

科目名： 製パン応用実習

単位/授業時間/期間	5 単位/120 時間/年間		学科・学年	ホテルパティシエ科 2 年
講師名	江刺 俊紀	講師の実務経験	製パン製造業務に 35 年 製パン講師 16 年	
		資格等	1 級パン製造技能士、製菓衛生師	
ねらい・到達目標	過去の実習経験をさらに奥深く掘り下げ、文化、歴史との関わりを学ぶ。全国有名店ででのレシピで応用。			
検定試験	なし			
使用テキスト (出版社名)	『新しい製パン基礎知識』 (パンニュース社)			
評価方法	知識 30 点・・・ ミニテスト(原価計算) 態度 10 点・・・ 授業に取り組む態度 技能 50 点・・・ 前期技能コンテスト・後期技能コンテスト			
授業内容	回数	授業時間	授業内容	
	第 1 回	5	授業の説明、評価方法について よもぎ餡パン	
	第 2 回	5	くるみバゲット	
	第 3 回	5	フランス餡パン	
	第 4 回	5	黒糖メロンパン	
	第 5 回	5	イーストドーナツ、カレードーナツ	
	第 6 回	5	ミルクハースブレッド	
	第 7 回	5	パン・ド・カンパーニュ、フランスパン	
	第 8 回	5	ホルスタインプロート	
	第 9 回	5	チョコキング、ちびキング	
	第 10 回	5	前期基礎技能コンテスト	
	第 11 回	5	オニオンベーコンライブレッド、ライチーズロール	
	第 12 回	5	みそベーグル、フルーツベーグル	
	第 13 回	5	トマトのパン、ほうれん草のパン	
	第 14 回	5	クラインケベック、もち生地ホットドック	
	第 15 回	5	後期基礎技能コンテスト (飾りパン)	
	第 16 回	5	カンパーニュ・オ・シナモン	
	第 17 回	5	メープルロール	
	第 18 回	5	バタートップブレッド	
	第 19 回	5	バームロール	
	第 20 回	5	クグロフ	
	第 21 回	5	デニッシュブレッド	
	第 22 回	5	ヌス・ボーゲル	
	第 23 回	5	スタミナパン	
第 24 回	5	にんじんパン		