

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ある。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とり、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	洋菓子	実習室の使用法、計量の方法を学ぶ。バターケーキ生地の製法を理解する。「マドレーヌ」					
2回目							
3回目	洋菓子	プリン、クッキーの製法と原材料の役割を理解する。 「プディング」「アイスボックスクッキー(生地仕込み)」					
4回目							
5回目	洋菓子	クッキー生地の仕込み形態による違い、原材料による違いを学ぶ。 「絞りクッキー」「アイスボックスクッキー(成形、焼成)」					
6回目							
7回目	洋菓子	ゼラチンの使用方法を取得する。フルーツカット(カルチェとり)を学ぶ。 「グレープフルーツゼリー」					
8回目							
9回目	洋菓子	スポンジ生地、共立て法の製法を理解する。 「共立てロール」					
10回目							
11回目	洋菓子	パウンドケーキ、ムースの製法を理解する。 「キャトルキャール」「ムース、ジュレ」					
12回目							
13回目	洋菓子	ムースの製法を修得する。フルーツカットの製法を理解する。 「ムース、フルーツカット」					
14回目							
15回目	洋菓子	スポンジ生地、共立て法の製法を理解する。サンド、ナッペ、生クリーム取り扱いを学ぶ。 「ガトー オ フレーズ」					
16回目							
17回目	洋菓子	スポンジ生地の応用の製法を学ぶ。シュー生地の製法を学ぶ。 「パンドジェンヌ」「シュー生地」					
18回目							
19回目	洋菓子	カスタードクリームの製法を理解する。スポンジ生地、共立て法の製法を習得する。 「シュークリーム」「ジェノワーズ カフェ」					
20回目							
21回目	洋菓子	バタークリームの製法を学ぶ。クッキー生地の製法を修得する。 「ガトー モカ」「サブレ(タルト用)」					
22回目							
23回目	洋菓子	フォンサージュの製法を学ぶ。クレーム ダマンドの製法を学ぶ。 「タルト」					
24回目							

25回目	洋菓子	スポンジ生地、別立て法の製法を理解する。ロールケーキの特徴、生クリームの取り扱いを学ぶ。 「別立てロール」
26回目		
27回目	洋菓子	ソース アングレーズの製法を学ぶ。ババロワの製法を学ぶ。 「ババロワ」
28回目		
29回目	洋菓子	イタリアンメレンゲの製法を学ぶ。クッキー生地の製法を修得する。 「ムラング ノワゼット」「シュクレ（タルト フリュイ用）」
30回目		
31回目	洋菓子	フォンサージュの製法を修得する。クレーム ダマンズの製法を学ぶ。フルーツカットを学ぶ。 「タルト フリュイ」
32回目		
33回目	洋菓子	ヌガー生地の製法、フロランタンのカットの製法を学ぶ。 「フロランタン」
34回目		
35回目	洋菓子	シュー生地の製法、絞り技術を修得する。クレーム パティシエールの製法を修得する。 「エクレール」
36回目		
37回目	洋菓子	マカロンの製法、メレンゲの状態を学ぶ。アパレイユの焼成の見極めを学ぶ。 「マカロン生地」「ブリュレ」
38回目		
39回目	洋菓子	チョコレート乳化を理解する。バターケーキ生地の応用の製法を学ぶ。 「ガナッシュ（マカロン用）」「カラメル マロン」
40回目		
41回目	洋菓子	ガトーショコラの製法を理解する。焦がしバターと生地の温度、焼き上がりの違いを学ぶ。 「ガトー ショコラ」「フィナンシェ」
42回目		
43回目	洋菓子	クッキー生地、スポンジケーキ生地の製法を修得する。桃の扱い方を学ぶ。 「ガレット ブレトンヌ」「ジェノワーズ（ガトー オ ペッシュ用）」
44回目		
45回目	洋菓子	サンド、ナッペ、生クリームの取り扱いを学ぶ。クッキー生地の製法を修得する。 「ガトー オ ペッシュ」「シュトロイゼル（チーズケーキ用）」
46回目		
47回目	洋菓子	チーズケーキの製法を理解する。クッキー生地の違いを理解する。 「チーズケーキ」「ビスコッティ」「サブレ（タルト用）」
48回目		
49回目	洋菓子	ブリゼ生地の製法を理解する。バターケーキ生地の応用を理解する。 「タルト シブースト」「フィグ オランジュ」
50回目		
51回目	洋菓子	シブーストの製法、特徴を理解する。 「タルト シブースト」
52回目		
53回目	洋菓子	フォンサージュの製法を修得する。クレーム パティシエールの製法を学ぶ。 「タルト ミュスカ」
54回目		
55回目	洋菓子	パート ボンプの製法を理解する。モンタージュのポイントを理解する。 「ティラミス」
56回目		
57回目	洋菓子	スポンジケーキ生地を修得する。フルーツカット（カルチェとり）を修得する。 「ロールケーキ」
58回目		
59回目	洋菓子	スポンジケーキ生地を修得する。フルーツカット（カルチェとり）を修得する。 「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	ゴマロール、練習生地

