

[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	2	通年	300時間 (75)	必	演習	高江 直樹・小島 堅嗣・ 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)	小島 堅嗣：パン専門店にて勤務後、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)	フェリ・ムツ：CFA d'Eschau						
(洋菓子科)	黒須 剛志：洋菓子専門店にて勤務後、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		
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1-2	焼き込み調理パン、食事パン各種	石川 光治	オニオン・ベーコン・ロール、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				
3-4	食事パン、菓子パンなど	小島 堅嗣	パン・オ・フワゼット・エ・オ・ミエル、バゲット・オ・セラアル(ストレート)、フラメッシュ、シュロートフロート、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、コーヒープレッド(練り込み)、クルミ玄米カンパーニュ、蓬ブレッド				
6-7	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・オリープ、豆乳ブレッド、フラメッシュ、豆乳ロール、コーヒープレッド(巻き込み)、コーヒーレーズンロール				
8-9	食パン、菓子パン、テーブルロールなど	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、フロマージュ・ノア、ブリオッシュ・スリーズ、パン・オリープ				
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				
13-15	和風素材使用製品	小島 堅嗣	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、酒種あんぱん、抹茶ブレッド、米粉ロール、求肥デニッシュ				
16-17	食事パン、菓子パンなど	小島 堅嗣	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、メーブルラウンド食パン、パン・ビズ、カフェオランジェ、ボンデケージョ				
18-19	フランスパン、ブリオッシュ、菓子パン、テーブルロールなど	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(p・f法)、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)				
20-21	食事パン、料理、フランスパン、菓子パンなど	小島 堅嗣	ビュリーフロート、パン・ド・カンパーニュ、パン・オ・レギューム、アスバラカスのポタージュ、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				
22-23	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)、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				
24-25	食事パン、菓子パンなど	小島 堅嗣	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、ピタパン(ハードタイプ)、ビュリーフロート、もちもち塩バターロール、パン・オ・リ				
26-28	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、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(ポーリッシュ)、豆乳フランス				
29	クロワッサン、ブリオッシュなど	小島 堅嗣	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				
30-31	食事パン、菓子パンなど	高江 直樹	スベルトフロート、パン・オ・テ・ノワールレザン、ハードドーナツ、メイプル、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				
32-33	食事パン、菓子パンなど	高江 直樹	パン・オ・セザム、フランスクリームパン、ミッシュフロート、食パン(中種法)、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	国産小麦粉使用パン各種				
36	フランスパン、菓子パンなど	小島 堅嗣	デュラム小麦ブレッド、野菜のクッシュ、プレッヒクーヘン、オーバーナイトフランスパン				
37-38	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、バゲット・スー・ルヴァン・ルヴェー、コーヒーホイゲル、バニエ・スリーズ・グリオット、チャバッタ・フロマージュ(オーバーナイト)				
39-41	ヨーグルト種使用製品	石川 光治	ヨーグルト種製品各種(コルネ、ベークル、バターロール、フォカッチャ、ブリオッシュ、食パン、菓子パン、ミルクハース、リュスティック)				
42-44	ルヴァンリキッド使用製品	小島 堅嗣	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、山型食パン、菓子パン)、パン・ド・カンパーニュ、ブースラント、クロワッサン、クグロフラルー、パン・オ・ノア・エ・フロマージュ				
45-48	客員教師	フェリ・ムツ	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				
49-50	ドイツパン、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、ロッゲン・ミッシュフロート、ふすまパン、フルフトフロート、クロワッサン・コンブレ				
51-56	洋菓子交換授業	黒須 剛志	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				
60-61	クリスマス製品など	小島 堅嗣	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、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	クリスマス製品など	小島 堅嗣	ベラベッカ、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				
63-65	ホップ種使用製品、菓子パンなど	高江 直樹	ショコラ・エ・スリーズ、ホップ種食パン、肉まん、テ・ペール、フランスパン(粉の比較)				
66-68	実技試験課題	小島 堅嗣	実技試験課題				
69-70	菓子祭展示作品	小島 堅嗣	菓子祭展示作品				
71-72	技能検定課題	高江 直樹	技能検定課題				
73-75	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、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、イチゴあんぱん				
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	2	通年	612時間 (153)	必	実習	高江 直樹・小島 堅嗣・ 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)	小島 堅嗣：パン専門店にて勤務後、本校へ就任	(客員教師)	フェリ・ムツ：CFA d'Eschau				
(パン科)	石川 光治：パン専門店にて勤務後、本校へ就任	(洋菓子科)	黒須 剛志：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				
1-2	焼き込み調理パン、食事パン各種	石川 光治	オニオン・ベーコン・ロール、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				
3-4	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・セレアル(ストレート)、フラメッシュ、シュロートフロート、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				
