

科目名 (英)	we are ショップ演習 & 運営	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	濱中健一 芥川智美
	Practice for Sales	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	製パン&ベーカリーコース					曜日・時限	
【授業の学習内容】 ゼロからお店づくりをするための知識や技術を楽しみながら学び、店舗のコンセプトやディスプレイ、商品決め、試作・製造、販売までを一つずつ学びながら準備し身につけていきます。ショップフェスタに向け1. 2年生が協力し合ってそれぞれのお店を全員でプランニングしていきます。 ※教務実務経歴: 1994年～2011年まで現場でブーランジェリーとして勤務、ホテルブーランジェリーや商品開発も行う 資格: 技能検定1級、職業訓練指導員他 ※教務実務経歴: 2003年～2017年までホテルやカフェなどでブーランジェリーとして現場勤務。製造責任者、接客なども経験							
【到達目標】 お店づくりに必要な知識を学び2年生と一緒にゼロからのお店づくりを身につける。 ＜具体的な目標＞ 学内イベント(ショップフェスタ)を通じて、店舗経営に必要な知識を学び、販売する商品の試作を何度も行い作れるようになる。また2年生と協力し、より良い店舗づくりをする為に何度も話し合いを重ねる事で『チームワーク』や『報告・連絡・相談』の大切さが身につきます。							

授業計画・内容	
1 回目	導入 (授業について、お店を開業するために必要なことは？ 出店場所・規模・収支)
2 回目	実際に 仮想店舗 を作ってみよう！ 1 限目話し合い 2 限目プレゼンテーション (グ
3 回目	考える(自分たちで考えた仮想店舗をもとに実際にお店を巡り店舗研究)
4 回目	お店を開業するために必要なことは？ (お店のレイアウトや商品ラインナップ、必
5 回目	おすすめ・看板商品 試作① ※プレゼンテーション準備 ※発注
6 回目	おすすめ・看板商品 試作② ※プレゼンテーション準備
7 回目	各グループでのプレゼンテーション
8 回目	話し合い①グループ分け、店長、役員、売上、委員決め
9 回目	話し合い②ルセット作成 ※発注
1 0 回目	試作① ※発注
1 1 回目	試作②
1 2 回目	製造スケジュールを学ぶ(準備期間、効率の良い仕込みの方法) ※発注
1 3 回目	試作③ ※発注
1 4 回目	試作④
1 5 回目	店舗シミュレーション
準備学習 時間外学習	
評価方法	●授業内評価 ノート提出(80%) ●出席点(20%)
受講生への メッセージ	1. 2年生で協力し助け合い、ゼロから自分たちのお店を作ります。楽しみながら、たくさんの人を幸せにできる、ステキなお店作りを学び

3	ショップ演習 & 運営 shop exercises and management	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	首藤先生
	学科・コース 製パン&ベー カリーコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	

【授業の学習内容】

ゼロからお店づくりをするための知識や技術を楽しみながら学び、店舗のコンセプトやディスプレイ、商品決め、試作・製造、販売までを一つずつ学びながら準備し身につけていきます。ショップフェスタに向け2年生が協力し合ってそれぞれのお店を全員でプランニングしていきます。

※教員実務経歴 1988年～2006年。製パン業務全般に携わってきた。

【到達目標】 2年生で協力しゼロからのお店づくりを身につける。

<具体的な目標>

ショップフェスタを通じて、1年次に学んできた事を活かし、協力してより良い店舗づくりをする。
『チームワーク』や『報告・連絡・相談』の重要性を知り、自ら考え行動できるようになる。

