

科目名 (英)	専門実習 ( Special Practice)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	製菓本科	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】  
 食品製造者として安全で美味しい商品を作れる知識と技術を習得する  
 洋菓子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	
2回目	基本生地、基本クリームの製法
3回目	「タルト」他
4回目	
5回目	
6回目	基本生地、基本クリームの製法
7回目	「タルト」「ロール」他
8回目	
9回目	
10回目	基本生地、基本クリームの製法
11回目	「シュー」他
12回目	
13回目	
14回目	基本生地、基本クリームの製法
15回目	「フィユタージュ」「ジェノワーズ」他
16回目	
17回目	
18回目	基本生地、基本クリームの製法
19回目	「ババロア」「ビスキュイ」他
20回目	
21回目	
22回目	基本生地、基本クリームの製法
23回目	「シュー」他
24回目	
25回目	
26回目	基本生地、基本クリームの製法
27回目	「フィユタージュ」「ジェノワーズ」他
28回目	
29回目	
30回目	基本生地、基本クリームの製法
31回目	「ジョコンド」「フィユタージュ」他
32回目	
33回目	
34回目	基本生地、基本クリームの製法
35回目	「揚げ菓子」他
36回目	
37回目	
38回目	基本生地、基本クリームの製法
39回目	「ムース」他
40回目	
41回目	
42回目	基本生地、基本クリームの製法
43回目	「フィユタージュ」他
44回目	
45回目	
46回目	基本生地、基本クリームの製法
47回目	「チョコレート」他
48回目	
49回目	
50回目	基本生地、基本クリームの製法
51回目	「チョコレート」他
52回目	
53回目	
54回目	基本生地、基本クリームの製法
55回目	「チョコレート」他
56回目	

57回目	
58回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法
59回目	「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
60回目	
61回目	
62回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法
63回目	「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
64回目	
65回目	
66回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法
67回目	「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
68回目	
69回目	
70回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法
71回目	「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
72回目	
73回目	
74回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法
75回目	「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
76回目	
77回目	
78回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法
79回目	「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
80回目	
81回目	
82回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法
83回目	「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
84回目	
85回目	
86回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法
87回目	「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
88回目	
89回目	
90回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法
91回目	「ショートケーキ」「ロールケーキ」「ムース」他
92回目	
93回目	
94回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法
95回目	「ショートケーキ」「ロールケーキ」「ムース」他
96回目	
97回目	
98回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法
99回目	「ショートケーキ」「ロールケーキ」「ムース」他
100回目	
101回目	
102回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法
103回目	「ショートケーキ」「ロールケーキ」「ムース」他
104回目	
105回目	
106回目	細工菓子
107回目	アメ細工の技法
108回目	
109回目	
110回目	細工菓子
111回目	マジパンの製法、取り扱い、技法
112回目	
113回目	
114回目	復習
115回目	
116回目	
117回目	基本生地、基本クリームの製法 / 基本技法・基本作業の復習
118回目	
119回目	基本生地、基本クリームの製法 / 基本技法・基本作業の復習
120回目	
121回目	基本生地、基本クリームの製法 / 基本技法・基本作業の復習
122回目	
123回目	基本生地、基本クリームの製法 / 基本技法・基本作業の復習
124回目	
125回目	基本生地、基本クリームの製法 / 基本技法・基本作業の復習
126回目	
127回目	基本生地、基本クリームの製法 / 基本技法・基本作業の復習
128回目	
129回目	基本生地、基本クリームの製法 / 基本技法・基本作業の復習
130回目	
131回目	基本生地、基本クリームの製法 / 基本技法・基本作業の復習
132回目	
133回目	基本生地、基本クリームの製法 / 基本技法・基本作業の復習
134回目	

135回目	基本生地、基本クリームの製法 / 基本技法・基本作業の復習
136回目	
137回目	
138回目	
139回目	
140回目	
141回目	
142回目	
143回目	
144回目	
145回目	
146回目	
147回目	
148回目	
149回目	
150回目	
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	