

科目名 (英)	お菓子実習 (Pastry Practice)	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)	360 (12)	開講区分	通年 前期
<b>【授業の学習内容】</b> 洋菓子製造、パン製造の基本を学ぶ。 (洋菓子)基本生地、基本クリーム of 製法を習得する。洋菓子の歴史、分類について説明できるようになる。 (パン)実習において基礎技術および工程の理解が必要です。製パンにおける基本的な作業や製法を習得する。 ※実務経験:洋菓子店で勤務。製菓衛生師。							
<b>【到達目標】</b> 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.製菓・製パン職人として周りの者とコミュニケーションをとり、円滑に作業できる。 3.製菓・製パンの基本製法を理解し、正しく製造できる。菓子やパンについて興味を深める。							

授業計画・内容	
1回目	設備と調理器具の使い方
2回目	洋菓子：冷菓の製法 アントルメフロワ 「レモンゼリー」
3回目	洋菓子：基本生地の製法 焼き菓子「マドレーヌ」
4回目	
5回目	洋菓子：冷菓の製法 アントルメフロワ「プディング」
6回目	
7回目	洋菓子：基本生地の製法 焼き菓子「キャトルキヤール」
8回目	
9回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの製法 ロールケーキ「共立てロール」
10回目	
11回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの製法 ロールケーキ「別立てロール」
12回目	
13回目	洋菓子：基本生地の製法 焼き菓子「シフォンケーキ」
14回目	
15回目	洋菓子：基本生地の製法 焼き菓子「絞りクッキー」「アイスボックスクッキー」
16回目	
17回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの製法 タルト「アマンディーヌ」
18回目	
19回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの製法 アントルメ「ガトーモカ」
20回目	
21回目	洋菓子：冷菓の製法 アントルメ「バヴァロワ」
22回目	
23回目	洋菓子：基本生地の製法 焼き菓子「パンドジェンヌ」
24回目	
25回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの製法 パータシュー「シュアラクレーム」
26回目	

授業計画・内容	
27回目	洋菓子：基本生地の製法 揚げ菓子「アメリカンドーナツ」「フレンチドーナツ」
28回目	
29回目	洋菓子：基本生地の製法 プティフル「マカロン」
30回目	
31回目	洋菓子：各国伝統菓子 オーストリア「アプフェルシュトゥルーデル」
32回目	
33回目	洋菓子：冷菓の製法 アントルメ「ムースフリュイ」
34回目	
35回目	洋菓子：基本生地・基本クリーム of 製法 パータシュー「エクレール」
36回目	
37回目	洋菓子：各国伝統菓子 オーストリア「カルディナルシュニッテン」
38回目	
39回目	洋菓子：基本生地・基本クリーム of 製法 タルト「タルトフリュイ」
40回目	
41回目	洋菓子：基本生地の製法 焼き菓子「フロランタン」
42回目	
43回目	洋菓子：各国伝統菓子 イタリア「ティラミス」
44回目	
45回目	洋菓子：各国伝統菓子 ドイツ「フランクフルタークランツ」
46回目	
47回目	洋菓子：基本生地の製法 パイ「アップルパイ」
48回目	
49回目	洋菓子：冷菓の製法 アントルメ「シャルロットポワール」
50回目	
51回目	洋菓子：冷菓の製法 アントルメ「ムースフリュイ」
52回目	
53回目	洋菓子：基本生地・基本クリーム of 製法 パータシュー「パリブレスト」
54回目	
55回目	洋菓子：基本生地・基本クリーム of 製法 デコレーションケーキ「ショートケーキ」
56回目	
57回目	洋菓子：基本生地の製法 パートルヴェ「ババオロム」
58回目	
59回目	洋菓子：基本生地・基本クリーム おさらい
60回目	
61回目	パン：実習室の説明、練習生地仕込み
62回目	
63回目	パン：ドイツパン(ゴマロール)、練習生地
64回目	

