

科目名 (英)	総合技術 (general technique)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	お菓子専科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	210 (7)	開講区分	通年 前期
【授業の学習内容】							
<ul style="list-style-type: none"> ・洋菓子製造における基本技法・技術の習得 ・洋菓子大量生産における技術や仕事の流れを習得する ・工芸菓子、細工菓子の製法を知る ・カフェドリンクの製法を学ぶ ・カフェフードに関する調理基礎技術を学ぶ 							
【到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> ・洋菓子製造に必要な基本技術の習得 ・工芸菓子、細工菓子について基本知識、基本技術を習得 ・カフェメニューにおけるドリンク・フードの基本知識、基本技術を習得 							

授業計画・内容	
1回目	導入 菓子製造器具の使用法
2回目	洋菓子製造基本技術反復トレーニング
3回目	洋菓子製造基本技術反復トレーニング
4回目	
5回目	洋菓子製造基本技術反復トレーニング
6回目	
7回目	カフェフード実習
8回目	
9回目	カフェスイーツ実習
10回目	
11回目	工芸菓子 マジパン細工
12回目	
13回目	洋菓子の大量生産を学ぶ
14回目	
15回目	洋菓子の大量生産を学ぶ
16回目	
17回目	カフェドリンク実習
18回目	
19回目	大量生産を学ぶ
20回目	
21回目	大量生産を学ぶ
22回目	
23回目	大量生産を学ぶ
24回目	
25回目	洋菓子製造基本技術反復トレーニング

26回目		工芸菓子 パスティヤージュ
	【選択】	-----
27回目		カフェフード実習
28回目		工芸菓子 パスティヤージュ
	【選択】	-----
29回目		カフェドリンク実習
30回目		工芸菓子 パスティヤージュ
	【選択】	-----
31回目		カフェフード実習
32回目		工芸菓子 マジパン細工
	【選択】	-----
33回目		カフェフード実習
34回目		工芸菓子 マジパン細工
	【選択】	-----
35回目		カフェフード実習
36回目		工芸菓子 マジパン細工
	【選択】	-----
37回目		カフェフード実習
38回目		洋菓子製造基本技術反復トレーニング
	【選択】	-----
39回目		カフェフード実習
40回目		洋菓子製造基本技術反復トレーニング
	【選択】	-----
41回目		カフェドリンク実習
42回目		洋菓子製造基本技術反復トレーニング
	【選択】	-----
43回目		カフェドリンク実習
44回目		洋菓子製造基本技術反復トレーニング
	【選択】	-----
45回目		カフェドリンク実習
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		前期試験で実技試験を行う。
【使用教科書・教材・参考書】 □ 全国製菓衛生師養成施設協会発行・製菓衛生師教本(下)		

科目名 (英)	総合技術 (general technique)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	お菓子専科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	210 (7)	開講区分	通年 後期
【授業の学習内容】							
<ul style="list-style-type: none"> ・洋菓子製造における基本技法・技術の習得 ・洋菓子大量生産における技術や仕事の流れを習得する ・工芸菓子、細工菓子の製法を知る ・カフェドリンクの製法を学ぶ ・カフェフードに関する調理基礎技術を学ぶ 							
【到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> ・洋菓子製造に必要な基本技術の習得 ・工芸菓子、細工菓子について基本知識、基本技術を習得 ・カフェメニューにおけるドリンク・フードの基本知識、基本技術を習得 							

授業計画・内容	
1	洋菓子製造基本技術反復トレーニング
2	カフェフード実習
3	洋菓子製造基本技術反復トレーニング
4	カフェフード実習
5	大量生産を学ぶ
6	カフェドリンク実習
7	大量生産を学ぶ
8	カフェフード実習
9	大量生産を学ぶ
10	カフェスイーツ実習
11	洋菓子製造基本技術反復トレーニング
12	カフェフード実習
13	洋菓子製造基本技術反復トレーニング
14	カフェドリンク実習
15	洋菓子製造基本技術反復トレーニング
16	カフェフード実習
17	工芸菓子 アメ細工
18	カフェドリンク実習
19	工芸菓子 アメ細工
20	カフェスイーツ実習
21	工芸菓子 アメ細工
22	カフェフード実習
23	工芸菓子 アメ細工
24	カフェフード実習
25	洋菓子製造基本技術反復トレーニング
26	カフェドリンク実習

27	【選択】 洋菓子製造基本技術反復トレーニング
28	カフェフード実習

29	【選択】 工芸菓子 チョコレート細工
30	カフェフード実習
31	【選択】 工芸菓子 チョコレート細工
32	カフェドリンク実習
33	【選択】 工芸菓子 チョコレート細工
34	カフェフード実習
35	【選択】 洋菓子製造基本技術反復トレーニング
36	カフェフード実習
37	【選択】 大量生産を学ぶ
38	カフェスイーツ実習
39	【選択】 大量生産を学ぶ
40	カフェドリンク実習
41	【選択】 大量生産を学ぶ
42	カフェフード実習
43	【選択】 洋菓子製造基本技術反復トレーニング
44	カフェフード実習
45	【選択】 洋菓子製造基本技術反復トレーニング
46	カフェフード実習
47	【選択】 卒業制作 工芸菓子
48	カフェドリンク実習
49	【選択】 卒業制作 工芸菓子
50	卒業制作 フードメニュー開発
51	【選択】 卒業制作 工芸菓子
52	卒業制作 フードメニュー開発
53	【選択】 卒業制作 工芸菓子
54	卒業制作 フードメニュー開発
55	カフェ スイーツ・デザート実習
56	
57	カフェ スイーツ・デザート実習
58	
59	カフェ スイーツ・デザート実習
60	

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】 □
 全国製菓衛生師養成施設協会発行：製菓衛生師教本（下）