

科目名 (英)	専門実習 (Special Practice)	必修 選択	必修	年次	I		
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る知識と技術を得る 洋菓子の基本的な動作や技術を得る ※実務経験：製菓店に7年間勤務。製菓衛生師、I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	基本生地、基本クリームの製法 「タルト」他
2回目	
3回目	
4回目	
5回目	基本生地、基本クリームの製法 「タルト」「ロール」他
6回目	
7回目	
8回目	
9回目	基本生地、基本クリームの製法 「シュー」他
10回目	
11回目	
12回目	
13回目	基本生地、基本クリームの製法 「フィユタージュ」「ジェノワーズ」他
14回目	
15回目	
16回目	
17回目	基本生地、基本クリームの製法 「ババロア」「ビスキュイ」他
18回目	
19回目	
20回目	
21回目	基本生地、基本クリームの製法 「シュー」他
22回目	
23回目	
24回目	
25回目	基本生地、基本クリームの製法 「フィユタージュ」「ジェノワーズ」他
26回目	
27回目	
28回目	
29回目	基本生地、基本クリームの製法 「ジョコンド」「フィユタージュ」他
30回目	
31回目	
32回目	
33回目	基本生地、基本クリームの製法 「揚げ菓子」他
34回目	
35回目	
36回目	
37回目	基本生地、基本クリームの製法 「ムース」他
38回目	
39回目	
40回目	
41回目	基本生地、基本クリームの製法 「フィユタージュ」他
42回目	
43回目	
44回目	
45回目	基本生地、基本クリームの製法 「チョコレート」他
46回目	
47回目	
48回目	
49回目	基本生地、基本クリームの製法 「チョコレート」他
50回目	
51回目	
52回目	
53回目	基本生地、基本クリームの製法 「チョコレート」他
54回目	
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・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	
118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
119回目	
120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
121回目	
122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
123回目	
124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
125回目	
126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
127回目	
128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
129回目	
130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
131回目	
132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
133回目	
134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

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