

⑥ パン製造業

◆ 作成ガイドライン

パン製造業においては、パン製造とパン販売を分業しておこなう事業所とパン製造と販売を同一の従業員がおこなう事業所がある。モデルカリキュラムを分業している事業所で活用する際には、作成するカリキュラムをそれぞれの部門で必要な教科で構成していただくことを想定し、この2つを盛り込んで作成していること。

パン製造販売実践科訓練カリキュラム総括表

平成21年2月作成

訓練科名 (コース名)	パン製造販売実践科	就職 の 職務	パン製造、販売、店舗運営、 商品開発
訓練期間	6ヶ月		
訓練目標	職業意識の啓発を促し、ヒューマンスキルおよびビジネスマナーを身につけ、パン製造に必要な仕込み・発酵、分割・成形、焼成・仕上げに係る知識と技能を習得し、さらに接客・陳列・包装・レジ打ちなどの販売業務に係る知識と技能も習得する。		
仕上がり像	パン製造及び販売に係る基本的な業務ができる。		

実施月	OJT・Off-JT区分	時間	備考
月	OJT		
	Off-JT		
	月計	日	
月	OJT		
	Off-JT		
	月計	日	
月	OJT		
	Off-JT		
	月計	日	
月	OJT		
	Off-JT		
	月計	日	
月	OJT		
	Off-JT		
	月計	日	
時間算定の基礎：1日 時間 日			
総訓練時間：425時間 (OJT：340時間 Off-JT：85時間)			

パン製造販売実践科訓練カリキュラム

平成21年2月作成

訓練科名(コース名)		パン製造販売実践科		Off-JTの実施主体	備考	
	職務名又は教科名	職務又は教科の内容	時間			
有期実習型訓練の内容 座学等(Off-JT) 実技	実習等(OJT)	安全衛生作業	安全確保、衛生管理、施設管理、環境対策	他実習に包含	/	
		仕込み・発酵実習	原材料の保管・管理、計量・ミキシング、発酵、冷蔵・解凍	120		
		分割・成形実習	分割・丸め、ベンチタイム、成形・型詰、ホイロ	100		
		焼成・冷却・仕上げ実習	焼成、冷却、仕上げ	60		
		接客・販売実習	接客、陳列、包装、販売事務(レジ操作、売り上げ処理)、クレーム対応	60		
	OJT計			340時間	/	
	学 科	職業能力基礎講習	ビジネスマナー、職場理解(仕事理解)、倫理規定、就業規則、経営理念、コミュニケーション、グループディスカッション、キャリア形成、キャリアコンサルティング(自己理解、自己評価)、パソコン操作	20	/	
		安全	5S(整理、整頓、清掃、清潔、しつけ)、安全作業、健康管理、救急処理	3		
		食品衛生	食品衛生の基礎理論、食品衛生関係法令	3		
		パン製造概論	原材料、製パン方法、製パン工程	6		
		パン販売概論	パンの種類と特徴、パン関連食品の種類と特徴、製パン販売技術に関する知識、最新の技術動向に関する知識	6		
		能力評価	オリエンテーション、能力評価(評価担当者、訓練生)	10		
	学科計			48時間	/	
	実 技	安全衛生作業	安全作業、衛生管理実務、救急法	6	/	
		機械・器具・備品の取扱実習	パン製造器具・備品(ミキサー、オープン、食型等)の取扱方法、販売備品(トンゴ、トレイ、バスケット等)の取扱方法、洗浄・消毒方法、保管・保存方法	6		
パン製造実習		計量・ミキシング、発酵、パン生地(分割・丸め、ベンチタイム、ホイロ、焼成、仕上げ)	18			
パソコン実習		報告書、計画書等の作成	7			
実技計			37時間	/		
Off-JT(教育訓練機関)小計			85時間	/		
有期実習型訓練合計			425時間	/		
主な設備機器	発酵室、ミキサー、モルダ、パイローラ、ホイロ、オープン、電子レンジ、フライヤ、分割機、冷凍庫、冷蔵庫、洗浄機、製パン用工具類、作業台、計測器類等					

パン製造販売実践科訓練計画予定表

平成21年2月作成

訓練科名 (コース名)		パン製造販売実践科					
	職務名又は教科名	H○年					
		○月	○月	○月	○月	○月	○月
実習等 (OJT)	安全衛生作業						
	仕込み・発酵実習						
	分割・成形実習						
	焼成・冷却・仕上げ実習						
	接客・販売実習						
座学等 (Off-JT)	学科	職業能力基礎講習					
		安全					
		食品衛生					
		パン製造概論					
		パン販売概論					
	能力評価						
実技	安全衛生作業						
	機械・器具・備品の取扱実習						
	パン製造実習						
	パソコン実習						
	職業能力の評価						
	教育訓練の時間数						

