

科目名 (英)	高度洋菓子実習 (Confectionery Technology Training)	必修 選択	必修	年次	2		
学科・コース	製菓本科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	480 (16)	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れる知識と技術を習得する。 ※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習得した技術や知識をもとに作業や製品を洞察することができる ②品質の良し悪しを判断することができる ③状況に応じた正確な作業を行う事ができる。							

授業計画・内容	
1回目	
2回目	
3回目	フランス伝統菓子 生地、クリーム製の製法
4回目	
5回目	
6回目	フランス伝統菓子 生地、クリーム製の製法
7回目	
8回目	
9回目	
10回目	現代フランス菓子 生地、クリーム製の製法
11回目	
12回目	
13回目	
14回目	現代フランス菓子 生地、クリーム製の製法
15回目	
16回目	
17回目	
18回目	大量製造を行う 実践的な作業工程
19回目	
20回目	
21回目	
22回目	大量製造を行う 実践的な作業工程
23回目	
24回目	
25回目	
26回目	ドイツやオーストリアなどヨーロッパ各国の伝統菓子 生地、クリーム製の製法
27回目	
28回目	
29回目	
30回目	ドイツやオーストリアなどヨーロッパ各国の伝統菓子 生地、クリーム製の製法
31回目	
32回目	
33回目	
34回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
35回目	
36回目	
37回目	
38回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
39回目	
40回目	
41回目	
42回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
43回目	
44回目	
45回目	
46回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
47回目	
48回目	
49回目	
50回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
51回目	
52回目	
53回目	
54回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
55回目	
56回目	
57回目	
58回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
59回目	
60回目	
61回目	
62回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
63回目	
64回目	
65回目	
66回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
67回目	
68回目	
69回目	
70回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
71回目	
72回目	
73回目	
74回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
75回目	
76回目	

77回目	
78回目	
79回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
80回目	
81回目	
82回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品の大量製造を行う 実践的な作業工程を行う
83回目	
84回目	
85回目	
86回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品の大量製造を行う 実践的な作業工程を行う
87回目	
88回目	
89回目	
90回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品の大量製造を行う 実践的な作業工程を行う
91回目	
92回目	
93回目	
94回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品の大量製造を行う 実践的な作業工程を行う
95回目	
96回目	
97回目	
98回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品の大量製造を行う 実践的な作業工程を行う
99回目	
100回目	
101回目	
102回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品の大量製造を行う 実践的な作業工程を行う
103回目	
104回目	
105回目	
106回目	製法と技法 (生地・クリーム)
107回目	
108回目	
109回目	
110回目	製法と技法 (生地・クリーム)
111回目	
112回目	
113回目	
114回目	製法と技法 (生地・クリーム)
115回目	
116回目	
117回目	
118回目	製法と技法 (生地・クリーム)
119回目	
120回目	
準備学習 時間外学習	1年次に学んだ基本生地やクリーム、製法について復習して下さい。 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】	

科目名 (英)	高度洋菓子実習 (Confectionery Technology Training)	必修 選択	必修	年次	2		
学科・コース	製菓本科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	480 (16)	開講区分	通年 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る知識と技術を習得する。 ※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習得した技術や知識をもとに作業や製品を洞察することができる ②品質の良し悪しを判断することができる ③状況に応じた正確な作業を行う事ができる。							

授業計画・内容	
1回目	
2回目	フランス伝統菓子 生地、クリームの製法
3回目	
4回目	
5回目	
6回目	フランス伝統菓子 生地、クリームの製法
7回目	
8回目	
9回目	
10回目	現代フランス菓子 生地、クリームの製法
11回目	
12回目	
13回目	
14回目	現代フランス菓子 生地、クリームの製法
15回目	
16回目	
17回目	
18回目	大量製造を行う 実践的な作業工程
19回目	
20回目	
21回目	
22回目	大量製造を行う 実践的な作業工程
23回目	
24回目	
25回目	
26回目	ドイツやオーストリアなどヨーロッパ各国の伝統菓子 生地、クリームの製法
27回目	
28回目	
29回目	
30回目	ドイツやオーストリアなどヨーロッパ各国の伝統菓子 生地、クリームの製法
31回目	
32回目	
33回目	
34回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
35回目	
36回目	
37回目	
38回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
39回目	
40回目	
41回目	
42回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
43回目	
44回目	
45回目	
46回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
47回目	
48回目	
49回目	
50回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
51回目	
52回目	
53回目	
54回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
55回目	
56回目	
57回目	
58回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
59回目	
60回目	
61回目	
62回目	フランス伝統菓子 生地、クリームの製法
63回目	
64回目	
65回目	
66回目	フランス伝統菓子 生地、クリームの製法
67回目	
68回目	
69回目	
70回目	現代フランス菓子 生地、クリームの製法
71回目	
72回目	
73回目	
74回目	現代フランス菓子 生地、クリームの製法
75回目	
76回目	

77回目	
78回目	大量製造を行う 実践的な作業工程
79回目	
80回目	
81回目	
82回目	大量製造を行う 実践的な作業工程
83回目	
84回目	
85回目	
86回目	ドイツやオーストリアなどヨーロッパ各国の伝統菓子 生地、クリームの製法
87回目	
88回目	
89回目	
90回目	ドイツやオーストリアなどヨーロッパ各国の伝統菓子 生地、クリームの製法
91回目	
92回目	
93回目	
94回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
95回目	
96回目	
97回目	
98回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
99回目	
100回目	
101回目	
102回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
103回目	
104回目	
105回目	
106回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
107回目	
108回目	
109回目	
110回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
111回目	
112回目	
113回目	
114回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
115回目	
116回目	
117回目	
118回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
119回目	
120回目	
準備学習 時間外学習	1年次に学んだ基本生地やクリーム、製法について復習して下さい。 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】	