

(1) 第1号技能実習実施計画(モデル例)

技能実習を行わせる事業所

①事業所名 東京製パン株式会社 新宿工場

②事業所名

③事業所名

実習期間 20XX年 XX月 XX日 ~ 20YY年 YY月 YY日

所在地 東京都新宿区西新宿〇-〇〇-〇〇

所在地

所在地

1	技能実習の内容 必須業務、関連業務及び周辺業務の例 指導員の役職・氏名(経験年数)	事業所	合計時間	月・時間数											
				1月目	2月目	3月目	4月目	5月目	6月目	7月目	8月目	9月目	10月目	11月目	12月目
1	(1)パン製造作業 ①生地の上加工作業	東京製パン株式会社 新宿工場	〇h			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	工場長:国際太郎(25年)														
2	(2)安全衛生業務 ①安全衛生教育 1.雇入れ時等の安全衛生教育 2.機械、器具、原材料等の危険性または有害性及びこれらの取扱方法 3.安全装置、有害物抑制装置または保護具の性能及び取扱方法 4.作業手順(安全衛生としての清掃手順、殺菌手順等) 5.作業開始時の点検(安全衛生) 6.パン製造職種に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防 7.整理整頓及び清潔の保持 8.事故時等における応急措置及び退避 9.その他パン製造職種に関する安全または衛生のために必要な事項 10.労働安全衛生法関係法令(パン製造職種に関する部分に限る。)について ※ ②食品衛生教育(食品衛生法関係法令のうちパン製造職種に関する部分及び計 1.作業手順(食品衛生としての清掃手順、殺菌手順等) 2.作業開始時の点検(食品衛生) 3.パン製造職種に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防 4.食品衛生(清潔の保持) 5.食品及び添加物に関する規定 6.器具及び容器包装に関する規定 7.表示に関する規定	同上	〇h			△	△	△	△	△	△	△	△	△	
	工場長:国際太郎(25年)														
3	①パンの包装作業 ②パンの保存作業 ③材料の準備・運搬作業(製造所内) ④パン製造工程を含む調理パンの製造作業 ⑤パン製造工程を含むパン粉製造作業 ⑥パン製造用機械、設備、器具等の清掃及び使用準備作業	同上	〇h			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	工場長:国際太郎(25年)														
4	①パンの工場内運搬作業 ②製造工場の清掃及び工場管理作業 ③洋菓子製造作業 ④和菓子製造作業	同上	〇h			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	工場長:国際太郎(25年)														
5	安全衛生業務(関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務) 上記※に同じ	同上	〇h			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	工場長:国際太郎(25年)														
合計時間				〇h		〇h	〇h	〇h							

(注意)

予定表には、当該科目の開始月より終了月までの間を矢印(←→)で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載してください。

使用する素材、材料等	(1)基本材料 ①小麦粉(主原料) ②パン酵母 ③食塩 ④水 (2)味や香りをつける材料(副材料) ①砂糖(糖類) ②油脂類 ③牛乳及び乳製品 ④卵	(3)添加物等 ①イーストフード ②ビタミンC ③乳化剤
使用する機械、器具等	1.ミキサー 2.発酵室 3.分割機 4.丸め機 5.中間発酵室(プルファまたはベンチ箱)	6.整形に使用する機械、設備、器具 7.最終発酵室(ホイロ) 8.オープン 9.加熱及び冷却に使用する機械、設備、器具 10.調整、仕上げ、スライスに使用する機械、設備、器具
製品等の例	同じ製品名でもパン酵母を使用しているものと不使用のものがある。パン酵母を使用しているものがパン製造作業で製造する製品に該当する。 (基本材料に①小麦粉、②パン酵母、③食塩、④水 を使用しているパン製品だけが対象製品である。)	
指導体制	指導員名 国際太郎 免許・資格等 1.パン・菓子科職業訓練指導員免許 2.西洋料理科職業訓練指導員免許 3.1級パン製造技能士 4.1級菓子製造技能士(洋菓子製造作業) 5.調理技能士(西洋料理調理作業:単一等級)	

(2) 第2号技能実習実施計画(1年目)(モデル例)

