

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	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れ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:和菓子店で製造職に携わる。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 /蒸し菓子 桜餅
2回目	
3回目	和菓子:基本の技術取得/蒸し菓子 柏餅 粽
4回目	
5回目	
6回目	和菓子:基本の技術取得/練り菓子 大福
7回目	
8回目	
9回目	和菓子:基本の技術取得/蒸し菓子 上用饅頭/練り菓子 こなし
10回目	
11回目	
12回目	和菓子:基本の技術取得/焼き菓子 桃山/蒸し菓子 黄身時雨
13回目	
14回目	
15回目	和菓子:基本の技術取得/焼き菓子(平鍋物)どら焼き/練り菓子 求肥
16回目	
17回目	
18回目	和菓子:基本の技術取得/焼き菓子 焼き鮎/練り菓子 練り切り
19回目	
20回目	
21回目	和菓子:基本の技術取得/蒸し菓子 串団子/蒸し菓子 村雨
22回目	
23回目	
24回目	和菓子:基本の技術取得/基本生地 /蒸し菓子 葛まんじゅう/半生菓子 艶干し
25回目	
26回目	
27回目	
28回目	和菓子:基本の技術取得/練り菓子 こなし/岡物菓子 金団 /干菓子 落雁
29回目	
30回目	和菓子:基本の技術取得/焼き菓子 栗饅頭 /蒸し菓子 おはぎ
31回目	
32回目	
33回目	和菓子:基本の技術取得/梓蒸し菓子 水無月 /焼き菓子(平鍋もの) 艶袱紗
34回目	
35回目	
36回目	和菓子:基本の技術取得/岡仕上げ菓子 金団 /蒸し菓子 浮島
37回目	
38回目	
39回目	和菓子:基本の技術取得/蒸し菓子 外郎/焼き菓子 焼き松葉
40回目	
41回目	
42回目	和菓子:基本の技術取得/練り菓子 餅/流し菓子 水羊羹
43回目	
44回目	和菓子:基本の技術取得/餡練り/包餡 蒸し菓子 葉まんじゅう/練り菓子 練り切り
45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	