

2017

5月

[ 基礎クラス5～10月の6か月 起業クラス5～翌年4月の12か月 ]

2017年 5月20日 校正

\*最新のスケジュールを校正日でご確認下さい

週2クラス(金土)については プロコース製パン金19:00～22:00 土9:00～12:00 の授業で週2日です。

日曜	1月	2火	3水	4木	5金夜	6土AM	7日	8月	9火	10水	11木	12金夜	13土AM	14日	15月	16火	17水	18木	19金夜	20土	21日	22月	23火	24水	25木	26金夜	27土AM	28日	29月	30火	31水	
			連休									1 習	2 実技1丸パン							10 学科1 パンの歴史						11 学科2 パンの栄養と衛生	3-4 実技2・3 マフィン					

2  
回  
ク  
ラ  
ス  
週  
(  
金  
土  
)

週1クラス(土曜)については プロコース製パン9:00～16:00 製菓(洋菓子実技から)17:00～20:00 の授業で週1日です

日曜	1月	2火	3水	4木	5金夜	6土AM	7日	8月	9火	10水	11木	12金夜	13土AM	14日	15月	16火	17水	18木	19金夜	20土	21日	22月	23火	24水	25木	26金夜	27土AM	28日	29月	30火	31水		
			連休										9:00								9:00												
																				14:00							14:00						
																				17:00							17:00						

1  
9  
時  
か  
ら  
1  
7  
時  
か  
ら  
製  
菓  
週  
1  
回  
ク  
ラ  
ス  
(  
土  
曜  
)

2017

6月

[ 基礎クラス5～10月の6か月 起業クラス5～翌年4月の12か月 ]

2017年 5月20日 校正

\*最新のスケジュールを校正日でご確認下さい

週2クラス(金土)については プロコース製パン金19:00～22:00 土9:00～12:00 の授業で週2日です。

日曜	1木	2金夜	3土AM	4日	5月	6火	7水	8木	9金夜	10土AM	11日	12月	13火	14水	15木	16金夜	17土AM	18日	19月	20火	21水	22木	23金夜	24土AM	25日	26月	27火	28水	29木	30金夜
		12	5						13	6						14							15	7						16
プロコース週 2回クラス (金土)		学科3 機械と設備原理	実技4 あんぱん						学科4 発酵と焼成	実技5 あんぱん②						学科5 各種の製パン	たくま公民館 (講師体験)						学科6 職場の心得と	実技6 クリームパン					ビジネススキル①	

週1クラス(土曜)については プロコース製パン9:00～16:00 製菓(洋菓子実技から)17:00～20:00 の授業で週1日です

日曜	1木	2金	3土	4日	5月	6火	7水	8木	9金	10土	11日	12月	13火	14水	15木	16金	17土	18日	19月	20火	21水	22木	23金	24土	25日	26月	27火	28水	29木	30金	
プロコース週1回クラス (土曜)			9:00							9:00			9:00							9:00				9:00			9:00				
17時から17時まで製菓			実技4 あんぱん							②実技5 あんぱん							(たくま公民館 講師体験)							実技6 クリーム							
			14:00							14:00							14:00							14:00							
			学科2 パンの栄養と							理機学科3 機械と設備原							学科5 各種の製パン法							天然酵母P							
			17:00							17:00							17:00							17:00							
			洋菓子実技2							洋菓子実技3							洋菓子実技4							洋菓子実技5							

週2クラス(金土)については プロコース製パン金19:00~22:00 土9:00~12:00 の授業で週2日です。

日曜	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
曜	±AM	日	月	火	水	木	金夜	±AM	日	月	火	水	木	金夜	±AM	日	月	火	水	木	金夜	±AM	日	月	火	水	木	金夜	±AM	日	月
プロコース週2回クラス(金土)	8						25	9						26	17						27	18						28			
	実技7 白焼コッペ バターロール①						小麦イーストフード	実技8 バターロール②						科8 材料学塩糖	実技9 ティン①						学科9 油脂乳水	実技10 ティン②						スキル基礎講習②			

週1クラス(土曜)については プロコース製パン9:00~16:00 製菓(洋菓子実技から)17:00~20:00 の授業で週1日です

日曜	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
曜	±AM	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月
プロコース週1回クラス(土曜) 19時から17時まで製菓								9:00							9:00							9:00							9:00		
	実技7 白焼コッペ バターR①							実技8 バター ロール②							実技9 ティン①							② 実技10 ティン							ルビ ジ ネ ス 基 礎		
	学科6 職場の 心得と役割							14:00 学科7 小麦 イーストフー							14:00 学科8 材料学 塩								14:00 天候 P						14:00 水 学科9 油脂乳		
	17:00 洋菓子実技6							洋菓子実技6							17:00 洋菓子実技7								17:00 洋菓子実技8						17:00 洋菓子実技9		