授業計画・内容	
1 回目	導入（授業について、お店を開業するために必要なことは？出店場所・規模・収支等）※グループ決め
2 回目	実際に 仮想店舗 を作ってみよう！ 1 限目話し合い 2 限目プレゼンテーション（グループ発表）
3 回目	考える （自分たちで考えた仮想店舗をもとに実際にお店を巡り店舗研究）
4 回目	お店を開業するために必要なことは？（お店のレイアウトや商品ラインナップ、必要な機械について学ぶ） ※発注
5 回目	おすすめ・看板商品 試作① ※プレゼンテーション準備 ※発注
6 回目	おすすめ・看板商品 試作② ※プレゼンテーション準備
7 回目	各グループでのプレゼンテーション
8 回目	話し合い①グループ分け、店長、役員、売上、委員決め
9 回目	話し合い②ルセット作成 ※発注
1 0 回目	試作① ※発注
1 1 回目	試作②
1 2 回目	製造スケジュールを学ぶ（準備期間、効率の良い仕込みの方法） ※発注
1 3 回目	試作③
1 4 回目	店舗シミュレーション ※発注
1 5 回目	試作④
準備学習 時 間外学習	ケーキ屋、パン屋、カフェなどに興味を持ち少しずつ構いませんので実際に店舗へ行きましょう。店内の雰囲気、商品のポップ、スタッフの方の接客や服装、商品の置き方や陳列など見てください。またお店のHPなども調べて、コンセプトやどのような内容なのかもぜひ見てください。
評価方法	●授業内評価 ノート提出(80%)出席点(20%)
受講生への メッセージ	全員で協力し助け合い、ゼロから自分たちのお店を作ります。楽しみながら、たくさんの人を幸せにできるお店作りを学び 9月に行われるショップフェスタに向けてお店作りに必要な知識・技術を身につけましょう
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製パン理論 Theor for baking	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	首藤 道子
学科・コース	製パン&ベー カリーコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具 パンを作るにしても、様々な知識が必要である。道具の使用方法、原材料について、工程など製パンに必要な基礎 知識の数々を、実習内容と連動した講義で取り組む。 ※実務者経験:1988年～2006年。製パン業務全般に携わってきた。							
【到達目標】 製パンに必要な基礎知識を理解し、その内容を実践的に活かせることを目標とする。 <具体的な目標> ①製パンに必要な材料の特性、役割を理解できるようになる。 ②製パンに必要な基礎知識を理解し、実践的に活かせるようになる。 ③製パンに必要な計算を理解し、実技で使えるようになる。							

授業計画・内容	
1回目	製パンの基礎知識①：道具、製パンの工程（計量、捏ね、発酵）
2回目	製パンの基礎知識②：製パンの工程（パンチ、分割、成形、焼成）
3回目	ルセットの見方：ベーカーズパーセント、水温の計算、捏ね上げ温度
4回目	材料について①：小麦粉、イースト
5回目	材料について②：砂糖、塩、水
6回目	材料について③：卵、油脂、クルミについて、レーズンについて
7回目	粉、イーストの違いについて：粉の見分け方、イーストの使い分け
8回目	パンの製法の種類と保存方法：保存方法、様々な製パンの製法について
9回目	比容積について：比容積、計算の仕方
10回目	食パンについて、焼減率について
11回目	テスト対策：筆記テスト対策
12回目	リッチなパンとリーンなパン：リッチなパンとリーンなパンの特徴
13回目	テスト対策：筆記テスト対策
14回目	テスト：筆記テスト
15回目	まとめ：まとめと振り返り
準備学習 時 間外学習	毎回実技の授業の内容にそって理論をしていきます。教科書を利用したり、プリントも配布しますの で、復習をして、実技の授業でその知識を使えるようになりますように。配布するプリントは、毎回の授業 で使うのでファイルにまとめておきましょう。
評価方法	定期テストにて知識の到達評価を行う。 筆記（90%） 講義時の平常点(教科書や筆記具等の忘れ物、提出物未提出等 評価の対象になります。) (10%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	原材料の特性、実習に必要な計算など製パンに関する数々の知識は、確実に自分の武器になりま す。簡単な事柄から難しい内容まで、1つ1つをみんなで自分のものにしていきましょう。計算が分から ない人は、必ず質問してください。計算が苦手な人も分かるまで説明をします。1年生のうちに基礎的 なことは、理解できるようになりましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 新しい製パン基礎知識	

