

シラバス							
第1部パン本科						(2024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	伊藤 常至・仲野 明宏 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) 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) 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 (冷凍生地) 松尾 修平：オリエタル酵母工業(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	伊藤 常至	バターロール、菓子パン				
6	製法のポイント②	伊藤 常至	フランスパン				
7	製法のポイント③	伊藤 常至	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				
教科書（参考書・教材等）		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			(2024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) 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 (乳製品) 草刈 栄二：(株)明治 (油脂) 西原 大樹：(株)J-オイルミルズ 乳系PBF事業統括部 業務用マーケティング 部 (小麦粉) 小貫 常典：千葉製粉(株) 開発部 部長 (砂糖) 藤原 詩織：岡常製糖(株)経営企画室 (添加物) 佐仲 登：(一社)日本食品添加物協会シニアアドバイザー (卵) 小田 佳史：キュービーク株式会社 研究開発本部 (ミキサー) 田中 剛：(株)愛工舎製作所 営業管理部研究室 課長 (イースト) 松尾 修平：オリエタル酵母工業(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：オリエタル酵母工業(株) 海外事業部部長代理						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1	製パン器具	伊藤 常至	製パン器具の概要				
2	乳製品①	草刈 栄二	乳製品の生産、需要状況、化学と栄養等				
3	乳製品②	草刈 栄二	牛乳、クリーム、バター、ヨーグルト、チーズ、練乳等				
4	油脂①	西原 大樹	油脂の分類、生産、調理特性等				
5	油脂②	西原 大樹	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	藤原 詩織	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	小田 佳史	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、安全と安心のへだたり				
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	伊藤 常至	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					

[illegible]

[illegible]

[illegible]

