

科目名 (英)	お菓子実習 (Pastry Practice)	必修 選択	必修	年次	I		
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
【授業の学習内容】							
洋菓子製造、パン製造の基本を学ぶ。 (洋菓子) 基本生地、基本クリームの製法を習得する。菓子製造における製品の分類や原材料の基礎知識、各種製法工程、器具の取り扱いを学ぶ。 (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、企業、ホテルにて製造職等に携わる。製菓衛生師、I級菓子製造技能士。							
【到達目標】							
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量り、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／洋菓子：基本生地の製法 焼き菓子「マドレーヌ」						
2回目							
3回目	洋菓子：冷菓の製法「グレープフルーツゼリー」						
4回目							
5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」						
6回目							
7回目	洋菓子：冷菓の製法「プディング」「フィナンシェ」						
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：冷菓の製法 基本生地の製法「バヴァロワ」「サブレ(アマンディーヌ用)」						
14回目							
15回目	洋菓子：基本生地の製法 タルトの製法「アマンディーヌ」						
16回目							
17回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの製法 シュー生地「シュー・ア・ラ・クレーム」						
18回目							
19回目	基本生地の製法 焼き菓子「パンドジェンヌ」「ジェノワーズ カフェ(ガトー モカ用)」						
20回目							
21回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの製法「ガトーモカ」						
22回目							
23回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの製法 シュー生地「エクレール」						
24回目							
25回目	洋菓子：基本生地の製法 焼き菓子「キャトルキャール」「パート シュクレ(タルト フリュイ用)」						
26回目							
27回目	洋菓子：基本生地の製法 タルト「タルト フリュイ」						
28回目							
29回目	洋菓子：冷菓の製法「ムース・ココ」						
30回目							
31回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの製法 「デコレーションケーキ」						
32回目							
33回目	洋菓子：基本生地の製法 焼き菓子「フロランタン」						
34回目							
35回目	洋菓子：基本生地の製法 プティフル、基本生地「マカロン生地」「ガトーショコラ」						
36回目							
37回目	洋菓子：基本生地の製法 プティフル、焼き菓子「マカロン仕上げ」「ガレット プレトンヌ」						
38回目							
39回目	洋菓子：冷菓の製法「ムース」						
40回目							

41回目	洋菓子：基本生地の製法 焼き菓子「キャトルキヤール」「ジェノワーズ（ガトー オ ペッシュ用）」
42回目	
43回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの製法 「ガトー オ ペッシュ」
44回目	
45回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの製法 冷菓の製法「ムース ショコラ」
46回目	
47回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの製法 冷菓の製法「ムース ショコラ」
48回目	
49回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの製法 メレンゲの製法「シフォンケーキ」
50回目	
51回目	洋菓子：イタリア伝統菓子「ティラミス」
52回目	
53回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの製法 冷菓の製法「タルト シブースト」
54回目	
55回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの製法 冷菓の製法 焼き菓子「タルト シブースト」「フィグ オランジュ」
56回目	
57回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの製法「ガトー・オ・フレーズ」
58回目	
59回目	洋菓子：基本生地・基本クリーム「ロールケーキ」
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	
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る。 目標を立てて振り返り達成状況を確認する。
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、試験点100点満点で評価する。 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】 製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識 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
【授業の学習内容】							
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、企業、ホテルにて製造職等に携わる。製菓衛生師、1級菓子製造技能士。							
【到達目標】							
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、応用のお菓子を正確に製造できる。							
授業計画・内容							
1回目							
2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 「モンブラン」						
3回目							
4回目							
5回目							
6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」「チーズケーキ」						
7回目							
8回目							
9回目							
10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						
11回目							
12回目							
13回目							
14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」						
15回目							
16回目							
17回目							
18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」						
19回目							
20回目							
21回目							
22回目	洋菓子：伝統菓子／基本生地・基本クリームの反復と応用／専門技術						
23回目							
24回目							
25回目							
26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 「ムース ピスターシュ グリオット」						
27回目							
28回目							
29回目							
30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」「フィナンシェ」						
31回目							
32回目							
33回目							
34回目	洋菓子：伝統菓子／基本生地・基本クリームの反復と応用／専門技術						
35回目							
36回目							
37回目							
38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 「ザッハトルテ」「ダクワーズ」						
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 「ガレット デロワ」						
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 「クリスマスケーキ」						
44回目							

45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
46回目	「ガレット デロワ」
47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
48回目	「ヴァレンタイン（ショコラ）」
49回目	
50回目	洋菓子：伝統菓子／基本生地・基本クリームの反復と応用／専門技術
51回目	
52回目	
53回目	
54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
55回目	「ヴァレンタイン（ショコラ）」
56回目	
57回目	
58回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用
59回目	「シャルロット」
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（バターロール）、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評価をする。 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】	
製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識 製菓衛生師教本	