科目名 (英)	チョコレート理論	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	進藤 比呂志
学科・コース	製パン&ベー カリーコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】 「チョコレートとは」から始めてその原料であるカカオ豆について歴史、地域性などを学び、さらにカカオ豆からチョコレートの製造過程そしてテイスティングを通じてカカオ豆とチョコレートに興味をもたせる。 製菓材料としてのチョコレートについてテンパリングやガナッシュなどの作り方などを通じて理解を深める。 座学ではあるが聴くだけでなく見て触れて嗅いで食べて五感で感じ記憶に残る授業にしたいと思います。 ※教務実務経歴：1993年から現在に至るまで、現場でパティシエとして勤務。フランスでパティシエとしての修行経歴もあり。現在、パティスリーとショコラトリー2店舗のオーナーシェフ。							
【到達目標】 チョコレートの正しい知識を深める。 製菓材料としてのチョコレートとしてテンパリング、ガナッシュの作り方などを理解する。 チョコレートを使ったお菓子を各人考えて作ってもらう(可能であれば)							

授業計画・内容	
1回目	チョコレートとは(チョコレート菓子、市販のチョコレート、ビントウバーチョコレート) ～食べる～
2回目	カカオ豆について(種類、地域性、出荷されるまで) ～見る、触る、食べる～
3回目	カカオ豆について(チョコレートの製造工程、物性) ～見る、触る～
4回目	カカオ豆からチョコレートへ(実際に作ってみる) ～見る、触る～
5回目	さらにチョコレートについて知る(ビントウバーチョコレートの違い:カカオバター、砂糖の含有量) ～見る、触る、食べる～
6回目	チョコレートのテイスティング (ビントウバーチョコレートの違い:産地、メーカー) ～嗅ぐ、食べる～
7回目	さらにチョコレートについて知る(ミルク、ホワイトを中心にブロンド、ルビーも) ～見る、食べる～
8回目	さらにチョコレートについて知る(製菓材料として:コア、カカオバター、カカオマス、カカオニブ、バターグラッセ) ～見る、触る、嗅ぐ、食べる～
9回目	テンパリングについて理論と実践 ～見る、触る～
10回目	ガナッシュについて理論と実践 ～見る、触る、食べる～
11回目	チョコレートで何ができるか(クッキー、ドリンク、アイスクリーム、ムース、ボンボン、焼き菓子)～見る、触る、食べる～
12回目	さあ、チョコレートのお菓子を考えてみよう(仮)ルセット作成 ※発注・計量
13回目	実際に作ってみる ※テスト対策
14回目	試験(ペーパーテスト)
15回目	試験回答(振り返り・答え合わせ)
準備学習 時間外学習	
評価方法	(可能であれば)作ったお菓子の評価 簡単なペーパーテスト
受講生へのメッセージ	楽しくチョコレートについて学んでいきましょう
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ドリンク実習 (Practice for beverage & barista)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	日名子 實 枝子 上園 信也
学科・コース	製パン&ベー カリーコース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】 教員実務経歴：福岡岩田屋コミュニティカレッジ 講師として紅茶のスクール(ティースクールウィズユー)を設立し20年。西日本新聞TNC文化サークル講師やTNC西日本文化サークル講師として活躍。 東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IAC(国際カフェテイ스팅協会)認定資格取得。 コーヒー・エスプレッソ・ラテアート・カクテル・ワイン・紅茶等の基礎知識と抽出手順を習得し、レシピ通りの基本的な抽出ができるようになる。							
【到達目標】 主にコーヒーと紅茶とカクテルについて学び、基礎知識や器具・備品説明を合わせた実習を行う。 ＜具体的な目標＞ 目標①主要紅茶の特性や抽出手順を説明できる。 目標②カクテルについて基本手順を説明できる 目標③コーヒーの種類によって抽出手順を説明できる							

