

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	2	通年	20時間 (5)	必	講義	外来講師 伊藤 常至・石川 光治
授業の目的	各種パンの製法工程及び品質管理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。 (発酵学) 山田 滋：オリエンタル酵母工業(株) 食品事業本部生産部副部長 (パン科) 伊藤 常至：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) 石川 光治：パン専門店にて製造チーフとして勤務後、本校へ就任、パン製造技能士1級、製菓衛生師、職業訓練指導員						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1	原価計算	石川 光治	原価計算				
2	発酵学	山田 滋	発酵とは、身近な発酵のいろいろ、発酵の仕組み、発酵の力				
3	ルヴァンリキッド	伊藤 常至	ルヴァンリキッドを使用したパンの特性				
4	ルヴァンリキッド	伊藤 常至	ルヴァンリキッドの種作り・種継ぎの際の注意点				
5	まとめ・定期試験	石川 光治	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	パン業経営	2	通年	8時間 (2)	必	講義	外来講師
授業の目的	パン製造小売業の経営、店舗設計、販売に伴うラッピングなど、専門店の実務において必要不可欠な学びを通して、経営者側の考えやお客様に向けたサービスを理解して身につけ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、ラッピングは授業態度(60%)、課題提出作品(40%)にて、新規開店は授業態度(80%)、小テスト(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	講師はそれぞれ専門分野にて勤務した経験があり精通しており、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するが、実習に向けてのアドバイスや質疑応答、課題制作など実用的な学習・演習の時間も適宜取り入れる。						
(新規開店)	星野 理絵：(株)グイユー 代表取締役						
(ラッピング)	宇賀神 敦子：ラッピング 講師						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1	新規開店	星野 理絵	経営及び開業について、開業例、市場規模、運営計画、まとめ・小テスト及び解説				
2	ラッピング	宇賀神 敦子	クリスマス製品の包装、リボンの結び方など、課題制作				
</							

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	2	通年	300時間 (75)	必	演習	高江 直樹・伊藤 常至・ 石川 光治
授業の目的	主任教師等による各種製品演習を通して、現場に即した製法や応用方法を学び、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	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製法や応用、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)	高江 直樹：パン専門店で勤務後、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)	伊藤 常至：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)	石川 光治：パン専門店で勤務後、本校へ就任、パン製造技能士1級、製菓衛生師、職業訓練指導員						
(和菓子科)	森崎 宏：和菓子専門店で工場長として勤務後、本校へ就任、和菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1	焼き込み調理パン	石川 光治	オニオン・ベーコン・ロール				
2	食事パン各種	伊藤 常至	ブリオッシュ・レギューム、フーガス・オ・ザルグ、パン・フランセ・アン・ディレクト				
