

シラバス								第1部パン本科		(2022年度)							
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者										
理論	製パン理論	1	通年	36時間 (9)	必	講義	仲野 明宏・小島 堅嗣・ 外来講師										
授業の目的	各種パンの分類、製法工程及び品質管理、原材料の基礎知識、器具の取り扱い法についてしっかりと理解を深めることを通して、理論を実際のパンづくりに活かせるようになることを目的とする。																
評価方法	講義全体を100点満点として採点し、定期試験(80%)、授業への参加・意欲(20%)にて成績評価を行なう。  なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。																
教員紹介	講師はそれぞれにパン専門店やホテル、企業にて勤務した経験があり、パン製造に関する実務経験に基づいて技術者養成に向けた授業を開発する。授業は講義形式を基本とし、実習に向けてのアドバイスや質疑応答など実用的な学習の時間も適宜取り入れる。  (パン科) 仲野 明宏：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任、パン製造技能士1級、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員 (パン科) 小島 堅嗣：パン専門店にて勤務後、本校へ就任、パン製造技能士1級、職業訓練指導員 (冷凍生地) 松尾 修平：オリエンタル酵母工業(株) 食品事業部研究開発部食品研究所 所長代理																
授業計画																	
回	主な項目	担当者	概要														
1	製パン工程、器具	仲野 明宏	製パン工程、機械・機具の概要														
2	製パン法の概要①	仲野 明宏	衛生について														
3	製パン法の概要②	仲野 明宏	パンとは、パンの分類、製パン法の種類、主原料														
4	パン業界について	仲野 明宏	パン業界、パン企業の分類、パン製造供給方法、パンの日														
5	製法のポイント①	小島 堅嗣	バターロール、菓子パン														
6	製法のポイント②	小島 堅嗣	フランスパン														
7	製法のポイント③	小島 堅嗣	ブリオッシュ、折り込み生地														
8	冷凍・冷蔵	松尾 修平	パン酵母														
9	定期試験	仲野 明宏	全授業に関する試験及び解説														

シラバス		第1部パン本科			(2022年度)		
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
専門学科	原料・機械	1	通年	64時間 (16)	必	講義	外来講師・小島 堅嗣
授業の目的	各種主要原材料に関する基礎知識、ミキサー等の構造と管理方法を学び、理解を深めることを通して、実際のパンづくりに活かせるようになることを目的とする。						
評価方法	講義全体を100点満点として採点し、定期試験(80%)、授業への参加・意欲(20%)にて成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。						
教員紹介	講師はそれぞれの専門分野にて勤務した経験があり、原料・機械に関する実務経験に基づいて技術者養成に向けた授業を展開する。 授業は講義形式を基本とし、実習に向けてのアドバイスや質疑応答など実用的な学習の時間も適宜取り入れる。						
(パン科)	小島 堅嗣：パン専門店にて勤務後、本校へ就任、パン製造技能士1級、職業訓練指導員						
(乳製品)	玉井 茂：元(株)明治 研究企画部 参与			(小麦粉)	小貫 常典：千葉製粉(株) 開発部 部長		
(油脂)	金子 富厚：元ミヨシ油脂(株)生産技術部長			(添加物)	佐仲 登：(一社)日本食品添加物協会ニアドバッヂー		
(砂糖)	久野 宏之：岡常製糖(株)技術・業務部部長			(ミキサー)	田中 剛：(株)愛工舎製作所 営業管理部研究室 課長		
(卵)	笹川 伸之：キューピータマゴ 働業用市場統括カスタマーサービションセンター担当課長						
