

科目名 (英)	製菓実習 (confectionery theory)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	お菓子専科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
【授業の学習内容】 洋菓子の基礎知識と技術を学び、製菓技術者の養成を目的とする。 洋菓子実習を通して、基本技術の習得や原材料の比較、特性を理解する ※実務経験：洋菓子店で勤務。製菓衛生師。							
【到達目標】 ・洋菓子製造に必要な基本技術の習得 ・原材料の特性を知り製品に生かせる							

授業計画・内容	
1	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
2	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
3	
4	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
5	
6	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
7	
8	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
9	
10	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
11	
12	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
13	
14	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
15	
準備学習 時間外学習	製菓衛生師教本で予習復習を行う。
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】 <input type="checkbox"/> 全国製菓衛生師養成施設協会発行：製菓衛生師教本(下)	