

科目名 (英)	製菓実習 (confectionery theory)	必修 選択	必修	年次	I	開講区分	後期
学科・コース	お菓子専科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (I)		
【授業の学習内容】							
<p>洋菓子の基礎知識と技術を学び、製菓技術者の養成を目的とする。 洋菓子実習を通して、基本技術の習得や原材料の比較、特性を理解する ※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。</p>							
【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 ・原材料の特性を知り製品に生かせる 							

授業計画・内容	
1回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
2回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
3回目	
4回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
5回目	
6回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
7回目	
8回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
9回目	
10回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
11回目	
12回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
13回目	
14回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
15回目	
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):全国製菓衛生師養成施設協会	