(イースト)	松尾 修平：オリエンタル酵母工業(株) 食品事業部 研究開発部 食品研究所 所長代理						
(イーストフード)	渡邊 元：オリエンタル酵母工業(株) 海外事業部(兼)研究開発部 食品開発センターFB						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1	製パン器具	小島 堅嗣	製パン器具の概要				
2	乳製品①	玉井 茂	乳製品の生産、需要状況、化学と栄養等				
3	乳製品②	玉井 茂	牛乳、クリーム、バター、ヨーグルト、チーズ、練乳等				
4	油脂①	金子 富厚	油脂の分類、生産、調理特性等				
5	油脂②	金子 富厚	油脂の分析特数、酸化と加水分解、油脂加工食品の応用				
6	イースト	松尾 修平	パン酵母の歴史、性状、特性、種類と性能、取り扱い・使用上の注意等				
7	イーストフード	渡邊 元	パン品質改良剤・膨張剤・モルトの基礎知識について				
8	砂糖	久野 宏之	砂糖の歴史、成分、製法、分類と種類、性質、特徴				
9	小麦粉①	小貫 常典	小麦・小麦粉の基礎、分類と種類				
10	小麦粉②	小貫 常典	パンに使用される小麦粉と原料特性、安全性、保管				
11	卵	笹川 伸之	卵の生産・市場動向、構造と組成、機能特性、衛生管理、加工卵				
12	添加物①	佐仲 登	食品添加物とは、安全と安心へのあたり				
13	添加物②	佐仲 登	HACCPについて				
14	ミキサー①	田中 剛	ミキサー一般概論				
15	ミキサー②	田中 剛	食パンがとどくまで				
16	定期試験	小島 堅嗣	全授業に関する試験及び解説				
教科書（参考書・教材等）		各担当者作成オリジナルテキスト・資料、筆記用具					







シラバス							
第1部パン本科 (2022年度)							
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	模範実技①	1	通年	260時間 (65)	必	演習	仲野 明宏・小島 堅嗣
授業の目的	主任教師による各種製品演習を通して、原材料や器具の基礎知識、取り扱い法、パンをつくる上で基本となる技術や生地づくりなど、確かな技術を実際のパンづくりに活かせるよう、しっかりと理解できるようになることを目的とする。						
評価方法	授業態度(80%)、レシピノートの提出(20%)を見て判断する。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。						
教員紹介	パン専門店やホテル等の製造現場にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となるパンづくりの基本的な知識と製法、作業要領や衛生面などについても指導する。演習形式を基本とするが、質疑応答や実習などの実用的な学習の時間も適宜取り入れる。 (パン科) 仲野 明宏：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任、パン製造技能士1級、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員 (パン科) 小島 堅嗣：パン専門店にて勤務後、本校へ就任、パン製造技能士1級、職業訓練指導員 (洋菓子科) 新井 修：洋菓子専門店やホテル等での製造を経て本校へ就任						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1	製パン器具	小島 堅嗣	秤の使い方、計量の仕方(手洗い・計量の練習、他)				
2	手仕込み法	仲野 明宏	食パン 手仕込み法				
3	ミキサー使用の製パン法	小島 堅嗣	ミキサー使用の製パン法				
4	イングリッシュマフィン	仲野 明宏	イングリッシュマフィン(ベーコンエッグサンド)				
5	食パン(ストレート法)	仲野 明宏	食パン(ストレート法)、イーストフード有・無、ワンローフ型使用				
6	食パン(ストレート法)	仲野 明宏	食パン(ストレート法)、ブルマン型使用				
7	食パン(中種法)	小島 堅嗣	食パン(中種法70%)、ワンローフ型使用				
8	バターロール	仲野 明宏	バターロール				
9	バラエティブレッド	小島 堅嗣	レーズンブレッド				
10	バターロール	仲野 明宏	レーズンバターロール				
