

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
製菓実習		新井 勝則（他）	実習	2	後期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件				
学習目標	コース料理では最後を締めくくる役目を持つお菓子は調理師になるにあたって、必須な要素である。洋菓子の基本食材である小麦粉・卵・砂糖・油脂分の成分や分類、種類、扱い方を学び、製菓の基本技術を身に付ける。				
授 業 計 画					
回	項 目	担当者	授 業 内 容		
1	基本のクリーム（1）	新井	crème pâtissière カスタードクリーム		
2	混ぜ方について（1）	外部講師	quatre-quarts 4同割		
3	バター・小麦粉について	外部講師	pâte sucrée と pâte sable 基本生地		
4	混ぜ方について（2）	外部講師	crème d'amande シュガーバター法など		
5	基本のクリーム（2）	外部講師	crème anglaise アングレーズ		
6	共立て生地	田中	pâte à génoise 卵の気泡性		
7	卵の凝固性	外部講師	crème caramel フラン		
8	別立て生地	外部講師	biscuit à la cuiller 卵の気泡性		
9	メレンゲの種類（1）	外部講師	meringué française 卵白の温度		
10	メレンゲの種類（2）	外部講師	meringué italienne シロップの温度		
11	パイ生地（1）	外部講師	pâte feuilletée 折りパイ		
12	パイ生地（2）	外部講師	pâte feuilletée 練りパイ		
13	季節の菓子	外部講師	Noël クリスマスのケーキ		
14	クリームの扱い方	外部講師	Mousse クリームの立て具合		
15	チョコレートの扱い方	外部講師	tenpérage と ganache 分離、成分		
参 考 書	必要に応じてプリントを配布する。				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	清潔な実習着を着用し、常に衛生面を心がけ、積極的に実習に臨むこと。				
評価の方法と時期	授業態度 60%、実習ノート 30%、出席状況 10%により授業終了後に評価する。				