

科目名 (英)	総合技術 (general technique)	必修 選択	必修	年次	I		
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 実習準備、菓子製造器具の使用方法						
2回目							
3回目	洋菓子基礎技術反復練習						
4回目							
5回目	洋菓子基礎技術反復練習						
6回目							
7回目	洋菓子基礎技術反復練習						
8回目	洋菓子基礎技術反復練習						
9回目							
10回目	洋菓子基礎技術反復練習						
11回目							
12回目	工芸菓子 マジパン細工						
13回目							
14回目	カフェドリンク実習 ラテアート						
15回目							
16回目	カフェドリンク実習 ラテアート / 工芸菓子 マジパン						
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	カフェドリンク実習 ラテアート / 工芸菓子 マジパン						
21回目							
22回目	カフェドリンク実習 ラテアート / 工芸菓子 マジパン						
23回目							

24回目	カフェドリンク実習 ラテアート / アイシングクッキー	
25回目		
26回目	カフェドリンク実習 ラテアート / アイシングクッキー	
27回目		
28回目	カフェドリンク実習 ラテアート / アイシングクッキー	
29回目		
30回目	洋菓子大量製造	
31回目		
32回目	洋菓子大量製造	
33回目		
34回目	洋菓子大量製造	
35回目		
36回目	洋菓子大量製造	
37回目		
38回目	専攻別	パティシエ専攻：大量製造
39回目		カフェ・バリスタ専攻：カフェフード実習 ハンバーガー
40回目	専攻別	パティシエ専攻：大量製造
41回目		カフェ・バリスタ専攻：パスタ、前菜
42回目	洋菓子製造基礎技術反復練習	
43回目		
44回目	洋菓子製造基礎技術反復練習	
45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	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	担当教員	
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
						曜日・時限	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】							
<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	【基本技術反復トレーニング】
2回目	ショートニング練習
3回目	チョコレート細工
4回目	
5回目	【基本技術反復トレーニング】
6回目	ショートニング練習
7回目	〔専攻別〕ラテアート/ジェノワーズ、ナッペ
8回目	〔専攻別〕カフェフード
9回目	〔専攻別〕ラテアート/ジェノワーズ、ナッペ
10回目	〔専攻別〕カフェフード
11回目	【カフェデザート】
12回目	クレープシュゼット
13回目	【工芸菓子】
14回目	アメ細工
15回目	【工芸菓子】
16回目	アメ細工
17回目	カフェドリンク
18回目	
19回目	【カフェフード】
20回目	キッシュ
21回目	【カフェデザート】
22回目	フルーツグラタン
23回目	大量生産を学ぶ
24回目	
25回目	大量生産を学ぶ
26回目	

27回目	〔専攻別〕	大量生産
28回目	〔専攻別〕	カフェ フード
29回目	〔専攻別〕	大量生産
30回目	〔専攻別〕	カフェ フード
31回目	〔専攻別〕	大量生産
32回目	〔専攻別〕	カフェ デザート
33回目	【カフェ デザート&ドリンク】	
34回目	フォンダンショコラ、コーヒー	
35回目	チョコレート細工	
36回目	チョコレート細工	
37回目	チョコレート細工	
38回目	チョコレート細工	
39回目	チョコレート細工	
40回目	チョコレート細工	
41回目	チョコレート細工	
42回目	チョコレート細工	
43回目	〔専攻別〕	チョコレート細工
44回目	〔専攻別〕	カフェ デザート
45回目	【カフェ デザート&ドリンク】	
46回目	スフレ、紅茶	
47回目	〔専攻別〕	アメ細工
48回目	〔専攻別〕	ラテアート
49回目	〔専攻別〕	アメ細工
50回目	〔専攻別〕	ラテアート
51回目	〔専攻別〕	アメ細工
52回目	〔専攻別〕	ラテアート
53回目	カフェ スイーツ	
54回目	スコーン、苺ジャム	
55回目	〔専攻別〕	試験対策
56回目	〔専攻別〕	試験対策
57回目	〔専攻別〕	試験対策
58回目	〔専攻別〕	試験対策
59回目	〔専攻別〕	試験対策
60回目	〔専攻別〕	試験対策
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）		