モデルカリキュラム活用事例

●モデルカリキュラム 6カ月訓練・425時間

訓練科名(コース名)	パン製造販売実践科	平成21年度2月作成
職務名又は教科名	職務又は教科の内容	時間
安全衛生作業	安全確保、衛生管理、施設管理、環境対策	60
仕込み・発酵実習	原材料の保管・管理、計量・ミキシング、発酵、冷蔵・解凍	120
分割・成形実習	分割・丸め、ベンチタイム、成形・整形、ホイロ	100
焼成・冷却・仕上げ実習	焼成、冷却、仕上げ	60
検査・販売実習	検査、検別、包装、販売事務(レジ操作、売り上げ記録)、クレーム対応	60
OJT計		340時間
職業能力基礎講習	ビジネスマナー、職業情報(仕事情報)、倫理規定、就業規則、経営理念、コミュニケーション、グループワーク、パソコン、キャリア形成、キャリアコンサルティング(自己理解、自己評価)、パソコン操作	20
安全	S&S(整理、整頓、清掃、清潔、しつけ)、安全作業、健康管理、救急処置	6
食品衛生	食品衛生の基礎理論、食品衛生関係法令	3
パン製造概論	原材料、製パン方法、製パン工程	6
パン販売概論	パンの種類と特徴、パン関連商品の種類と特徴、製パン販売技術に関する知識、最新の技術動向に関する知識	6
能力評価	オリエンテーション、能力評価(評価担当者、訓練生)	10
安全衛生作業	安全作業、衛生管理実務、救急法	6
機械・器具・商品の取扱実習	パン製造器具・備品(ミキサー、オーブン、食器等)の取扱方法、販売備品(トング、トレイ、バスケット等)の取扱方法、洗浄・消毒方法、保管・保存方法	6
パン製造実習	計量・ミキシング、発酵、パン生地分け、丸め、ベンチタイム、ホイロ、焼成、仕上げ	18
パソコン実習	報告書、計画書等の作成	2
実技計		120時間
OJT-JT(教育訓練期間)小計		425時間
有期実習型訓練合計		425時間
主な設備機器	発酵室、ミキサー、モルダ、パイローラ、ホイロ、オーブン、電子レンジ、フライヤー、分割機、冷凍庫、冷蔵庫、洗浄機、製パン用工具類、作業台、計測器類等	

【活用事例1】経験の無い方にパン製造の基本知識と運動習慣、基本技能を身につけさせる訓練をおこなう場合

訓練科名(コース名)	パン製造販売実践科	平成21年度2月作成
職務名又は教科名	職務又は教科の内容	時間
安全衛生作業	安全確保、衛生管理、施設管理、環境対策	60
仕込み・発酵実習	原材料の保管・管理、計量・ミキシング、発酵、冷蔵・解凍	120
分割・成形実習	分割・丸め、ベンチタイム、成形・整形、ホイロ	100
焼成・冷却・仕上げ実習	焼成、冷却、仕上げ	60
検査・販売実習	検査、検別、包装、販売事務(レジ操作、売り上げ記録)、クレーム対応	60
OJT計		340時間
職業能力基礎講習	ビジネスマナー、職業情報(仕事情報)、倫理規定、就業規則、経営理念、コミュニケーション、グループワーク、パソコン、キャリア形成、キャリアコンサルティング(自己理解、自己評価)、パソコン操作	20
安全	S&S(整理、整頓、清掃、清潔、しつけ)、安全作業、健康管理、救急処置	6
食品衛生	食品衛生の基礎理論、食品衛生関係法令	3
パン製造概論	原材料、製パン方法、製パン工程	6
パン販売概論	パンの種類と特徴、パン関連商品の種類と特徴、製パン販売技術に関する知識、最新の技術動向に関する知識	6
能力評価	オリエンテーション、能力評価(評価担当者、訓練生)	10
安全衛生作業	安全作業、衛生管理実務、救急法	6
機械・器具・商品の取扱実習	パン製造器具・備品(ミキサー、オーブン、食器等)の取扱方法、販売備品(トング、トレイ、バスケット等)の取扱方法、洗浄・消毒方法、保管・保存方法	6
パン製造実習	計量・ミキシング、発酵、パン生地分け、丸め、ベンチタイム、ホイロ、焼成、仕上げ	18
パソコン実習	報告書、計画書等の作成	2
実技計		120時間
OJT-JT(教育訓練期間)小計		425時間
有期実習型訓練合計		425時間
主な設備機器	発酵室、ミキサー、モルダ、パイローラ、ホイロ、オーブン、電子レンジ、フライヤー、分割機、冷凍庫、冷蔵庫、洗浄機、製パン用工具類、作業台、計測器類等	

