

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2年	2単位	必修
担当教員			
大平 茂利・谷口 英司・田淵 正允			

講義概要	菓子の分野は幅広く、その分野は多岐にわたる。また菓子を構成する各々のパーツも多種類である。1年次に学んだ基本をもとに、それぞれの菓子の応用技術を学び、高度な技術や多くの素材の扱いを理解する。		
授業計画	1	洋菓子 シフォンケーキ (別立て法応用) 洋菓子 シフォンケーキの製造工程・理論	学習課題 予習：シフォンケーキ (別立て法) の配合・資料 (配布プリント)、使用材料・使用器具の理解
	2	製パン オランダローフ オランダローフの製造工程・理論	学習課題 予習：オランダローフの配合・資料 (配布プリント)、使用材料・使用器具の理解
	3	平鍋焼菓子 (焼皮桜餅、焼きんつば) 和菓子 平鍋焼菓子の製造工程・理論	学習課題 予習：平鍋焼菓子の配合・資料 (配布プリント)、使用材料・使用器具の理解
	4	和菓子 平鍋焼菓子 (茶袱紗、調布) 和菓子 平鍋焼菓子の製造工程・理論	学習課題 予習：平鍋焼菓子の配合・資料 (配布プリント)、使用材料・使用器具の理解
	5	デコレーションケーキ I デコレーションケーキの製造工程・理論	学習課題 予習：デコレーションケーキの配合・資料 (配布プリント)、使用材料・使用器具の理解
	6	製パン 菓子パン 菓子パンの製造工程・理論	学習課題 予習：菓子パンの配合・資料 (配布プリント)、使用材料・使用器具の理解
	7	洋菓子 ドゥミ・セック (フィナンシェ けっく) ドゥミセックの製造工程・理論	学習課題 予習：ドゥミセックの配合・資料 (配布プリント)、使用材料・使用器具の理解
	8	製パン 調理パン 調理パンの製造工程・理論	学習課題 予習：調理パンの配合・資料 (配布プリント)、使用材料・使用器具の理解
	9	洋菓子 パート・サブレ (ガレット、フロランタン) パート・サブレの製造工程・理論	学習課題 予習：パート・サブレの配合・資料 (配布プリント)、使用材料・使用器具の理解
	10	和菓子 流し菓子 (吉野羹・上南羹)、雲平、石衣仕上げ 流し菓子 (吉野羹・上南羹)、雲平、石衣仕上げの製造工程・理論	学習課題 予習：流し菓子、雲平、石衣仕上げの配合・資料 (配布プリント)、使用材料・使用器具の理解
	11	洋菓子 パータ・ビスキュイ (シャルロット) パータ・ビスキュイの製造工程・理論	学習課題 予習：パータ・ビスキュイの配合・資料 (配布プリント)、使用材料・使用器具の理解
	12	製パン フランスパン フランスパンの製造工程・理論	学習課題 予習：フランスパンの配合・資料 (配布プリント)、使用材料・使用器具の理解
	13	洋菓子 パータ・シュー (エクレール、パリプレスト) パータ・シューの製造工程・理論	学習課題 予習：パータ・シューの配合・資料 (配布プリント)、使用材料・使用器具の理解
	14	和菓子 浮島・村雨 浮島・村雨の製造工程・理論	学習課題 予習：浮島・村雨の配合・資料 (配布プリント)、使用材料・使用器具の理解
	15	洋菓子 ビスキュイ・サンファリーヌ ビスキュイ・サンファリーヌの製造工程・理論	学習課題 予習：ビスキュイ・サンファリーヌの配合・資料 (配布プリント)、使用材料・使用器具の理解

1 6	<p>学習課題 予習：ビスキュイ・サンファリーヌの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 製パン 揚げパン（ドーナツ、ラスク） 揚げパンの製造工程・理論</p>
1 7	<p>学習課題 予習：揚げパンの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 洋菓子 パート・ブリゼ、クレーム・ブリュレ パート・ブリゼ、クレーム・ブリュレの製造工程・理論</p>
1 8	<p>学習課題 予習：パート・ブリゼ、クレーム・ブリュレの配合・資料（配布プリント）、使用材料・ 使用器具の理解 和菓子 菊のへら切り 菊のへら切りの製造工程・理論</p>
1 9	<p>学習課題 予習：菊のへら切りの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 洋菓子 パート・ブリゼ（シブースト） パート・ブリゼの製造工程・理論</p>
2 0	<p>学習課題 予習：パート・ブリゼの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 和菓子 黄味時雨 黄味時雨の製造工程・理論</p>
2 1	<p>学習課題 予習：黄味時雨の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 洋菓子 ムラング（マカロン、ダコワーズ） ムラングの製造工程・理論</p>
2 2	<p>学習課題 予習：ムラングの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 製パン 菓子パン（スイートグッズ） 菓子パンの製造工程・理論</p>
2 3	<p>学習課題 予習：菓子パンの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 洋菓子 創作菓子 基本・応用技術をもとに、オリジナル製品を考案、製造を行う</p>
2 4	<p>学習課題 予習：オリジナル製品の配合考案（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 和菓子 菊のへら切り（復習） 実習で学んだ「菊のへら切り」を、決められた制限時間内に規程数完成させる</p>
2 5	<p>学習課題 予習：菊のへら切り（自主練習） 菊のへら切りの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 洋菓子 パート・ルヴェ（サバラン）、パート・クレープ パート・ルヴェ、パート・クレープの製造工程・理論</p>
2 6	<p>学習課題 予習：パート・ルヴェ、パート・クレープの配合・資料（配布プリント）、使用材料・ 使用器具の理解 製パン ツヴィーヴェルプロート ツヴィーヴェルプロートの製造工程・理論</p>
2 7	<p>学習課題 予習：ツヴィーヴェルプロートの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具 の理解 洋菓子 デコレーションケーキⅠ（復習） 実習で学んだ基本練習（ナッペ・絞り・パイピング）をもとに、決められた制限時間内にデコ レーションケーキを製造・完成させる</p>
2 8	<p>学習課題 予習：基本練習（ナッペ・絞り・パイピング）（自主練習） 基本練習（ナッペ・絞り・パイピング）の配合・資料（配布プリント）、使用 材料・ 使用器具の理解 和菓子 桃山 桃山の製造工程・理論</p>
2 9	<p>学習課題 予習：桃山の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 洋菓子 ビスキュイ・ジョコンド ビスキュイ・ジョコンドの製造工程・理論</p>
3 0	<p>学習課題 予習：ビスキュイ・ジョコンドの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具 の理解 製パン プルマンブレッド、スコーン プルマンブレッド、スコーンの製造工程・理論</p>
	<p>学習課題 予習：プルマンブレッド、スコーンの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用 器具の理解</p>
授業形態	実習

評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①製造理論を理解し実習を行うことが出来るようになる ②機械の扱いについて理解できるようになる ③材料の扱いを正しく出来るようになる ④菊のヘラ切り（和菓子）が正しく出来るようになる ⑤シュー・ア・ラ・クレームを失敗なく製造できるようになる
教科書・参考書	教科書「製菓衛生師教本」 全国製菓衛生師養成施設協会 編 「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 参考書「和菓子」 専修学校日本菓子専門学校
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	<ul style="list-style-type: none"> ・毎授業後、質問を受け付けます。 ・金曜日放課後対応します。
備考・メッセージ	<ul style="list-style-type: none"> ・次回の配合（レシピ）から、使用する材料、必要な器具を理解しておくこと