

シラバス							
第1部パン本科 (2023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	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>(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</p> <p>(乳製品) 玉井 茂：元(株)明治 研究企画部 参与</p> <p>(油脂) 曾我 貞夫：(株)J-オイルミルズ 乳系PBF事業部 業務用営業部 アプリケーショングループ 長</p> <p>(砂糖) 久野 宏之：岡常製糖(株)技術・業務部部长 (小麦粉) 小貫 常典：千葉製粉(株) 開発部 部長</p> <p>(卵) 笹川 伸之：キュービータマゴ (株)業務用市場統括カスタマーソリューションセンター-担当課長 (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</p> <p>(イースト) 松尾 修平：オリエント酵母工業(株) 食品事業部 研究開発部 食品研究所 所長代理 (ミキサー) 田中 剛：(株)愛工舎製作所 営業管理部研究室 課長</p> <p>(イーストフード) 渡邊 元：オリエント酵母工業(株) 海外事業部(兼)研究開発部 食品開発センター-FB</p>						
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	曾我 貞夫	油脂の分類、生産、調理特性等				
5	油脂②	曾我 貞夫	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	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		(2023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	1	通年	32時間 (8)	必	講義	外来講師
授業の目的	<p>会計事務処理や商業の税務関係、原価計算法など一般業務知識を学び、知識を修得することを目的とする。</p> <p>また、食品に関わる事業を行なう際に必要となる食品衛生責任者の資格取得を目的とする。</p>						
評価方法	<p>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。</p> <p>なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。</p> <p>実務は、食品衛生責任者養成講習を受講し、食品衛生責任者の資格取得をもって判断する。</p>						
教員紹介	<p>講師はそれぞれの専門分野にて勤務した経験があり、菓子店経営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。</p> <p>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。</p> <p>(会計税務) 須藤 孝治：SUDO経営プロフェッショナル・オフィス (実務) (一社)東京都食品衛生協会 職員</p>						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1	会計学①	須藤 孝治	財務諸表、決算書、財産法と損益法、損失の事例				
2	会計学②	須藤 孝治	仕訳と元帳の関係、小切手について				
3	会計学③	須藤 孝治	商品勘定の3分法について、売上原価の導出、3分割法				
4	会計学④	須藤 孝治	値引・返品の記事、手形、為替手形、その他の債権債務				
5	会計学⑤	須藤 孝治	伝票会計、経過勘定項目、消耗品、合計残高試算表のポイント				
6	会計学⑥	須藤 孝治	全授業に関する試験及び解説				
7	実務①	食品衛生協会	食品衛生責任者養成講習(衛生法規、公衆衛生学)				
8	実務②	食品衛生協会	食品衛生責任者養成講習(食品衛生学、テスト及び解説)				
教科書 (参考書・教材等)	オリジナルテキスト、三訂 簿記テキスト初級編(共栄出版(株))、電卓 食品衛生責任者教本((一社)東京都食品衛生協会)、筆記用具						

シラバス							
				第1部パン本科		(2023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
菓業教養	パン業教養	1	通年	20時間 (5)	必	講義	外来講師・仲野 明宏
授業の目的	パン製造業に従事する者として資質の向上を目指し、パンの歴史、フランス語について学び、理解を深めることを通して、実際のパンづくりや将来の実務に活かせるようになることを目的とする。						
評価方法	パンの歴史は授業態度(80%)、レポート(20%)にて、フランス語は授業態度(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	<p>講師はそれぞれの専門分野にて勤務した経験があり、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。</p> <p>授業は講義形式を基本するが、フランス語での会話やグループディスカッションなど、実用的な学習の時間も適宜取り入れる。</p> <p>(パンの歴史) 仲野 明宏：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任</p> <p>(フランス語) 原田 愛子：全国通訳案内士フランス語</p>						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1	パンの歴史	仲野 明宏	パンの歴史				
2	フランス語①	原田 愛子	フランス語のアルファベ、発音練習				
3	フランス語②	原田 愛子	製パン道具や製パン用語、名詞の性、複合母音など				
4	フランス語③	原田 愛子	日常会話、er型規則動詞				
5	フランス語④	原田 愛子	手紙・レシピの書き方、小テスト及び解説				
教科書 (参考書・教材等)		各担当者作成オリジナルテキスト、筆記具等					