3	食事パン、菓子パンなど	高江 直樹	パン・オ・ノワゼット・エ・オ・ミエル、バゲット・オ・セラール(ストレート)、フラメッシュ、シュロートブロード				
4	食事パン、菓子パンなど	伊藤 常至	パン・オ・ノア・エ・オ・ミエル、オニオン・ベーコン・ロール、紅茶ロール、ジャガイモのポタージュ				
5	食事パン、菓子パンなど	高江 直樹	コーヒークリームロール、コーヒーブレッド(練り込み)、クルミ玄米カンパーニュ、蓬ブレッド				
6	フランスパン、テーブルロールなど	石川 光治	フランスパン(オーバーナイト法)、フーガス・オ・オリーブ、豆乳ブレッド、フラメッシュ				
7	テーブルロール、菓子パン	伊藤 常至	豆乳ロール、コーヒーブレッド(巻き込み)、コーヒーレーズンロール				
8	食パン、菓子パンなど	高江 直樹	グレインベークル、抹茶クリームパン、白神こだま酵母食パン、紅茶ロール				
9	テーブルロール、菓子パン	伊藤 常至	フロマージュ・ノア、ブリオッシュ・スリーズ、パン・オリーブ				
10-12	和菓子交換授業	森崎 宏	各種製餡、小麦饅頭、どら焼などの基本製品				
13-14	和風素材使用製品	伊藤 常至	米粉の豆パン、米粉ブレッド、サツマイモあんぱん、蓬のフォカッチャ、蓬あんぱん				
15	和風素材使用製品	伊藤 常至	酒種あんぱん、抹茶ブレッド、米粉ロール、求肥デニッシュ				
16	食事パン、菓子パンなど	伊藤 常至	ラウンド食パン、パン・オ・コンプレ・フリュイ、ホーンヒェン、カボチャあんぱん				
17	フランスパン、ブリオッシュなど	石川 光治	フランス産小麦フランスパン、パン・オ・サラザン、フォカッチャ(デュラム粉)、ブリオッシュオランジェ(PP法)				
18	食パン、食事パンなど	伊藤 常至	メープルラウンド食パン、パン・ビーズ、カフェオランジェ、ボンデケージョ				
19	菓子パン、テーブルロールなど	石川 光治	クイニーアマン、湯種ベークル、ホワイトロール(フランボワーズ)、フロマージュ・ノア(ルヴァン種)				
20	食事パン、料理	伊藤 常至	ビュアリーブロード、パン・ド・カンパーニュ、パン・オ・レギューム、アスパラガスのポタージュ				
21	フランスパン、菓子パンなど	石川 光治	長時間発酵フランスパン、チャバッタ・オ・エピナ、ショコララウンド食パン、ハードスコーン				
22	フランスパン、菓子パンなど	高江 直樹	フランス産小麦フランスパン(硬水)、シトロン(ショコラ)、ブリオッシュフランボワーズ、ハードスコーン(ココア)				
23	フランスパン、菓子パンなど	高江 直樹	メイプルウォルナッツ、ヨーグルトロール、フランスパン(バタール)、黒糖レーズンハース				
24	食事パン、菓子パンなど	伊藤 常至	小麦胚芽入り田舎パン、マッシュルームとルッコラのピザ、抹茶クリームメロンパン、ビタパン(ハードタイプ)				
25	食事パン、テーブルロールなど	伊藤 常至	ビュアリーブロード、もちもち塩バターロール、パン・オ・リ				
26	簡易天然酵母種使用製品	石川 光治	食パン、塩パン、リュスティック、菓子パン各種				
27	簡易天然酵母種使用製品など	高江 直樹	フランスパン、バターロール、ブリオッシュオランジェ、バゲットサラザン(ボーリッシュ)				
28	和風素材使用製品	伊藤 常至	豆乳フランス				
29	クロワッサン、ブリオッシュなど	伊藤 常至	H・クロワッサン、アロマティックジャボネイズ、ブリオッシュ・ココ				
30	食事パン、菓子パンなど	高江 直樹	スベルトブロード、パン・オ・テ・ノワールゼザン、ハードーナツ、メイプル				
31	食事パン各種	伊藤 常至	バヴェ・ド・ロデブ、ブリオッシュフロマージュブラン、パン・ムータルド、プチパン・オ・レ				
32	食事パン、菓子パンなど	伊藤 常至	パン・オ・セザム、フランスクリームパン、ミッシュブロード、食パン(中種法)				
33	食事パン、菓子パンなど	高江 直樹	パン・オ・ミルティエユ、コック・カタラン、ラ・ガレット・シャンボリーブ				
34-35	国産小麦粉使用製品	石川 光治	亜麻仁のグリッシーニ、国産小麦粉使用パン各種				
36	フランスパン、菓子パンなど	伊藤 常至	デュラム小麦ブレッド、野菜のキッシュ、ブレッヒクーヘン、オーバーナイトフランスパン				
