

科目名 (英)	洋菓子基礎実習 (Confectionery Basic Practice)	必修 選択	必修	年次	I	開講区分	前期
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	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	基本生地【パート・シュクレ】の作製 基本クリーム【クレーム・ダイヤモンド】の作製
4回目	
5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・ダイヤモンド】の作製
6回目	
7回目	基本クリーム【クレーム・ダイヤモンド】の作製
8回目	
9回目	基本生地【パータ・ジェノワーズ】の作製
10回目	
11回目	基本生地【パータ・ジェノワーズ】の作製 基本クリーム【クレーム・シャンティ】の作製
12回目	
13回目	基本生地【パータ・ジェノワーズ】の作製 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
16回目	
17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
18回目	
19回目	基本クリーム【クレーム・ダイヤモンド】の作製 基本生地【パート・シュクレ】の作製
20回目	
21回目	基本クリーム【クレーム・ダイヤモンド】の作製 基本生地【パート・シュクレ】の作製
22回目	
23回目	基本生地【パータ・シュー】の作製
24回目	
25回目	基本クリーム【クレーム・パティシエール】の作製 基本生地【パータ・シュー】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	
30回目	
31回目	基本クリーム【クレーム・シャンティ】の作製 ケーキカットについて
32回目	
33回目	基本生地【パータ・ビスキュイ】の作製
34回目	
35回目	基本生地【パータ・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
36回目	
37回目	基本生地【パータ・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
38回目	
39回目	基本生地【パータ・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	基本クリーム【クレーム・シャンティ】の作製
42回目	
43回目	基本クリーム【クレーム・アングレーズ】の作製
44回目	
45回目	基本生地【パータ・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
46回目	
47回目	基本生地【バター生地】の作製
48回目	
49回目	基本生地【パータ・ジェノワーズ】の作製
50回目	
51回目	基本クリーム【クレーム・シャンティ】の作製
52回目	
53回目	基本生地【バター生地】の作製
54回目	
55回目	基本クリーム【クレーム・アングレーズ】の作製
56回目	
57回目	基本生地【パータ・ビスキュイ】の作製 基本クリーム【クレーム・アングレーズ】の作製
58回目	
59回目	基本生地「サブレ」の作製
60回目	

61回目	基本生地【パータ・ビスキュイ】の作製
62回目	
63回目	基本生地【パータ・フィユタージュ】の作製 基本生地【バター生地】の作製
64回目	
65回目	基本生地【パータ・フィユタージュ】の作製 基本生地【バター生地】の作製
66回目	
67回目	
68回目	
69回目	「プディング」の作製
70回目	「デザート菓子」ゼリーの作製
71回目	
72回目	基本生地【パータ・ジェノワーズ】の作製 基本クリーム【クレーム・オ・ブール】の作製
73回目	
74回目	
75回目	「冷菓 ムース」の作製
76回目	
77回目	基本生地【バター生地】の作製
78回目	
79回目	「別立て生地」の作製 基本生地【パータ・シュー】の作製
80回目	
81回目	
82回目	
83回目	「別立て生地」の作製 基本生地【パート・シュクレ】の作製
84回目	
85回目	「サブレ」の作製
86回目	
87回目	基本クリーム【クレーム・パティシエール】の作製
88回目	
89回目	「気泡生地」の作製
90回目	
91回目	
92回目	
93回目	「冷菓 ムース」の作製
94回目	
95回目	「冷菓 ムース」の作製
96回目	
97回目	「練り生地」の作製
98回目	
99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
100回目	
101回目	
102回目	「堅果菓子」の作製
103回目	
104回目	「堅果菓子」の作製
105回目	
106回目	「冷菓」「デザート菓子」の作製
107回目	
108回目	「冷菓」「デザート菓子」の作製
109回目	
110回目	「冷菓 ムース」の作製
111回目	
112回目	「発酵菓子」の作製 「冷菓 ゼリー」の作製
113回目	
114回目	
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	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。
準備学習 時間外学習	
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	