

# 年間授業進度計画予定表

No. \_\_\_\_\_

教科名	衛生法規
対象学年	1年
対象学科	パティシエ学科
テキスト・教材	製菓衛生師全書 各種法律等抜粋プリント
授業形態	対面授業のみ実施 ・ 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

年間規定時間数	30
週あたり時間数予定	2
到達目標	B判定以上
評価方法	受講姿勢(20%)、定期試験(70%)、小テスト及びレポートなど(10%)

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
1	2	・法とは何か？ ・なぜ法を守らなければならないのか？ ・社会規範と法の違い ・法の種類 ・衛生法規なぜ制定されているか？	・法の分類 法の区分種類等を理解させる
2	2	・衛生法規の分類 ・衛生法規の概要 ・衛生行政における国と地方の役割	衛生法規の制定意義を理解させる 目的別の法種があることを理解させ 行政機構を理解させる
3	2	・衛生とは何か？ ・衛生行政とは何か？ ・国と地方の行政 衛生とは何か？ ・衛生行政とは何か？	衛生と行政の関わりを理解 国の機構を理解させる
4	2	・地方の行政機構 (特に保健所の機能) ・製菓衛生師法はなぜ出来たのか？ その目的は？	保健所の担当を理解させる 法が出来たその背景を理解させる
5	2	・製菓衛生師法の概要 ・試験について ・免許について	法の構成を説明 具体的な申請方法を理解
6	2	・製菓衛生師法 施行令 施行規則 ・免許申請と各種届け出について	施行規則の内容を理解 実際に記載演習を通して理解
7	2	・製菓衛生師法、製菓衛生師法施行規則に関する疑義説明 ・食品安全基本法と食品衛生法の概要	申請、届出時戸惑わないようにする 法の目的を理解させる
8	2	・食品衛生法における用語の定義 ・食品添加物について	用語の定義を理解させる 利用の原則を理解させる
9	2	・食品添加物使用基準について ・食品の規格基準	基準があることを理解させる 規格があることを理解させる
10	2	・HACCP 容器包装 ・表示の規制	HACCPの紹介 容器包装にも基準があることを理解させる 一般的な表示基準を理解させる
11	2	・期限表示とコンプライアンス ・名称表示と添加物表示の原則計量法 ・景表法	期限表示方法と社会的責任について理解 させる 分かり易い食品表示について理解させる
12	2	・食品衛生監視員について ・管理運営基準について ・営業許可と施設基準について	行政行為、日常管理にも法の規制がある ことを管理させる 営業するには施設基準があること、許可 が必要であることを理解させる
13	2	・食中毒と行政処分について ・洋菓子の衛生規範について	具体的な営業行為を仮定し、必要な施設 と許可について進路を通して理解 事件発生時には調査協力と、違反には行政 処分が伴うことを理解
14	2	・食品表示法 ・地域保健法 ・健康増進法 ・食育基本法	規範の理解を図る 施設における製菓衛生師の立場を理解さ せる
15	2	・総合学習 ・総合学習	衛生関連法規を理解させる
コマ数 合計	30		

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
コマ数 合計	0		

# 年間授業進度計画予定表

No. \_\_\_\_\_

教科名	公衆衛生学
対象学年	1年
対象学科	パティシエ学科
テキスト・教材	製菓衛生師全書
授業形態	対面授業のみ実施 ・ 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

年間規定時間数	60時間
週あたり時間数予定	2コマ
到達目標	① “公衆衛生学” は個人・集団の健康維持に重要な礎である事を学ぶ ② “公衆衛生学” と “パティシエ” の役割の理解 ③ 実験・プレゼンテーションに自分から参加する協調性を育てる
評価方法	受講姿勢(20%)、定期試験(70%)、小テスト及びレポートなど(10%)

