

科目名 (英)	専門実習 (Special 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)	240 (8)	開講区分	後期

<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:洋菓子店、企業、ホテルにて製造職等に携わる。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	
2回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用 「パンド ジェーヌ」「バヴァロワ」「クレーム ブリュレ」
3回目	
4回目	
5回目	洋菓子：各国の伝統菓子／基本生地・基本クリームの反復と応用 「フランクフルター クランツ」
6回目	
7回目	
8回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用 「ティラミス/ビスコッティ」
9回目	
10回目	
11回目	洋菓子：皿盛りデザート／基本生地・基本クリームの反復と応用 「クレープ シュゼット」
12回目	
13回目	
14回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用 「フォレノワール」
15回目	
16回目	
17回目	洋菓子：現代風創作菓子／基本生地・基本クリームの反復と応用／専門技術
18回目	
19回目	
20回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用 「アリュメット オ ポンム」
21回目	
22回目	
23回目	洋菓子：現代風創作菓子／基本生地・基本クリームの反復と応用／専門技術
24回目	

25回目	
26回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用 「パリ ブレスト」
27回目	
28回目	
29回目	洋菓子：現代風創作菓子／基本生地・基本クリームの反復と応用／専門技術
30回目	
31回目	
32回目	洋菓子：季節（クリスマス）の菓子／基本生地・基本クリームの反復と応用 「クリスマスケーキ（フレジェ）」
33回目	
34回目	
35回目	
36回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用 「タルト シブースト」
37回目	
38回目	
39回目	
40回目	洋菓子：各国の伝統菓子／基本生地・基本クリームの反復と応用 「オペラ」
41回目	
42回目	
43回目	
44回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用 「ミルフィーユ」
45回目	
46回目	
47回目	
48回目	洋菓子：季節（ヴァレンタイン）の菓子／基本生地・基本クリームの反復と応用 「ショコラ」
49回目	
50回目	
51回目	洋菓子：大量生産
52回目	
53回目	洋菓子：大量生産
54回目	
55回目	洋菓子：大量生産
56回目	
57回目	洋菓子：大量生産
58回目	
59回目	洋菓子：大量生産
60回目	
61回目	洋菓子：大量生産
62回目	

63回目	洋菓子：大量生産
64回目	
65回目	洋菓子：大量生産
66回目	
67回目	洋菓子：反復基礎実習
68回目	
69回目	洋菓子：反復基礎実習
70回目	
71回目	洋菓子：反復基礎実習
72回目	
73回目	洋菓子：反復基礎実習
74回目	
75回目	洋菓子：反復基礎実習
76回目	
77回目	洋菓子：反復基礎実習
78回目	
79回目	洋菓子：工芸菓子（マジパン細工）
80回目	
81回目	製パン：菓子パン（栗あんぱん）、ドイツパン（ゴマロール）
82回目	
83回目	製パン：ハースブレッド（マロンハース）、ドイツパン（じゃがバターパン）
84回目	
85回目	製パン：ドイツパン（カマンベールセサミ）、菓子パン（求肥あんぱん）、菓子パン（ブルベリー食パン）
86回目	
87回目	
88回目	製パン：ドイツパン（おさつ金時）、菓子パン（あんぱん）、焼き調理パン（きのこカレーパン）
89回目	
90回目	
91回目	製パン：ハニートースト、ドイツパン（バターロール）、菓子パン（クリームパン）、カスタードクリーム
92回目	
93回目	
94回目	製パン：シュトーレン、菓子パン（ツリーパン）、ドイツパン（じゃがバターパン）、チョコクリーム
95回目	
96回目	
97回目	製パン：菓子パン（あんぱん）試験対策
98回目	
99回目	
100回目	和菓子：製餡、各種包餡
101回目	

102回目	和菓子:製餡、各種包餡
103回目	
104回目	和菓子:製餡、各種包餡
105回目	
106回目	和菓子:製餡、各種包餡
107回目	
108回目	
109回目	和菓子:製餡、各種包餡
110回目	
111回目	
112回目	和菓子:製餡、各種包餡
113回目	
114回目	
115回目	和菓子:製餡、各種包餡
116回目	
117回目	
118回目	和菓子:製餡、各種包餡
119回目	
120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」	