

科目名	製菓実習	科目分類	☐ 基礎教育科目 ☒ 専門教育科目
			☐ 卒業必修 ☐ 栄養士必修 ☒ 選択
英文表記	Confectionery Training	開講年次	☐ 1 年 ☒ 2 年
ナンバリング	BD230E	開講期間	☐ 前期 ☐ 後期 ☒ 通年 ☐ 集中
ふりがな	あかし まりこ・はせがわ きょうじ・ちだ まどか	授業形態・修得単位	実習 ・ 1 単位
担当教員名	明石 真理子・長谷川 恭司・千田栄登佳	実施方法	☒ 対面のみ ☐ 遠隔のみ
		実務家教員担当科目	☐ 対面・遠隔併用
			☐
授業のテーマ	基礎的な菓子の作り方を学ぶ。		
授業概要	菓子を作る上で基本となる知識や技術を学び、基礎的な菓子の作り方について実習を通して体得できるように解説します。		
到達目標	・正しい材料や器具の扱い方等の調理技術を磨き、基礎的な菓子の作り方を理解できる。 ・菓子作りを通してより質の高い給食の提供に繋げようとする態度を身につける。		
授業時間外の学習	自宅でも授業で学習した技術を繰り返して練習し、体得できるように努力する。		
履修条件	特になし		
授業計画			
第1回	テーマ：ガイダンス、スポンジケーキの基本 (1) スポンジケーキの材料、基本の操作について (長谷川) 4/18		
第2回	テーマ：スポンジケーキの基本 (2) 共立てスポンジケーキ (ジェノワーズ)、フルーツロールケーキ (長谷川) 5/2		
第3回	テーマ：秋田県産食材を使った焼き菓子の考案 (1) (千田) 5/16		
第4回	テーマ：パン生地の作成 発酵、焼成 (明石) 5/30		
第5回	テーマ：スポンジケーキの基本 (3) 別立てスポンジケーキ (ビスキュイ)、ショコラロール (長谷川) 6/13		
第6回	テーマ：シューの作成 シュークリーム、シュー生地の作り方、焼成の仕方 (明石) 6/27		
第7回	テーマ：スポンジケーキの応用 (1) シフォンケーキ、メレンゲ、泡立て (長谷川) 7/11		
第8回	テーマ：秋田県産食材を使った焼き菓子の試作 (2) (千田) 7/23		
第9回	テーマ：タルト生地の作成 洋梨のタルト、アーモンドクリーム、タルト生地の作り方、扱い方 (明石) 9/30		
第10回	テーマ：スポンジケーキの応用 (2) ガトーショコラ、乳化 (長谷川) 10/14		
第11回	テーマ：パイ生地の作成 アップルパイ、生地の作り方、具材の仕込み方 (明石) 10/28		
第12回	テーマ：スポンジケーキの応用 (3) パウンドケーキ、シュガーバター法、攪拌 (長谷川) 11/11		
第13回	テーマ：秋田県産食材を使った焼き菓子の試作 (3) (明石) 11/18		
第14回	テーマ：タルトレットの作成 カスタードクリームの炊き方 (明石) 11/25		
第15回	テーマ：ムースケーキの作成 ムースの作り方、ケーキに組み立てる (明石) 12/2		
第16回	定期試験		
テキスト	プリントを配布して進める。		
参考文献・資料	河田昌子：新版お菓子「こつ」の科学、柴田書店 辻製菓専門学校監修、中山弘典、木村万紀子：科学でわかるお菓子の「なぜ?」、柴田書店		
成績評価の方法	出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。定期試験 10%、実習の取り組み 90%を基本として総合的に評価する。		
成績評価基準	秀(100～90 点)、優(89～80 点)、良(79～70 点)、可(69～60 点)、不可(59 点以下)		
オフィスアワー	長谷川：金曜（実習日）8：30～9：00 明石：火曜（実習日）8：30～9：00		
受講生に望むこと・受講のルール	実習前は調理上のポイントを確認し、実習後もノート等で重要点をまとめておくこと。 菓子レシピの考案を含むため、授業以外でも自主学習として考案レシピの試作し、完成品を目指す。		