技能実習を行わせる事業所

①事業所名 東京製パン株式会社 新宿工場

②事業所名

③事業所名

実習期間 20XX年 XX月 XX日 ~ 20YY年 YY月 YY日

所在地 東京都新宿区西新宿〇-〇〇-〇〇

所在地

所在地

No.	技能実習の内容 必須業務、関連業務及び周辺業務の例 指導員の役職・氏名(経験年数)	事業所	合計時間	月・時間数												
				1月目	2月目	3月目	4月目	5月目	6月目	7月目	8月目	9月目	10月目	11月目	12月目	
1	(1)パン製造作業 ①生地加工作業 ②熟加工作業 ③仕上げ作業  工場長:国際太郎(25年)	東京製パン株式会社 新宿工場	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
2	(2)安全衛生業務 ①安全衛生教育 1.雇入れ時等の安全衛生教育 2.機械、器具、原材料等の危険性または有害性及びこれらの取扱方法 3.安全装置、有害物抑制装置または保護具の性能及び取扱方法 4.作業手順(安全衛生としての清掃手順、殺菌手順等) 5.作業開始時の点検(安全衛生) 6.パン製造職種に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防 7.整理整頓及び清潔の保持 8.事故時等における応急措置及び退避 9.その他パン製造職種に関する安全または衛生のために必要な事項 10.労働安全衛生法関係法令(パン製造職種に関する部分に限る。)についての詳細な知識 ※ ②食品衛生教育(食品衛生法関係法令のうちパン製造職種に関する部分及び計量法関係法令のうち適正な計量の実施に関する部分の教育) 1.作業手順(食品衛生としての清掃手順、殺菌手順等) 2.作業開始時の点検(食品衛生) 3.パン製造職種に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防 4.食品衛生(清潔の保持) 5.食品及び添加物に関する規定 6.器具及び容器包装に関する規定 7.表示に関する規定  工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
3	(3)関連業務 ①パンの包装作業 ②パンの保存作業 ③材料の準備・運搬作業(製造所内) ④パン製造工程を含む調理パンの製造作業 ⑤パン製造工程を含むパン粉製造作業 ⑥パン製造用機械、設備、器具等の清掃及び使用準備作業  工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
4	(4)周辺業務 ①パンの工場内運搬作業 ②製造工場の清掃及び工場管理作業 ③洋菓子製造作業 ④和菓子製造作業  工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
5	(5)関連・周辺業務 安全衛生業務(関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務) 上記※に同じ  工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
合計時間				〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h

(注意)

予定表には、当該科目の開始月より終了月までの間を矢印(←→)で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載してください。

使用する素材、材料等	(1)基本材料 ①小麦粉(主原料) ②パン酵母 ③食塩 ④水 (2)味や香りをつける材料(副材料) ①砂糖(糖類) ②油脂類 ③牛乳及び乳製品 ④卵	(3)添加物等 ①イーストフード ②ビタミンC ③乳化剤
使用する機械、器具等	1.ミキサー 2.発酵室 3.分割機 4.丸め機 5.中間発酵室(プルファまたはベンチ箱)	6.整形に使用する機械、設備、器具 7.最終発酵室(ホイロ) 8.オープン 9.加熱及び冷却に使用する機械、設備、器具 10.調整、仕上げ、スライスに使用する機械、設備、器具
製品等の例	同じ製品名でもパン酵母を使用しているものと不使用のものがある。パン酵母を使用しているものがパン製造作業で製造する製品に該当する。 (基本材料に①小麦粉、②パン酵母、③食塩、④水 を使用しているパン製品だけが対象製品である。)  1.パンズ(必須製品) 2.食パン 3.菓子パン 4.ロール類 5.デニッシュペストリ 6.その他のベーカリー製品及びパン関連製品(イーストドーナツ、ビザ、フランスパン、ライブレッド、ナン、ピタパン、マフィン、ベーグル等)	
指導体制	指導員名 国際太郎 免許・資格等 1.パン・菓子科職業訓練指導員免許 2.西洋料理科職業訓練指導員免許 3.1級パン製造技能士 4.1級菓子製造技能士(洋菓子製造作業) 5.調理技能士(西洋料理調理作業:単一等級)	

(3) 第2号技能実習実施計画(2年目)(モデル例)