11	テーブルロール、焼き込み調理パン	小島 堅嗣	セサミブレッド、ホワイトロール、ワインナーロール、ハムチーズロール				
12	バラエティブレッド	仲野 明宏	バタートップブレッド、ミルクブレッド、セサミロール				
13	菓子パン	小島 堅嗣	菓子パン各種				
14	バラエティブレッド	小島 堅嗣	イギリスパン、テンダーブレッド				
15	バラエティブレッド、菓子パン	仲野 明宏	ウォルナツブレッド、ハニーブレッド、チョココルネ				
16	焼き込み調理パン、菓子パン	小島 堅嗣	オニオンチーズブレッド、焼きカレーパン、メロンパン				
17	焼き込み調理パン、菓子パン	小島 堅嗣	チョコブレッド、オニオンチーズブレッド、チョコチップメロンパン				
18	クロワッサン、菓子パン	小島 堅嗣	クロワッサン、チョコブレッド、チョココルネ				
19	クロワッサン、食パン、菓子パン	小島 堅嗣	クロワッサン、食パン(中種法100%)、あや紫芋あんぱん				
20	バラエティブレッド、菓子パン	仲野 明宏	オートミールブレッド、桜あんぱん、ミルクブレッド、チョココルネ				
21	バラエティブレッド、菓子パン	小島 堅嗣	胚芽ブレッド、ピックコーンマヨネーズ、トリエスティー、甘食				
22	テーブルロール、菓子パン	仲野 明宏	カイザーロール、ソフトフランス、動物パン(ブタ)				
23	食パン、菓子パン	仲野 明宏	低温中種食パン、パンオショコラ				
24	ドイツコッペ、菓子パン	仲野 明宏	ドイツコッペ、ドッグパン・バンズ、パンオレザン				
25	フランスパン	小島 堅嗣	フランスパン各種、ドイツコッペ、コロッケサンド				
26-27	フランスパン、ブリオッシュ	小島 堅嗣	フランスパン、ブリオッシュアテット、バンドカンパニーニュ(石窯)				
27	フランスパン、菓子パン	小島 堅嗣	フランスパン、フルーツコーキー、玄米ブレッド				
28	バラエティブレッド、菓子パン	仲野 明宏	ハードトースト、グラハムブレッド、タルティーヌ、クリームパン、イチゴジャムパン				
29	バラエティブレッド、菓子パン	仲野 明宏	ハードトースト、グラハムブレッド、クロックムッシュ、クリームパン、イチゴジャムパン				
30	フランスパン、菓子パン	小島 堅嗣	フランスパン、フルーツコーキー、パンオノア(石窯)				
31-32	菓子パン、食事パン	小島 堅嗣	カマンベールノア、コルネ、フルーツブリオッシュ、リュスティック				
33	フランスパン	小島 堅嗣	フランスパンあんぱん、スコッチブレッド、フランスパン(小物)				
教科書（参考書・教材等）		オリジナルテキスト、レシピノート、筆記用具等					

シラバス							
第1部パン本科 (2022年度)							
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	模範実技②	1	通年	260時間 (65)	必	演習	仲野 明宏・小島 堅嗣
授業の目的	主任教師による各種製品演習を通して、原材料や器具の基礎知識、取り扱い法、パンをつくる上で基本となる技術や生地づくりなど、確かな技術を実際のパンづくりに活かせるよう、しっかりと理解できるようになることを目的とする。						
評価方法	授業態度(80%)、レシピノートの提出(20%)を見て判断する。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。						
教員紹介	パン専門店やホテル等の製造現場にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となるパンづくりの基本的な知識と製法、作業要領や衛生面などについても指導する。演習形式を基本とするが、質疑応答や実習などの実用的な学習の時間も適宜取り入れる。 (パン科) 仲野 明宏：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任、パン製造技能士1級、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員 (パン科) 小島 堅嗣：パン専門店にて勤務後、本校へ就任、パン製造技能士1級、職業訓練指導員 (洋菓子科) 新井 修：洋菓子専門店やホテル等での製造を経て本校へ就任						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
