

科目名 (英)	洋菓子専門実習 ( Confectionery Special Practice)	必修 選択	必修	年次	I	開講区分	後期
学科・コース	スイーツ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	240 8		

【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:洋菓子店で製造職に携わる。製菓衛生師、I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	
2回目	基本生地、基本クリームの製法
3回目	「タルト」他
4回目	
5回目	
6回目	基本生地、基本クリームの製法
7回目	「シュー」他
8回目	
9回目	
10回目	基本生地、基本クリームの製法
11回目	「フィユタージュ」他
12回目	
13回目	
14回目	基本生地、基本クリームの製法
15回目	「ジェノワーズ」他
16回目	
17回目	
18回目	基本生地、基本クリームの製法
19回目	「ジョコンド」他
20回目	
21回目	
22回目	基本生地、基本クリームの製法
23回目	「ムース」他
24回目	
25回目	
26回目	基本生地、基本クリームの製法
27回目	「ムース」他
28回目	
29回目	
30回目	基本生地、基本クリームの製法
31回目	「ロール」他
32回目	
33回目	
34回目	基本生地、基本クリームの製法
35回目	「タルト」他
36回目	
37回目	
38回目	基本生地、基本クリームの製法
39回目	「シュー」他
40回目	
41回目	
42回目	基本生地、基本クリームの製法
43回目	「フィユタージュ」他
44回目	
45回目	
46回目	基本生地、基本クリームの製法
47回目	「ジェノワーズ」他
48回目	
49回目	
50回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
51回目	
52回目	
53回目	
54回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
55回目	
56回目	
57回目	
58回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
59回目	
60回目	

61回目	
62回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法
63回目	「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
64回目	
65回目	
66回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法
67回目	「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
68回目	
69回目	
70回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法
71回目	「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
72回目	
73回目	
74回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法
75回目	「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
76回目	
77回目	
78回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法
79回目	「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
80回目	
81回目	
82回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法
83回目	「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
84回目	
85回目	
86回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法
87回目	「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
88回目	
89回目	
90回目	フランス伝統菓子 生地、クリームの製法
91回目	
92回目	
93回目	
94回目	現代フランス菓子 生地、クリームの製法
95回目	
96回目	
97回目	
98回目	大量製造を行う 実践的な作業工程
99回目	
100回目	
101回目	
102回目	ドイツやオーストリアなどヨーロッパ各国の伝統菓子 生地、クリームの製法
103回目	
104回目	
105回目	
106回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
107回目	
108回目	
109回目	
110回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
111回目	
112回目	
113回目	
114回目	基本生地、基本クリームの製法をもとに応用した製品を作る
115回目	
116回目	
117回目	
118回目	後期復習
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	