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	2	通年	300時間 (75)	必	演習	高江 直樹・伊藤 常至・ 石川 光治
授業の目的	主任教師等による各種製品演習を通して、現場に即した製法や応用方法を学び、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	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製法や応用、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)	高江 直樹：パン専門店にて勤務後、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)	伊藤 常至：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)	石川 光治：パン専門店にて勤務後、本校へ就任、パン製造技能士1級、製菓衛生師、職業訓練指導員						
(客員教師)	ジャン・クロード・ユント・グェルツ：M.O.F. Boulanger						
(洋菓子科)	進藤 直臣：洋菓子専門店にて勤務後、本校へ就任						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
37	菓子パン、食事パンなど	高江 直樹	パン・オ・ミルティエユ、あんぱん、ラ・ガレット・ジャンボリーブ				
38	菓子パン、食事パンなど	高江 直樹	バゲット・スー・ルヴァン・ルヴェー、コーヒーボーゲル、パニエ・スリーズ・グリオット、ヨーグルト種				
39	ヨーグルト種使用製品	高江 直樹	ヨーグルト種(コルネ、ペーグル、バターロール、フォカッチャ、ブリオッシュ)				
40	ヨーグルト種使用製品	石川 光治	ヨーグルト種(食パン、菓子パン、ミルクハース、リュスティック)				
41	ルヴァンリキッド使用製品	石川 光治	ルヴァンリキッド(パン・ド・カンパーニュ、フランスパン、チャバッタ)				
42	ルヴァンリキッド使用製品	伊藤 常至	ルヴァンリキッド(フランスパン)、パン・ド・カンパーニュ、ブースラント、クロワッサン、クグロフラール				
43	ルヴァンリキッド使用製品	高江 直樹	ルヴァンリキッド(山型食パン、菓子パン)、パン・オ・ノア・エ・フロマージュ				
44	食事パン	石川 光治	チャバッタ・フロマージュオーバーナイト				
45-48	客員教師	ジャン・クロード・ユント・グェルツ	フランス人客員教師による伝統的なパンや最新のアレンジレシピ各種				
49	クロワッサンなど	石川 光治	パン・ド・メティエユ、バイカラークロワッサン、ナン				
50	ドイツパン、クロワッサンなど	伊藤 常至	ロッゲン・ミッシュブロート、ふすまパン、フルフトブロート、クロワッサン・コンブレ				
51-56	洋菓子交換授業	進藤 直臣	パン専門店にて応用できる焼き菓子各種				
57-59	パンと料理	高江 直樹	パンに合う料理、スープ各種				
60	ヨーグルト種使用製品	伊藤 常至	プチパン・オ・レ(ニコラ)、ケーキサレ、イタリアンロール、パン・オ・カカオ				
61	ヨーグルト種使用製品	伊藤 常至	アズキピーン、ブリオッシュ・フィユテ、クリストシュトレン、ガレットデロワ、ベネチアーナ				
62	ヨーグルト種使用製品	伊藤 常至	ペラベッカ、モーンシュトレン、ラ・ムーナ、パネトーネ、ブノワトンNo1、ヌスシュトレン				
63	菓子パン	高江 直樹	ショコラ・エ・スリーズ				
64	ホップ種使用製品、菓子パンなど	伊藤 常至	ホップ種食パン、肉まん、テ・ペール				
65	ホップ種使用製品、フランスパン	伊藤 常至	ホップ種食パン、フランスパン(粉の比較)				
66	フランスパン、菓子パン	石川 光治	フランスパン、イチゴあんぱん				
67-69	実技試験課題	伊藤 常至	実技試験課題				
70-71	菓子祭展示作品	伊藤 常至	菓子祭展示作品				
72-73	技能検定課題	高江 直樹	技能検定課題				
74	食事パン、菓子パンなど	高江 直樹	パン・オ・ルヴァン、ジェノバ、ガッシュバンティエヌ、カネルミルティエユ				