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
1	2	①パティシエ ②菓子文化 ③製菓衛生師について ④紙を使った作業	何を学ぶかを伝える
2	2	①公衆衛生の定義 ②試食から将来パティシエが必要とされる知識を学ぶ ◇第1章 公衆衛生学の概要 第1節 公衆衛生の意義	体験実習とレポート記入
3	2	第2節 公衆衛生の現状 憲法25条について	公衆衛生の意義
4	2	公衆衛生行政の制度 地域保健法 保健所の機能	公衆衛生の今
5	2	地域保健行政の施策体制	公衆衛生行政
6	2	保健所の機能 保健所の業務規定・食品衛生に関する業務	保健所行政
7	2	第3節 衛生統計 人口ピラミッド 平均寿命	人口ピラミッド 寿命
8	2	死産率 死亡 出生 出生死亡 生命表 完全生命表	グラフの見方・書き方
9	2	疾病統計	統計の読み取り
10	2	◇第2章 環境衛生 第1節 環境衛生の定義 空気 光	空気の成分
11	2	紫外線 水	光・水
12	2	第2節 環境と健康 水道	飲料水の水質基準
13	2	下水道 (実験) BOD・COD 清掃及び廃棄物処理	水質汚濁測定
14	2	その他の生活衛生 (実験) 水の軟水・硬水	水の軟水・硬水の違い
15	2	第3節 公害 ◆大気汚染 ◆水質汚濁 ◆騒音	日本4大公害
コマ数合計	30		

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
16	2	その他の公害	公害の原因
17	2	(実験) 騒音計測定 環境ホルモン 前期のまとめ	環境と公害
18	2	前期のまとめ 前期試験対策	前期のまとめ
19	2	◇第3章 疾病の予防 第1節 感染症の予防 1 感染症と病原体	感染症の理解
20	2	感染症と病原体	1 類感染症
21	2	感染症の起こる三条件	2 類感染症
22	2	感染症の予防対策	3 類感染症
23	2	消毒法	消毒法の種類
24	2	感受性対策 経口感染症の予防の実際	予防接種
25	2	第2節 生活習慣病の予防 (実習) 腹囲の測定・BMIの算出	生活習慣病の定義
26	2	高血圧 動脈硬化症 脳血管疾患 心臓病	成人病
27	2	癌 その他の生活習慣病 生活習慣病の予防と菓子成分 (実習) ペットボトルを使って、手軽にバターを作る	癌
28	2	◇第4章 労働衛生 第1節 労働と健康	職業病
29	2	第2節 安全衛生管理	労働基準法
30	2	菓子製造施設における労働安全衛生 後期まとめ 31年度新潟県製菓衛生師「公衆衛生学」試験問題解説	公衆衛生学・製菓衛生師
コマ数合計	30		

# 年間授業進度計画予定表

No. \_\_\_\_\_

教科名	製菓理論
対象学年	1年生
対象学科	パティシエ学科
テキスト・教材	製菓衛生師全書、プリント
授業形態	対面授業のみ実施 ・ 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

年間規定時間数	90
週あたり時間数予定	3
到達目標	製菓材料の理解 製菓製パン工程の理解 製菓衛生師試験合格
評価方法	受講姿勢：20% 提出物・レポート：20% 期末試験：60%

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
1	3	これからの授業の流れ・第1章 菓子の原材料 1、甘味料 種類と特徴P295～297	製菓理論について
2	3	砂糖の特徴 でんぷん糖P297～P299	砂糖の適正
3	3	その他の糖類 P300	
4	3	甘味料まとめ テスト 2・小麦粉P300～P302	
5	3	小麦粉の品位別分類、でん粉の種類 P302～P304	
6	3	甘味料、小麦粉 練習問題	製菓衛生師試験問題
7	3	でん粉の粘度特性・膨化性・4、米粉 P304～307	
8	3	米粉の種類と特徴 米粉を使った製品について調べ学習	
9	3	米粉の分類、用途 米粉小テスト	
10	3	5、鶏卵 乳化性、熱凝固性	
11	3	6、油脂 油脂の種類について調べる	
12	3	油脂加工適正	
13	3	油脂小テスト・解答解説・まとめ	製菓衛生師試験問題
14	3	7、牛乳及び乳製品	
15	3	8、原料チョコレート	成分について
コマ数合計	45		

