

科目名 (英)	製菓実習 (Confectionery Practice)	必修 選択	必修	年次	1	開講区分	通年 前期
学科・コース	製パン本科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 4		
【授業の学習内容】 洋菓子実習を通して、基本的な技術を習得するとともに、基本的な製法が身につくように実習を行う。 ※実務経験：ホテル、企業、洋菓子店にて洋菓子製造職等に携わる。製菓衛生師、1級菓子製造技能士。							
【到達目標】 ①正確な計量と器具の正しい使用及び安全な作業ができる。 ②基本生地・基本クリーム of 製法を理解し、正しく作業ができる。 ③製菓製パンの製造者として正しい知識と確かな技術が習得できる。							

授業計画・内容	
1回目	実習室の使用方法 / デザート菓子の製法 / 凝固生地(ゼラチン生地) / 「レモンゼリー」
2回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 気泡生地(油脂生地) / 「マドレーヌ」
3回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 凝固生地(プディング) / 「カスタードプリン」
4回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 気泡生地(油脂生地) / 「パウンドケーキ」
5回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法、クリーム類の製法 / 気泡生地(全卵生地)、泡立て生地(生クリーム) / 「ロールケーキ(クレームシャンティイ)」
6回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法、クリーム類の製法 / 気泡生地(卵白生地)、泡立て生地(生クリーム) / 「ロールケーキ(クレームシャンティイ)」
7回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 練り生地(のばし生地、絞り生地、アイスボックス) / 「パートシュクレ、絞りクッキー、アイスボックスクッキー」
8回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法、クリーム類の製法 / 練り生地(のばし生地)、その他の生地(クレームダイヤモンド) / 「アマンディーヌ」
9回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法、クリーム類の製法 / 気泡生地(卵白生地)、泡立て生地(生クリーム) / 「シフォンケーキ(クレームシャンティイ)」
10回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法、クリーム類の製法 / 気泡生地(全卵生地)、泡立て生地(バタークリーム) / 「ガトーモカ」
11回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法、クリーム類の製法 / 加熱生地(パータシュー)、煮上げ生地(カスタードクリーム) / 「シュアラクレーム」
12回目	デザート菓子の製法 / 凝固生地(ゼラチン生地) / 「ムースフリュイ」
13回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法、クリーム類の製法 / 練り生地(のばし生地)、その他の生地(クレームダイヤモンド) / 「フルーツのタルト」
14回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 折り生地(練り込み生地) / 「アリュメットオボンム」
15回目	オーブンで焼き上げる菓子の製造、デザート菓子の製法 / 気泡生地(卵白生地)、凝固生地(ゼラチン生地) / 「シャルロットポワール」
準備学習 時間外学習	教科書等を使用し、予習復習をする。 毎回のレシピをまとめ、ポートフォリオを作成する。
評価方法	実技試験にて、修得した技術の到達評価を行う。
【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」	