シラバス							
第1部パン本科							
(2024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	伊藤 常至・仲野 明宏
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)	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)	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						
(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				
1	製パン器具	伊藤 常至	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	伊藤 常至	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)	伊藤 常至	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	伊藤 常至	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	伊藤 常至	セサミブレッド、ホワイトロール、ウインナーロール、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	伊藤 常至	菓子パン各種				
14-15	バラエティブレッド、菓子パン	仲野 明宏	イギリスパン、テンダーブレッド、ウォルナッツブレッド、ハニーブレッド、チョココルネ				
16-17	焼き込み調理パン、菓子パン	伊藤 常至	オニオンチーズブレッド、焼きカレーパン、メロンパン、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				
18-19	クロワッサン、食パン、菓子パン	伊藤 常至	クロワッサン、チョコブレッド、チョココルネ、食パン(中種法100%)、あや紫芋あんぱん				
20-21	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、胚芽ブレッド、ビックコーンマヨネーズ、トリエスティーニ、甘食				
22-23	テーブルロール、菓子パン、食パン	仲野 明宏	カイザーロール、ソフトフランス、動物パン(ブタ)、低温中種食パン、パンオショコラ				
24-25	ドイツコッペ、菓子パン、フランスパン	仲野 明宏	ドイツコッペ、ドッグパン・パンズ、パンオレザン、フランスパン各種、ドイツコッペ、クロquetteサンド				
26-27	フランスパン、ブリオッシュ、菓子パンなど	伊藤 常至	フランスパン、ブリオッシュアタット、バンドカンパーニュ(石窯)、フルーツコーヒークーキ、玄米ブレッド				
28-29	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、タルティーンヌ、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	伊藤 常至	フランスパン、フルーツコーヒークーキ、パンオノア(石窯)				
31-32	菓子パン、食事パン	伊藤 常至	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	伊藤 常至	フランスあんぱん、スコッチブレッド、フランスパン(小物)				
34	テーブルロール	仲野 明宏	プチパンオレ、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	進藤 直臣	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	伊藤 常至	ボーイゲル、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、ピタパン				
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	伊藤 常至	ブッタークーヘン、チャパタ(ストレート)、パンアラビエール				
48-49	デニッシュ、菓子パン、食事パン	仲野 明宏	デニッシュベストリー(ヨーロッパ、アメリカ、中間)、マロンハース、ベーコンエビ(牛乳仕込)				
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（2024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	伊藤 常至・仲野 明宏
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) 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) 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 (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				
50	菓子パン、食事パン	伊藤 常至	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)、カルツォーネ、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	ブッタークーヘン、ブリオッシュ、チャパタ(ピガ種)、パンアラビエル				
53	フランスパン、食事パン	伊藤 常至	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	伊藤 常至	マンデルシュトレン、クリスマスシュトレン				
55	フランスパン、ピザ	伊藤 常至	フランスパン(冷蔵発酵生地法)、ペーグル(チョコ)、シーフードピッツア、ミックスピッツァ				
56	食事パン、焼き菓子	仲野 明宏	パンブリエ、クグロフ、ヴァニラキッフェル、ペーグル(ゴマ&チーズ)				
57	食事パン、料理	仲野 明宏	カルツォーネ、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、バ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	伊藤 常至	3種の豆のカンパーニュ(石窯)、モーンプロート、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	伊藤 常至	バン・ヴィエノウNo.1、クルミパン、エンバナード				
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、クグロフサレ、フォカッチャ				
63	菓子パン、食事パン	伊藤 常至	バン・ヴィエノウNo.2、ゆずあんぱん、プレヒクーヘン、サワー種				
64	菓子パン、ドイツパン	仲野 明宏	ケーニヒクーヘン、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	伊藤 常至	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	伊藤 常至	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			(2024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	800時間 (200)	必	実習	伊藤 常至・仲野 明宏
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での作業となる。						
(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)	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						
(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				
1-4	手仕込み法	仲野 明宏	食パン 手仕込み法				
5-12	ミキサー使用の製パン法	伊藤 常至	ミキサー使用の製パン法、シリンダーテスト練習、ボリュームメーター練習、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				
15-16	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、デザートサンド)				
17	グルテン抽出	仲野 明宏	グルテン抽出				
18-20	食パン(中種法)	伊藤 常至	食パン(中種法70%)、ワンローフ型使用、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				
25-33	バラエティブレッド、焼き込み調理パン	伊藤 常至	レーズンブレッド、セサミブレッド、ホワイトロール、セサミロール、ウインナーロール、ハムチーズロール、オニオンロール、焼きカレーパン				
34-35	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				
36-41	実技試験課題練習	伊藤 常至	実技試験課題練習				
42-43	実技試験	仲野 明宏	実技試験				
44-48	バラエティブレッド、菓子パン	伊藤 常至	菓子パン(あんぱん)、イギリスパン、テンダーブレッド、ウォルナッツブレッド、ハニーブレッド、チョココルネ				
49-52	焼き込み調理パン、クロワッサン、食パン、菓子パン	伊藤 常至	オニオンチーズブレッド、焼きカレーパン、メロンパン、チョコブレッド、チョコチップメロンパン、クロワッサン、チョコブレッド、チョココルネ、食パン(中種法100%)、あや紫芋あんぱん				
53-57	バラエティブレッド、菓子パン、食事パン	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、バタートップブレッド、ココアチョコチップメロンパン、胚芽ブレッド、ビックコーンマヨネーズ				