75	菓子パン、フランスパン	伊藤 常至	ルーレアブリコオランジュ、クルミとリンゴのデニッシュ、フランスパン				

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	2	通年	612時間 (153)	必	実習	高江 直樹・伊藤 常至・ 石川 光治
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、実際の現場に即した製法や応用を、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現場で実務経験のある教員が、その経験を活かし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での作業となる。 (パン科) 高江 直樹：パン専門店にて勤務後、本校へ就任 (和菓子科) 森崎 宏：和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任 (パン科) 伊藤 常至：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任 (洋菓子科) 進藤 直臣：洋菓子専門店にて勤務後、本校へ就任 (パン科) 石川 光治：パン専門店にて勤務後、本校へ就任 (客員教師) ジャン・クロード・ムント・グェルツ：M.O.F. Boulanger						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1	焼き込み調理パン	石川 光治	オニオン・ベーコン・ロール				
2	食事パン各種	伊藤 常至	ブリオッシュ・レギューム、フーガス・オ・ザルグ、パン・フランセ・アン・ディレクト				
3	食事パン、菓子パンなど	高江 直樹	パン・オ・ノワゼット・エ・オ・ミエル、バゲット・オ・セリアル(ストレート)、フラメッシュ、シュロートブロー				
4-5	食事パン、菓子パンなど	伊藤 常至	パン・オ・ノア・エ・オ・ミエル、オニオン・ベーコン・ロール、紅茶ロール、ジャガイモのポタージュ、抹茶あんぱん				
6	食事パン、菓子パンなど	高江 直樹	コーヒークリームロール、コーヒープレッド(練り込み)、クルミ玄米カンパニユ				
7	バラエティブレッド	伊藤 常至	胚芽玄米ブレッド、蓬ブレッド				
8	フランスパン、テーブルロールなど	石川 光治	フランスパン(オーバーナイト法)、フーガス・オ・オリブ、豆乳ブレッド				
9	テーブルロール、菓子パン	伊藤 常至	豆乳ロール、コーヒープレッド(巻き込み)、コーヒレーズンロール				
10	食パン、菓子パンなど	高江 直樹	グレインベークル、抹茶クリームパン、白神こだま酵母食パン、紅茶ロール				
11-12	テーブルロール、フランスパンなど	高江 直樹	豆乳ロール(ハムチーズ)、クルミ玄米ロール、フラメッシュ、フランスパン(小麦胚芽入り)				
13	テーブルロール、菓子パン	伊藤 常至	フロマージュ・ノア、ブリオッシュ・スリース、パン・オリブ				
14-16	和菓子交換授業	森崎 宏	各種製餠、小麦饅頭、どら焼などの基本製品				
17-18	和風素材使用製品	伊藤 常至	米粉の豆パン、米粉ブレッド、サツマイモあんぱん、蓬のフォカッチャ、蓬あんぱん、酒種仕込み				
19	和風素材使用製品、食事パンなど	伊藤 常至	ラウンド食パン、パン・オ・コンブレ・フリュイ、ホーンヒェン、カボチャあんぱん				
20	和風素材使用製品	伊藤 常至	酒種あんぱん、蓬あんぱん、抹茶ブレッド、米粉ロール、求肥デニッシュ				
21	フランスパン、ブリオッシュなど	石川 光治	フランス産小麦フランスパン、パン・オ・サラザン、フォカッチャ(デュラム粉)、ブリオッシュオランジェ(PP法)				
22	食パン、食事パンなど	伊藤 常至	メーブルラウンド食パン、パン・ビーズ、カフェオランジェ、ボンデケージョ				
23	菓子パン、テーブルロールなど	石川 光治	クイニーアマン、湯種ベークル、ホワイトロール(フランポワーズ)、フロマージュ・ノア(ルヴァン種)				
24	食事パン、料理	伊藤 常至	ビュリーブロー、パン・ド・カンパニユ、パン・オ・レギューム、アスパラガスのポタージュ				
25	フランスパン、菓子パンなど	石川 光治	長時間発酵フランスパン、チャバッタ・オ・エビナ、ショコララウンド食パン、ハードスコーン				