変更 時間追加
変更 時間追加
削除

変更 内容追加
時間追加
削除

変更 時間追加
削除

※425時間(OJT:340時間、OFF-JT:85時間) 8時間/日 → 約54日

【Off-JT実施パターン例】

9:00	10:00	12:00	13:00	16:00	18:00
例1) 学科2時間		実技2時間			
9:00	12:00	13:00	16:00	18:00	
例2) 学科および実技3時間			学科および実技5時間		

6ヶ月の訓練期間で就業時間を全て訓練時間として計画した場合

【活用事例3】新たにパン製造・販売に就く者に対して、仕事の知識と運動習慣および技能を十分に習得させる訓練をおこなう場合

訓練期間を3ヶ月で計画した場合

【活用事例2】経験や知識を有する方に知識や運動、技能を確認し、より早く現場復帰させるための訓練をおこなう場合

訓練科名(コース名)	パン製造販売実践科	平成21年度2月作成
職務名又は教科名	職務又は教科の内容	時間
安全衛生作業	安全確保、衛生管理、施設管理、環境対策	60
仕込み・発酵実習	原材料の保管・管理、計量・ミキシング、発酵、冷蔵・解凍	60
分割・成形実習	分割・丸め、ベンチタイム、成形・整形、ホイロ	60
焼成・冷却・仕上げ実習	焼成、冷却、仕上げ	30
検査・販売実習	検査、検別、包装、販売事務(レジ操作、売り上げ記録)、クレーム対応	30
OJT計		170時間
職業能力基礎講習	ビジネスマナー、職業情報(仕事情報)、倫理規定、就業規則、経営理念、コミュニケーション、グループワーク、パソコン、キャリア形成、キャリアコンサルティング(自己理解、自己評価)、パソコン操作	6
安全	S&S(整理、整頓、清掃、清潔、しつけ)、安全作業、健康管理、救急処置	6
食品衛生	食品衛生の基礎理論、食品衛生関係法令	3
パン製造概論	原材料、製パン方法、製パン工程	3
パン販売概論	パンの種類と特徴、パン関連商品の種類と特徴、製パン販売技術に関する知識、最新の技術動向に関する知識	3
能力評価	オリエンテーション、能力評価(評価担当者、訓練生)	10
安全衛生作業	安全作業、衛生管理実務、救急法	3
機械・器具・商品の取扱実習	パン製造器具・備品(ミキサー、オーブン、食器等)の取扱方法、販売備品(トング、トレイ、バスケット等)の取扱方法、洗浄・消毒方法、保管・保存方法	6
パン製造実習	計量・ミキシング、発酵、パン生地分け、丸め、ベンチタイム、ホイロ、焼成、仕上げ	6
パソコン実習	報告書、計画書等の作成	2
実技計		120時間
OJT-JT(教育訓練期間)小計		271時間
有期実習型訓練合計		271時間
主な設備機器	発酵室、ミキサー、モルダ、パイローラ、ホイロ、オーブン、電子レンジ、フライヤー、分割機、冷凍庫、冷蔵庫、洗浄機、製パン用工具類、作業台、計測器類等	

※215時間(OJT:170時間、OFF-JT:43時間) 8時間/日 → 約27日

補足

- ※助成金受給の条件
- ・6カ月訓練の総時間数425時間以上(3ヶ月訓練では215時間以上)
- ・OJT訓練時間は、総訓練時間の8割~2割の範囲

訓練科名(コース名)	パン製造販売実践科	平成21年度2月作成
職務名又は教科名	職務又は教科の内容	時間
安全衛生作業	安全確保、衛生管理、施設管理、環境対策	60
仕込み・発酵実習	原材料の保管・管理、計量・ミキシング、発酵、冷蔵・解凍	220
分割・成形実習	分割・丸め、ベンチタイム、成形・整形、ホイロ	220
焼成・冷却・仕上げ実習	焼成、冷却、仕上げ	220
検査・販売実習	検査、検別、包装、販売事務(レジ操作、売り上げ記録)、クレーム対応	100
OJT計		760時間
職業能力基礎講習	ビジネスマナー、職業情報(仕事情報)、倫理規定、就業規則、経営理念、コミュニケーション、グループワーク、パソコン、キャリア形成、キャリアコンサルティング(自己理解、自己評価)、パソコン操作	18
安全	S&S(整理、整頓、清掃、清潔、しつけ)、安全作業、健康管理、救急処置	6
食品衛生	食品衛生の基礎理論、食品衛生関係法令	6
パン製造概論	原材料、製パン方法、製パン工程	6
パン販売概論	パンの種類と特徴、パン関連商品の種類と特徴、製パン販売技術に関する知識、最新の技術動向に関する知識	6
能力評価	オリエンテーション、能力評価(評価担当者、訓練生)	10
安全衛生作業	安全作業、衛生管理実務、救急法	12
機械・器具・商品の取扱実習	パン製造器具・備品(ミキサー、オーブン、食器等)の取扱方法、販売備品(トング、トレイ、バスケット等)の取扱方法、洗浄・消毒方法、保管・保存方法	6
パン製造実習	計量・ミキシング、発酵、パン生地分け、丸め、ベンチタイム、ホイロ、焼成、仕上げ	6
パソコン実習	報告書、計画書等の作成	2
実技計		52時間
OJT-JT(教育訓練期間)小計		960時間
有期実習型訓練合計		960時間
主な設備機器	発酵室、ミキサー、モルダ、パイローラ、ホイロ、オーブン、電子レンジ、フライヤー、分割機、冷凍庫、冷蔵庫、洗浄機、製パン用工具類、作業台、計測器類等	

