

科目名 (英)	製菓実習 I (Confectionery Practice I)	必修 選択	必修	年次	1	開講区分	前期
	学科・コース	製菓本科	授業 形態	実習	総時間 (単位)		

【授業の学習内容】
 食品製造者として安全で美味しい商品を作る知識と技術を習得する
 洋菓子・和菓子・製パン製造の基本的な動作や技術を習得できる
 ※製菓店に7年間勤務。製菓衛生師、1級菓子製造技能士。

【到達目標】
 ①実習室でのルールやマナーを守り、正しい姿勢で作業することができる
 ②正確な計量ができ、器具や道具を正しく使用することができる
 ③基本となる生地やクリームの作業手順や製法を正しく理解できる

授業計画・内容	
1回目	洋菓子:実習室の使用について 基本生地【パート・シュクレ】
2回目	
3回目	洋菓子:基本クリーム【クレームダマンド】 「タルト・オ・フリユイ」の作成
4回目	
5回目	洋菓子:基本生地【パート・シュクレ】・基本クリーム【クレーム・パティシエール】「タルト・オ・フリーズ」の作成
6回目	
7回目	洋菓子:基本生地【パート・タジェノワーズ】の作成 / 基本生地「絞りクッキー」の作成
8回目	
9回目	洋菓子:基本生地【パート・タジェノワーズ】・基本クリーム【クレーム・シャンティエ】 「ガトー・オ・フリーズ」の作成
10回目	
11回目	洋菓子:基本生地【パート・タジェノワーズ】・基本クリーム【クレーム・シャンティエ】 「ガトー・オ・フリユイ」の作成
12回目	
13回目	洋菓子:基本生地【パート・タシュー】・基本クリーム【クレーム・ディプロマット】「シューパリジャン」の作成
14回目	
15回目	洋菓子:基本生地【パート・タシュー】・基本クリーム【クレーム・パティシエール】「シューシャンティエ」の作成
16回目	
17回目	洋菓子:基本生地【パート・ビスキュイ】・基本クリーム【クレーム・オ・ブール】「ビスキュイ・ルレ」の作成
18回目	
19回目	洋菓子:基本生地【パート・ビスキュイ】・基本クリーム【イタリアン・メレンゲ】「ルレ・オ・フリユイ」の作成
20回目	
21回目	洋菓子:基本生地【バター生地】「ケック・オ・フリユイ」の作成/「のばしクッキー」の作成
22回目	
23回目	洋菓子:基本生地【バター生地】「マドレーヌ」の作成/「フィナンシェ」の作成
24回目	
25回目	洋菓子:基本クリーム【クレーム・アングレーズ】「バヴァロワ」の作成
26回目	
27回目	洋菓子:基本クリーム【イタリアン・メレンゲ】「ムース」の作成
28回目	
29回目	洋菓子:基本生地の製法 / 基本クリームの製法 まとめ
30回目	
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
32回目	
33回目	和菓子:基本技術の取得 / 蒸し菓子 桜餅 /蒸し菓子 みたらし団子
34回目	
35回目	和菓子:基本技術の取得 / 蒸し菓子 柏餅 /練り菓子 求肥
36回目	
37回目	和菓子:基本技術の取得 / 揚げ菓子 あんどーなつ /蒸し菓子(粹蒸し菓子) 浮島
38回目	
39回目	和菓子:基本技術の取得 / 蒸し菓子(オープン物) 桃山 / 蒸し菓子(平鍋菓子) だら焼き
40回目	
41回目	和菓子:基本技術の取得 / 練り菓子 蕨もち / 焼き菓子(オープン物) 長崎カステラ
42回目	
43回目	和菓子:基本技術の取得 / 蒸し菓子 こなし / 半生菓子 寒氷・州浜
44回目	
45回目	和菓子:基本技術の取得 / 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
46回目	
47回目	和菓子:基本技術の取得 / 蒸し菓子 豆大福 / 蒸し菓子(粹蒸し菓子) 水無月
48回目	
49回目	和菓子:基本技術の取得 / 流し菓子 水羊羹 / 焼き菓子(平鍋物) 焼鮎
50回目	
51回目	和菓子:基本技術の取得 / 練り菓子 葛まんじゅう / 焼き菓子(平鍋物) 艶袱紗
52回目	
53回目	和菓子:基本技術の取得 / 蒸し菓子 黄味時雨 / 岡仕上げ菓子 きんとん
54回目	
55回目	和菓子:基本技術の取得 / 練り菓子 雪平 / 流し菓子 錦玉
56回目	
57回目	和菓子:基本技術の取得 / 蒸し菓子 薬まんじゅう / 練り菓子 練りきり
58回目	
59回目	和菓子:基本技術の取得 / 蒸し菓子 上用まんじゅう / 蒸し菓子 外郎
60回目	

31回目	パン:実習室の説明、練習生地仕込み
32回目	
33回目	パン:ドイツパン(ゴマロール)、練習生地
34回目	
35回目	パン:菓子パン(加糖中種法)メロンパン、練習生地
36回目	
37回目	パン:ピザ、練習生地
38回目	
39回目	パン:ハイジの白パン、練習生地
40回目	
41回目	パン:焼き込み調理(ウインナーロール)、練習生地
42回目	
43回目	パン:オニオンブレッド、練習生地
44回目	
45回目	パン:パン・オ・ノア、練習生地
46回目	
47回目	パン:菓子パン(加糖中種法)あんぱん、練習生地
48回目	
49回目	パン:レーズンブレッド、練習生地
50回目	
51回目	パン:テーブルロール、練習生地
52回目	
53回目	パン:ブリオッシュ食パン、練習生地
54回目	
55回目	パン:カイザーゼンメル、練習生地
56回目	
57回目	パン:ドイツパン(ベーコンエピ)、練習生地
58回目	
59回目	パン:クロワッサン、練習生地
60回目	
準備学習 時間外学習	教科書を用いて、予習復習を行ってください。 学んだ内容をレポートにまとめ整理し、復習するようにして下さい。
評価方法	試験点100点満点で評価する。

【使用教科書・教材・参考書】 □

製菓衛生師全書・製菓衛生師教本