授業計画・内容	
1回目	(目標②) 自己紹介・ワインの基礎知識と抜栓・サービスについて。ワインの接客サービスに必要なことを説明ができる。
2回目	(目標②) カクテルの基礎(ビルド・ステア)について学び、ステアができるようになる。
3回目	(目標②) 紅茶の基礎について学び、試飲やマリアージュについて説明ができるようになる。
4回目	(目標①) 座学と2種類の紅茶試飲。ティーアドバイザー取得に必要なものを説明できる。
5回目	(目標①) 座学と2種類の紅茶試飲。紅茶の歴史と種類に応じた特徴を説明できる。
6回目	(目標①) 座学と2種類の紅茶試飲。アフターヌーンティーのレポート提出。紅茶の歴史と種類に応じた特徴を説明できる。
7回目	(目標①) 試飲試験と筆記試験。5種の紅茶の特徴を説明できる。
8回目	(目標①) 資格交付と試験振り返り。ティーバッグの手順を説明できる。
9回目	(目標②) カクテルの技法を復習し、オリジナルドリンクが作れる。
10回目	(目標③) 到達目標の説明。コーヒーの歴史について説明できる。
11回目	(目標③) ドリップの復習とその他の抽出器具を学ぶ。ドリップコーヒーの抽出手順を説明できる。
12回目	(目標③) エスプレッソの説明と実践。エスプレッソの抽出手順を説明できる。
13回目	(目標③) エスプレッソマシンの復習とスチームの練習。スチームの手順を説明できる。
14回目	(目標③) エスプレッソマシンの復習とスチームの練習。ラテアートの手順を説明できる。
15回目	(目標③) DVDの視聴。ラテアートの基礎と応用練習。カフェラテ・カプチーノ・デザインカプチーノの違いを説明できる。
準備学習 時間外学習	前提:この授業を受けるには、様々なドリンクに対し「好き/嫌い」ではなく、まず興味を持つことが大切です。 (目標①)資格取得に向けての講義・試験を行なうため、資料の復習と、紅茶の試飲チェックが必要で総合的な理解度を実技試験・小論文レポートで確認します。
評価方法	●実技テスト・レポート(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	食べることにプラスして「飲むこと」を勉強します。料理やデザート、パンなどメイン商品の付加価値を高めるドリンクの世界。まずは興味を持って臨んでください。 ティーアドバイザーの資格に関しては、履歴書にも記載できるものになるので、この機会に取得できるよう頑張ってください！
【使用教科書・教材・参考書】 「コーヒーの基礎」等、毎回先生より配布	

科目名 (英)	ホームルーム&キャリア講座 Homeroom & career	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	佐藤 圭一 郎
学科・コース	製パン&ベー カリーコース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】 就職に関する情報共有をシミュレーションを行います ※教務実務経歴: 2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。商品開発、オープニングスタッフ、製造責任者、接客なども経験							
【到達目標】 ホームルーム内でのグループワークやイベントを通してコミュニケーション能力を高め、就職に向け準備を進めていく							

授業計画・内容	
1回目	後期目標
2回目	社会人になるにあたって
3回目	お金の話
4回目	労働時間に関する話
5回目	あるべき人間像
6回目	退職 転職について
7回目	お菓子の歴史について
8回目	校外散策
9回目	食材について
10回目	味について
11回目	卒業制作について話し合い
12回目	卒業制作について話し合い
13回目	卒業制作について話し合い
14回目	卒業に向けて
15回目	各自から一言
準備学習 時 間外学習	
評価方法	出席80% 授業態度20%
受講生への メッセージ	自分に足りない事や必要なことを知って就職に繋がしましょう 状況により内容が前後することがあります
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)BB1:I33	企業プロジェクト	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	佐藤 圭一郎
	Confection project	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
学科・コース	製パン&ベーカリーコース					曜日・時限	金曜45限
【授業の学習内容】 企業様から頂いた課題に取り組みます 商品開発を企業様にプレゼンをし商品の魅力を伝える							
【到達目標】 オリジナルの商品開発ができるようになる。 課題に沿った商品開発ができるようになる 企業様にプレゼンテーションを行いコンセプト アピールポイントを伝えられるようになる。							

授業計画・内容	
第1回	課題発表
第2回	スケジュール確認
第3回	ルセット提出 発注
第4回	試作1回目
第5回	試作2回目
第6回	第1回プレゼン
第7回	試作
第8回	試作
第9回	第2回プレゼン
第10回	試作 最終調整
第11回	最終プレゼン
第12回	振り返り
第13回	実際の販売に向けた
第14回	今後の販売スケジュールの確認
第15回	前期振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	プレゼンテーション50% 提出物30% 平常点20%
受講生へのメッセージ	