※960時間(OJT:768時間、OFF-JT:192時間) 8時間/日 → 約120日

パン製造業の教科名等の例

訓練形態		教科名の例	教科の内容例
0JT	実技	安全衛生作業	安全確保、衛生管理、施設管理、環境対策
0JT	実技	仕込み・発酵実習	原材料の保管・管理、計量・ミキシング、発酵、冷蔵・解凍
0JT	実技	接客・販売実習	接客、陳列、包装、販売事務（レジ操作、売り上げ処理）
0JT	実技	接客・販売実習	接客、陳列、包装、販売事務（レジ操作、売り上げ処理）、クレーム対応
0JT	実技	分割・成形実習	分割・丸め、ベンチタイム、成形・型詰、ホイロ
0JT	実技	焼成・冷却・仕上げ実習	焼成、冷却、仕上げ
Off-JT	学科	I T 概論	I T リテラシー、データ管理、情報システム管理
Off-JT	学科	安全	5 S（整理、整頓、清掃、清潔、しつけ）、安全作業、健康管理、救急処理
Off-JT	学科	安全衛生	5 S（整理、整頓、清掃、清潔、しつけ）、食品安全の3原則（菌をつけない、殺す、増やさない）、安全作業、健康管理、救急処理
Off-JT	学科	職業能力基礎講習	ビジネスマナー、職場理解（仕事理解）、倫理規定、就業規則、経営理念、コミュニケーション、グループディスカッション、キャリア形成、キャリアコンサルティング（自己理解、自己評価）、パソコン操作
Off-JT	学科	職業能力基礎講習 （キースキル講習）	コミュニケーション、グループディスカッション、キャリア形成、キャリアコンサルティング（自己理解、自己評価）、ビジネスマナー、職場理解（仕事理解）、倫理規定、就業規則、経営理念
Off-JT	学科	職業能力基礎講習 （キースキル講習）	ビジネスマナー、職場理解（仕事理解）、倫理規定、就業規則、経営理念、コミュニケーション、グループディスカッション、キャリア形成、キャリアコンサルティング（自己理解、自己評価）、パソコン操作
Off-JT	学科	食品衛生	食品衛生の基礎理論、食品衛生関係法令
Off-JT	学科	食品衛生法関係法規	食品衛生の基礎理論、食品衛生関係法令、計量法関係法令
Off-JT	学科	能力評価	オリエンテーション、能力評価（評価担当者、訓練生）
Off-JT	学科	パン製造概論	パン生地の調整・発酵方法、パンの材料の種類・性質・用途、製パン技術・理論に関する技術、最新の技術動向に関する知識
Off-JT	学科	パン製造概論	原材料、製パン方法、製パン工程
Off-JT	学科	パン販売概論	パンの種類と特徴、パン関連食品の種類と特徴、製パン販売技術に関する知識、最新の技術動向に関する知識
Off-JT	実技	安全衛生作業	安全作業、衛生管理実務、救急法
Off-JT	実技	機械・器具・備品の取扱実習	パン製造器具・備品（ミキサー、オープン、食型等）の取扱方法、販売備品（トング、トレイ、バスケット等）の取扱方法、洗浄・消毒方法、保管・保存方法
Off-JT	実技	データ処理実習	各種データ作成、ファイル管理、在庫管理システム、経理処理システム
Off-JT	実技	パソコン実習	報告書、計画書等の作成
Off-JT	実技	パン製造実習	仕込み・発酵作業（原材料の保管・管理、計量・ミキシング、発酵、冷蔵・解凍）、分割・整形作業（パン生地の分割丸め）、焼成・仕上げ作業（焼成、冷却、装飾）
Off-JT	実技	パン製造実習	計量・ミキシング、発酵、パン生地の分割・丸め、ベンチタイム、ホイロ、焼成、仕上げ