

科目名 (英)	専門技術実習 (Special Practice)	必修 選択	必須	年次	1	開講区分	通年 前期
学科・コース	製菓衛生師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)		

【授業の学習内容】

洋菓子製造技術者として必要な技術を身に付けるには、道具を正しく使用することはもちろん、繰り返し練習することが大切です。洋菓子製造における基本技術である、絞り、ナツペ、生地延ばしなどを実際の器具を使い、美しい仕上げや迅速な作業が出来るよう繰り返し練習します。
 ※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。

【到達目標】

決められた課題(時間内)で、絞り、ナツペ、生地延ばしなどを美しく行うことができる。

授業計画・内容

1回目	作業場のルールを知り、器具の扱い方を学ぶ。
2回目	絞り袋の使い方 基本技術(絞り)の練習
3回目	絞り袋の使い方 基本技術(絞り)の練習
4回目	パレットナイフの使い方 基本技術(生地延ばし)の練習
5回目	絞り袋の使い方 基本技術(絞り)の練習
6回目	絞り袋の使い方 基本技術(絞り)の練習
7回目	絞り袋の使い方 基本技術(絞り)の練習
8回目	めん棒の使い方 基本技術(生地のばし)の練習
9回目	パレットナイフの使い方 基本技術(ナツペ)の練習
10回目	パレットナイフの使い方 基本技術(ナツペ)の練習
11回目	絞り袋の使い方 基本技術(絞り)の練習
12回目	絞り袋の使い方 基本技術(絞り)の練習
13回目	パレットナイフの使い方 基本技術(ナツペ)の練習
14回目	絞り袋の使い方 基本技術(絞り)の練習
15回目	絞り袋の使い方 基本技術(絞り)の練習
準備学習 時間外学習	
評価方法	実技試験にて、修得した技術の到達評価を行う。

【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」

科目名 (英)	専門技術実習 (Special Practice)	必修 選択	必須	年次	1	開講区分	通年 後期
学科・コース	製菓衛生師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)		

【授業の学習内容】

洋菓子製造技術者として必要な技術を身に付けるには、道具を正しく使用することはもちろん、繰り返し練習することが大切です。洋菓子製造における基本技術である、絞り、ナッペ、生地延ばしなどを実際の器具を使い、美しい仕上げや迅速な作業が出来るよう繰り返し練習します。
※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。

【到達目標】

決められた課題(時間内)で、絞り、ナッペ、生地延ばしなどを美しく行うことができる。

授業計画・内容

1回目	基本技術の練習 絞り・ナッペ・エタレ・フォンサーージュ・テンパリング
2回目	基本技術の練習 絞り・ナッペ・エタレ・フォンサーージュ・テンパリング
3回目	基本技術の練習 絞り・ナッペ・エタレ・フォンサーージュ・テンパリング
4回目	基本技術の練習 絞り・ナッペ・エタレ・フォンサーージュ・テンパリング
5回目	基本技術の練習 絞り・ナッペ・エタレ・フォンサーージュ・テンパリング
6回目	基本技術の練習 絞り・ナッペ・エタレ・フォンサーージュ・テンパリング
7回目	基本技術の練習 絞り・ナッペ・エタレ・フォンサーージュ・テンパリング
8回目	基本技術の練習 絞り・ナッペ・エタレ・フォンサーージュ・テンパリング
9回目	基本技術の練習 絞り・ナッペ・エタレ・フォンサーージュ・テンパリング
10回目	基本技術の練習 絞り・ナッペ・エタレ・フォンサーージュ・テンパリング
11回目	基本技術の練習 絞り・ナッペ・エタレ・フォンサーージュ・テンパリング
12回目	基本技術の練習 絞り・ナッペ・エタレ・フォンサーージュ・テンパリング
13回目	基本技術の練習 絞り・ナッペ・エタレ・フォンサーージュ・テンパリング
14回目	基本技術の練習 絞り・ナッペ・エタレ・フォンサーージュ・テンパリング
15回目	基本技術の練習 絞り・ナッペ・エタレ・フォンサーージュ・テンパリング
準備学習 時間外学習	
評価方法	試験点100点満点で評価します

【使用教科書・教材・参考書】 □