科目名 (英)BB1:133	製パン販売実習 plactice foe sale of bread	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	諸永 裕士 佐藤 圭一郎
学科・コース	製パン&ベーカリー	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 6	開講区分	前期 曜日・時限 水曜1.2.3限
【授業の学習内容】 学内での販売実習で次のことができるようになる ①自分たちでスケジュールを組み製造の時間間隔を身に着ける ②原価計算を行い商品価格販売形態を学ぶ ③製造だけでなくディスプレイ・ポップ作成などできるようにする。							
【到達目標】 オリジナルの商品開発ができるようになる。 販売実習を通して製造からお店作りを学ぶ。 1からお店を作りお客様のニーズに合わせた商品を製造する 原価計算を行い利益が出るように販売を行う							

授業計画・内容	
第1回	スケジュールの説明 販売するにあたって
第2回	販売するにあたって
第3回	諸永先生 販売商品決め
第4回	諸永先生 販売商品製造
第5回	販売商品製造 発注
第6回	販売商品製造 発注 販売準備
第7回	販売
第8回	振り返り
第9回	販売商品決め
第10回	販売商品試作
第11回	販売商品試作
第12回	販売実習準備
第13回	販売実習
第14回	販売実習振り返り
第15回	前期振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業内評価販売2回実施80% 平常点 20%
受講生へのメッセージ	

科目名 (英)BB1:I33	材料研究 Bread materials making	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	佐藤 圭一郎
学科・コース	製パン&ベーカリーコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 曜日・時限 金曜2限
【授業の学習内容】 製パンに使用される材料を実際に触れて試作等を行い材料の特徴を学びましょう							
【到達目標】 オリジナルの商品開発ができるようになる。 材料の特徴・違いを理解する 材料の研究を行いしっかりと理解し自分たちでルセットを7作成できるようになる							

授業計画・内容	
第1回	シラバス説明 スケジュール確認
第2回	課題発表
第3回	試作
第4回	課題発表準備
第5回	課題発表
第6回	課題発表
第7回	試作
第8回	試作
第9回	発表準備
第10回	課題発表
第11回	試作
第12回	試作
第13回	プレゼン準備
第14回	プレゼン発表
第15回	前期振り返り まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	プレゼンテーション 60% 課題提出物20% 平常点20%
受講生へのメッセージ	

科目名 (英)BB1:I33	ホームルーム	必修 選択	必修	年次	2.3	担当教員	佐藤圭一郎
	homeroom activities	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース	製パン&ベーカリー					曜日・時限	金曜3限
【授業の学習内容】 社会人基礎力を学びます グループワークを通じて人とのコミュニケーション能力の向上を行います クラス構築を通して組織としての自分の役割・仕事を見つけましょう							
【到達目標】 オリジナルの商品開発ができるようになる。 組織内での自分の役割を見つけましょう 将来自分の就職先を細かく見つけそれに向けてどのようなプランを立てればいいのかを考えて行動できるようにしましょう							

授業計画・内容	
第1回	スケジュール確認
第2回	アンケート実施 インフォメーション
第3回	グループワーク
第4回	パンの業界について
第5回	動画視聴
第6回	インフォメーション
第7回	グループワーク
第8回	スケジュール再確認
第9回	インフォメーション 授業プレゼン準備
第10回	グループワーク
第11回	社会人になるにあたって
第12回	夏休みの過ごし方について
第13回	スケジュール確認
第14回	アンケート実施
第15回	前期振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業内評価 平常点60% 提出物40%
受講生へのメッセージ	

科目名 (英)BB1:133	校内プロジェクト	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	佐藤圭一郎
	Corporate puroject	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース	2年製パン&ベーカリー					曜日・時限	水曜 4限
【授業の学習内容】 課題にあった送品の製造をします までその商品をアピールでき津用にプレゼンテーション力、企画力を身につけましょう。							
【到達目標】 課題にあった商品開発ができるようになりましょう							

授業計画・内容	
第1回	スケジュール確認
第2回	課題発表
第3回	企画書 提出 発注
第4回	試作
第5回	試作
第6回	プレゼンテーション
第7回	振り返り
第8回	課題発表
第9回	企画書 提出 発注
第10回	試作
第11回	試作
第12回	試作
第13回	発表準備
第14回	商品提出
第15回	前期振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	提出物 30% プレゼン50% 平常点 20%
受講生へのメッセージ	自分で考え商品を開発、それを相手に伝えるようにプレゼンしましょう。

