

科目名 (英)	基礎実習 (Basic Practice)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	製菓衛生師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	180 (6)	開講区分	前期

<p>【授業の学習内容】 製菓衛生師資格の取得を目的とし、和洋菓子製造、パン製造の基本を学ぶ。 (洋菓子)基本生地、基本クリームの製法を習得する。洋菓子の歴史、分類について説明できるようになる。 (和菓子)和菓子の基本技術である「包餡」と「製餡」を修得する為に、四季の和菓子を製造しながら反復練習を繰り返します。 菓子を製造するだけでなく、素材の特性や使用方法を学び理解を深める。また、菓子の歴史や日本の年中行事など日本文化も習得する。 (パン)実習において基礎技術および工程の理解が必要です。製パンにおける基本的な作業や製法を習得する。 ※実務経験:和菓子店で勤務。製菓衛生師、1級菓子製造技能士。</p>							
<p>【到達目標】 1.正確な計量と、器具の正しい使用及び安全な作業ができる。 2.製菓・製パン職人として周りの者とコミュニケーションをとり、円滑に作業できる。 3.製菓・製パンの基本製法を理解し、正しく製造できる。菓子やパンについて興味を深める。</p>							

授業計画・内容	
1回目	洋菓子：実習室の使用について説明、
2回目	基本作業「フルーツカット」
3回目	洋菓子：基本生地の製法
4回目	「バター生地」
5回目	洋菓子：冷菓の製法
6回目	「プリン」「ゼリー」
7回目	洋菓子：基本生地の製法 / 基本クリームの製法
8回目	「共立てロール生地」 / 「クレームシャンティエ」
9回目	洋菓子：基本生地の製法 / 基本クリームの製法
10回目	「別立てロール生地」「クレームシャンティエ」
11回目	洋菓子：基本生地の製法 / 冷菓の製法
12回目	「バターケーキ生地」 / 「ババロア」
13回目	洋菓子：基本生地の製法
14回目	「クッキー生地」(「パートシュクレ」)
15回目	洋菓子：基本生地の製法 / 基本クリームの製法 / フルーツカット
16回目	「パートシュクレ」 / 「クレームダマンド」 / 「各種フルーツカット」
17回目	洋菓子：冷菓の製法
18回目	「ムース」
19回目	洋菓子：基本生地の製法 / 基本クリームの製法
20回目	「パータジェノワーズ」 / 「クレームシャンティエ」(「クレームパティシエール」)
21回目	洋菓子：基本生地の製法 / 基本クリームの製法
22回目	「パータシュー」 / 「クレームパティシエール」
23回目	洋菓子：基本生地の製法 / メレンゲ生地の製法
24回目	「フィナンシェ」 / 「シフォンケーキ」(「ビスキュイ」)
25回目	洋菓子：冷菓の製法 / 基本生地の製法
26回目	「ババロア」 / 「ビスキュイ」

授業計画・内容	
27回目	洋菓子：基本生地の製法 / 基本クリームの製法
28回目	「パータジェノワーズ」 / 「クレームオブル」
29回目	洋菓子：基本生地の製法 / 基本クリームの製法
30回目	「共立てロール生地、別立てロール生地」 / 「クレームシャンティエ」
31回目	和菓子：和菓子実習室の調理器具の種類と方法。基本技術/計量方法 餡玉取 包餡方法 蒸し菓子 桜餅
32回目	
33回目	和菓子：（基本） 蒸し菓子 薬まんじゅう / 蒸し菓子 みたらし団子
34回目	
35回目	和菓子：（基本） 練り菓子 蕨もち / 焼き菓子（オープン物） 長崎カステラ
36回目	
37回目	和菓子：（基本） 蒸し菓子 柏餅 / 練り菓子 求肥
38回目	
39回目	和菓子：（基本） 揚げ菓子 あんどーなつ / 蒸し菓子（粹蒸し菓子） 浮島
40回目	
41回目	和菓子：（基本） 蒸し菓子（オープン物） 桃山 / 蒸し菓子（平鍋菓子） どら焼き
42回目	
43回目	和菓子：（基本） 流し菓子 水羊羹 / 焼き菓子（平鍋物） 焼鮎
44回目	
45回目	和菓子：（基本） 蒸し菓子 こなし / 半生菓子 寒氷・州浜
46回目	
47回目	和菓子：（基本） 焼き菓子（オープン物） 栗まんじゅう / 流し菓子 練り羊羹 製餡
48回目	
49回目	和菓子：（基本） 蒸し菓子 豆大福 / 蒸し菓子（粹蒸し菓子） 水無月
50回目	
51回目	和菓子：（基本） 蒸し菓子 上用まんじゅう / 蒸し菓子 外郎
52回目	
53回目	和菓子：（基本） 練り菓子 葛まんじゅう / 焼き菓子（平鍋物） 艶袱紗
54回目	
55回目	和菓子：（基本） 蒸し菓子 黄味時雨 / 岡仕上げ菓子 きんとん
56回目	
57回目	和菓子：（基本） 練り菓子 雪平 / 流し菓子 錦玉
58回目	
59回目	和菓子：（基本） 蒸し菓子 薬まんじゅう / 練り菓子 練りきり
60回目	
61回目	パン：実習室の説明、練習生地仕込み
62回目	
63回目	パン：ドイツパン（ゴマロール）、練習生地
64回目	

授業計画・内容

65回目	パン:菓子パン(加糖中種法)メロンパン、練習生地
66回目	
67回目	パン:ピザ、練習生地
68回目	
69回目	パン:ハイジの白パン、練習生地
70回目	
71回目	パン:焼き込み調理(ウインナーロール)、練習生地
72回目	
73回目	パン:オニオンブレッド、練習生地
74回目	
75回目	パン:パン・オ・ノア、練習生地
76回目	
77回目	パン:菓子パン(加糖中種法)あんぱん、練習生地
78回目	
79回目	パン:レーズンブレッド、練習生地
80回目	
81回目	パン:テーブルロール、練習生地
82回目	
83回目	パン:ブリオッシュ食パン、練習生地
84回目	
85回目	パン:カイザーゼンメル、練習生地
86回目	
87回目	パン:ドイツパン(ベーコンエピ)、練習生地
88回目	
89回目	パン:クロワッサン、練習生地
90回目	
準備学習 時間外学習	教科書等を使用し、予習復習をする。 毎回のレシピをまとめ、ポートフォリオを作成する。
評価方法	試験点100点満点で評価する。 洋菓子、和菓子、製パンにおいてそれぞれの分野で実技試験を行い、知識・技術の到達評価を行う。 各分野とも同じ割合で成績評価を行う。
【使用教科書・教材・参考書】 □ 「入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識」 「製菓衛生師全書」 「製菓衛生師教本」	