34	テーブルロール	仲野 明宏	ブチパンオレ、ビスキーロール、新食感食パン(片栗粉)、パーカーハウスロール				
35-40	洋菓子交換授業	新井 修	洋菓子の基本製品各種				
41-42	パンと料理	仲野 明宏	パンに合う料理、スープ各種				
43	菓子パン、石窯パン	小島 堅嗣	ポイガル、アップルリング、シナモンロールブレッド、パンオセザム(石窯)				
44	パンと料理	仲野 明宏	ハードロール、デニッシュブレッド、ラタトゥイユ、ビタパン				
45-46	ドーナツ	仲野 明宏	ドーナツ各種				
47	菓子パン、食事パン	小島 堅嗣	ブッターケーヘン、チャバタ(ストレー)、パンアラビエール				
48	デニッシュ	仲野 明宏	デニッシュベストリー(ヨーロッパ、アメリカ)、マロンハース				
49	デニッシュ	仲野 明宏	デニッシュベストリー(中間)、ベーコンエビ(牛乳仕込)				
50	菓子パン、食事パン	小島 堅嗣	あんぱん、コルネ、ベーコンエビ(牛乳仕込)、ダッチブレッド				
51	菓子パン、食事パン	仲野 明宏	コーンパン(直焼き)、カルツオーネ、栗あんぱん、チーズスティック				
52	菓子パン、食事パン	仲野 明宏	ブッターケーヘン、ブリオッシュ、チャバタ(ビガ種)、パンアラビエール				
53	フランスパン、食事パン	小島 堅嗣	フランスパン(冷蔵法 分割復温)、サラミチーズロール、キッシュ				
54	クリスマス製品	小島 堅嗣	マンデルシュトーレン、クリスマスシュトーレン				
55	フランスパン、ビザ	小島 堅嗣	フランスパン(冷蔵発酵生地法)、ベーグル(チョコ)、シーフードビザ、ミックスピッツア				
56	食事パン、焼き菓子	仲野 明宏	パンブリエ、クロフ、ヴァニラキッフェル、ベーグル(ゴマ&チーズ)				
57	食事パン、料理	仲野 明宏	カルツオーネ、ナン・カレー、パイ、サヴァラン				
58	食事パン、料理	仲野 明宏	レーズン種使用のパン、パンオフロマージュブラン(石窯)、ミネストローネ				
59	食事パン	小島 堅嗣	3種の豆のカンバーニュ(石窯)、モーンブロート、フランスパン(冷蔵発酵生地法)				
60	菓子パン、料理	仲野 明宏	バネットーネ、パン粉クッキー、アリコヴェール、クラムチャウダー				
61	菓子パン、食事パン	小島 堅嗣	パン・ヴィエノワNo.1、クルミパン、エンバナーダ				
62	菓子パン、食事パン	仲野 明宏	アーモンドロール、ミルクハースブレッド、トマトブレッド、クロロフサレ、フォカッチャ				
63	菓子パン、食事パン	小島 堅嗣	パン・ヴィエノワNo.2、ゆずあんぱん、ブレヒケーヘン、サワー種				
64	菓子パン、ドイツパン	仲野 明宏	ケーニッヒクーヘン、ヴァイツェンミッシュブロート、アーモンドロール				
63	冷凍生地製品	小島 堅嗣	冷蔵生地製品各種(あんぱん、バターロール等)				
64	クロワッサン	仲野 明宏	クロワッサン手折り				
65	菓子パン	小島 堅嗣	ヴァレンタインロール、ブルーベリーロール				
教科書（参考書・教材等）		オリジナルテキスト、レシピノート、筆記用具等					

シラバス		第1部パン本科 (2022年度)					
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	製パン実習①	1	通年	792時間 (198)	必	実習	仲野 明宏・小島 堅嗣
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、基本となる確かな技術を実習を通して身につけることを目的とする。						
評価方法	実技試験(50%)、実習への参加・意欲(50%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。 実習中の理解度・定着度、周りとの連携・協調性についても確認し、必要に応じて指導する。						
