

| | | | | | | | |
|---|-----------------------------|----------|----|-------------|------------|------|----------|
| 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 | 演習 | 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方法 |
| 2回目 | |
| 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 | 工芸菓子 マジパン細工 |
| 6回目 | |
| 7回目 | カフェのメニューや業務内容を学ぶ |
| 8回目 | |
| 9回目 | 洋菓子の大量生産を学ぶ |
| 10回目 | |
| 11回目 | 洋菓子の大量生産を学ぶ |
| 12回目 | |
| 13回目 | 洋菓子製造基本技術反復トレーニング |
| 14回目 | 洋菓子の大量生産を学ぶ |
| 15回目 | |
| 16回目 | 洋菓子の大量生産を学ぶ |
| 17回目 | |
| 18回目 | カフェフード実習 (パスタ、スープ) |
| 19回目 | |
| 20回目 | 洋菓子製造基本技術反復トレーニング |
| 21回目 | |
| 22回目 | カフェフード実習 (オムライス、スープ) |
| 23回目 | |
| 24回目 | カフェドリンク実習 (ラテアート) |
| 25回目 | |

| | | |
|---|------------------|---------------------|
| 26回目 | カフェドリンク実習（ラテアート） | |
| 27回目 | | |
| 28回目 | [選択] | エ芸菓子 パステイヤー・ジュ・マジパン |
| 29回目 | | カフェフード実習（パスタ、揚げ物） |
| 30回目 | [選択] | エ芸菓子 パステイヤー・ジュ・マジパン |
| 31回目 | | カフェフード実習（ハンバーガー） |
| 32回目 | [選択] | エ芸菓子 パステイヤー・ジュ・マジパン |
| 33回目 | | カフェフード実習（パスタ、サラダ） |
| 34回目 | [選択] | エ芸菓子 パステイヤー・ジュ・マジパン |
| 35回目 | | カフェフード実習（サンドウィッチ） |
| 36回目 | [選択] | エ芸菓子 パステイヤー・ジュ・マジパン |
| 37回目 | | カフェフード実習（ソテー、サラダ） |
| 38回目 | [選択] | 洋菓子製造基本技術反復トレーニング |
| 39回目 | | カフェドリンク実習（ラテアート） |
| 40回目 | [選択] | 洋菓子製造基本技術反復トレーニング |
| 41回目 | | カフェドリンク実習（ラテアート） |
| 42回目 | [選択] | 洋菓子製造基本技術反復トレーニング |
| 43回目 | | カフェドリンク実習（ラテアート） |
| 44回目 | [選択] | 洋菓子製造基本技術反復トレーニング |
| 45回目 | | カフェドリンク実習（ラテアート） |
| 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】 製菓衛生師教本 下：（一社）全国製菓衛生師養成施設協会 | | |

| | | | | | | | |
|---|-----------------------------|----------|----|-------------|------------|------|----------|
| 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 | 演習 | 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 | |
| 3 | 大量生産を学ぶ |
| 4 | |
| 5 | 大量生産を学ぶ |
| 6 | |
| 7 | 大量生産を学ぶ |
| 8 | 【選択】 カフェフード実習 |
| 9 | 大量生産を学ぶ |
| 10 | 【選択】 カフェフード実習 |
| 11 | 大量生産を学ぶ |
| 12 | 【選択】 カフェフード実習 |
| 13 | カフェスイーツ・デザート実習 |
| 14 | |
| 15 | 工芸菓子 チョコレート細工 |
| 16 | 【選択】 カフェドリンク実習 |
| 17 | 工芸菓子 チョコレート細工 |
| 18 | 【選択】 カフェドリンク実習 |
| 19 | 工芸菓子 チョコレート細工 |
| 20 | 【選択】 カフェドリンク実習 |
| 21 | 工芸菓子 チョコレート細工 |
| 22 | 【選択】 カフェドリンク実習 |
| 23 | カフェスイーツ・デザート実習 |
| 24 | |
| 25 | 洋菓子製造基本技術反復トレーニング |
| 26 | 【選択】 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 | | カフェドリンク実習 |
| 29 | 【選択】 | 洋菓子製造基本技術反復トレーニング |
| 30 | | カフェドリンク実習 |
| 31 | 【選択】 | 洋菓子製造基本技術反復トレーニング |
| 32 | | カフェドリンク実習 |
| 33 | | カフェ スイーツ・デザート実習 |
| 34 | | |
| 35 | 【選択】 | 大量生産を学ぶ |
| 36 | | カフェフード実習 |
| 37 | 【選択】 | 大量生産を学ぶ |
| 38 | | カフェフード実習 |
| 39 | 【選択】 | 大量生産を学ぶ |
| 40 | | カフェフード実習 |
| 41 | 【選択】 | 大量生産を学ぶ |
| 42 | | カフェフード実習 |
| 43 | 【選択】 | 大量生産を学ぶ |
| 44 | | カフェフード実習 |
| 45 | | カフェ フード実習 |
| 46 | | |
| 47 | 【選択】 | 卒業制作 工芸菓子 アメ細工 |
| 48 | | 卒業制作 ドリンクメニュー開発 |
| 49 | 【選択】 | 卒業制作 工芸菓子 アメ細工 |
| 50 | | 卒業制作 ドリンクメニュー開発 |
| 51 | 【選択】 | 卒業制作 工芸菓子 アメ細工 |
| 52 | | 卒業制作 ドリンクメニュー開発 |
| 53 | 【選択】 | 卒業制作 工芸菓子 アメ細工 |
| 54 | | 卒業制作 ドリンクメニュー開発 |
| 55 | 【選択】 | 大量生産を学ぶ |
| 56 | | カフェフード実習 |
| 57 | 【選択】 | 大量生産を学ぶ |
| 58 | | カフェフード実習 |
| 59 | 【選択】 | 大量生産を学ぶ |
| 60 | | カフェフード実習 |
| 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 | | 試験点100点満点で評価する。 |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | |
| 製菓衛生師教本 下：(一社)全国製菓衛生師養成施設協会 | | |