26	フランスパン、菓子パンなど	高江 直樹	シトロン(ショコラ)、ブリオッシュフランポワーズ、ハードスコーン(ココア)、フランス産小麦フランスパン(硬水)				
27-28	1・2年交流授業	伊藤 常至	交流授業バターロール、ハムチーズロール				
29	フランスパン、菓子パンなど	高江 直樹	メイプルウォルナッツ、ヨーグルトロール、フランスパン(バタール)、黒糖レーズンハース				
30-35	実技試験課題練習	伊藤 常至	実技試験課題練習				
36-37	実技試験	高江 直樹	実技試験				
38	食事パン、菓子パンなど	伊藤 常至	小麦胚芽入り田舎パン、マッシュルームとルッコラのピザ、抹茶クリームメロンパン、ビタパン(ハードタイプ)				
39	食事パン、テーブルロールなど	伊藤 常至	ビュリーブロー、もちもち塩バターロール、パン・オ・リ				
40	簡易天然酵母種使用製品	石川 光治	簡易天然酵母種を使用したパン(食パン、塩パン、リュスティック、菓子パン)				
41	簡易天然酵母種使用製品など	高江 直樹	簡易天然酵母種を使用したパン(フランスパン、バターロール)、ブリオッシュオランジェ、バゲットサラザン(ボーリッシュ)				
42	クロワッサン、ブリオッシュなど	伊藤 常至	豆乳フランス、H・クロワッサン、アロマティックジャボネイズ、ブリオッシュ・ココ				
43	パリスタ	石川 光治	エスプレッソ、ラテアート				
44-45	食事パン、菓子パン	伊藤 常至	オニオン・チーズ・ベークル、ゴマあんぱん				
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	2	通年	612時間 (153)	必	実習	高江 直樹・伊藤 常至・ 石川 光治
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、実際の現場に即した製法や応用を、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現場で実務経験のある教員が、その経験を活かし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での作業となる。						
(パン科)	高江 直樹：パン専門店にて勤務後、本校へ就任	(和菓子科)	森崎 宏：和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任				
(パン科)	伊藤 常至：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任	(洋菓子科)	進藤 直臣：洋菓子専門店にて勤務後、本校へ就任				
(パン科)	石川 光治：パン専門店にて勤務後、本校へ就任	(客員教師)	ジャン・クロード・ムント・グェルツ：M.O.F. Boulanger				
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
46	食事パン、菓子パンなど	高江 直樹	スベルトブロード、パン・オ・テ・ノワールレザン、ハードドーナツ、メイブル				
47	食事パン各種	伊藤 常至	バヴェ・ド・ロデブ、ブリオッシュフロマージュブラン、パン・ムータルド、プチパン・オ・レ				
48	食事パン、菓子パンなど	伊藤 常至	パン・オ・セザム、フランスクリームパン、ミッシュブロード、食パン(中種法)				
49	食事パン、菓子パンなど	高江 直樹	パン・オ・ミルティエユ、コック・カタラン、ラ・ガレット・シャンボリーブ				
50-53	食事パン、国産小麦粉使用製品	石川 光治	亜麻仁のグリッシーニ、国産小麦粉使用パン各種				
54	食事パン、菓子パンなど	伊藤 常至	デュラム小麦ブレッド、野菜のキッシュ、ブレッヒクーヘン				
55-56	フランスパン、菓子パン	高江 直樹	オーバーナイトフランスパン、フェスティ・ココ、豆乳フランス、ラスク				
57-58	食事パン、食パンなど	石川 光治	カンパーニュ・フリュイ、食パン、タルト・オニオン・メゾン、ピザ				
59-64	フランスパン	伊藤 常至	レスペクチュス・パニス製法によるパン各種				
65-68	フランスパン	伊藤 常至	ルヴァン種使用パン各種				