教員紹介	パン専門店やホテル等の製造にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となるパンづくりの製法や応用、作業要領や衛生面などについても指導する。実習はグループ形式を基本とするが、内容によっては個人ごとの作業となる。 (パン科) 仲野 明宏：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任、パン製造技能士1級、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員 (パン科) 小島 堅嗣：パン専門店にて勤務後、本校へ就任、パン製造技能士1級、職業訓練指導員 (洋菓子科) 新井 修：洋菓子専門店やホテル等での製造を経て本校へ就任						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1-4	手仕込み法	仲野 明宏	食パン 手仕込み法				
5-6	ミキサー使用の製パン法	小島 堅嗣	ミキサー使用の製パン法				
7-8	ミキサー使用の製パン法	仲野 明宏	ミキサー使用の製パン法、シリンドーテスト練習				
9-11	ミキサー使用の製パン法	小島 堅嗣	ミキサー使用の製パン法、ボリュームメーター練習				
12	ミキサー使用の製パン法	仲野 明宏	ミキサー使用の製パン法、実験の心得・準備				
13-14	食パン(ストレート法)	仲野 明宏	食パン(ストレート法)、ワンローフ型使用				
15	イングリッシュマフィン	仲野 明宏	イングリッシュマフィン(ベーコンエッグサンド、レタスハムサンド)				
16	イングリッシュマフィン	小島 堅嗣	イングリッシュマフィン(デザートサンド)				
17	グルテン抽出	仲野 明宏	グルテン抽出				
18	食パン(中種法)	小島 堅嗣	食パン(中種法70%)、ワンローフ型使用				
19-20	食パン(中種法)	仲野 明宏	食パン(中種法70%)、プルマン型使用				
21-26	バターロール	仲野 明宏	バターロール				
25-27	バラエティブレッド	小島 堅嗣	レーズンブレッド				
28-29	焼き込み調理パン	仲野 明宏	ワインナーロール、ハムチーズロール				
30-31	バラエティブレッド	小島 堅嗣	セサミブレッド、ホワイトロール、セサミロール				
32-33	1・2年交流授業	仲野 明宏	交流授業バターロール、ハムチーズロール				
34-39	実技試験課題練習	小島 堅嗣	実技試験課題練習				
40-41	実技試験	仲野 明宏	実技試験				
42-43	焼き込み調理パン	小島 堅嗣	オニオンロール、焼きカレーパン				
44-46	菓子パン	小島 堅嗣	菓子パン(あんぱん)				
47	バラエティブレッド	小島 堅嗣	イギリスパン、テンダーブレッド				
48	バラエティブレッド、菓子パン	仲野 明宏	ウォルナツブレッド、ハニーブレッド、菓子パン(チョココルネ)				
49	焼き込み調理パン、菓子パン	小島 堅嗣	オニオンチーズブレッド、焼きカレーパン、メロンパン				
50	焼き込み調理パン、菓子パン	小島 堅嗣	チョコブレッド、オニオンチーズブレッド、チョコチップメロンパン				
51	クロワッサン、菓子パン	小島 堅嗣	クロワッサン、チョコブレッド、チョココルネ				
52	クロワッサン、食パン、菓子パン	小島 堅嗣	クロワッサン、食パン(中種法100%)、あや紫芋あんぱん				
53-55	バラエティブレッド、菓子パン	仲野 明宏	オートミールブレッド、桜あんぱん、ミルクブレッド、チョココルネ、チョコバルーン				
56	バラエティブレッド、菓子パン	仲野 明宏	バタートップブレッド、ココアチョコチップメロンパン				
57	バラエティブレッド、食事パン	小島 堅嗣	胚芽ブレッド、ピックコーンマヨネーズ				
58	菓子パン	小島 堅嗣	トリエスティーニ、甘食				
59	テーブルロール、菓子パン	仲野 明宏	カイザーロール、ソフトフランス、動物パン(ブタ)				
60	食パン、菓子パン	仲野 明宏	低温中種食パン、パンオショコラ				
教科書（参考書・教材等）		レシピノート					

シラバス							
第1部パン本科 (2022年度)							
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	製パン実習②	1	通年	792時間 (198)	必	実習	仲野 明宏・小島 堅嗣
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、基本となる確かな技術を実習を通して身につけることを目的とする。						
評価方法	実技試験(50%)、実習への参加・意欲(50%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。 実習中の理解度・定着度、周りとの連携・協調性についても確認し、必要に応じて指導する。						
