

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	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。また、2年間の集大成として、創作菓子のデザートビュッフェを企画する。		
授業計画	1	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	
	2	和菓子 創作菓子試作 夏季休暇課題として出した、和菓子の創作菓子を試作する。 この和菓子の創作菓子は、いずれか1品を学園祭に展示する。 学習課題 予習：オリジナル製品（和菓子）の配合考案（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解	
	3	製パン クロワッサン、イングリッシュマフィン クロワッサン、イングリッシュマフィンの製造工程・理論 学習課題 予習：クロワッサン、イングリッシュマフィンの配合・資料（配布プリント）、使用材料・ 使用器具の理解	
	4	和洋菓子 創作 前期・創作菓子（洋菓子）、後期・創作菓子（和菓子）の内、いずれか1品を学園祭展示用として製造、完成させる菓子 学習課題 予習：各自担当する創作菓子の試作（自主練習） 前期、後期の創作菓子の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解	
	5	和菓子 外郎 外郎の製造工程・理論 学習課題 予習：外郎の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解	
	6	製パン 飾りパン 学園祭展示用の飾りパンを、各グループで製造・完成させる 学習課題 予習：飾りパンの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解	
	7	洋菓子 大量生産（パウンドケーキ） 学園祭にて販売するパウンドケーキを、大型ミキサーを使用し、通常の実習で製造する配合とは異なる大量生産での製造を行う。 学習課題 予習：パウンドケーキの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解	
	8	製パン デニッシュ・ペストリー デニッシュ・ペストリーの製造工程・理論 学習課題 予習：デニッシュ・ペストリーの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解	
	9	和菓子 薯蕷饅頭 薯蕷饅頭の製造工程・理論 学習課題 予習：薯蕷饅頭の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解	
	10	和菓子 オープン焼菓子（長崎かすてら） 長崎かすてらの製造工程・理論 学習課題 予習：長崎かすてらの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解	
	11	製パン リュスティック リュスティックの製造工程・理論 学習課題 予習：リュスティックの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解	
	12	洋菓子 デコレーションケーキⅡ 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	
	13	和菓子 練り羊羹 練り羊羹の製造工程・理論	

1 4	<p>学習課題 予習：練り羊羹の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解 洋菓子 ショコラ（アマンドショコラ） ショコラ（アマンドショコラ）の製造工程・理論</p> <p>学習課題 予習：ショコラ（アマンドショコラ）の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解</p>
1 5	<p>製パン パネトーネ パネトーネの製造工程・理論</p> <p>学習課題 予習：パネトーネの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解</p>
1 6	<p>洋菓子 トリュフ（ボンボンショコラ） トリュフ（ボンボンショコラ）の製造工程・理論</p> <p>学習課題 予習：トリュフ（ボンボンショコラ）の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解</p>
1 7	<p>製造の基本作業であるナッペ・絞り・パイピングを反復練習し、技術を身に付ける 和菓子 練り菓子（雪平） 練り菓子の製造工程・理論</p> <p>学習課題 予習：練り菓子の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解</p>
1 8	<p>洋菓子 デコレーションケーキⅡ（復習） 実習で学んだ基本・応用練習（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> <p>学習課題 予習：基本・応用練習（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</p>
1 9	<p>和菓子 はさみ菊 はさみ菊の製造工程・理論</p> <p>学習課題 予習：はさみ菊の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解</p>
2 0	<p>洋菓子 ザッハトルテ ザッハトルテの製造工程・理論</p> <p>学習課題 予習：ザッハトルテの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解</p>
2 1	<p>洋菓子 大型デコレーションケーキ 通常の実習で製造する配合とは異なる大量生産での製造を行い、大型デコレーションケーキを完成させる</p> <p>学習課題 予習：大型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</p>
2 2	<p>製パン 手捏ねパン 手捏ねパンの製造工程・理論</p> <p>学習課題 予習：手捏ねパンの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解</p>
2 3	<p>洋菓子 ブッシュ・ド・ノエル ブッシュ・ド・ノエルの製造工程・理論</p> <p>学習課題 予習：ブッシュ・ド・ノエルの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解</p>
2 4	<p>洋菓子 フィユタージュ①、モンブラン フィユタージュ、モンブランの製造工程・理論</p> <p>学習課題 予習：フィユタージュ、モンブランの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解</p>
2 5	<p>洋菓子 フィユタージュ（ピティビエ）、コンフィズリー フィユタージュ（ピティビエ）、コンフィズリーの製造工程・理論</p> <p>学習課題 予習：フィユタージュ（ピティビエ）、コンフィズリーの配合・資料（配布プリント）、 使用材料・使用器具の理解</p>
2 6	<p>和菓子 式菓子 式菓子の製造工程・理論</p> <p>学習課題 予習：式菓子の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解</p>
2 7	<p>製パン 手捏ねパン（復習） 実習で学んだ「手捏ねパン」を、決められた制限時間内に規程数完成させる</p> <p>学習課題 予習：手捏ねパン（自主練習） 手捏ねパンの配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解</p>
2 8	<p>洋菓子 デザートビュッフェ 試作① 2年間の集大成として、創作菓子のデザートビュッフェを企画・考案・試作し、オリジナル製品を製造する</p> <p>学習課題 予習：卒業記念デザートビュッフェの配合考案（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解</p>

	<p>29 和菓子 はさみ菊（復習） 実習で学んだ「はさみ菊」を、決められた制限時間内に規程数完成させる</p> <p>学習課題 予習：はさみ菊（自主練習） はさみ菊の配合・資料（配布プリント）、使用材料・使用器具の理解</p> <p>30 洋菓子 デザートビュッフェ 試作② 2年間の集大成として、卒業記念デザートビュッフェを企画・開催する 今までの実習で修得した基本・応用技術・配合をもとに、オリジナル製品を製造・完成させる</p> <p>学習課題 予習：卒業記念デザートビュッフェの配合考案（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	<p>①配合を見て、必要な器具の準備が出来るようになる</p> <p>②はさみ菊（和菓子）が正しく製造出来るようになる</p> <p>③デコレーションケーキ（洋菓子）が正しく製造出来るようになる</p> <p>④手捏ねでソフトフランス（製パン）を失敗なく製造出来るようになる</p> <p>⑤テーマに合わせ創作菓子を製造出来るようになる</p>
教科書・参考書	<p>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</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	
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