

科目名 (英)	製菓実習 (Confectionery Practice)	必修 選択	必修	年次	I	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：製菓店に7年間勤務。製菓衛生師、I級菓子製造技能士取得。							
【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・基本クリームの製法を理解し、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	実習室の使用法 / 計量 / 練り生地 (パートシュクレ)
2回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 練り生地 (パートシュクレ) / 「アマンディーヌ」
3回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 「タルトフレーズ」
4回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 加熱生地 (パートシュー) / 「シューアラクレーム」①
5回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 加熱生地 (パートシュー) / 「シューアラクレーム」②
6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
7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) / バターケーキ ・絞り練習①
8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) / クッキー①
9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) / クッキー②
10回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 堅果生地 / 「フロランタン」 ・絞り練習②
11回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 気泡生地 (全卵生地) / 共立て生地 (ビスキュイ)
12回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 気泡生地 (全卵生地) / 別立て生地 (ビスキュイ)
13回目	デザート菓子 / 凝固生地 (ゼラチン生地) / ゼリー
14回目	デザート菓子 / 凝固生地 (ゼラチン生地) / ゼリー
15回目	前期復讐 オープンで焼き上げる菓子の製法 / 気泡生地 (油脂生地) / バターケーキ
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」	

科目名 (英)	製菓実習 (Confectionery Practice)	必修 選択	必修	年次	I		
学科・コース	製パン本科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 4	開講区分	通年 後期
【授業の学習内容】 洋菓子の基本的な技術を学び、食品製造者としての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：洋菓子店で勤務。製菓衛生師。							
【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・基本クリームの製法を理解し、正しく製造できる。 3. 製菓・製パン職人として正しい知識と確かな技術を習得し、優れた人材を養成する。							

授業計画・内容	
1回目	洋菓子：焼き菓子 フロランタン
2回目	洋菓子：焼き菓子 フィナンシェ、シフォンケーキ
3回目	洋菓子：温菓 クレープ シュゼット
4回目	洋菓子：冷菓 フランクフルター クランツ
5回目	洋菓子：冷菓 ティラミス
6回目	洋菓子：冷菓 ムース
7回目	洋菓子：焼き菓子 パンドジェンヌ
8回目	洋菓子：冷菓 タルトマロン
9回目	洋菓子：冷菓 エクレール
10回目	洋菓子：冷菓 別立てロールケーキ
11回目	洋菓子：冷菓 ブッシュドノエル
12回目	洋菓子：焼き菓子 ダックワーズ
13回目	洋菓子：冷菓 ネイキッドケーキ
14回目	洋菓子：ショコラ
15回目	洋菓子：冷菓 ロールケーキ
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」	