教員紹介	パン専門店やホテル等の製造にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となるパンづくりの製法や応用、作業要領や衛生面などについても指導する。実習はグループ形式を基本とするが、内容によっては個人ごとの作業となる。 (パン科) 仲野 明宏：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任、パン製造技能士1級、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員 (パン科) 小島 堅嗣：パン専門店にて勤務後、本校へ就任、パン製造技能士1級、職業訓練指導員 (洋菓子科) 新井 修：洋菓子専門店やホテル等での製造を経て本校へ就任						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
61	ドイツコッペ、菓子パン	仲野 明宏	ドイツコッペ、ドッグパン・パンズ、パンオレザン				
62-63	フランスパン、ドイツコッペ、食事パン	小島 堅嗣	フランスパン各種、ドイツコッペ、グリッシーニ				
64-65	ブリオッシュ、食事パン	小島 堅嗣	ブリオッシュ、バンドカンバーニュ(石窯)、ブリオッシュアテット、バタール				
66	フランスパン、菓子パン	小島 堅嗣	フランスパン、フルーツコーヒーケーキ、玄米ブレッド				
67	バラエティブレッド	仲野 明宏	ハードトースト、グラハムブレッド、クロックムッシュ				
68	食事パン、菓子パン	仲野 明宏	クリームパン、イチゴジャムパン、タルティーヌ				
69	フランスパン、菓子パン	小島 堅嗣	フランスパン、パンオノア(石窯)、フルーツコーヒーケーキ				
70-73	冷凍生地製品	仲野 明宏	食パン、クロワッサン、ブリオッシュ				
74-77	冷蔵生地製品①	小島 堅嗣	食パン、バターロール、あんぱん				
78-79	冷蔵生地製品②	仲野 明宏	クリームパン、クロワッサン、ブリオッシュ				
80	食事パン、菓子パン	小島 堅嗣	カマンベールノア、コルネ				
81	ブリオッシュ、リュスティック	小島 堅嗣	フルーツブリオッシュ、リュスティック				
82-83	フランスパン	小島 堅嗣	フランスあんぱん、スコッチブレッド、フランスパン(小物)				
84	食パン、テーブルロール	仲野 明宏	ブチパンオレ、ビスキーロール、新食感食パン(片栗粉)、バーカーハウスロール				
85-90	洋菓子交換授業	新井 修	洋菓子の基本製品各種				
91-92	パンと料理	仲野 明宏	パンに合う料理、スープ各種				
93-94	1・2年交流授業	小島 堅嗣	交流授業コルネ、あんぱん				
95	菓子パン、食事パン	仲野 明宏	チーズスティック、ビスキーロール				
96	食パン、菓子パン	仲野 明宏	新食感食パン(タピオカ粉)、スイートポテト巻きあんぱん				
97	フランスパン、菓子パン	小島 堅嗣	フランスパン(オートリーズ法)、サラミチーズロール、かぼちゃあんぱん				
98-100	菓子パン、石窯パン	小島 堅嗣	アップルリング、パンオセザム(石窯)、シナモンロールブレッド、パンオジャンボン				
101	パンと料理	仲野 明宏	ハードロール、デニッシュブレッド、ラタトイユ、ピタパン				
102-103	ドーナツ	仲野 明宏	ドーナツ各種				
104	菓子パン、食事パン	仲野 明宏	ブッターケーヘン、チャバタ(ストレート)、パンアラビエール				
105	デニッシュ	仲野 明宏	デニッシュベストリー(ヨーロッパ、アメリカ)、マロンハース				
106	デニッシュ	仲野 明宏	デニッシュベストリー(中間)、ベーコンエビ(牛乳仕込)				
107	フランスパン、食事パン	小島 堅嗣	フランスパン(塩の種類の比較)、ベーグル(ボイル)				
108	食事パン	仲野 明宏	コーンブレッド(パウンド型)、ダッヂブレッド				
109	菓子パン	小島 堅嗣	あんぱん、コルネ				
110	菓子パン、食事パン	仲野 明宏	コーンパン(直焼き)、カルツオーネ、栗あんぱん、チーズスティック				
111	菓子パン、食事パン	仲野 明宏	ブッターケーヘン、ブリオッシュ、チャバタ(ビガ種)、パンアラビエール				
