

国際調理製菓専門学校

パティシエ学科

カリキュラム概要

年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教科名	衛生法規
(2)	対象学年	1年
(3)	対象学科	パティシエ学科
(4)	テキスト・教材	製菓衛生師全書 各種法律等抜粋プリント

(5)	年間規定時間数	30
(6)	週あたり時間数予定	2
(7)	到達目標	日判定以上
(8)	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 衛生法規の制定趣意を理解させる
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	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の理解 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 実際に記載練習を通し理解
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 食品規格にも基準があることを理解させる 一般的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目法 ・景表法	期限表示方法と社会的責任について理解させる 分かりやす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理解させる 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
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	具体的な食品行為を特定し、対応の原則と許可について講義を押し 事件発生時には原因究明と、違反には行政処分が行われることを理解
14	2	・食品表示法 ・地域保健法 ・健康増進法 ・食育基本法	規制の理解を図る 国政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. _____

(1) 教科名	公衆衛生学
(2) 対象学年	1年
(3) 対象学科	パティシエ学科
(4) テキスト・教材	製菓衛生師全書

(5) 年間規定時間数	60時間
(6) 週あたり時間数予定	2コマ
(7) 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
(8) 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 汚掃及び廃棄物処理	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) 位相の測定・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. _____

(1)	教 科 名	製菓理論
(2)	対 象 学 年	1 年 生
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	テキスト・教材	製菓衛生師全書、プリント

(5)	年 間 規 定 時 間 数	90
(6)	週あたり時間数予定	3
(7)	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
(8)	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 砂糖の選正 でんぷん糖 P297~P299
3	3	その他の糖類 P300
4	3	甘味料まとめ 小テスト 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、糖実類 12風味・調味材料
19	3	第2章 補助材料
20	3	1、パン酵母
21	3	2、食塩
22	3	3、水
23	3	4、モルトエキス
24	3	5、製パン改良剤
25	3	6、膨張剤
26	3	7、乳化剤
27	3	8、着色料
28	3	9、増粘安定剤
29	3	第1章 和菓子実習 和菓子DVD鑑賞
30	3	和菓子調べ学習 第2章 洋菓子実習 クリーム・スポンジ バターケーキ・シュー・ドーナツ パイ・タルト・タルトレット クッキー チョコレート イースト物・プディング・ゼリー・パヴァロア
31	3	第3章 製パン実習 製パン工程 製パン法 レシピの解説
コマ数 合計	45	

年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教 科 名	基礎実習（洋菓子）
(2)	対 象 学 年	1 年 生
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	テキスト・教材	配布プリント

(5)	年 間 規 定 時 間 数	基礎(60)
(6)	週あたり時間数予定	7コマ
(7)	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。
(8)	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	器具の説明・材料について 計量の仕方・ロールケーキ仕上げ
2	7	ビスキュイ・ビスキュイ オ フレーズ オムレット
3	7	ルレ オ フレーズ パウンドケーキ(カトルニカール)
4	7	ルレ オ フリュイ パータ シュクレ・マドレーヌ
5	7	タルト オ フレーズ (クリームパティシエール) アマンディーヌ
6	7	タルト オ ショコラ パータ プリゼ・フィナンシェ
7	7	キッシュ ロレーヌ・タルト オ ボム パータ シュクレ
8	7	タルト オ アプリコット(アパレイユ) ケーキ オ フリュイ
9	7	牛乳ゼリー(ゼラチンの使い方)・ラングドシャ プリン・クリームブリュレ
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
コマ数 合計	0	

年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教 科 名	基礎実習（製パン）
(2)	対 象 学 年	1 年 生
(3)	対 象 学 科	パティシエ
(4)	テキスト・教材	レシピプリント

(5)	年 間 規 定 時 間 数	基礎実習：60時間
(6)	週あたり時間数予定	7
(7)	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
(8)	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、ベ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いて 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いて 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いて 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いて 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いて 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いて 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いて 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いて 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. _____

(1)	教 科 名	専門実習 (洋菓子)
(2)	対 象 学 年	1 年 生
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	テ キ ス ト ・ 教 材	配布プリント

(5)	年 間 規 定 時 間 数	専門(150)
(6)	週あたり時間数予定	7コマ
(7)	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。
(8)	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) セラチンとグル化剤の違い ガトー マルブレ オ ザマンド	
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 ブール 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 シーニュ・パニエ	
11	7	シューアラクレーム シーニュ・パニエ	
12	7	エクレール	
13	7	バーニェスフレ パドゥノンヌ	
14	7	フィッタージュ	
15	7	ピティビエ 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	ショーソンナポリタン 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 サブレブルトンヌ	
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. _____