69-70	菓子パン、食事パンなど	高江 直樹	パン・オ・ミルティエユ、あんぱん、ラ・ガレット・ジャンボリーブ、小倉デニッシュ、バゲットカンパーニュ				
71-72	菓子パン、食事パンなど	石川 光治	イエガーブロードヒェン、バゲット・スー・ルヴァン・ルヴェー、コービーボーゲル、パニエ・スリーズ・グリオット				
73-74	ヨーグルト種使用製品	伊藤 常至	ヨーグルト種(コルネ、ベーグル、バターロール、フォカッチャ、ブリオッシュ)				
75	ヨーグルト種使用製品	石川 光治	ヨーグルト種(食パン、菓子パン、ミルクハース、リュスティック)				
76-77	1・2年交流授業	伊藤 常至	交流授業コルネ、あんぱん				
78-79	食事パン	石川 光治	フォカッチャバタータ、チャバッタ・フロマージュオーバーナイト				
80	ルヴァンリキッド使用製品	石川 光治	ルヴァンリキッド(パン・ド・カンパーニュ、フランスパン、チャバッタ)				
81	ルヴァンリキッド使用製品	伊藤 常至	ルヴァンリキッド(フランスパン・玉取冷蔵)、パン・ド・カンパーニュ、ブースラント、クロワッサン、クグロフラール				
82	ルヴァンリキッド使用製品	高江 直樹	ルヴァンリキッド(山型食パン、菓子パン)、パン・オ・ノア・エ・フロマージュ				
83-86	客員教師	ジャン・クロード・ムント・グェルツ	フランス人客員教師による伝統的なパンや最新のアレンジレシピ各種				
87-88	食事パン、バラエティブレッドなど	伊藤 常至	もちもちグレインチーズ、パート・ア・トレス、ブルーベリーブレッド				
89	クロワッサンなど	石川 光治	パン・ド・メティエユ、パイカラークロワッサン、ナン				
90	ドイツパン、クロワッサンなど	伊藤 常至	ロツゲン・ミッシュブロード、ふすまパン、フルフトブロード、クロワッサン・コンプレ				
91-92	料理用のパン	石川 光治	サンドイッチ用のパン各種				
93-98	実技試験課題練習	伊藤 常至	実技試験課題練習				
99-100	実技試験	高江 直樹	実技試験				
101-103	洋菓子交換授業	進藤 直臣	パン専門店にて応用できる焼き菓子各種				
104	ドックパン	石川 光治	ソフトフランス(ドックパン)				
105-106	食パン、フランスパンなど	伊藤 常至	低温中種食パン、フォカッチャ、カンパーニュ、フランスパン				
107-109	パンと料理	高江 直樹	パンに合う料理、スープ各種				
110-111	ヨーグルト種使用製品	伊藤 常至	プチパン・オ・レ(ニコラ)、ケーキサレ、イタリアンロール、パン・オ・カカオ				
112-113	ヨーグルト種使用製品	伊藤 常至	アズキビーン、ブリオッシュ・フィユテ、クリストシュトレン、ガレットデロワ、ベネチアーナ				
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③	2	通年	612時間 (153)	必	実習	高江 直樹・伊藤 常至・ 石川 光治
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、実際の現場に即した製法や応用を、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現場で実務経験のある教員が、その経験を活かし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での作業となる。						
(パン科)	高江 直樹：パン専門店にて勤務後、本校へ就任			(和菓子科) 森崎 宏：和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任			
(パン科)	伊藤 常至：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任			(洋菓子科) 進藤 直臣：洋菓子専門店にて勤務後、本校へ就任			
(パン科)	石川 光治：パン専門店にて勤務後、本校へ就任			(客員教師) ジャン・クロード・ムント・グェルツ：M.O.F. Boulanger			
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