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
16	3	9、果実及び果実加工品	
17	3	10、凝固剤	
18	3	11、種実類 12風味・調味材料	
19	3	第2章 補助材料 1、パン酵母	
20	3	2、食塩 3、水	
21	3	4、モルトエキス 5、製パン改良剤	
22	3	6、膨張剤 7、乳化剤	
23	3	8、着色料 9、増粘安定剤	
24	3	第1章 和菓子実習 和菓子DVD鑑賞 和菓子調べ学習	
25	3	第2章洋菓子実習 クリーム・スポンジ	
26	3	バターケーキ・シュー・ドーナツ パイ・タルト・タルトレット	
27	3	クッキー チョコレート	
28	3	イースト物・フティング・ゼリー・パヴァロア	
29	3	第3章 製パン実習 製パン工程 製パン法	
30	3	レシピの解説	
コマ数合計	45		



# 年間授業進度計画予定表

No. \_\_\_\_\_

教科名	基礎実習（製パン）
対象学年	1年生
対象学科	パティシエ
テキスト・教材	レシピプリント
授業形態	対面授業のみ実施 ・ 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

年間規定時間数	60時間
週あたり時間数予定	7コマ
到達目標	製パン工程を理解する パンを焼くことができるようになる
評価方法	受講姿勢：30% 期末試験：70%

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
1	7	計量の仕方 水温の計算、パーカースパーセント	パンつくりについて
2	7	テーブルロール	生地状態や成形などにつて 基本的なことから教える。
3	7	テーブルロール 丸め、編みパン	生地状態や成形などにつて 基本的なことから教える。
4	7	テーブルロール スコーン	生地状態や成形などにつて 基本的なことから教える。
5	7	フォカッチャ	生地状態や成形などにつて 基本的なことから教える。
6	7	レーズンパン	生地状態や成形などにつて 基本的なことから教える。
7	7	クルミパン	生地状態や成形などにつて 基本的なことから教える。
8	7	パン・オ・レ	生地状態や成形などにつて 基本的なことから教える。
9	7	山食パン	生地状態や成形などにつて 基本的なことから教える。
10			
11			
12			
13			
14			
15			
コマ数 合計	63		

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
コマ数 合計	0		

# 年間授業進度計画予定表

No. \_\_\_\_\_

教科名	専門実習（洋菓子）
対象学年	1年生
対象学科	パティシエ学科
テキスト・教材	配布プリント
授業形態	対面授業のみ実施 ・ 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

年間規定時間数	150時間
週あたり時間数予定	7コマ
到達目標	基本的な生地等を学び、すべての基本を習得する。
評価方法	定期試験・提出物・授業態度

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
1	7	ジュレ（コーヒー・フルーツ）ゼラチンとゲル化剤の違い ガトー マルブレ オ サマンド	
2	7	シャルロットアラバニーユ （前期試験練習）	
3	7	ロールケーキ（フルーツ・ショコラ） フロランタン	
4	7	ジェノワーズ（ナチュラル）	
5	7	ジェノワーズ（ナチュラル）	
6	7	ジェノワーズ（ショコラ）シート トランシュ オ ショコラ	
7	7	ジェノワーズ カフェ・クレーム オ プール ガトー モカ	
8	7	ジェノワーズ（ショコラ） ナッペ	
9	7	モンブラン くりのパウンドケーキ	
10	7	シューアラクレーム シィーニュ・パニエ	
11	7	シューアラクレーム シィーニュ・パニエ	
12	7	エクレール	
13	7	ペーニェスフレ パドゥノンヌ	
14	7	フィッタージュ	
15	7	ビティビエ バルミエ	
16	7	ミルフィーユ	
17	7	アップルパイ サクリスタン	
コマ数 合計	119		

