

製パン技術教育コース(本科100日)カリキュラムのご案内

より高い専門性と実際的な製パン教育を実習・履修します

はじめに70日の「基礎課程」を履修・実習

「講義と理論」系の授業

製パン理論 小麦 小麦粉 小麦粉試験法 食品衛生 乳化剤
フードセーフティー 食品栄養 食品科学 生地改良剤
チョコレート 製パン用酵素 卵と卵製品 冷凍冷蔵生地理論
食品添加物表示 カリフォルニアレーズン 市場調査 安全衛生
パン用酵素 マーケティング解析 製パン機械 サワー種(発酵種)

「製パン実習とデモンストレーション」系の授業

各種食パン類 各種菓子パン類 各種食卓パン類 クッキー類
アルチザンブレッド 各種フランスパン 各種パイ類
デニッシュ類 クロワッサン類 蒸し物製品 ドーナツ類
乳製品を利用した商品開発 ヨーロピアンブレッド
課題研究(比較検証実験:食パン製法・菓子パン製法)

後半30日は「専門課程」をコース選択し実習・履修

専
門
課
程
30
日
間

ホールセールコース

製パン理論と実際、中種製パン法の基本と応用、欧風食卓パン、焼き込み調理パン実習、品質改良成分の機能と素材利用、機械製パン実習、生産管理、機械設備、品質改良剤応用実習
バラエティ製品(食パン類 練り込み品)
トラブルシューティング
ロールイン製品、新製品開発
欧米のホールセールベーカリー製品

リテイルコース

バラエティブレッド実習、サンドイッチ&焼き菓子と包装品、菓子パン類
クロワッサン類、デニッシュ類
製品開発、生産管理、経営と店作り
機械設備、トラブルシューティング
発酵種実習(種継ぎ~仕込み)
発酵種利用による製パン実習
冷蔵発酵法(講義と実習)
冷凍生地実習(講義と実習)