114-115	ヨーグルト種使用製品	伊藤 常至	ベラベッカ、モーンシュトレン、ラ・ムーナ、パネトーネ、プノワトンNo1、ヌスシュトレン				
116-117	テーブルロール、菓子パン	高江 直樹	バターロール、ショコラ・エ・スリーズ				
118-119	パーティー向けのパン	石川 光治	パンパーティー				
120	ホップ種使用製品、菓子パンなど	伊藤 常至	ホップ種食パン、肉まん、テ・ペール				
121	ホップ種使用製品、フランスパン	伊藤 常至	フランスパン(粉の比較)、ホップ種食パン				
122	フランスパン、菓子パン	石川 光治	フランスパン、イチゴあんぱん				
123-127	実技試験課題練習	伊藤 常至	実技試験課題練習				
128-129	実技試験	高江 直樹	実技試験				
130-131	パンと料理	伊藤 常至	ボトフ、サラダ、パスタ、サンドイッチ(イングリッシュマフィン、カンパーニュ)				
132-139	菓子祭展示作品	石川 光治	菓子祭展示作品制作				
140-145	菓子祭実演練習	伊藤 常至	菓子祭実演練習				
146-149	菓子祭	伊藤 常至	菓子祭				
150-151	技能検定課題	高江 直樹	技能検定課題練習				
152	食事パン、菓子パンなど	高江 直樹	パン・オ・ルヴァン、ジェノバ、ガッシュバンティヌ、カネルミルティーク				
153	菓子パン、フランスパン	伊藤 常至	ルーレアブリコオランジュ、クルミとリンゴのデニッシュ、フランスパン				

[illegible]

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	実技講習	2	通年	76時間 (19)	必	実技	外来講師
授業の目的	パン専門店やホテルなどさまざまな場面で活躍する国内トップクラスのパン職人等による特別授業を通して、実際の現場での体験談なども伺いながら経験と理論に裏付けされた一流の技術を間近で学び、理解を深めていくことを目的とする。						
評価方法	各回の授業への参加・意欲(70%)、レシピノートの提出(30%)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。						
教員紹介	パン専門店やホテル等の現場で活躍する外来講師が、その経験を活かして、技術や心構えなどについても指導する。 授業は実技を基本とするが、実際の製品づくりの演習や実技の際に効果的な製法、応用方法など実用的な学習・演習の時間も適宜取り入れる。 (ドイツパン) 杉山 大一：ベークライ・ダンク・オーナーシェフ (製パン全般) 瀬川 洋司：(株)ドック生産技術本部 デイビジョンマネージャー (フランスパン) 西田 純司：日仏商事(株) 取締役 (パ・リスト) 片倉 康博：ESPRESSO MANAGER×合同会社 代表社員 (製パン全般) 細田 実：オボ・パン・ビゴの店 オーナーシェフ (国内産小麦) 本杉 正和：ムール・ア・ラ・ムール オーナー (製パン全般) 安西 純也：(株)東京パン・ド・クル 横浜第一事業部1課 課長 (サンド・イッチ) ドゥマンジュ・リュック：(株)オリ・グ・リュック 代表取締役 (ホテルベーカリー) 黒川 英之：(株)帝国ホテル 調理部 ベーカリー課 ベーカリー課長 (料理) 島田 伸幸：「アーベ」 クッチ・ナチュラ・レシェフ (製パン全般) 明石 克彦：ベッカライ・プロ・ロートハイム オーナーシェフ						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1-2	ドイツパン	杉山 大一	ドイツパン各種				
3-4	フランスパン	西田 純司	フランスパン各種				
5-6	製パン全般	細田 実	パン専門店の製品各種				
7-8	製パン全般	安西 純也	パン専門店の製品各種				
9-10	ホテルベーカリー	黒川 英之	ホテルベーカリーの製品各種				
11-12	製パン全般	明石 克彦	パン専門店の製品各種				
13-14	製パン全般	瀬川 洋司	パン専門店の製品各種				
15	パ・リスト	片倉 康博	エスプレッソの基本、ラテアートなど				
16	国内産小麦	本杉 正和	国内産小麦を使用した製品各種				
17-18	サンド・イッチ	ドゥマンジュ・リュック	フランスの食文化とパン				
19	料理	島田 伸幸	オーガニック料理、パンと相性の良い料理				