58-59	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)、トリエスティーニ、甘食				
60-61	食パン、菓子パン、ドイツコッペ	仲野 明宏	低温中種食パン、パンオショコラ、ドイツコッペ、ドッグパン・パンズ、パンオレザン				
62-65	フランスパン、ドイツコッペ、食事パン、プリ	伊藤 常至	フランスパン各種、ドイツコッペ、グリッシーニ、プリオッシュ、バンドカンバーニュ(石窯)、プリオッシュアタット、バターール				
66-67	フランスパン、菓子パン	伊藤 常至	フランスパン、フルーツコーヒーカーキ、玄米ブレッド、パンオノア(石窯)、フルーツコーヒーカーキ				
68-69	バラエティブレッド、食事パン、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、タルティーヌ				
70-79	冷凍生地製品	仲野 明宏	食パン、クロワッサン、プリオッシュ、バターロール、あんぱん、クリームパン				
80-81	食事パン、菓子パン、プリオッシュ、リュスティック	伊藤 常至	カマンベールノア、コルネ、フルーツプリオッシュ、リュスティック				
82-84	フランスパン、食パン、テーブルロール	仲野 明宏	フランスあんぱん、スコッチブレッド、フランスパン(小物)、プチパンオレ、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				
85-90	洋菓子交換授業	進藤 直臣	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	伊藤 常至	交流授業コルネ、あんぱん				
95-96	菓子パン、食事パン、食パン	仲野 明宏	チーズスティック、ビスキーロール、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	伊藤 常至	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	伊藤 常至	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、ラタトゥイユ、ピタパン				
102-103	ドーナツ	仲野 明宏	ドーナツ各種				
104-106	デニッシュ、菓子パン、食事パン	仲野 明宏	ブッタークーヘン、チャパタ(ストレート)、パンアラビエール、デニッシュベストリー(ヨーロッパ、アメリカ、中間)、マロンハース、ベーコンエビ(牛乳仕込)				
107	フランスパン、食事パン	伊藤 常至	フランスパン(塩の種類の比較)、ペーグル(ボイル)				
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				(2024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	800時間 (200)	必	実習	伊藤 常至・仲野 明宏
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での作業となる。						
(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)	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						
(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				
108-111	菓子パン、食事パン	仲野 明宏	コーンブレッド(バウンド型)、タッチブレッド、あんぱん、コルネ、コーンパン(直焼き)、カルツォーネ、栗あんぱん、チーズスティック、ブッタークーヘン、ブリオッシュ、チャパタ(ビガ種)、パンアラビエール				
112-113	バラエティブレッド、ビタパン	仲野 明宏	ビタパン、ナンテル、ムスリーヌ、デニッシュブレッド、ハードロール				
114-115	菓子パン、食事パン、ブリオッシュ、フランスパン	伊藤 常至	ポストック、グリッシーニ各種、ブリオッシュアテット、フランスパン				
116-118	フランスパン、食事パン	伊藤 常至	フランスパン(冷蔵法、冷蔵法・分割復温、オートリーズ法)、サラミチーズロール、キッシュ、ペーグル(フルーツ各種)、フレンチトースト				
119-126	実技試験練習	伊藤 常至	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	伊藤 常至	マンデルシュトレン、クリスマスシュトレン				
130-131	フランスパン、ピザ	伊藤 常至	フランスパン(冷蔵発酵生地法)、ペーグル(チョコ)、シーフードピッツァ、ミックスピッツァ				
132-134	食事パン、料理、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、ペーグル(ゴマ&チーズ)、カルツォーネ、ナン・カレー、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				
137-138	菓子パン、料理	仲野 明宏	パンオフロマージュブラン、シナモンロール①、ミネストローネ、パネトツォーネ、パン粉クッキー、アリコヴェール、クラムチャウダー				
139-142	菓子パン、食事パン	伊藤 常至	3種の豆のカンパーニュ、シナモンロール②、モーンブロット、フランスパン(冷蔵発酵生地法)、パン・ヴィエノワNo.1、クルミパン、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、クグロフサレ				
143-147	菓子パン、食事パン	伊藤 常至	パン・ヴィエノワNo.2、ゆずあんぱん、プレヒクーヘン、エンパナーダ、フーガス、プレヒクーヘン(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	ケーニヒクーヘン、ヴァイツェンミッシュブロット、ベルリーナラントブロット、アーモンドロール				
150	冷凍生地製品	伊藤 常至	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ット、フランスパン(ポーリッシュ法)				
152-153	クロワッサン、菓子パン	仲野 明宏	クロワッサン手折り、プレヒクーヘン(リンゴ)、イエーガーブロットヒェン				
154-155	フランスパン、クロワッサン、食事パン、菓子パン	伊藤 常至	フランスパン(ポーリッシュ法)、ローストオニオンカンパーニュ、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	伊藤 常至	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	伊藤 常至	ヴァレンタインロール				
165-166	フランスパン、食事パン、菓子パン	伊藤 常至	フランスパン、亜麻仁のカンパーニュ、ブルーベリーロール				
167	飾りパン生地仕込み	伊藤 常至	飾りパン生地仕込み				
168-177	菓子祭作品制作、準備	仲野 明宏	菓子祭作品制作、菓子祭準備				
178-181	菓子祭	仲野 明宏	菓子祭				
184-191	食事パン、菓子パン	伊藤 常至	モチモチグレインチーズ、イチゴクリームパン、塩パン、スコーン各種、小麦胚芽入り田舎パン(石窯)、ロゼッタ、玄米カンパーニュ(石窯)、エンサイマダ、湯種食パン				
192-198	食事パン、テーブルロール、菓子パン	仲野 明宏	スイートロール、チョココルネ、パン・オ・レ、フルーツコーヒークーギ、ベーコンエビ、ホワイトロール、チーズクッペ、キャラメルコルネ				
199-200	菓子パン	仲野 明宏	菓子パン各種(あんぱん等)				
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(2024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	製パン実験	1	通年	64時間 (16)	必	実験	伊藤 常至・仲野 明宏
授業の目的	食パンを題材に、主要原材料の種類や量の調節、タイミングなどあらゆる条件で検証し、パンづくりの基本となるデータを収集することでベストな条件を体系的に学び、確かな製パン技術を身につけることを目的とする。						
評価方法	各回ごとのまとめ・プレゼンテーション(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。実習はグループ形式を基本とするが、各回あらゆる条件でパンをつくり、データを検証し意見交換するなど実用的な学習の時間も取り入れる。 （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）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						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1	主要原材料の比較	伊藤 常至	小麦粉類の比較				
2	主要原材料の比較	伊藤 常至	砂糖量の比較				
3	主要原材料の比較	伊藤 常至	食塩量の比較				
4	主要原材料の比較	伊藤 常至	イースト量の比較				
5	主要原材料の比較	伊藤 常至	油脂量の比較				
6	主要原材料の比較	伊藤 常至	脱脂粉乳量の比較				
7	主要原材料の比較	伊藤 常至	糖類の比較				
8	製造工程の比較	仲野 明宏	ミキシングタイムの比較				
9	製造工程の比較	仲野 明宏	吸水量の比較				
10	製造工程の比較	仲野 明宏	捏上温度の比較				
11	製造工程の比較	仲野 明宏	フロアータ임의比較				
12	製造工程の比較	仲野 明宏	油脂類の比較				
13	製造工程の比較	仲野 明宏	ベンチタイムの比較				
14	製造工程の比較	仲野 明宏	ホイロ時間の比較				
15	製造工程の比較	仲野 明宏	焼成温度の比較				
16	製造工程の比較	仲野 明宏	焼成時間の比較				
教科書（参考書・教材等）		レシピノート					

[illegible]