

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	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礎技術の習得 ・洋菓子大量生産における技術や仕事の流れを習得する ・工芸菓子の製法を知る ・ラテアートを学ぶ ・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 ・工芸菓子について基礎知識、基礎技術を習得 ・カフェメニューにおけるドリンク・フードの基礎知識、基礎技術を習得 							
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	カフェドリンク実習 (ラテアート) / マジパン細工						
4回目							
5回目	洋菓子製造基礎技術反復トレーニング						
6回目							
7回目	洋菓子製造基礎技術反復トレーニング						
8回目	カフェドリンク実習 (ラテアート) / マジパン細工						
9回目							
10回目	カフェドリンク実習 (ラテアート) / マジパン細工						
11回目							
12回目	洋菓子製造基礎技術反復トレーニング						
13回目							
14回目	カフェフード実習 (パスタ、スープ)						
15回目							
16回目	カフェフード実習 (オムライス、スープ)						
17回目							
18回目	洋菓子大量製造						
19回目							

20回目	洋菓子大量製造	
21回目		
22回目	洋菓子大量製造	
23回目		
24回目	洋菓子大量製造	
25回目		
26回目	洋菓子大量製造	
27回目		
28回目	【選択】	洋菓子大量製造
29回目		カフェフード実習（ハンバーガー）
30回目	【選択】	洋菓子大量製造
31回目		カフェフード実習（パスタ、揚げ物）
32回目	【選択】	洋菓子大量製造
33回目		カフェフード実習（ソテー、サラダ）
34回目	【選択】	洋菓子大量製造
35回目		カフェフード実習（パスタ、サラダ）
36回目	【選択】	洋菓子製造基礎技術反復トレーニング
37回目		カフェドリンク実習（ラテアート）
38回目	【選択】	洋菓子製造基礎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】	洋菓子製造基礎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】	洋菓子製造基礎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】	洋菓子製造基礎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	実技試験を行い、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）		

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	後期

【授業の学習内容】

- ・洋菓子製造における基礎技術の習得
- ・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】

- ・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	洋菓子製造基本技術反復トレーニング
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	カフェスイーツ・デザート実習
6回目	
7回目	大量製造を学ぶ
8回目	
9回目	大量製造を学ぶ
10回目	
11回目	〔選択〕 大量生産を学ぶ カフェドリンク実習
12回目	
13回目	〔選択〕 大量生産を学ぶ カフェドリンク実習
14回目	
15回目	〔選択〕 大量生産を学ぶ カフェフード実習
16回目	
17回目	〔選択〕 大量生産を学ぶ カフェフード実習
18回目	
19回目	〔選択〕 大量生産を学ぶ カフェフード実習
20回目	
21回目	〔選択〕 大量生産を学ぶ カフェフード実習
22回目	
23回目	カフェスイーツ・デザート実習
24回目	
25回目	チョコレート細工
26回目	
27回目	チョコレート細工
28回目	

29回目	【選択】	チョコレート細工
30回目		カフェドリンク実習
31回目	【選択】	チョコレート細工
32回目		カフェドリンク実習
33回目	【選択】	洋菓子製造基本技術反復トレーニング
34回目		カフェドリンク実習
35回目	【選択】	カフェドリンク実習
36回目		洋菓子製造基本技術反復トレーニング
37回目	【選択】	カフェドリンク実習
38回目		洋菓子製造基本技術反復トレーニング
39回目	カフェフード実習	
40回目		
41回目	カフェドリンク実習	
42回目		
43回目	【選択】	洋菓子製造基本技術反復トレーニング
44回目		カフェドリンク実習
45回目	工芸菓子 アメ細工	
46回目		
47回目	【選択】	工芸菓子 アメ細工
48回目		ドリンクメニュー開発
49回目	【選択】	工芸菓子 アメ細工
50回目		ドリンクメニュー開発
51回目	【選択】	工芸菓子 アメ細工
52回目		ドリンクメニュー開発
53回目	カフェスイーツ・デザート実習	
54回目		
55回目	【選択】	大量生産を学ぶ
56回目		カフェフード実習
57回目	【選択】	大量生産を学ぶ
58回目		カフェフード実習
59回目	【選択】	大量生産を学ぶ
60回目		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】		
全国製菓衛生師養成施設協会発行：製菓衛生師教本（下）		