112-113	バラエティブレッド、ピタパン	仲野 明宏	ピタパン、ナンテール、ムスリーヌ、デニッシュブレッド、ハードロール				
教科書（参考書・教材等）		レシピノート					

第1部パン本科 (2022年度)							
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	製パン実習③	1	通年	792時間 (198)	必	実習	仲野 明宏・小島 堅嗣
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、基本となる確かな技術を実習を通して身につけることを目的とする。						
評価方法	実技試験(50%)、実習への参加・意欲(50%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。 実習中の理解度・定着度、周りとの連携・協調性についても確認し、必要に応じて指導する。						
教員紹介	パン専門店やホテル等の製造にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となるパンづくりの製法や応用、作業要領や衛生面などについても指導する。実習はグループ形式を基本とするが、内容によっては個人ごとの作業となる。 (パン科) 仲野 明宏：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任、パン製造技能士1級、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員 (パン科) 小島 堅嗣：パン専門店にて勤務後、本校へ就任、パン製造技能士1級、職業訓練指導員 (洋菓子科) 新井 修：洋菓子専門店やホテル等での製造を経て本校へ就任						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
114	菓子パン、食事パン	小島 堅嗣	ボストック、グリッシャー各種				
115	ブリオッシュ、フランスパン	仲野 明宏	ブリオッシュアテット、フランスパン				
116	フランスパン、食事パン	小島 堅嗣	フランスパン(冷蔵法 分割復温)、サラミチーズロール、キッシュ				
117	フランスパン、食事パン	小島 堅嗣	フランスパン(オートリーズ法)、ベーグル(フルーツ各種)				
118	フランスパン	小島 堅嗣	フランスパン(冷蔵法)、フレンチトースト				
119-126	実技試験練習	小島 堅嗣	実技試験練習 あんぱん、チョココルネ				
127-128	実技試験	仲野 明宏	実技試験				
129	クリスマス製品	小島 堅嗣	マンデルシュトーレン、クリスマスシュトーレン				
130-131	フランスパン、ピザ	小島 堅嗣	フランスパン(冷蔵発酵生地法)、ベーグル(チョコ)、シーフードピザ、ミックスピツツア				
132	食事パン、菓子パン	仲野 明宏	パンブリエ、クグロフ、ヴァニラキッフェル、ベーグル(ゴマ&チーズ)				
133	食事パン、料理	仲野 明宏	カルツォーネ、ナン・カレー				
134	菓子パン	小島 堅嗣	パイ、サヴァラン				
135-136	レーズン種	仲野 明宏	レーズン種使用のパン				
137	菓子パン、料理	仲野 明宏	パンオフロマージュプラン、シナモンロール①、ミネストローネ				
138	食事パン	小島 堅嗣	3種の豆のカンパニーユ、シナモンロール②、モーンブロート、フランスパン(冷蔵発酵生地法)				
139	菓子パン、料理	仲野 明宏	パネットーネ、パン粉クッキー、アリコヴェール、クラムチャウダー				
140	菓子パン、食事パン	小島 堅嗣	パン・ヴィエノワNo.1、クルミパン、エンパナーダ				
141-142	菓子パン、食事パン	仲野 明宏	アーモンドロール、ミルクハースプレッド、トマトプレッド、クグロフサレ				
143	菓子パン、食事パン	小島 堅嗣	パン・ヴィエノワNo.2、ゆずあんぱん、ブレヒケーヘン、サワー種				
144-145	菓子パン、食事パン	小島 堅嗣	ブレヒケーヘン、エンパナーダ、フーガス				
146-147	菓子パン、食事パン	小島 堅嗣	ブレヒケーヘン(あんず)、じゃがいものタルト、フォカッチャ(野菜)、サワー種				
148-149	菓子パン、ドイツパン	仲野 明宏	ケーニッヒケーヘン、ヴァイツエンミッシュブロート、ベルリーナラントブロート、アーモンドロール				