授業計画・内容	
65回目	パン:菓子パン(加糖中種法)メロンパン、練習生地
66回目	
67回目	パン:ピザ、練習生地
68回目	
69回目	パン:ハイジの白パン、練習生地
70回目	
71回目	パン:焼き込み調理(ウインナーロール)、練習生地
72回目	
73回目	パン:オニオンブレッド、練習生地
74回目	
75回目	パン:パン・オ・ノア、練習生地
76回目	
77回目	パン:菓子パン(加糖中種法)あんぱん、練習生地
78回目	
79回目	パン:レーズンブレッド、練習生地
80回目	
81回目	パン:テーブルロール、練習生地
82回目	
83回目	パン:ブリオッシュ食パン、練習生地
84回目	
85回目	パン:カイザーゼンメル、練習生地
86回目	
87回目	パン:ドイツパン(ベーコンエピ)、練習生地
88回目	
89回目	パン:クロワッサン、練習生地
90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	洋菓子、製パンにおいてそれぞれの分野で実技試験を行い、知識・技術の到達評価を行う。 成績評価の割合は授業回数の割合に準じます。
【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」 「製菓衛生師教本」	

科目名 (英)	お菓子実習 (Pastry Practice)	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)	360 (12)	開講区分	通年 後期
<b>【授業の学習内容】</b> 洋菓子製造、パン製造の基礎知識と技術を集中的に学び、より専門性の高い製菓技術者の養成を目的とする。 ※実務経験：洋菓子店で勤務。製菓衛生師。							
<b>【到達目標】</b> 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た優れた人材を養成。							

授業計画・内容	
1回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用 「タルト シブースト」
2回目	
3回目	
4回目	
5回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用 「ショートケーキ」
6回目	
7回目	
8回目	
9回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用 「モンブラン」
10回目	
11回目	
12回目	
13回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用 「ミルフィーユ」
14回目	
15回目	
16回目	
17回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用／プティガトー 「ムース ショコラ」
18回目	
19回目	
20回目	
21回目	洋菓子：各国の伝統菓子／基本生地・基本クリームの反復と応用 「フォレノワール」
22回目	
23回目	
24回目	
25回目	洋菓子：各国の伝統菓子／基本生地・基本クリームの反復と応用 「オペラ」
26回目	
27回目	
28回目	

29回目	洋菓子：現代風創作菓子／基本生地・基本クリームの反復と応用／専門技術
30回目	
31回目	洋菓子：現代風創作菓子／基本生地・基本クリームの反復と応用／専門技術
32回目	
33回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用／プティガトー 「ムース オ フリュイ」
34回目	
35回目	
36回目	
37回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用 「フレジェ」
38回目	
39回目	
40回目	
41回目	洋菓子：季節の菓子／基本生地・基本クリームの反復と応用 「クリスマスケーキ」
42回目	
43回目	洋菓子：各国の伝統菓子／基本生地・基本クリームの反復と応用 「ガレット デ ロワ」
44回目	
45回目	
46回目	
47回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用 「チョコレートショートケーキ」
48回目	
49回目	洋菓子：各国の伝統菓子／基本生地・基本クリームの反復と応用 「ザッハ トルテ」
50回目	
51回目	
52回目	
53回目	洋菓子：現代風創作菓子／基本生地・基本クリームの反復と応用／専門技術
54回目	
55回目	洋菓子：季節の菓子／基本生地・基本クリームの反復と応用「ヴァレンタイン（ショコラ）」
56回目	
57回目	洋菓子：季節の菓子／基本生地・基本クリームの反復と応用 「ヴァレンタイン（ショコラ）」
58回目	
59回目	
60回目	
61回目	パン：ドイツパン（メンタイフランス）、練習生地
62回目	
63回目	パン：菓子パン（栗 あんぱん）、練習生地
64回目	
65回目	パン：ドイツパン（おさつ金時）、練習生地
66回目	
67回目	パン：マロンハース、練習生地
68回目	

69回目	パン：焼き調理パン（カレーパン）、練習生地
70回目	
71回目	パン：ドイツパン（ブレットチーズ）、練習生地
72回目	
73回目	パン：調理（バンズ）、練習生地
74回目	
75回目	パン：クレセントロール、練習生地
76回目	
77回目	パン：菓子パン（チョココルネでツリーパン）、チョコクリーム炊き
78回目	
79回目	パン：アルペン食パン（チーズ）、練習生地
80回目	
81回目	パン：セミハード（パン・ビエノワ）、練習生地
82回目	
83回目	パン：ドイツパン（バタール）、練習生地
84回目	
85回目	パン：菓子パン（あんぱん）、練習生地
86回目	
87回目	パン：スコーン、練習生地
88回目	
89回目	パン：菓子パン（あんぱん）試験対策
90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	洋菓子、製パンにおいてそれぞれの分野で実技試験を行い、知識・技術の到達評価を行う。 成績評価の割合は授業回数の割合に準じます。
【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」 「製菓衛生師教本」	