

科目名 (英)	製菓実習 ( Confectionery Practice)	必修 選択	必修	年次	I	担当教員	
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：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 / 計量 / 練り生地 (パートシュクレ)
2回目	
3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
4回目	
5回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / タルトフレーズ
6回目	
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
8回目	
9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) / バンドジェンヌ ・絞り練習
10回目	
11回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 練り生地(絞り) / クッキー①
12回目	
13回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 練り生地(アイスボックス) / クッキー②
14回目	
15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」
16回目	
17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
18回目	
19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) / エクレア
20回目	
21回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 気泡生地(共立て生地) / 共立てロール
22回目	
23回目	オーブンで焼き上げる菓子の製法 / 気泡生地(別立て生地) / 別立てロール
24回目	
25回目	デザート菓子 / 凝固生地(ゼラチン生地) / プリン、ゼリー
26回目	
27回目	デザート菓子 / 凝固生地(ゼラチン生地) / ババロア
28回目	
29回目	前期復習
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、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】  
 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	1		
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】							
<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>							

授業計画・内容	
1回目	基本生地、基本クリームの製法
2回目	「バター生地」/フィナンシェ、シュクレ
3回目	基本生地、基本クリームの製法
4回目	「タルト」/タルト ポワール
5回目	基本生地、基本クリームの製法
6回目	「冷菓」/ムース
7回目	基本生地、基本クリームの製法
8回目	「気泡生地」/シフォン
9回目	基本生地、基本クリームの製法
10回目	「気泡生地」/ルレ
11回目	基本生地、基本クリームの製法
12回目	「バター生地」/ガトーショコラ
13回目	基本生地、基本クリームの製法
14回目	「バター生地」/ケック、パータ プリゼ
15回目	基本生地、基本クリームの製法
16回目	「タルト」/タルト マロン、フィユタージュ ラピッド
17回目	基本生地、基本クリームの製法
18回目	「パイ生地」/アップルパイ、フィユタージュ
19回目	基本生地、基本クリームの製法
20回目	「パイ生地」/パルミエ
21回目	基本生地、基本クリームの製法
22回目	「バター生地」/ブラウニー、ジェノワーズ
23回目	基本生地、基本クリームの製法
24回目	「気泡生地」/クリスマスケーキ、パータ プリゼ
25回目	基本生地、基本クリームの製法
26回目	「パイ生地」/キッシュ、ブリュレ
27回目	基本生地、基本クリームの製法
28回目	「チョコレート」/パヴェ オ ショコラ
29回目	後期復習
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】	
製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識 製菓衛生師全書	