科目名 (英)	製パンコンテスト基礎	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	師岡 綾子 馬場 好郎 佐藤圭一郎
	Bread making contest seminar Basic	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 6	開講区分	前期
学科・コース	製パン&ベーカリー					曜日・時限	水曜 1.2.3.
【授業の学習内容】 基礎の反復練習を通して基本的な生地分割 丸め 成形方法を学びます 一人で作業を行いすべて同じ形になるように反復練習を重ねます。 生地の特徴を理解しその生地にあった分割・成形を学びます。							
【到達目標】 基礎の反復練習を通して 自分でミキシングから焼成までできるようになる 作業効率を考え、分割、丸めなどできるようになる							

授業計画・内容	
第1回	前期復習 あんぱん 丸パン (師岡先生)
第2回	基本的な生地 テーブルロール 編みパン (馬場先生)
第3回	基本的な生地 ロール成形 クッペ成形 (馬場先生)
第4回	菓子生地成形 メロンパン クリームパン (師岡先生)
第5回	季節のパン 分割量が小さいものの丸め (馬場先生)
第6回	シートを使ったマーブル食パン 分割が多い時の丸め 成形 (師岡先生)
第7回	成形時に副材料を練りこむもの
第8回	混ぜこみ生地の分割 成形
第9回	テスト対策 ミキシングから 焼成まで
第10回	生地が柔らかい時の分割 成形
第11回	大量生産時の分割丸め タイムトライアル
第12回	高加水生地の分割 丸め
第13回	テスト対策 ミキシングから 焼成まで
第14回	テスト
第15回	前期振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	実技試験 80% 平常点 20%
受講生へのメッセージ	生地の特徴を理解し最適な分割・丸めができるように考えて行動しましょう

科目名 (英)BB1:I33	製パン実習	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	井 咲子
学科・コース	製パン&ベーカリー	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
【授業の学習内容】							
【到達目標】							

授業計画・内容	
第1回	達成目標の説明 / 実習室の使用、掃除について / レシピの見方 / 計量、器具の説明
第2回	テーブルロール、(メロンパンクッキー生地作成) パンの基本工程
第3回	菓子生地 あんパン メロンパン
第4回	ベーグル(サンドも) フレンチトースト(バケット) (明太フランス) ベーカーズパーセント、水温
第5回	調理生地 (取り分け) ハムマヨ、ウインナーパン イーストについて
第6回	食パン生地(取り分け) 山型食パン、プルマン(クロックムッシュ用)、ホットドッグ
第7回	菓子生地 シナモンロール クロックムッシュ 小麦粉について
第8回	イタリア生地(それぞれ機械捏ね)ピザ、フォカッチャ (ホイロを使わない工程方法)
第9回	フランス生地 (取り分け) ベーコンエピ 塩パン 副材料(塩・乳製品等)について
第10回	混ぜこみ生地 (取り分け) くるみパン チーズパン
第11回	調理生地 (取り分け) カレーパン、じゃがまる 副材料(油脂・砂糖等)について
第12回	クリスマスのパン(それぞれ機械捏ね) シュトーレン リースパン
第13回	テスト対策 テーブルロール(分割、丸め、成形)
第14回	テスト(実技テスト、筆記テスト)
第15回	まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	定期テストにて技能の到達評価を行う。さらに、手捏ねの実技テストを行う。 ・実技: (80%) ・平常点 (20%) 割合で成績評価を行う。
受講生へのメッセージ	

科目名 (英)	製パン高度技術実習 practice for breadmaking and proccesing	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	首藤道子
学科・コース	製パン＆ベーカリーコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 6	開講区分 曜日・時限	前期 火曜日1.2.3限目
【授業の学習内容】 製パンの様々な製法を学ぶ。 た今までに学んできた製法についてもより確実なものとするを目的とする そのうえで基本的な手技の訓練も重ねてゆく ※実務者経験:1988年～製パン業務全般に携わってきた。							
【到達目標】 製パンの製法を理解し工程を遂行できるようになる 様々な型や器具道具類を適切に使用し手入れや保管などまでやり遂げる 様々な生地 of 工程の同時進行を管理できるようになる							