週2クラス(金土)については プロコース製パン金19:00~22:00 土9:00~12:00 の授業で週2日です。

日曜	1 金夜	2 土AM	3 日	4 月	5 火	6 水	7 木	8 金夜	9 土AM	10 日	11 月	12 火	13 水	14 木	15 金夜	16 土AM	17 日	18 月	19 火	20 水	21 木	22 金夜	23 土AM	24 日	25 月	26 火	27 水	28 木	29 金夜	30 土AM	
	31	22						41・42	23						43							44	24							32	33
2 回 ク ラ ス ( 金 土 )	キ ル ④	実 技 1 4 セ サ ミ ②						製 法 原 理 復 習	学 科 1 食 パ ン 中 種 法	ス ト ①	実 技 1 5 レ ー ズ ン ツ イ				ジ ョ ブ カ ー ド 作 成 に つ い て	キ ャ リ ア コ ン サ ル テ ィ ン グ ①	た く ま 公 民 館 講 師 体 験					キ ャ リ ア コ ン サ ル テ ィ ン グ ②	レ ー ズ ン ツ ィ ス ト ②	公						ラ ン ス パ ン エ ビ フ	実 技 1 8 フ ィ セ ル

週1クラス(土曜)については プロコース製パン9:00~16:00 製菓(洋菓子実技から)17:00~20:00 の授業で週1日です

日曜	1 金	2 土	3 日	4 月	5 火	6 水	7 木	8 金	9 土	10 日	11 月	12 火	13 水	14 木	15 金	16 土	17 日	18 月	19 火	20 水	21 木	22 金	23 土	24 日	25 月	26 火	27 水	28 木	29 金	30 土	
1 7 時 か ら 製 菓		9:00							9:00							9:00							9:00								
9 時 か ら 1 7 時 ま で 製 パ ン		サ ミ ②							ズ ン ツ ィ ス ト							講 師 体 験							レ ー ズ ン ツ ィ								セ ル
		14:00							14:00							14:00							14:00								14:00
		学 科 1 0 菓 子 製 法							学 科 1 食 パ ン 中 種 法							サ ル テ ィ ン グ							天 候 P 初 級								サ ル テ ィ ン グ
		17:00							17:00							17:00															17:00
		1 3							1 4							1 5							1 6								1 8
		洋 菓 子 実 技							洋 菓 子 実 技							洋 菓 子 実 技							洋 菓 子 実 技								洋 菓 子 実 技

週2クラス(金土)については プロコース製パン金19:00~22:00 土9:00~12:00 の授業で週2日です。

日曜	1日	2月	3火	4水	5木	6金夜 45・46	7土AM 33	8日	9月	10火	11水	12木	13金夜 34	14土AM 35	15日	16月	17火	18水	19木	20金夜 36	21土AM 3738	22日	23月	24火	25水	26木 39	27金夜	28土AM 47	29日	30月	31火			
2 回 ク ラ ス 週 ( 金 土 )						キ ャ リ ア コ ン サ ル テ ィ ン グ ③ ④ 職 業 支 援	実 技 1 8 フ ィ セ ル						フ ォ ン デ ュ 実 技 1 9 フ ラ ン ス パ ン	ク ッ ペ 実 技 2 0 フ ラ ン ス パ ン							実 技 2 1 カ ン パ ー ニ ュ	練 習 実 技 2 2 2 3 発 表 会 前					実 技 2 4 発 表 会	総 合 衛 生 管 理 日	修 了 式					

週1クラス(土曜)については プロコース製パン9:00~16:00 製菓(洋菓子実技から)17:00~20:00 の授業で週1日です

日曜	1日	2月	3火	4水	5木	6金	7土	8日	9月	10火	11水	12木	13金	14土	15日	16月	17火	18水	19木	20金	21土	22日	23月	24火	25水	26木	27金	28土	29日	30月	31火																																								
1 9 時 か ら 1 7 時 ま で 製 菓 週 1 回 ク ラ ス ( 土 曜 )							9:00 セ ル 実 技 1 8 フ ィ						9:00 ン ス パ ン 実 技 1 9 フ ラ									9:00 発 表 会 前 練 習								14:00 サ ル テ ィ ン グ ン キ ャ リ ア コ ン サ ル テ ィ ン グ ン						14:00 ン ス パ ン 実 技 2 0 フ ラ						14:00 パ ー ニ ュ カ ン						17:00 1 7 洋 菓 子 実 技						17:00 1 8 洋 菓 子 実 技						17:00 2 0 洋 菓 子 実 技						天 候 P					