

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	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、前期に学んだ知識や技術を基本に、少し高度な技術を要する応用的な実習を行う。実習は各班に分かれるが、基本は各自で製造する。毎回製法について説明を受け、その後師範の手法を確認後、各自の実習に入る。		
授業計画	1	洋菓子1 バターケーキ類 バウンドケーキ	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
	2	製パン1 菓子パン チョココロネ、ジャムパン、ツOPP	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
	3	和菓子1 杣蒸し饅頭 栗羊羹、小豆つぶ並餡の製造	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
	4	洋菓子2 クッキー 基本のクッキー（型抜き、絞り、アイスボックス）	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
	5	製パン2 調理パン ピタパン、パーカー	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
	6	和菓子2 オープン焼き菓子 栗饅頭、おはぎ	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
	7	製パン3 クロワッサン クロワッサン、カイザーゼンメル	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
	8	洋菓子3 大量生産（クッキー類） 学園祭クッキーの仕込み	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
	9	洋菓子4 大量生産（クッキー類） 学園祭クッキーの仕込み	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
	10	製パン4 デニッシュ・ペストリー デニッシュ・ペストリー、グリッシーニ	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
	11	洋菓子5 パート・ブリゼ キッシュ	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
	12	和菓子3 蒸し菓子 田舎饅頭、味噌饅頭	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
	13	洋菓子6 パイ類 フタージュ（折込生地）	

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、確実に製造できるよう必要な器具、材料、工程の把握をしておく</p> <p>製パン5 ブリオッシュ ブリオッシュ、フォカッチャ</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>洋菓子7 パイ類（フユタージュ） アップルパイ</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>和菓子4 梓蒸し菓子 松風・蒸しかすてら</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、時間内に製造ができるよう自主練習を行う</p> <p>洋菓子8 課題 創作菓子 テーマに沿ったオリジナルの菓子を製造</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>和菓子5 復習 小麦粉饅頭</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>製パン6 ハード系 フランスパン、テーブルロール</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>和菓子6 練り菓子 うぐいす餅、亥の子餅</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>洋菓子9 スポンジ類（仕上げ） いちごのショートケーキ</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 スポンジ（仕上げ） クリスマスケーキ</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7 蒸し菓子 お供え餅、大福もち</p>
24	<p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する 予習：クリスマスケーキのデザインを考え、必要な器具、材料の把握をしておく</p> <p>製パン7 菓子パン（ドイツ） シュトーレン、テーブルロール</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>洋菓子11 スポンジ生地 生ロールケーキ</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 復習 いちごのショートケーキ</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、時間内に製造ができるよう自主練習を行う</p> <p>製パン8 復習 テーブルロールパン</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>和菓子8 蒸し菓子 串団子、どら焼き用製餡</p> <p>学習課題 復習：実習後自作ノートを作成する</p>

	<p>予習：事前配布の資料に目を通し、時間内に製造ができるよう自主練習を行う</p> <p>29 洋菓子13 スポンジ類 チョコレートケーキ</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 平鍋焼菓子 どら焼き</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>
授業形態	実習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	<p>① 説明を聞き、ノートに簡潔にまとめて実習を行うことができるようになる</p> <p>② 正しい器具の扱いができるようになる</p> <p>③ 蒸し菓子を失敗なく製造することができるようになる</p> <p>④ ショートケーキを失敗なく製造することができるようになる</p> <p>⑤ バターロールを失敗なく製造することができるようになる</p> <p>実習内で行われる復讐の実習回での評価 70% 提出ノートの内容からの評価 20%</p> <p>実習の取り組み態度 10%</p> <p>意欲・関心・態度 20%</p> <p>思考・判断 10%</p> <p>技能・表現 50%</p> <p>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	製菓実習Ⅰを履修していること
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（製菓実習室自主練習可能時間）
備考・メッセージ	実習内容はビデオで撮影したものが 있습니다。タブレットなどのICT機器を活用し、重要な実技のポイントを動画で何度でも閲覧することが出来ます。積極的に活用し、復習に活用してください。