技能実習を行わせる事業所

①事業所名 東京製パン株式会社 新宿工場  
 ②事業所名  
 ③事業所名  
 実習期間 20XX年 XX月 XX日 ~ 20YY年 YY月 YY日

所在地 東京都新宿区西新宿〇-〇〇-〇〇  
 所在地  
 所在地

1	技能実習の内容 必須業務、関連業務及び周辺業務の例 指導員の役職・氏名(経験年数)	事業所	合計時間	月・時間数												
				1月目	2月目	3月目	4月目	5月目	6月目	7月目	8月目	9月目	10月目	11月目	12月目	
1	(1)パン製造作業 ①生地発酵作業 ②生地加工作業 ③熟加工作業 ④仕上げ作業 ⑤製品検査作業  工場長:国際太郎(25年)	東京製パン株式会社 新宿工場	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	←→															
2	(2)安全衛生業務 ①安全衛生教育 1.雇入れ時等の安全衛生教育 2.機械、器具、原材料等の危険性または有害性及びこれらの取扱方法 3.安全装置、有害物抑制装置または保護具の性能及び取扱方法 4.作業手順(安全衛生としての清掃手順、殺菌手順等) 5.作業開始時の点検(安全衛生) 6.パン製造職種に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防 7.整理整頓及び清潔の保持 8.事故時等における応急措置及び退避 9.その他パン製造職種に関する安全または衛生のために必要な事項 10.労働安全衛生法関係法令(パン製造職種に関する部分に限る。)についての詳細な知識 ※ ②食品衛生教育(食品衛生法関係法令のうちパン製造職種に関する部分及び計量法関係法令のうち適正な計量の実施に関する部分の教育) 1.作業手順(食品衛生としての清掃手順、殺菌手順等) 2.作業開始時の点検(食品衛生) 3.パン製造職種に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防 4.食品衛生(清潔の保持) 5.食品及び添加物に関する規定 6.器具及び容器包装に関する規定 7.表示に関する規定  工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
	←→															
3	①パンの包装作業 ②パンの保存作業 ③材料の準備・運搬作業(製造所内) ④パン製造工程を含む調理パンの製造作業 ⑤パン製造工程を含むパン粉製造作業 ⑥パン製造用機械、設備、器具等の清掃及び使用準備作業  工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
	←→															
4	①パンの工場内運搬作業 ②製造工場の清掃及び工場管理作業 ③洋菓子製造作業 ④和菓子製造作業  工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
	←→															
5	安全衛生業務(関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務) 上記※に同じ  工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
	←→															
合計時間				〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h

(注意)

予定表には、当該科目の開始月より終了月までの間を矢印(←→)で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載してください。

使用する素材、材料等	(1)基本材料 ①小麦粉(主原料) ②パン酵母 ③食塩 ④水 (2)味や香りをつける材料(副材料) ①砂糖(糖類) ②油脂類 ③牛乳及び乳製品 ④卵	(3)添加物等 ①イーストフード ②ビタミンC ③乳化剤
使用する機械、器具等	1.ミキサー 2.発酵室 3.分割機 4.丸め機 5.中間発酵室(プルファまたはベンチ箱)	6.整形に使用する機械、設備、器具 7.最終発酵室(ホイロ) 8.オープン 9.加熱及び冷却に使用する機械、設備、器具 10.調整、仕上げ、スライスに使用する機械、設備、器具
製品等の例	同じ製品名でもパン酵母を使用しているものと不使用のものがある。パン酵母を使用しているものがパン製造作業で製造する製品に該当する。 (基本材料に①小麦粉、②パン酵母、③食塩、④水 を使用しているパン製品だけが対象製品である。)  1.パンズ(必須製品) 2.食パン 3.菓子パン 4.ロール類 5.デニッシュペストリ 6.その他のベーカリー製品及びパン関連製品(イーストドーナツ、ビザ、フランスパン、ライブレッド、ナン、ピタパン、マフィン、ベーグル等)	
指導体制	指導員名 国際太郎 免許・資格等 1.パン・菓子科職業訓練指導員免許 2.西洋料理科職業訓練指導員免許 3.1級パン製造技能士 4.1級菓子製造技能士(洋菓子製造作業) 5.調理技能士(西洋料理調理作業:単一等級)	

(4) 第3号技能実習実施計画(1年目)(モデル例)