150	冷凍生地製品	小島 堅嗣	冷凍製品各種(あんぱん、バターロール等)				
151	ドイツパン、フランスパン	仲野 明宏	ロッゲンミッシュブロート、フランスパン(ポーリッシュ法)				
152	クロワッサン、菓子パン	仲野 明宏	クロワッサン手折り、ブレヒケーヘン(リンゴ)				
153	フランスパン、食事パン	小島 堅嗣	フランスパン(ポーリッシュ法)、ローストオニオンカンパニーユ				
154	クロワッサン、食事パン	仲野 明宏	クロワッサン手折り、イエガーブロートヒエン				
155	クロワッサン、食事パン	小島 堅嗣	フーガス、クロワッサン、ラズベリーオザマンド				
156-161	実技試験練習	小島 堅嗣	実技試験練習				
162-163	実技試験	仲野 明宏	実技試験				
164	ヴァレンタイン製品	小島 堅嗣	ヴァレンタインロール				
165	フランスパン、菓子パン	小島 堅嗣	フランスパン、ブルーベリーロール				
教科書（参考書・教材等）		レシピノート					

シラバス								第1部パン本科		(2022年度)							
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者										
実技科目	製パン実習④	1	通年	792時間 (198)	必	実習	仲野 明宏・小島 堅嗣										
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、基本となる確かな技術を実習を通して身につけることを目的とする。																
評価方法	実技試験(50%)、実習への参加・意欲(50%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。 実習中の理解度・定着度、周りとの連携・協調性についても確認し、必要に応じて指導する。																
教員紹介	パン専門店やホテル等の製造にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となるパンづくりの製法や応用、作業要領や衛生面などについても指導する。実習はグループ形式を基本とするが、内容によっては個人ごとの作業となる。 (パン科) 仲野 明宏：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任、パン製造技能士1級、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員 (パン科) 小島 堅嗣：パン専門店にて勤務後、本校へ就任、パン製造技能士1級、職業訓練指導員 (洋菓子科) 新井 修：洋菓子専門店やホテル等での製造を経て本校へ就任																
授業計画																	
回	主な項目	担当者	概要														
166	食事パン、菓子パン	仲野 明宏	亜麻仁のカンパニーユ、ブルーベリーロール														
167	飾りパン生地仕込み	小島 堅嗣	飾りパン生地仕込み														
168-173	菓子祭作品制作	仲野 明宏	菓子祭作品制作														
174-177	菓子祭準備	小島 堅嗣	菓子祭準備														
178-181	菓子祭	仲野 明宏	菓子祭														
184-185	食事パン、菓子パン	小島 堅嗣	モチモチグレインチーズ、イチゴクリームパン														
186-187	食事パン、菓子パン	仲野 明宏	塩パン、スコーン各種														
188-189	食事パン	小島 堅嗣	小麦胚芽入り田舎パン(石窯)、ロゼッタ														
190-191	食事パン、菓子パン	仲野 明宏	玄米カンパニーユ(石窯)、エンサイマダ、湯種食パン														
192-193	菓子パン	小島 堅嗣	スイートロール、チョココルネ														
194-195	テーブルロール、菓子パン	仲野 明宏	パン・オ・レ、フルーツコーヒーケーキ														
196-197	食事パン、テーブルロール	小島 堅嗣	ベーコンエビ、ホワイトロール														
197-198	食事パン、菓子パン	仲野 明宏	チーズクッペ、キャラメルコルネ														



