

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】 洋菓子実習を通して、基本的な技術を修得するとともに、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、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 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修得できる。							

授業計画・内容	
1回目	実習室の使用 方法、計量の方法を学ぶ。バターケーキ生地の製法を理解する。
2回目	
3回目	プリン、クッキー生地の製法を理解する。
4回目	
5回目	仕込み形態によるクッキー生地の違いを理解する。
6回目	
7回目	凝固剤の使用 方法、フルーツカッ トを修得する。
8回目	
9回目	スポンジ生地 の製法、ロール ケーキの工程を 理解する。
10回目	
11回目	凝固剤の使用 方法、冷菓の製 法を理解する。
12回目	
13回目	クッキー生地、基本クリームの製法を修得する。
14回目	
15回目	シュー生地、基本クリームの製法を理解する。
16回目	
17回目	パウンドケーキ、冷菓の製法を理解する。
18回目	
19回目	クッキー生地 の敷き込み、タルトの製法を理解する。
20回目	
21回目	クッキー生地、基本クリームの製法を修得する。
22回目	
23回目	フルーツカッ ト、タルトの仕 上げを修得する。
24回目	
25回目	デザート of 製法を理解する。
26回目	
27回目	クッキー生地、バターケーキ生地の製法を理解する。
28回目	
29回目	クッキー生地、バターケーキ生地の製法を理解する。
30回目	
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	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修得する。 ※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修得できる。							

授業計画・内容	
1回目	パイ生地、サブレ生地の製法を理解する
2回目	
3回目	パイ生地の折り込み、スポンジ生地、サブレ生地の製法を理解する
4回目	
5回目	パイ生地、コンフィチュールの製法を理解する
6回目	
7回目	パイ生地の焼成方法。クッキー生地、クリームの製法を理解する
8回目	
9回目	バターケーキ生地、型の敷き込み作業を修得する
10回目	
11回目	フルーツカット、タルトの仕上げを学ぶ。メレンゲ菓子の製法を理解する
12回目	
13回目	クリームの製法、プティガトーの仕上げを学ぶ。サブレ生地の製法を修得する
14回目	
15回目	チーズケーキ、ブリゼ生地の製法を学ぶ
16回目	
17回目	クリスマスケーキの製法を学ぶ
18回目	
19回目	トレットウールの製法を学ぶ
20回目	
21回目	イタリア伝統菓子、クッキー生地の応用を学ぶ
22回目	
23回目	
24回目	フランス伝統菓子を学ぶ
25回目	
26回目	
27回目	チョコレート菓子を学ぶ
28回目	
29回目	チョコレート菓子を学ぶ
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
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】 「製菓衛生師全書」	