技能実習を行わせる事業所

①事業所名 東京製パン株式会社 新宿工場  
 ②事業所名  
 ③事業所名  
 実習期間 20XX年 XX月 XX日 ~ 20YY年 YY月 YY日

所在地 東京都新宿区西新宿〇-〇〇-〇〇  
 所在地  
 所在地

1	技能実習の内容 必須業務、関連業務及び周辺業務の例 指導員の役職・氏名(経験年数)	事業所	合計時間	月・時間数											
				1月目	2月目	3月目	4月目	5月目	6月目	7月目	8月目	9月目	10月目	11月目	12月目
1	(1)パン製造作業 ①生地調整(材料の配合、仕込み等)作業 ②生地の発酵作業 ③生地の加工作業 ④熟加工作業 ⑤仕上げ作業 ⑥製品検査作業  工場長:国際太郎(25年)	東京製パン株式会社 新宿工場	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
2	(2)安全衛生業務 ①安全衛生教育 1.雇入れ時等の安全衛生教育 2.機械、器具、原材料等の危険性または有害性及びこれらの取扱方法 3.安全装置、有害物抑制装置または保護具の性能及び取扱方法 4.作業手順(安全衛生としての清掃手順、殺菌手順等) 5.作業開始時の点検(安全衛生) 6.パン製造職種に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防 7.整理整頓及び清潔の保持 8.事故時等における応急措置及び退避 9.その他パン製造職種に関する安全または衛生のために必要な事項 10.労働安全衛生法関係法令(パン製造職種に関する部分に限る。)についての詳細な知識 ※ ②食品衛生教育(食品衛生法関係法令のうちパン製造職種に関する部分及び計量法関係法令のうち適正な計量の実施に関する部分の教育) 1.作業手順(食品衛生としての清掃手順、殺菌手順等) 2.作業開始時の点検(食品衛生) 3.パン製造職種に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防 4.食品衛生(清潔の保持) 5.食品及び添加物に関する規定 6.器具及び容器包装に関する規定 7.表示に関する規定  工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
3	①パンの包装作業 ②パンの保存作業 ③材料の準備・運搬作業(製造所内) ④パン製造工程を含む調理パンの製造作業 ⑤パン製造工程を含むパン粉製造作業 ⑥パン製造用機械、設備、器具等の清掃及び使用準備作業  工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
4	①パンの工場内運搬作業 ②製造工場の清掃及び工場管理作業 ③洋菓子製造作業 ④和菓子製造作業  工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
5	安全衛生業務(関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務) 上記※に同じ  工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
合計時間				〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	

(注意) 予定表には、当該科目の開始月より終了月までの間を矢印(←→)で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載してください。

使用する素材、材料等	(1)基本材料 ①小麦粉(主原料) ②パン酵母 ③食塩 ④水 (2)味や香りをつける材料(副材料) ①砂糖(糖類) ②油脂類 ③牛乳及び乳製品 ④卵	(3)添加物等 ①イーストフード ②ビタミンC ③乳化剤
使用する機械、器具等	1.ミキサ 2.発酵室 3.分割機 4.丸め機 5.中間発酵室(プルファまたはベンチ箱)	6.整形に使用する機械、設備、器具 7.最終発酵室(ホイロ) 8.オープン 9.加熱及び冷却に使用する機械、設備、器具 10.調整、仕上げ、スライスに使用する機械、設備、器具
製品等の例	同じ製品名でもパン酵母を使用しているものと不使用のものがある。パン酵母を使用しているものがパン製造作業で製造する製品に該当する。(基本材料に①小麦粉、②パン酵母、③食塩、④水 を使用しているパン製品だけが対象製品である。)  1.パンズ 2.食パン(必須製品) 3.菓子パン 4.ロール類 5.デニッシュペストリ 6.その他のベーカリー製品及びパン関連製品(イーストドーナツ、ピザ、フランスパン、ライブレッド、ナン、ピタパン、マフィン、ペーグル等)	
指導体制	指導員名 国際太郎 免許・資格等 1.パン・菓子科職業訓練指導員免許 2.西洋料理科職業訓練指導員免許 3.1級パン製造技能士 4.1級菓子製造技能士(洋菓子製造作業) 5.調理技能士(西洋料理調理作業:単一等級)	

(5) 第3号技能実習実施計画(2年目)(モデル例)