5-6	食事パン、菓子パンなど	小島 堅嗣	ジャガイモのポタージュ、抹茶あんぱん、コーヒークリームロール、コーヒーブレッド(練り込み)、クルミ玄米カンパニニュ				
7-8	バラエティブレッド、フランスパン、テーブルロールなど	石川 光治	胚芽玄米ブレッド、蓬ブレッド、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				
9-10	テーブルロール、菓子パン、食パンなど	小島 堅嗣	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、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				
11-13	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)、フロマージュ・ノア、ブリオッシュ・スリーズ、パン・オリーブ				
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				
17-20	和風素材使用製品、食事パンなど	小島 堅嗣	米粉パン各種、サツマイモあんぱん、蓬フォカッチャ、蓬あんぱん、酒種あんぱん、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、抹茶ブレッド、求肥デニッシュ				
21-22	フランスパン、ブリオッシュ、菓子パン、テーブルロールなど	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(p・f法)、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)				
23-24	食パン、食事パン、料理など	小島 堅嗣	メーブルラウンド食パン、パン・ピズ、カフェオランジェ、ボンデケーショ、ビュリーフロート、パン・ド・カンパニニュ、パン・オ・レギューム、アスバラガスのポタージュ				
25-26	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、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)、フランス産小麦フランスパン(硬水)				
27-28	1・2年交流授業	小島 堅嗣	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	小島 堅嗣	実技試験課題練習				
36-37	実技試験	高江 直樹	実技試験				
38-39	食事パン、菓子パン、テーブルロールなど	小島 堅嗣	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)、ビュリーフロート、もちもち塩バターロール、パン・オ・リ				
40-41	簡易天然酵母種使用製品など	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、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	小島 堅嗣	豆乳フランス、H・クロワッサン、アロマティックジャポネイズ、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				
44-46	食事パン、菓子パンなど	高江 直樹	オニオン・チーズ・ベークル、ゴマあんぱん、スベルトフロート、パン・オ・テ・ノワールレサン、ハードドーナツ、メイプル				
47	食事パン各種	小島 堅嗣	バヴェ・ド・ロデヴ、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				
48-49	食事パン、菓子パンなど	高江 直樹	パン・オ・セザム、フランスクリームパン、ミッシュフロート、食パン(中種法)、パン・オ・ミルティエユ、コック・カタラン、ラ・ガレット・シャンポリープ				
50-53	国産小麦粉使用製品	石川 光治	国産小麦粉使用パン各種				
54-56	食事パン、菓子パン、フランスパンなど	小島 堅嗣	デュラム小麦ブレッド、野菜のキッシュ、フレックブーヘン、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	カンパニニュ・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	小島 堅嗣	レスベクチュス・パニス製法によるパン各種				
65-68	フランスパン	小島 堅嗣	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・ジャンポリープ、小倉デニッシュ、バゲットカンパニニュ				
71-72	菓子パン、食事パンなど	石川 光治	イエガーフロートヒェン、バゲット・スー・ルヴァン・ルグュー、コーヒーボーゲル、パニエ・スリーズ・グリオット				
73-75	ヨーグルト種使用製品	石川 光治	ヨーグルト種製品各種(コルネ、ベークル、バターロール、フォカッチャ、ブリオッシュ、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	小島 堅嗣	交流授業コルネ、あんぱん				
78-79	食事パン	石川 光治	フォカッチャパタータ、チャバッタ・フロマージュオーバーナイト				
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	2	通年	612時間 (153)	必	実習	高江 直樹・小島 堅嗣・ 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)	小島 堅嗣：パン専門店にて勤務後、本校へ就任	(客員教師)	フェリ・ムツ：CFA d'Eschau				
(パン科)	石川 光治：パン専門店にて勤務後、本校へ就任	(洋菓子科)	黒須 剛志：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				
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	小島 堅嗣	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、プースラント、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	フェリ・ムツ	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	小島 堅嗣	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				
89-90	ドイツパン、クロワッサンなど	石川 光治	パン・ド・メディーユ、バイカラークロワッサン、ナン、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	小島 堅嗣	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	黒須 剛志	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	小島 堅嗣	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	クリスマス製品など	小島 堅嗣	ブチパン・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	クリスマス製品など	小島 堅嗣	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				
114-115	クリスマス製品など	小島 堅嗣	ベラベッカ、モーンシュトレン、ラ・ムーナ、パネットーネ、ブノワトンNo.1、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				
120-122	ホップ種使用製品、菓子パンなど	石川 光治	ホップ種食パン、肉まん、テ・ペール、フランスパン(粉の比較)、ホップ種食パン、イチゴあんぱん				
123-127	実技試験課題練習	小島 堅嗣	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	ポトフ、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、ガッシュバンティエヌ、カネルミルティエユ				
教科書（参考書・教材等）		レシピノート					

[illegible]

[illegible]