

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 前期
【授業の学習内容】							
洋菓子実習を通し、基本的な技術、製法を習得する。 ※実務経験：洋菓子店、企業、ホテルにて製造職等に携わる。製菓衛生師、I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 / 冷菓の製法 / 「グレープフルーツゼリー」						
2回目							
3回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 「マドレーヌ」						
4回目							
5回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 「クッキー」						
6回目							
7回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 「アマンディーヌ」「シュー生地」						
8回目							
9回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 「シューアラクレーム」						
10回目							
11回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 「プリン」						
12回目							
13回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 「マカロン生地」「ガレットブレトンヌ」						
14回目							
15回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 「マカロン仕上げ」「ガトーショコラ」						
16回目							
17回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 「フルーツタルト」						
18回目							
19回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 「ココナッツムース」						
20回目							
21回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 「フロランタン」						
22回目							
23回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 「ロールケーキ 別立て」						
24回目							
25回目	デザート菓子 / 「パウンドケーキ」「ブリュレ」						
26回目							
27回目	デザート菓子 / 「ロールケーキ 共立て」						
28回目							
29回目	前期復習 オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 「ロールケーキ」						
30回目							
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、目標をたて振り返りを行う。						
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】							
「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】							
<p>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る知識と技術を習得する。 ※実務経験：洋菓子店、企業、ホテルにて製造職等に携わる。製菓衛生師、I級菓子製造技能士。</p>							
【到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 							
授業計画・内容							
1回目	焼き菓子：パンドジェーン、パイ生地						
2回目							
3回目	冷菓：チーズケーキ、パイ生地						
4回目							
5回目	温菓、冷菓：クレープ シュゼット、アップルパイ						
6回目							
7回目	冷菓：モンブラン						
8回目							
9回目	焼き菓子：フィナンシェ、メレンゲ						
10回目							
11回目	冷菓：タルト						
12回目							
13回目	冷菓：チョコムース						
14回目							
15回目	冷菓：エクレール						
16回目							
17回目	冷菓：別立てロール						
18回目							
19回目	冷菓：ティラミス						
20回目							
21回目	冷菓：クリスマスショート						
22回目							
23回目	冷菓：フレジェ						
24回目							
25回目	トレットウール：キッシュ						
26回目							
27回目	チョコレート：ボンボンショコラ						
28回目							
29回目	冷菓：別立てロール						
30回目							
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る。						
評価方法	実技試験にて、修得した技術を100点満点で評価を行う。						
【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」							