シラバス							
第1部パン本科 (2023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、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	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	ウォルナッツブレッド、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、ビックコーンマヨネーズ、トリエスティーニ、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・パンズ、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、クロケサンド				
26-27	フランスパン、プリオッシュ	小島 堅嗣	フランスパン、プリオッシュアテット、バンドカンバーニュ(石窯)				
27	フランスパン、菓子パン	小島 堅嗣	フランスパン、フルーツコーヒーカーキ、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、フルーツコーヒーカーキ、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、フルーツプリオッシュ、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 (2023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	プチパンオレ、ビスキーロール、新食感パン(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	ホイゲル、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、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	ブッタークーヘン、チャバタ(ストレート)、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	ブッタークーヘン、プリオッシュ、チャバタ(ピガ種)、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	マンデルシュトレン、クリスマスシュトレン				
55	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)、シーフードピッツァ、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、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種の豆のカンパニユ(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	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				
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、エンパナーダ				
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、クグロフサレ、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、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	ケーニッヒクーヘン、ヴァイツェンミッシュプロート、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 (2023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	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	<p>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。</p> <p>(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</p> <p>(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</p> <p>(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</p>						
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、シリンダーテスト練習				
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%)、ブルマン型使用				
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	ウインナーロール、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	ウォルナッツブレッド、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、食パン	小島 堅嗣	胚芽ブレッド、ビックコーンマヨネーズ				
58	菓子パン	小島 堅嗣	トリエスティニー、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 (2023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	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	<p>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。</p> <p>(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</p> <p>(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</p> <p>(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</p>						
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、バンドカンパーニュ(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、フルーツコーヒーカーキ、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、タルティーン				
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)、フルーツコーヒーカーキ				
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	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	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、ラタトゥイユ、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	ブッタークーヘン、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(塩の種類と比較)、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)、ダッチブレッド				
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	ブッタークーヘン、ブリオッシュ、チャバタ(ピガ種)、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						

シラバス							
第1部パン本科 (2023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	800時間 (200)	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	<p>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。</p> <p>(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</p> <p>(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</p> <p>(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</p>						
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	ポストック、グリッシーニ各種				
115	ブリオッシュ、フランスパン	仲野 明宏	ブリオッシュアタット、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、チョコレート				
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	マンデルシュトレン、クリスマスシュトレン				
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)、シーフードピッツァ、ミックスピッツァ				
132	食事パン、菓子パン	仲野 明宏	パンプリエ、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ブラン、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)				
139	菓子パン、料理	仲野 明宏	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				
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、ミルクハースブレッド、トマトブレッド、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、プレヒクーヘン、サワー種				
144-145	菓子パン、食事パン	小島 堅嗣	プレヒクーヘン、エンパナーダ、フーガス				
146-147	菓子パン、食事パン	小島 堅嗣	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	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ット、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、プレヒクーヘン(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ーニュ				
154	クロワッサン、食事パン	仲野 明宏	クロワッサン手折り、イエーガーブロットヒェン				
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 (2023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	800時間 (200)	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での作業となる。						
(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	亜麻仁のカンパーニュ、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	玄米カンパーニュ(石窯)、エンサイマダ、湯種食パン				
192-193	菓子パン	小島 堅嗣	スイートルール、チョコレート				
194-195	テーブルロール、菓子パン	仲野 明宏	パン・オ・レ、フルーツコーヒーカーキ				
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				
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 (2023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	仲野 明宏・小島 堅嗣
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) 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						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1	主要原材料の比較	小島 堅嗣	小麦粉類の比較				
2	主要原材料の比較	小島 堅嗣	砂糖量の比較				
3	主要原材料の比較	小島 堅嗣	食塩量の比較				
4	主要原材料の比較	小島 堅嗣	イースト量の比較				
5	主要原材料の比較	小島 堅嗣	油脂量の比較				
6	主要原材料の比較	小島 堅嗣	脱脂粉乳量の比較				
7	主要原材料の比較	小島 堅嗣	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	フロアタイムの比較				
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						

シラバス							
第1部パン本科 (2023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	1	通年	16時間 (4)	必	実技	外来講師
授業の目的	パン専門店や企業などの現場で活躍する国内トップクラスの製パン技術者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	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。 (サンドイッチ) 加藤 由香：ケンコーマネース(株) 商品開発部門 商品技術部商品技術1課 主任 (蒸し物類) 渡邊 元：カンエン酵母工業(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				
1-2	サンドイッチ	加藤 由香	三角サンド、ドッグパンを使ったサンドイッチ、パーティー盛りなどの基本と応用				
3-4	蒸し物類	渡邊 元	蒸しパン製造の基本、膨張剤の使用法				
教科書 (参考書・教材等)		レシピノート、筆記用具等					