

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1年	4単位	必修
担当教員			
藤川康雄 ・ 山口暢裕 ・ 北川智弘 ・ 谷口英司			

講義概要	和菓子・洋菓子・製パンの基本的な製品を作り、今後使用する機械・器具の使用方法を身につけることが出来るよう実習を行う。実習は各班に分かれるが、基本は各自で製造する。毎回、製品の製造法について説明を受け、その後師範で手法を確認後、各自で製造を行う。
授業計画	<p>1 洋菓子1 オリエンテーション、バターケーキ類 実習室の使い方、器具の取り扱い、パウンドケーキの製造</p> <p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>2 製パン1 オリエンテーション、ロールパン 製パンの材料、工程の説明、ロールパンの製造</p> <p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>3 和菓子1 オリエンテーション、餅類 和菓子の基礎、製餡の説明、桜餅の製造</p> <p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>4 洋菓子2 オリエンテーション2、スポンジ類 洋菓子の基本的な生地について、ジェノワーズ生地（オムレット仕上げ）の製造</p> <p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>5 和菓子2 製餡 小豆こし並餡の製造、ちまき</p> <p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>6 製パン2 菓子パン 餡パン、クリームパン、メロンパンの製造</p> <p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>7 和菓子3 蒸し菓子 柏餅の製造</p> <p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>8 洋菓子3 スポンジ類（ジェノワーズ）、ロールケーキ ロールケーキの製造</p> <p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>9 製パン3 調理パン 焼きこみ調理パンの製造</p> <p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>10 洋菓子4 仕上げ（基本技術） ナッペの練習</p> <p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>11 和菓子4 蒸し饅頭 小麦粉饅頭、利久饅頭</p> <p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>12 製パン4 ソフトフランス クッペ、エピ、くるみパン</p>

13	<p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>製パン5 型焼パン、ベーグル パン・ド・ミ、ベーグル</p>
14	<p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>洋菓子5 アントルメ ゼリー（ゼラチン、カラギーナンを使って）、チョコレート（テンパリングの師範）</p>
15	<p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>和菓子5 練り菓子 牛皮、練りきり餡</p>
16	<p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>洋菓子6 スポンジ類（ビスキュイ） ショートケーキ</p>
17	<p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>洋菓子7 アントルメ カスタード・プディング（皿盛り）</p>
18	<p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>洋菓子8 アントルメ ババロワ（皿盛り）</p>
19	<p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>和菓子6 オープン焼き菓子 かすてら饅頭</p>
20	<p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>洋菓子9 アントルメ レアチーズケーキ</p>
21	<p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>和菓子7 復習 包餡（練り切り饅頭）</p>
22	<p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>洋菓子10 復習 ビスキュイ生地 ショートケーキ</p>
23	<p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>和菓子8 流し菓子 錦玉羹、淡雪羹、水羊羹</p>
24	<p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、時間内に作業ができるよう自主練習を行う</p> <p>洋菓子11 アントルメ スフレチーズケーキ</p>
25	<p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>製パン6 バラエティブレッド ライブレッド（ライ麦パン）、白パン</p>
26	<p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>洋菓子12 シュー生地 シュ・ア・ラ・クレーム</p>
27	<p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、時間内に作業ができるよう自主練習を行う</p> <p>製パン7 揚げパン ドーナッツ、焼きドーナッツ</p>
28	<p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>製パン8 バラエティブレッド</p>

	<p>米粉パン</p> <p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>29 洋菓子13 パート・シュクレ 洋梨のタルト</p> <p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>30 和菓子9 蒸し饅頭 葛饅頭</p> <p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：事前配布の資料に目を通し、必要な器具、材料の把握をしておく</p>
授業形態	実習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	<p>① 衛生的に実習を行うことができるようになる ② 器具の扱いについて理解できるようになる ③ 材料の準備（計量・下準備）ができるようになる ④ 包餡（和菓子）が正しくできるようになる ⑤ スポンジ生地（ジェノワーズ、ビシキュイ）を失敗なく製造できるようになる</p> <p>実習内で行われる復習での実技試験結果による評価 70% 提出ノートの内容からの評価 20% 実習の取り組み態度 10%</p> <p>意欲・関心・態度 30% 思考・判断 10% 技能・表現 50% 知識・理解 20%</p>
教科書・参考書	<p>テキスト：「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」 日本菓子教育センター 「製菓衛生師教本」 全国製菓衛生師養成施設協会</p> <p>参考書：「和菓子」 専修学校 日本菓子専門学校</p>
履修条件	
履修上の注意	定刻までに、実習着に着替え必要な材料の計量を済ませておくこと 衛生面は厳しくチェックします。爪は短く切っておきましょう！
オフィスアワー	土曜日 午前中（製菓実習室の自主練習利用時間）
備考・メッセージ	