64回目	パン	レーズンロール、練習生地
65回目		メロンパン（4同割ビス）、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	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	粒あんパン、練習生地
78回目		
79回目	パン	レーズン食パン、練習生地
80回目		
81回目	パン	バターロール、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	ベーコンエピ、練習生地
88回目		
89回目	パン	クロワッサン（デモ）、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】 製菓衛生師全書（下）、製菓衛生師教本（下）		

科目名 (英)	お菓子実習 (Pastry Practice)	必修 選択	必修	年次	I	担当教員	
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、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.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	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用を修得する 「モンブラン」
2回目	
3回目	
4回目	
5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／専門技術を修得する 「ロマンティカ」
6回目	
7回目	
8回目	
9回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用を修得する 「アップルパイ」「ガトーショコラ」
10回目	
11回目	
12回目	
13回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用を修得する 「オペラ」
14回目	
15回目	
16回目	
17回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用を修得する 「柿のショートケーキ」
18回目	
19回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用を修得する 「ミルフィーユ」「バナナブレッド」
20回目	
21回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用を修得する 「ムース ピスターシュ グリオット」
22回目	
23回目	
24回目	
25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／専門技術を修得する 「アールグレイ ヘーゼルナッツタルト」
26回目	
27回目	
28回目	
29回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用を修得する 「ルージュ エノワール」
30回目	
31回目	
32回目	
33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／専門技術を修得する 「アイアシェッケ」「テーゲベック」
34回目	
35回目	
36回目	
37回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用を修得する 「ミルフィーユ」
38回目	
39回目	
40回目	

41回目	
42回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用を修得する 「ガレット デ ロワ」
43回目	
44回目	
45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／専門技術を修得する 「ピスターシュ フランボワーズ」「ダコワーズ ショコラ」
46回目	
47回目	
48回目	
49回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用を修得する 「フレジェ」「ケーキ オ チャイ」
50回目	
51回目	
52回目	洋菓子：季節の菓子／基本クリームの反復と応用を修得する 「ボンボンショコラ」
53回目	
54回目	
55回目	
56回目	洋菓子：基本生地・基本クリームの反復と応用を修得する 「シャルロット」
57回目	
58回目	
59回目	
60回目	パン：ドイツパン（フィセル）、ドイツパン（粒あんパン）
61回目	
62回目	パン：ドイツパン（明太フランス）、ドイツパン（おさつ金時）
63回目	
64回目	パン：ドイツパン（ベーコンエピ）、マロンハース
65回目	
66回目	パン：ドイツパン（こしあんパン）、ドイツ（ブレッドチーズ）
67回目	
68回目	パン：セミハード（ヴィエノワ）、ドイツ（カマンベールセサミ）
69回目	
70回目	パン：ドイツパン（スモークベーコン）、クレセントロール
71回目	
72回目	パン：スコーン、オニオンブレッド
73回目	
74回目	パン：焼き込み調理パン（ベーコンピザ）、ブルーベリー食パン
75回目	
76回目	パン：焼き込み調理パン（栗あんパン）、パンドメティユ
77回目	
78回目	パン：菓子パン（分割まで）、アルペンチーズ食パン、チョコクリーム
79回目	
80回目	パン：焼き込み調理パン（カレーパン）、菓子（チョココルネ）
81回目	
82回目	パン：焼き込み調理パン（白いクリームパン）、ドイツパン（バターロール）
83回目	
84回目	パン：焼き込み調理パン（ウインナーロールパン）、菓子パン（こしあんパン）
85回目	
86回目	パン：焼き込み調理パン（ハムたまごロール）、ドイツパン（ハニーチーズ）
87回目	
88回目	パン：テスト対策
89回目	
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】	
製菓衛生師全書（下）、製菓衛生師教本（下）	