

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】 ・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 ・エ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】 ・洋菓子製造に必要な基本技術の習得 ・エ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	実習準備、菓子製造器具の使用方法を理解する						
2回目							
3回目	洋菓子基礎技術反復練習 「ショートニング絞り練習」						
4回目							
5回目	洋菓子基礎技術反復練習 「ショートニング絞り、ナッペ練習」						
6回目							
7回目	洋菓子基礎技術反復練習 「ショートニング絞り、ナッペ練習」						
8回目							
9回目	「アイシングクッキー」「パータ ジェノワーズ」						
10回目							
11回目	「アイシングクッキー」「パータ ジェノワーズ」						
12回目							
13回目	「アイシングクッキー」「パータ ジェノワーズ」						
14回目							
15回目	カフェフード実習 パスタ、スープ						
16回目							
17回目	エ芸菓子 マジパン細工						
18回目							
19回目	「絞り、ナッペ練習」「ラテアート」						
20回目							
21回目	「絞り、ナッペ練習」「ラテアート」						
22回目							

22回目	「絞り、ナッペ練習」「ラテアート」	
23回目		
24回目	カフェフード実習　ハンバーガー、フライドポテト、ジンジャーエール	
25回目		
26回目	工芸菓子　マジパン細工	
27回目		
28回目	洋菓子大量製造	
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：ラテアート
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	製菓衛生師全書、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】 製菓衛生師全書（下）、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	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 後期
【授業の学習内容】							
・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】							
・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	ショートニングを使用した絞り練習 絞り技術、パイピング技術を修得する
2回目	
3回目	ショートニングを使用した絞り練習 絞り技術、パイピング技術を修得する
4回目	
5回目	〔専攻別〕 反復練習。ジェノワーズ、サンド、ナッペ、カットを修得する
6回目	
7回目	〔専攻別〕 反復練習。ジェノワーズ、サンド、ナッペ、カットを修得する
8回目	
9回目	〔専攻別〕 ラテアートのポイントを理解する
10回目	
11回目	チョコレート細工。テンパリングの製法を理解する
12回目	
13回目	チョコレート細工。テンパリングの製法を理解する
14回目	
15回目	〔専攻別〕 チョコレート細工。テンパリングの製法を修得する
16回目	
17回目	デザート。クレープの製法、アイスクリームの製法を理解する
18回目	
19回目	飴細工。技法の種類、特徴を理解する
20回目	
21回目	飴細工。技法の種類、特徴を理解する
22回目	
23回目	飴細工。技法を習得する
24回目	
25回目	〔専攻別〕 飴細工。技法の種類、特徴を理解する
26回目	
27回目	〔専攻別〕 ラテアートのポイントを理解する
28回目	

29回目	マジパン細工の技法を修得する
30回目	
31回目	商品レベルのクッキー生地的大量製造を修得する
32回目	
33回目	商品レベルのクッキー生地的大量製造を修得する
34回目	
35回目	商品レベルのクッキー生地的大量製造を修得する
36回目	
37回目	チョコレート細工。テンパリングの製法を理解する
38回目	
39回目	伝統季節菓子の製法を修得する
40回目	
41回目	トレットウールの製法を理解する。食材の調理を衛生的に正確におこなう
42回目	
43回目	コンフィチュールの製法を理解し、商品への応用を理解する
44回目	
45回目	大量製造。商品レベルのものを衛生面、時間管理を意識しながら製造できる
46回目	
47回目	大量製造。商品レベルのものを衛生面、時間管理を意識しながら製造できる
48回目	
49回目	〔専攻別〕大量製造。商品レベルのものを衛生面、時間管理を意識しながら製造できる
50回目	食材の調理を衛生的に正確におこなう
51回目	〔専攻別〕大量製造。商品レベルのものを衛生面、時間管理を意識しながら製造できる
52回目	食材の調理を衛生的に正確におこなう
53回目	ボンボンショコラの特徴を理解し、製造できる
54回目	
55回目	チョコレート菓子の特徴、製法を理解し皿盛りをおこなう
56回目	
57回目	〔専攻別〕試験対策
58回目	試験対策
59回目	〔専攻別〕試験対策
60回目	試験対策
準備学習 時間外学習	製菓衛生師全書、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】	
製菓衛生師全書（下）、製菓衛生師教本（下）	