授業計画・内容	
第1回	ルヴァンリキッドを使う生地 オートリーズ
第2回	ポーリッシュ種 バケット
第3回	中種 タイガーロール
第4回	老麺生地 パートフェルメンテ
第5回	様々な生地① ハニーブレッド キャロットブレッド
第6回	様々な生地② ウォールナッツブレッド パニーニアッロヨーグル
第7回	様々な生地③ ツヴィーベルブレッド
第8回	サワー種
第9回	フライヤー使用
第10回	サマーシュトレン 老麺使用長時間発酵生地
第11回	オーバーナイト製法ピザ生地 セモリナ粉使用
第12回	高加水生地フォカッチャ
第13回	テスト 3種の生地の工程管理 オートリーズ 揚げパン生地 ロールパン生地
第14回	テスト 3種の生地の工程管理 ベーグル生地 菓子パン生地 ロールパン生地
第15回	テスト 3種の生地の工程管理 ポーリッシュ生地 高加水生地 ロールパン生地
準備学習 時間外学習	
評価方法	定期テストにて技能の到達評価を行う。 ・実技:50% ・レポート30%・平常点20% 割合で成績評価を行う。
受講生へのメッセージ	
主なメニューを記載しています 変更や追加あり	

科目名 (英)	総合実習 Practice for baking1/ Practice for cafe baking	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	
学科・コース	製パン&ベーカリーコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 6	開講区分	
【授業の学習内容】（※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する） 製パンの基本的な工程、動作、機器や道具の使用法を毎回様々なパンを実習する中で学ぶ。 1つ1つの工程を自分の手や目で確認しながら進めていく。丸めや生地を伸ばすなど、基本的な生地の扱い方を学ぶ。							
【到達目標】 製パンに必要な道具の使用法、作業の動作などを毎回の実習で反復することによって習得する。 生地発酵の様子や焼成具合など自分の目や手を使い判別できることを目標とする。 ＜具体的な目標＞ 目標① 自分で焼成までできるようになる。 目標② 生地の発酵の様子や焼成具合など自分で判別できるようになる。 目標③ 成形を一通りできるようになる。 目標④ 二次加工ができるようになる							

授業計画・内容	
1回目	実習室の使い方、掃除について：機械捏ね計量～ミキシングの仕方（デモ）、分割丸め
2回目	基本生地：機械捏ねの手順について、分割・丸め（丸パン）/メロンパンクッキー生地作成
3回目	菓子①：丸め成形 （メロンパン、ちぎりぱん）
4回目	調理①：めん棒練習（ハムマヨ、ウインナーパンめん棒使う成型）
5回目	菓子②：包餡①（あんぱん・クリームパン）こしあん 業務用カスタ
6回目	調理②：包餡②柔らかフィリングの包餡（カレーパン、じゃがぱん）調理カレーパン・ポテトフレーク使用
7回目	食パン：（山食、ホットドッグ） /小口先生風ホットドッグ
8回目	揚げパン生地：フライヤー使用（ねじりドーナツ/リングドーナツ）
9回目	ケトリング：ベーグル /小口先生風ベーグルサンド
10回目	イタリア系：（フォカッチャ） 丸フォカッチャポテフレ入り /小口先生風フォカッチャサンド
11回目	リーンな生地：ストレート製法フランス生地・クッペ成形（チーズクッペ、クッペ）
12回目	菓子③：伸ばす成形 シナモンロール ホンダンなどで仕上げまで
13回目	テスト対策：分割・丸め
14回目	テスト：
15回目	まとめ：前期でならったパンの総まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	定期テストにて技能の到達評価を行う。 【テストはコースごと】 * 製菓製パンコース・実技：（60％）・平常点（40％） 割合で成績評価を行う。 * カフェコース レポート作成
受講生へのメッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製パン実習③ Theor for baking2	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	馬場 好郎 青谷 太輔
学科・コース	食健康テクノロジー科パン &ベーカリー	授業 形態	講義	総時間 (単位)	90 6	開講区分	前期
						曜日・時限	木曜、1.2.3
【授業の学習内容】 1年次で学んだ内容の確認を行いながら分割丸めなどの基本的な技術を確実なものにする いろいろな種類の生地の違いを理解する							
【到達目標】 基本的な技術(分割丸め等)が正確に早くできるようになる							

