

| | | | | | | | |
|--|---|----------|----|-------------|---------|------|----|
| 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 | 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、洋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 | |