

科目名 (英)	洋菓子基礎実習 ( Confectionery Basic Practice)	必修 選択	必修	年次	I		
学科・コース	スイーツ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	240 8	開講区分	前期
【授業の学習内容】 食品製造者として安全で美味しい商品を作る知識と技術を習得する 洋菓子の基本的な動作や技術を習得できる ※実務経験:洋菓子店で勤務。製菓衛生師。							
【到達目標】 ①実習室でのルールやマナーを守り、正しい姿勢で作業することができる ②正確な計量ができ、器具や道具を正しく使用することができる ③基本となる生地やクリーム of 作業手順や製法を正しく理解できる							

授業計画・内容	
1回目	実習室の使用について 計量について
2回目	基本生地【パートシュクレ】の作製
3回目	
4回目	基本生地【パートシュクレ】の作製 基本クリーム【クレームダマンド】の作製
5回目	
6回目	基本生地【パートシュクレ】の作製 基本クリーム【クレームダマンド】の作製
7回目	
8回目	
9回目	基本クリーム【クレームダマンド】の作製 基本クリーム【クレームパティシエール】の作製
10回目	
11回目	基本生地【パートジェノワーズ】の作製
12回目	
13回目	基本クリーム【クレームシャンティ】の作製
14回目	
15回目	基本生地【パートジェノワーズ】の作製
16回目	基本クリーム【クレームシャンティ】の作製 基本生地【パートシュクレ】の作製
17回目	
18回目	基本クリーム【クレームダマンド】の作製 基本生地【パートシュクレ】の作製
19回目	
20回目	基本クリーム【クレームダマンド】の作製 基本クリーム【クレームパティシエール】の作製
21回目	
22回目	基本生地【パートシュー】の作製
23回目	
24回目	
25回目	「基本生地【パートシュー】の作製 基本クリーム【クレームパティシエール】の作製
26回目	
27回目	基本クリーム【クレームパティシエール】の作製
28回目	
29回目	基本生地【パートビスキュイ】の作製
30回目	
31回目	基本生地【パートジェノワーズ】の作製
32回目	基本クリーム【クレームシャンティ】の作製 基本生地【パートシュクレ】の作製
33回目	
34回目	基本クリーム【クレームシャンティ】の作製 基本生地【パートジェノワーズ】の作製
35回目	
36回目	基本クリーム【クレームアンブリーズ】の作製
37回目	
38回目	
39回目	基本生地【パートシュー】の作製 基本クリーム【クレームパティシエール】の作製
40回目	
41回目	基本生地【パートビスキュイ】の作製 基本クリーム【クレームシャンティ】の作製
42回目	
43回目	
44回目	基本生地【パートビスキュイ】の作製 基本クリーム【クレームアンブリーズ】の作製
45回目	
46回目	基本生地【パートフィユタージュ】の作製 基本生地【バター生地】の作製
47回目	
48回目	基本生地【パートフィユタージュ】の作製 基本クリーム【クレームパティシエール】の作製
49回目	
50回目	基本クリーム【クレームシャンティ】の作製 基本生地【パートジェノワーズ】の作製
51回目	基本生地【パートシュクレ】の作製
52回目	
53回目	
54回目	基本クリーム【クレームダマンド】の作製 基本クリーム【クレームパティシエール】の作製
55回目	
56回目	基本生地【パートビスキュイ】の作製 基本クリーム【クレームシャンティ】の作製
57回目	
58回目	
59回目	基本生地【パートビスキュイ】の作製 基本クリーム【クレームアンブリーズ】の作製
60回目	

61回目	
62回目	基本生地【パートフィユタージュ】の作製 基本生地【バター生地】の作製
63回目	
64回目	基本生地【バター生地】の作製
65回目	
66回目	
67回目	基本生地【パートフィユタージュ】の作製 基本クリーム【クレームパティシエール】の作製
68回目	
69回目	
70回目	
71回目	基本クリーム【クレームシャンティ】の作製
72回目	
73回目	「サブレ」の作製
74回目	
75回目	
76回目	「冷菓」「デザート菓子」の作製
77回目	
78回目	
79回目	
80回目	基本生地【パートジェノワーズ】の作製 基本クリーム【クレームパティシエール】の作製
81回目	
82回目	
83回目	「別立て生地」の作製
84回目	
85回目	「プディング」の作製
86回目	
87回目	
88回目	「冷菓 ムース」の作製 基本生地【ビスキュイ・ジョコンド】の作製
89回目	
90回目	
91回目	
92回目	「別立て生地」の作製 基本生地【パートシュクレ】の作製
93回目	
94回目	
95回目	基本クリーム【クレームダイヤモンド】の作製 基本クリーム【クレームパティシエール】の作製
96回目	
97回目	「冷菓 ムース」の作製
98回目	
99回目	
100回目	「発酵菓子」の作製 「冷菓 ゼリー」の作製
101回目	
102回目	
103回目	「堅果菓子」の作製
104回目	
105回目	「堅果菓子」の作製
106回目	
107回目	
108回目	「気泡生地」の作製
109回目	
110回目	
111回目	「デザート菓子 凝固生地」の作製
112回目	
113回目	
114回目	「冷菓 ムース」の作製
115回目	
116回目	前期復習
117回目	
118回目	前期復習
119回目	
120回目	
準備学習 時間外学習	教科書を用いて、予習復習を行ってください。 学んだ内容をレポートにまとめ整理し、復習するようにして下さい。
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・製菓衛生師教本	