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
18	7	ショーソナポリタン マロンパイ	
19	7	ケーゼクーヘン サブレ	
20	7	シャルロットオショコラ サブレフルトンヌ	
21	7	ルレ オ ショコラ (x'mas)	
22	7	シューアラクレーム （後期実技試験練習）	
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
コマ数 合計	35		

# 年間授業進度計画予定表

No. \_\_\_\_\_

教科名	専門実習（製パン）
対象学年	1年生
対象学科	パティシエ
テキスト・教材	レシピプリント
授業形態	対面授業のみ実施 ・ 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

年間規定時間数	150時間
週あたり時間数予定	7コマ
到達目標	製パン工程を理解する パンを焼くことができるようになる
評価方法	受講姿勢：30% 期末試験：70%

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
1	7	生クリーム食パン	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
2	7	角食パン ベーグル	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
3	7	テーブルロール アインバック	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
4	7	タイガーロール パン・ド・ミ	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
5	7	パンフキン食パン パン・オ・ノア	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
6	7	グラハム食パン クッキーパン	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
7	7	練乳入り食パン アインバック	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
8	7	黒糖食パン スミット	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
9	7	ツOPP ヴェッケル	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
10	7	イングリッシュマフィン グリッシーニ	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
11	7	あんぱん メロンパン	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
12	7	コルネ クリームパン	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
13	7	スイートルール シュヴァイツァーフロート	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
14	7	メロンパン タルトフランベ（りんご）	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
15	7	ウォールナッツブレッド タルトフランベ（玉ねぎ）	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
コマ数 合計	105		

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
16	7	シナモンロール ハンバーガーパンズ	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
17	7	ハンバーガーパンズ（ドッグ型） ハードトースト	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
18	7	クグロフ ソーセイジロール	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
19	7	パン・ド・セーブル カイザーゼンメル	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
20	7	パン・コンプレ ノルマンディー	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
21	7	バータ・モール シュトーレン	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
22	7	セサミ食パン バータ・モール	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
23	7	フランスパン	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
24	7		
25	7		
26	7		
27	7		
28	7		
29	7		
30	7		
コマ数 合計	105		

# 年間授業進度計画予定表

教科名	製菓実習（専門）
対象学年	2年生
対象学科	パティシエ学科
テキスト・教材	プリント
授業形態	対面授業のみ実施 ・ 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

年間規定時間数	300時間
週あたり時間数予定	12コマ
到達目標	基本的な生地を使用し、製造方法が変わっても対応できるようにする。また、どのようなデコレーションケーキにも対応できるようナッペ・パイピングが出来るようにする。
評価方法	定期試験（前期・後期）70%、受講姿勢30%

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
1	5	シャルロット・オ・フリーズ	1年次復習
2	7	シューロール、パリプレスト、ダックワーズ	1年次復習
3	5	マカロンパリジャン、クレームオパール	メレンゲの使い方(1)
4	7	オムレット、ロールケーキ	1年次復習
5	5	タルト・オ・フリーズ	1年次復習(フォンサーージュ)
6	7	ミルフィーユ・ナポレオンパイ	パイ生地の扱い方
7	5	越後姫レシビコンテスト試作	レシビの作り方
8	7	越後姫レシビコンテスト試作	配合の調整方法
9	5	越後姫レシビコンテスト試作	洋菓子の見せ方
10	7	越後姫レシビコンテスト	洋菓子の見せ方
11	5	プリンタルト、レモンタルト(フォンサーージュ)	1年次復習(フォンサーージュ)
12	7	ブッセ ショコラシャンディ	シュガーバター法について
13	5	ブラン運営試作 (ロールケーキ・タルト)	レシビの構成について
14	7	スティックケーキ、オレンジズケーキ	焼菓子の温度①
15	5	米粉シフォン、米粉マドレーヌ	米粉について
16	7	スティックケーキ、オレンジズケーキ	焼菓子の温度②
17	5	シュークリーム、クレープ、ミルククレープ	パティシエールの扱い方
コマ数合計	101		

