

科目名 (英)	基礎実習 (Basic Practice)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	製菓本科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	180 6	開講区分	通年 前期

【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
※実務経験：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
4回目	
5回目	洋菓子:基本生地【パート・サブレ】の作成
6回目	
7回目	洋菓子:基本生地【パートジェノワーズ】の作成
8回目	
9回目	洋菓子:基本生地【パートジェノワーズ】・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【パートシュー】・基本クリーム【クレーム・ディプロマット】 「シュー・ア・ラ・クレーム」の作成
14回目	
15回目	洋菓子:基本生地【パートシュー】・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】 「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】 「ルレ・オ・マンダリン」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
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 餡練り
32回目	
33回目	和菓子:基本技術の取得 / 蒸し菓子 桜餅
34回目	
35回目	和菓子:基本技術の取得 / 蒸し菓子 こなし / 蒸し菓子 黄味時雨
36回目	
37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 / 蒸し菓子(粹蒸し菓子) 水無月 / 製餡
38回目	
39回目	和菓子:基本技術の取得 / 練り菓子 練り切り / 流し菓子 水羊羹
40回目	
41回目	和菓子:基本技術の取得 / 練り菓子 練り切り / 焼き菓子(平鍋菓子) どら焼き
42回目	
43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
44回目	
45回目	和菓子:基本技術の取得 / 岡仕上げ菓子 きんとん / 蒸し菓子(粹蒸し菓子) 浮島
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 おはぎ
48回目	
49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
50回目	
51回目	和菓子:基本技術の取得 / 練り菓子 雪平 / 蒸し菓子 串団子
52回目	
53回目	和菓子:基本技術の取得 / 焼き菓子(平鍋物) 調布 / 焼き菓子(オープン物) 桃山
54回目	
55回目	和菓子:基本技術の取得 / 蒸し菓子 月見団子 / 蒸し菓子 村雨
56回目	
57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
58回目	
59回目	和菓子:基本技術の取得 / 蒸し菓子 葉まんじゅう / 練り菓子 練りきり
60回目	

授業計画・内容	
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	
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:プリオッシュ食パン、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】	
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	