(1)	教 科 名	専門実習（製パン）
(2)	対 象 学 年	1年生
(3)	対 象 学 科	パティシエ
(4)	テキスト・教材	レシピプリント

(5)	年 間 規 定 時 間 数	専門実習：150時間
(6)	週あたり時間数予定	7
(7)	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
(8)	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	パンブキン食パン 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 ヴェッゲル	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 シュヴァイツァーブロー	生地状態や成形などについて 基本的なことから教える。
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 ソーセージロール	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

(1)	教 科 名	製菓実習 (専門)
(2)	対 象 学 年	2年生
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	テキスト・教材	プリント

(5)	年 間 規 定 時 間 数	300時間
(6)	週あたり時間数予定	12時間
(7)	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にナッペ・パイピングが出来るようにする。
(8)	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・フレーズ	1年次実習
2	7	シューロール、パリプレスト、ダックワーズ	1年次実習
3	5	マカロンパリジャン、クレームオブール	メレンゲの扱い方(1)
4	7	オムレット、ロールケーキ	1年次実習
5	5	タルト・オ・フレーズ	1年次実習 (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	越後姫レシピコンテスト試作	レシピの作り方
8	7	越後姫レシピコンテスト試作	配合の調整方法
9	5	越後姫レシピコンテスト試作	洋菓子の見せ方
10	7	越後姫レシピコンテスト	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年次実習 (フォンサーージュ)
12	7	ブッセ ショコラジャンティ	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)	レシピの構成について
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	ショーソン (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	器の作り方
26	7	クレームショコラ 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	パンブディング 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	器の作り方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 ダンディーケーキ	絞りの扱い
コマ数 合計	103		

年間授業進度計画予定表

No.2

(1)	教 科 名	製菓実習(専門)
(2)	対 象 学 年	2年生
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	テ キ ス ト ・ 教 材	プリント

(5)	年 間 規 定 時 間 数	300時間
(6)	週あたり時間数予定	12時間
(7)	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にナッペ・パイピングが出来るようにする。
(8)	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
35	5	パニーユ・マキシム ケイクオシロン	パンの種類の違いについて
36	7	カルティナルシュニッテン シュバルツベルダーキルシュトルテ	酵母と酵母の生地の違いについて
37	5	スフレフロマージュ パウムクーヘン	メレンゲの使用仕方①
38	7	パリプレスト カフェマロン	クリームオパールの使用方
39	5	スフレショコラ ケイクオマロン	メレンゲの使用仕方②
40	7	クリームブリュレ フレジエ	クリームの使い分け
41	5	いちごのティラミス ガトーフレーズ	メレンゲの使用仕方③
42	7	ガトーフレーズ パイピング練習	ナッペの仕方
43	5	ガトーショコラ パイピング練習	クリームの違うナッペの仕方
44	7	ガトーフレーズ パイピング練習	文字の書き方
45	5	ガトーフレーズ パイピング練習	文字の強弱の付け方
46	7	絞り練習 パイピング練習	文字を繰り返し書く
47	5	絞り練習 パイピング練習	文字を繰り返し書く
48	7	マジパン細工 飾細工	細工について
49	5	マジパン細工 飾細工	
50	7	マジパン細工 飾細工	
コマ数 合計	96		

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
コマ数 合計	0		

年間授業進度計画予定表

(1)	教 科 名	製パン実習(専門)
(2)	対 象 学 年	2年生
(3)	対 象 学 科	パティシエ学科
(4)	テキスト・教材	レシピプリント

(5)	年 間 規 定 時 間 数	300時間
(6)	週あたり時間数予定	12時間
(7)	到 達 目 標	製パン各工程の理解 製パン技術の習得
(8)	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・包箱	折り込み 包箱
3	5	Pain traditionnel / Danish/菓子パン バターの成形・折り込み生地・包箱	折り込み 包箱
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	レシピ考察
7	5	Pain traditionnel / 越後姫レシピコンテスト試作	レシピ考察
8	7	Pain traditionnel / 越後姫レシピコンテスト試作	レシピ考察
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	チョコレートの練りこみ
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 / カレーパン包箱/Kouglof	カレーの具 包箱の練習
17	5	Pain traditionnel / カレーパン包箱/Kouglof	包箱の練習
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 バターロール 成形練習6種類	バターロール40cm
29	5	期末試験練習 Pain traditionnel バターロール 成形練習6種類	バターロール40cm クープの入れ方
30	7	前定期末試験	
コマ数 合計	91		