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
18	7	ブラン運営試作 (ロールケーキ・タルト)	形のそろえ方
19	5	ブラン運営試作 (ロールケーキ・タルト)	セロハン&カップの取り方
20	7	メロンケーキ、ココパッション	フルーツのカット
21	5	前期試験練習 (フォンサーージュ・ガナッシュ・絞り)	チョコレートの扱い方
22	7	前期試験練習 (フォンサーージュ・ガナッシュ・絞り)	絞りの仕方
23	5	ケーキオフイグ、フロマーージュクリュ	アングレーズの使用方法
24	7	ショーション(ボム・ナポリタン) ジュレ(トマト・桃)	パイ生地の扱い方②
25	5	マンゴームース&ワインジュレ ガトーバスク	層の作り方
26	7	クリームショコラ フィッターージュショコラ	ショコラの扱い方
27	5	シフォン ミルフィーユショコラ	メレンゲの扱い方
28	7	パンプディング グラス・ソルベ	冷菓について
29	5	アップルパイ ムースキャラメル	キャラメルの作り方
30	7	パンナコッタ、プリン ガトーマルブレオザマンド	凝固剤について
31	5	かぼちゃのタルト かぼちゃのプリン	野菜の取り扱い
32	7	フロランタン オペラ	層の作り方②
33	5	マロニエ サンマルク	粉不使用のお菓子
34	7	モンブラン ダンディーケイク	絞りの違い
コマ数合計	103		





# 年間授業進度計画予定表

教科名	製パン実習(専門)
対象学年	2年生
対象学科	パティシエ学科
テキスト・教材	レシピプリント
授業形態	対面授業のみ実施 ・ 対面授業と遠隔授業の併用実施 ・ 遠隔授業のみ実施
実務経験	有 ・ 無

年間規定時間数	300時間
週あたり時間数予定	12コマ
到達目標	製パン各工程の理解 製パン技術の習得
評価方法	受講姿勢：30% 定期試験：70%

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
1	5	1年生の復習 Pain traditionnel / Croissant / 生クリーム食パン	ミキサーの使い方
2	7	Pain traditionnel / Croissant / 菓子パン バターの成形・折り込み生地・包餡	折り込み 包餡
3	5	Pain traditionnel / Danish / 菓子パン バターの成形・折り込み生地・包餡	折り込み 包餡
4	7	Pain traditionnel / bagel / 食パン バターのクープ・焼成方法	ゆでる工程について クープの入れ方
5	5	Pain traditionnel / doughnuts	ドーナツについて
6	7	Pain traditionnel / 越後姫レシピコンテスト試作	レシピ考案
7	5	Pain traditionnel / 越後姫レシピコンテスト試作	レシピ考案
8	7	Pain traditionnel / 越後姫レシピコンテスト試作	レシピ考案
9	5	Pain traditionnel 発酵種法 / 湯種食パン 模擬店舗運営の準備	発酵種について
10	7	Pain traditionnel 発酵種法 / Brioche	冷蔵発酵生地
11	5	Pain traditionnel ポーリッシュ法 / Brioche	冷蔵発酵生地 ポーリッシュ法
12	7	Pain traditionnel ポーリッシュ法 / Chocolate roll / 食パン	チョコレート練りこみ
13	5	Pain traditionnel ポーリッシュ法 / Chocolate roll / 黒砂糖パン	バラエティ食パン
14	7	Pain traditionnel ポーリッシュ法 / Hard toast	食パンの種類 フランスパン生地の応用
15	5	Pain traditionnel / Graham bread	フランスパン生地の成形 6種類
コマ数 合計	89		