授業計画・内容	
第1回	基本練習①調理パン生地（丸パン） 計量・ミキシング・分割・丸め（さお秤使用練習）
第2回	基本練習②テーブルロール生地（ロールパン）計量・ミキシング・分割・丸め・さお秤練習
第3回	基本練習③テーブルロール生地（クッペ成形）計量・ミキシング・分割・丸め さお秤練習
第4回	基本練習④菓子パン生地（包餡あんぱん）計量・ミキシング・分割・丸め さお秤練習
第5回	基本練習⑤パンズ生地（パンズ成形）計量・ミキシング・分割・丸め さお秤練習
第6回	基本練習⑥編みパン生地（伸ばし練習）計量・ミキシング・分割・丸め さお秤練習
第7回	基本練習⑦菓子パン生地（包餡クリームパン）計量・ミキシング・分割・丸め さお秤練習
第8回	基本練習⑧ストレートフランス生地（エビ）計量・ミキシング・分割・丸め さお秤練習
第9回	基本練習⑨ドーナツ生地 計量・ミキシング・分割・丸め さお秤練習 フライヤー掃除
第10回	バケット①水種
第11回	バケット②中種
第12回	バケット③オートリーズ
第13回	テスト対策
第14回	テスト
第15回	再テスト・まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	定期テストにて技能の到達評価を行う。 ・実技：(60%) ・授業内評価：(40%)
受講生へのメッセージ	基本的なことを確認しながら技術を確実なものにしてゆきます 復練習で身体に落とし込んでゆきましょう
反	

科目名 (英)	製パン理論 Theor for baking	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	首藤 道子
学科・コース	食健康テクノロジー科パン&ベーカリー	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	金曜、2時限目
【授業の学習内容】 製パンにおいて、様々な知識の基礎的な部分を反復しつつ、さらに踏み込んだ内容を学びます。道具や原材料、工程など製パンに必要な知識についても、視野を広げた内容で学んでゆきます。 ※実務者経歴：1988年～製パン業務全般に携わってきた。							
【到達目標】 <具体的な目標> 以下の3点を複合しながら様々な場面で自らの知識によって製パン工程に生かせよう修徳することを目的とする。 ①製パンに必要な材料の特性、役割をより理解できるようになる。 ②製パンに必要な基礎知識を理解し、より実践的に活かせるようになる。 ③製パンに必要な計算を理解し、より実践的に使えるようになる。							

授業計画・内容	
第1回	1年次テストの復習
第2回	イーストについて / 原価計算
第3回	ppm計算
第4回	仕込み水温の計算方法 4倍法 ・氷を使った場合の計算
第5回	各製法について①(・冷蔵法について・冷凍法・オーバーナイト法・等について)
第6回	生地改良剤、イーストフードについて
第7回	イーストフード中の酸化剤の計算 / アスコルビン酸(VC)の使用方法
第8回	各製法の特徴②(・オートリーズ・生地種法・液種法・老麺法 等)
第9回	型に対する生地重量の計算
第10回	製品比容積の計算方法
第11回	各製法のまとめ
第12回	試験対策
第13回	筆記試験
第14回	再テスト
第15回	まとめ
準備学習 時間外学習	1年次に学んだ内容をより深い理解にするため、1年次のプリント内容や教科書の復習をして、知識の増幅に備えましょう。今後配布するプリントも、毎回の授業で使えるようファイルに追加していきましょう
評価方法	定期テストにて知識の到達評価を行う。 筆記 (80%) 講義時の平常点(受講態度、教科書や筆記具等の忘れ物、提出物未提出等 評価の対象になります。) (20%) 割合で成績評価を行う。
受講生へのメッセージ	製パンに関する数々の知識を身に着け確実に自分の武器にしてゆくために、簡単な事柄から難しい内容まで、反復と新たな学習を繰り返しながら1つ1つを皆で自分のものにしていきましょう。計算が苦手な人も分かるまで反復しましょう
進み具合により内容の変更、また組み換えなどあり	