

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)	300 (10)	開講区分	後期
【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：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級菓子製造技能士取得。</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：基本生地・基本クリームの反復と応用「タルト シブースト」「フィグ オランジュ」
2回目	
3回目	
4回目	
5回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用「ムース ショコラ」
6回目	
7回目	
8回目	
9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」「チーズケーキ」
10回目	
11回目	
12回目	
13回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用「モンブラン」
14回目	
15回目	
16回目	
17回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用「ムース ピスターシュ グリオット」
18回目	
19回目	
20回目	
21回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用「オペラ」
22回目	
23回目	
24回目	

授業計画・内容

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「アリュメット オ ポンム」
27回目	
28回目	
29回目	洋菓子:基本生地・基本クリームの反復と応用「ザッハ トルテ」「ダクワーズ」
30回目	
31回目	
32回目	
33回目	洋菓子:基本生地・基本クリームの反復と応用「フレジェ」「ガレット ブレトンヌ」
34回目	
35回目	
36回目	
37回目	洋菓子:基本生地・基本クリームの反復と応用「クリスマスケーキ」
38回目	
39回目	
40回目	
41回目	洋菓子:基本生地・基本クリームの反復と応用「ガレット デ ロワ」
42回目	
43回目	
44回目	
45回目	洋菓子:基本生地・基本クリームの反復と応用「ヴァレンタイン ショコラ」
46回目	
47回目	
48回目	
49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
50回目	
51回目	
52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
53回目	
54回目	
55回目	
56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
57回目	
58回目	
59回目	
60回目	

授業計画・内容

61回目	
62回目	洋菓子:エ芸菓子「マジパン・パステイヤージュ」
63回目	
64回目	
65回目	洋菓子:エ芸菓子「マジパン・パステイヤージュ」
66回目	
67回目	
68回目	洋菓子:エ芸菓子「マジパン・パステイヤージュ」
69回目	
70回目	
71回目	洋菓子:エ芸菓子「マジパン・パステイヤージュ」
72回目	
73回目	
74回目	洋菓子:大量生産「ロールケーキ」「シュークリーム」
75回目	
76回目	
77回目	洋菓子:大量生産「ロールケーキ」「シュークリーム」
78回目	
79回目	
80回目	洋菓子:大量生産「ロールケーキ」「シュークリーム」
81回目	
82回目	
83回目	洋菓子:大量生産「ロールケーキ」「シュークリーム」
84回目	
85回目	
86回目	洋菓子:大量生産「ロールケーキ」「シュークリーム」
87回目	
88回目	
89回目	洋菓子: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」
90回目	
91回目	
92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」
93回目	
94回目	
95回目	洋菓子:基本生地・基本クリームの反復と応用「ガトー ショコラ」「ジェノワーズ」「パバロア」「カトルカール」「シューアラクレーム」
96回目	

授業計画・内容

97回目	
98回目	洋菓子:基本生地・基本クリームの反復と応用「ガトー ショコラ」「ジェノワーズ」「パバロア」「カトルカール」「シューアラクレーム」
99回目	
100回目	
101回目	和菓子:製餡、各種包餡 季節の和菓子
102回目	
103回目	
104回目	和菓子:製餡、各種包餡 季節の和菓子
105回目	
106回目	
107回目	和菓子:製餡、各種包餡 季節の和菓子
108回目	
109回目	
110回目	和菓子:製餡、各種包餡 季節の和菓子
111回目	
112回目	
113回目	和菓子:製餡、各種包餡 季節の和菓子
114回目	
115回目	
116回目	和菓子:製餡、各種包餡 季節の和菓子
117回目	
118回目	
119回目	和菓子:製餡、各種包餡 季節の和菓子
120回目	
121回目	
122回目	和菓子:製餡、各種包餡 季節の和菓子
123回目	
124回目	
125回目	和菓子:製餡、各種包餡 季節の和菓子
126回目	
127回目	
128回目	製パン:菓子パン(栗あんぱん)、ドイツパン(じゃがバターパン)、ハードトースト
129回目	
130回目	
131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)、フランスパン
132回目	

授業計画・内容

133回目	
134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(ブルーベリー食パン)
135回目	
136回目	
137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)
138回目	
139回目	
140回目	製パン:ハニートースト、菓子パン(クリームパン)、ドイツパン(じゃがバターパン)
141回目	
142回目	
143回目	製パン:シュトレン、菓子パン(クリスマスツリーパン)、ドイツパン(じゃがバターパン)
144回目	
145回目	
146回目	製パン:フランスパン、ドイツパン(じゃがバターパン)、ミルクソフト
147回目	
148回目	
149回目	製パン:菓子パン(あんぱん) 試験対策
150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。
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>「入学前から始める!製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識」</p> <p>「製菓衛生師全書」</p> <p>「製菓衛生師教本」</p>	