

科目名 (英)	和菓子基礎実習 ( Japanese Confectionery Basic Practice)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	スイーツ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	通年 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  
和菓子の基本的な動作や技術を習得できる  
※実務経験：和菓子店で勤務。製菓衛生師、1級菓子製造技能士。

- 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の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	和菓子：和菓子実習室の調理器具と方法。基本技術/計量方法 餡玉取 包餡方法 餡練り
2回目	
3回目	和菓子：基本の技術取得/蒸し菓子 桜餅 餡練り
4回目	
5回目	和菓子：基本の技術取得/蒸し菓子 柏餅
6回目	
7回目	和菓子：基本の技術取得/蒸し菓子 こなし /蒸し菓子 黄味時雨
8回目	
9回目	和菓子：基本の技術取得/練り菓子 練り切り/焼き菓子 桃山
10回目	
11回目	和菓子：基本の技術取得/焼き菓子 栗まんじゅう/蒸し菓子 水無月/製餡
12回目	
13回目	和菓子：基本の技術取得/練り菓子 葛まんじゅう/焼き菓子 艶袱紗
14回目	
15回目	和菓子：基本の技術取得/蒸し菓子 上用まんじゅう/蒸し菓子 外郎
16回目	
17回目	和菓子：基本の技術取得/蒸し菓子 豆大福/蒸し菓子 村雨
18回目	
19回目	和菓子：基本の技術取得/練り菓子 雪平 求肥
20回目	
21回目	和菓子：基本の技術取得/蒸し菓子 おはぎ/流し菓子 水羊羹
22回目	
23回目	和菓子：基本の技術取得/練り菓子 求肥 /蒸し菓子 みたらし団子
24回目	
25回目	和菓子：基本の技術取得/焼き菓子 どら焼き /蒸し菓子 焼き鮎
26回目	
27回目	和菓子：基本の技術取得/基本生地 /包餡
28回目	
29回目	和菓子：基本の技術取得/練り菓子 練り切り
30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

科目名 (英)	和菓子基礎実習 ( Japanese Confectionery Basic Practice)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	スイーツ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	通年 後期
【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 和菓子の基本的な動作や技術を習得できる ※実務経験:和菓子店で勤務。製菓衛生師、1級菓子製造技能士。							
【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の手順や製法を正しく理解できる							

授業計画・内容	
1回目	和菓子:基本技術の取得/餡玉取 包餡方法 餡練り 季節の生菓子の製造
2回目	
3回目	和菓子:基本技術の取得/餡玉取 包餡方法 餡練り 季節の生菓子の製造
4回目	
5回目	和菓子:基本技術の取得/餡玉取 包餡方法 餡練り 季節の生菓子の製造
6回目	
7回目	和菓子:基本技術の取得/餡玉取 包餡方法 餡練り 季節の生菓子の製造
8回目	
9回目	和菓子:基本技術の取得/餡玉取 包餡方法 餡練り 季節の生菓子の製造
10回目	
11回目	和菓子:基本技術の取得/餡玉取 包餡方法 餡練り 季節の生菓子の製造
12回目	
13回目	和菓子:基本技術の取得/餡玉取 包餡方法 餡練り 季節の生菓子の製造
14回目	
15回目	和菓子:基本技術の取得/餡玉取 包餡方法 餡練り 季節の生菓子の製造
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	