

科目名 (英)	製菓総合ゼミ (Confectionery General Seminar)	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)	210 (7)	開講区分	通年 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る知識と技術を習得する 洋菓子・和菓子の基本的な動作や技術を習得できる 就職活動におけるノウハウ、社会人としての身構え、気構え、心構えまた一般常識を身につけることができる。							
【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就職活動及び社会人として役立つ知識を身につけ、主体的に行動できるようになる。							

授業計画・内容		
1	1回目	実習室の使用について
2	2回目	基本技術を学ぶ
3	3回目	基本技術を学ぶ
4	4回目	基本技術を学ぶ
5	5回目	基本技術を学ぶ
6	6回目	基本技術を学ぶ
7	7回目	基本技術を学ぶ
8	8回目	基本技術を学ぶ
9	1回目	商品研究①
10	2回目	商品研究②
11	3回目	商品研究③
12	4回目	商品研究④
13	5回目	商品研究⑤
14	6回目	商品研究⑥
15	7回目	商品研究⑦
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】 製菓衛生師教本 【業界研究】専門学校生のための就職内定 基本テキスト、Hand-book of LIFE STYLE		

科目名 (英)	製菓総合ゼミ (Confectionery General Seminar)	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)	210 (7)	開講区分	通年 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 洋菓子・和菓子の基本的な動作や技術を習得できる 専門分野についてより深く研究し、その研究が発表できるようにする							
【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	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
2回目	
3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
4回目	
5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
6回目	
7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
8回目	
9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
10回目	
11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
12回目	
13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
14回目	
15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
16回目	
17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
18回目	
19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
20回目	
21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
22回目	
23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
24回目	
25回目	課題への取り組み
26回目	
27回目	課題への取り組み
28回目	
29回目	課題への取り組み
30回目	
31回目	課題への取り組み
32回目	
33回目	課題への取り組み
34回目	
35回目	課題への取り組み
36回目	
37回目	課題への取り組み
38回目	
39回目	課題への取り組み
40回目	
41回目	課題への取り組み
42回目	
43回目	課題への取り組み
44回目	
45回目	課題への取り組み
46回目	
47回目	課題への取り組み
48回目	
49回目	工芸菓子を学ぶ
50回目	
51回目	
52回目	皿盛りデザートを学ぶ
53回目	
54回目	
55回目	
56回目	

57回目	課題への取り組み
58回目	
59回目	
60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	