

科目名 (英)	洋菓子専門実習 (Confectionery Special Practice)	必修 選択	必修	年次	I		
学科・コース	スイーツ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	240 8	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れ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 「タルト」他
3回目	
4回目	
5回目	
6回目	基本生地、基本クリームの製法 「シュー」他
7回目	
8回目	
9回目	
10回目	基本生地、基本クリームの製法 「フィユタージュ」他
11回目	
12回目	
13回目	
14回目	基本生地、基本クリームの製法 「ジェノワーズ」他
15回目	
16回目	
17回目	
18回目	基本生地、基本クリームの製法 「ジョコンド」他
19回目	
20回目	
21回目	
22回目	基本生地、基本クリームの製法 「ムース」他
23回目	
24回目	
25回目	
26回目	基本生地、基本クリームの製法 「ムース」他
27回目	
28回目	
29回目	
30回目	基本生地、基本クリームの製法 「ロール」他
31回目	
32回目	
33回目	
34回目	基本生地、基本クリームの製法 「タルト」他
35回目	
36回目	
37回目	
38回目	基本生地、基本クリームの製法 「シュー」他
39回目	
40回目	
41回目	
42回目	基本生地、基本クリームの製法 「フィユタージュ」他
43回目	
44回目	
45回目	
46回目	基本生地、基本クリームの製法 「ジェノワーズ」他
47回目	
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	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法 「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
62回目	
63回目	
64回目	
65回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法 「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
66回目	
67回目	
68回目	
69回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法 「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
70回目	
71回目	
72回目	
73回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法 「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
74回目	
75回目	
76回目	
77回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法 「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
78回目	
79回目	
80回目	
81回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法 「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
82回目	
83回目	
84回目	
85回目	基本生地、基本クリームの製法・大量製造の技法 「ショートケーキ」「ロールケーキ」「シュー」他
86回目	
87回目	
88回目	
89回目	フランス伝統菓子 生地、クリームの製法
90回目	
91回目	
92回目	
93回目	現代フランス菓子 生地、クリームの製法
94回目	
95回目	
96回目	
97回目	大量製造を行う 実践的な作業工程
98回目	
99回目	
100回目	
101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
102回目	
103回目	
104回目	
105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
106回目	
107回目	
108回目	
109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
110回目	
111回目	
112回目	
113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
114回目	
115回目	
116回目	
117回目	後期復習
118回目	
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	