

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		