

科目名 (英)	製菓実習 (confectionery theory)	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)	30 (I)	開講区分	後期
【授業の学習内容】 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。							
【到達目標】 ・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	別立て生地と比較。失敗の要因と対策を理解できる
2回目	
3回目	氷菓の製法を理解する。 紅茶の種類と特徴、製法を理解する
4回目	
5回目	洋菓子の製法と失敗の要因、対策を理解する
6回目	
7回目	洋菓子の製法と失敗の要因、対策を理解する
8回目	
9回目	洋菓子の製法と失敗の要因、対策を理解する
10回目	
11回目	原材料の種類を比較し、特徴を理解する
12回目	洋菓子の製法と失敗の要因、対策を理解する
13回目	
14回目	洋菓子の製法と失敗の要因、対策を理解する
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】 製菓衛生師全書（下）、製菓衛生師教本（下）	