

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
【授業の学習内容】							
<p>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>							
【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量り、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。							

授業計画・内容	
1回目	洋菓子：実習室の使用について説明、基本作業
2回目	「フルーツカット」
3回目	洋菓子：基本生地の製法
4回目	「マドレーヌ」
5回目	洋菓子：冷菓の製法
6回目	「プリン、レモンゼリー」
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」共立て生地、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」別立て生地、クレームシャンティエ
11回目	洋菓子：基本生地の製法
12回目	「クッキー生地2種、パートシュクレ」
13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
14回目	「タルト・オ・フリュイ」クレームダマンド、フルーツカット
15回目	洋菓子：冷菓の製法
16回目	「ムース・オ・リチィ」イタリアンメレンゲ
17回目	洋菓子：基本生地の製法、冷菓の製法
18回目	「カトルカール(パウンドケーキ)、バヴァロワ」
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	「シューアラクレーム」シュー生地、クレームパティシエール
21回目	洋菓子：基本生地の製法、メレンゲ生地の製法
22回目	「フィナンシェ、シフォンケーキ」(「ビスキュイ」)
23回目	洋菓子：基本生地の製法、基本クリームの製法
24回目	「ショートケーキ」パータ・ジェノワーズ、クレームシャンティエ
25回目	洋菓子：冷菓の製法、基本生地の製法
26回目	「シャルロット・オ・ポワール」バヴァロワ、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	「ガトーモカ」パータ・ジェノワーズ、クレーム・オ・プール
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	「ロールケーキ」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 餡練り
32回目	
33回目	和菓子:(基本) 蒸し菓子/桜餅
34回目	
35回目	和菓子:(基本)蒸し菓子(オープン物) 桃山 / 蒸し菓子(粹蒸し菓子) 浮島
36回目	
37回目	和菓子:(基本)練り菓子 葛まんじゅう/ 蒸し菓子(粹蒸し菓子) 水無月/ 製餡
38回目	
39回目	和菓子:(基本) 蒸し菓子 黄味時雨 / 焼き菓子(平鍋物) 艶袱紗
40回目	
41回目	和菓子:(基本)練り菓子 雪平 / 蒸し菓子 みたらし団子
42回目	
43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
44回目	
45回目	和菓子:(基本)蒸し菓子 豆大福 /練り菓子 練り切り
46回目	
47回目	和菓子:(基本)練り菓子 練り切り / 蒸し菓子(平鍋菓子) どら焼き
48回目	
49回目	和菓子:(基本) 焼き菓子(オープン物) 栗まんじゅう / 焼き菓子(オープン物) 調布
50回目	
51回目	和菓子:(基本) 蒸し菓子 おはぎ/流し菓子 水羊羹
52回目	
53回目	和菓子:(基本)蒸し菓子 上用まんじゅう / 蒸し菓子 外郎
54回目	
55回目	和菓子:(基本) 岡仕上げ菓子 きんとん/ 蒸し菓子 こなし
56回目	
57回目	和菓子:(基本)蒸し菓子 月見団子 / 蒸し菓子 村雨
58回目	
59回目	和菓子:(基本) 蒸し菓子 葉まんじゅう / 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」	