技能実習を行わせる事業所

①事業所名 東京製パン株式会社 新宿工場  
 ②事業所名  
 ③事業所名  
 実習期間 20XX年 XX月 XX日 ~ 20YY年 YY月 YY日

所在地 東京都新宿区西新宿〇-〇〇-〇〇  
 所在地  
 所在地

1	技能実習の内容 必須業務、関連業務及び周辺業務の例 指導員の役職・氏名(経験年数)	事業所	合計時間	月・時間数																	
				1月目	2月目	3月目	4月目	5月目	6月目	7月目	8月目	9月目	10月目	11月目	12月目						
必須業務	(1)パン製造作業 ①パンの材料選定作業 ②生地調整(材料の配合、仕込み等)作業 ③生地の発酵作業 ④生地の加工作業 ⑤熱加工作業 ⑥仕上げ作業 ⑦製品検査作業	東京製パン株式会社 新宿工場	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△					
	工場長:国際太郎(25年)																				
	必須業務			(2)安全衛生業務 ①安全衛生教育 1.雇入れ時等の安全衛生教育 2.機械、器具、原材料等の危険性及びこれら取扱方法 3.安全装置、有害物抑制装置または保護具の性能及び取扱方法 4.作業手順(安全衛生としての清掃手順、殺菌手順等) 5.作業開始時の点検(安全衛生) 6.パン製造職種に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防 7.整理整頓及び清潔の保持 8.事故時等における応急措置及び退避 9.その他パン製造職種に関する安全または衛生のために必要な事項 10.労働安全衛生法関係法令(パン製造職種に関する部分に限る。)についての詳細な知識 ※ ②食品衛生教育(食品衛生法関係法令のうちパン製造職種に関する部分及び計量法関係法令のうち適正な計量の実施に関する部分の教育) 1.作業手順(食品衛生としての清掃手順、殺菌手順等) 2.作業開始時の点検(食品衛生) 3.パン製造職種に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防 4.食品衛生(清潔の保持) 5.食品及び添加物に関する規定 6.器具及び容器包装に関する規定 7.表示に関する規定	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△				
				工場長:国際太郎(25年)																	
				関連業務			①パンの包装作業 ②パンの保存作業 ③材料の準備・運搬作業(製造所内) ④パン製造工程を含む調理パンの製造作業 ⑤パン製造工程を含むパン粉製造作業 ⑥パン製造用機械、設備、器具等の清掃及び使用準備作業	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
							工場長:国際太郎(25年)														
							周辺業務			①パンの工場内運搬作業 ②製造工場の清掃及び工場管理作業 ③洋菓子製造作業 ④和菓子製造作業	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△
工場長:国際太郎(25年)																					
関連・周辺業務		安全衛生業務(関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務) 上記※に同じ	同上							〇h			△	△	△	△	△	△	△	△	△
	工場長:国際太郎(25年)																				
合計時間			〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h						

(注意)

予定表には、当該科目の開始月より終了月までの間を矢印(←→)で結び、矢印の上に各月に行う時間数を記載してください。

使用する素材、材料等	(1)基本材料 ①小麦粉(主原料) ②パン酵母 ③食塩 ④水 (2)味や香りをつける材料(副材料) ①砂糖(糖類) ②油脂類 ③牛乳及び乳製品 ④卵	(3)添加物等 ①イーストフード ②ビタミンC ③乳化剤
使用する機械、器具等	1.ミキサ 2.発酵室 3.分割機 4.丸め機 5.中間発酵室(プルファまたはベンチ箱)	6.整形に使用する機械、設備、器具 7.最終発酵室(ホイロ) 8.オープン 9.加熱及び冷却に使用する機械、設備、器具 10.調整、仕上げ、スライスに使用する機械、設備、器具
製品等の例	同じ製品名でもパン酵母を使用しているものと不使用のものがある。パン酵母を使用しているものがパン製造作業で製造する製品に該当する。(基本材料に①小麦粉、②パン酵母、③食塩、④水 を使用しているパン製品だけが対象製品である。) 1.パンズ 2.食パン(必須製品) 3.菓子パン 4.ロール類 5.デニッシュペストリ 6.その他のベーカリー製品及びパン関連製品(イーストドーナツ、ピザ、フランスパン、ライブレッド、ナン、ピタパン、マフィン、ペーグル等)	
指導体制	指導員名 国際太郎 免許・資格等 1.パン・菓子科職業訓練指導員免許 2.西洋料理科職業訓練指導員免許 3.1級パン製造技能士 4.1級菓子製造技能士(洋菓子製造作業) 5.調理技能士(西洋料理調理作業:単一等級)	