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
16	7	Pain traditionnel / カレーパン包餡 / Kouglof	カレーの具 包餡の練習
17	5	Pain traditionnel / カレーパン包餡 / Kouglof	包餡の練習
18	7	Pain traditionnel / Cinnamon raisin roll / Normandie	乳製品について
19	5	Pain traditionnel / Zopf / Sweet roll	スイートルールのバラエティ
20	7	Pain traditionnel / English muffin / Kaiserringe	型を使ったパン
21	5	Pain traditionnel / English muffin / Kaiserringe	型を使ったパン
22	7	Pain traditionnel / Potizen / Baba	フィリングについて
23	5	Pain traditionnel / Orange roll / Roggenmichebrot	やわらかい生地の扱い
24	7	Pain traditionnel / Grissini / Pizza	イタリアのパン
25	5	Pain traditionnel / Pain rustique / Pain de seigle	ライムギの扱い
26	7	Pain traditionnel / Pain de campagne / Pain de seigle	大型パンの成形・焼成
27	5	Pain traditionnel / Pain de campagne / Pain de seigle	大型パンの成形・焼成
28	7	期末試験練習 Pain traditionnel バタール 成形練習6種類	バタール40cm
29	5	期末試験練習 Pain traditionnel バタール 成形練習6種類	バタール40cm クープの入れ方
30	7	前期期末試験	
コマ数 合計	91		

# 年間授業進度計画予定表

教科名	製パン実習（専門）
対象学年	2年生
対象学科	パティシエ学科
テキスト・教材	レシピプリント
授業形態	対面授業のみ実施 ・ <u>対面授業と遠隔授業の併用実施</u> ・ 遠隔授業のみ実施

年間規定時間数	300時間
週あたり時間数予定	12コマ
到達目標	製パン各工程の理解 製パン技術の習得
評価方法	受講姿勢：30% 定期試験：70%

予 定				
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント	冊数(頁)
31	5	Pain traditionnel / Kaisersemmel/Pain viennois	カイザー型について	レシピ
32	7	Pain traditionnel / Kaisersemmel/Pain viennois	クリーム作り方	レシピ
33	5	Pain traditionnel / Pain de mie/Zwiebellbrot	ドイツパンについて	レシピ
34	7	特別講師授業		レシピ
35	5	Pain traditionnel / Pain complet/Sweizerbrot	バゲットの成形 60cm	レシピ
36	7	Pain traditionnel / Pain au levain/Hambergebuns	天然酵母	レシピ
37	5	Pain traditionnel /Tiger roll/Simit	特殊な成型のパン	レシピ
38	7	Pain traditionnel /Tiger roll/Simit	特殊な成型のパン	レシピ
39	5	Pain traditionnel / Pain aux raisins/Stangen	硬い生地の扱い方	レシピ
40	7	Pain traditionnel / Pain aux raisins/Stangen	硬い生地の扱い方	レシピ
41	5	Pain traditionnel / メロンパン/あんパン/クリームパン	包餡練習	レシピ
42	7	Pain traditionnel / メロンパン/あんパン/クリームパン	包餡練習	レシピ
43	5	Stollen/Panetone/Pate morte	クリスマスのパン	レシピ
44	7	Stollen/Panetone/Pate morte	クリスマスのパン	レシピ
45	5	期末試験練習 Pain traditionnel バゲット 成形練習7種類	バゲット60cm	レシピ
コマ数 合計	89			

予 定				
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント	冊数(頁)
46	7	期末試験練習 Pain traditionnel バゲット 成形練習7種類	バゲット60cm 成形7種類練習	レシピ
47	5	後期期末試験		レシピ
48	7	学園祭展示作品デッサン	パートモールの扱い方	レシピ
49	5	学園祭 展示作品制作 Pate morte		レシピ
50	7	学園祭 展示作品制作 Pate morte		レシピ
51				レシピ
52				レシピ
53				レシピ
54				レシピ
55				レシピ
56				レシピ
57				レシピ
58				レシピ
59				レシピ
60				レシピ
コマ数 合計	31			