

科目名 (英)	製菓技術	必修選択	必修	年次	1	担当教員	鍋田 幸宏 向井 聡美
		授業形態	実習	総時間 (単位)	60 2	開講区分	前期
学科・コース キャリナリー&レストラン科							
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 現場経験・シェフパティシエの経験のある講師が、洋菓子の中で生菓子について学ぶ授業です。 実習室の使い方から計量、基本の生地から生クリームの扱い方、ケーキの仕上げ方までを身に付けます。 ※教務実務経歴:1994年～2011年まで現場までパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う。 資格:技能検定1級、職業訓練指導員他							
【到達目標】材料や器具の扱い方を身に付け、様々な生菓子を学んで作ることが出来る 〈具体的な目標〉 衛生面を考えながら効率よく作業出来るようになる 基本生地を理解して生菓子を作ることが出来る様になる							
授業計画・内容							
1回目	実習について 衛生(手洗い・身だしなみ・掃除)実習室の使用の仕方 ガトーフリーズ【デモのみ】						
2回目	基本生地(共立て)① ジェノワーズ生地【手立て】 プレーン・ココア						
3回目	基本生地(共立て)② ジェノワーズ【ガトーフリーズ】						
4回目	基本生地(共立て)③ ジェノワーズ【ロールケーキ】 プレーン・ココア						
5回目	基本生地(共立て)④ ジェノワーズ【アレンジロールケーキ】						
6回目	基本生地 シュー生地①【シュー・ア・ラ・クレーム】						
7回目	基本生地 シュー生地②【アレンジシュー/エクレア】						
8回目	基本生地 シュー生地③【パリプレスト】						
9回目	基本生地(別立て)①ビスキュイ生地【ロールケーキ】 フルーツロール フルーツカット						
10回目	基本生地(別立て)②ビスキュイ生地【シャルロットボアール】						
11回目	テスト対策 ジェノワーズ						
12回目	基本生地(ジョコンド生地)① サンマルク						
13回目	基本生地(ジョコンド生地)② オペラ						
14回目	実技テスト ジェノワーズ生地						
15回目	テスト回答 ジェノワーズ生地						
準備学習時間 外学習	特になし						
評価方法	●実技試験(75%) 時間内にジェノワーズ生地を焼き上げる ●筆記試験(25%) 授業内で習ったレシピのフランス語の和訳、仏訳(選択回答)						
受講生へのメッセージ	生菓子を作るに当たって必要な基本生地を学びながら、お菓子を作っていきます。ポイントを確認して、生地の状態を判断出来る様になって下さい。 フランス語のレシピに何度も同じ言葉が出てくるので覚えられますので心配しないで下さい。						
【使用教科書・教材・参考書】							

科目名 (英)	製菓技術	必修選択	必修	年次	1	担当教員	鍋田 幸宏 向井 聡美
		授業形態	実習	総時間 (単位)	60 2	開講区分	後期
学科・コース		キャリアナリー&レストラン科					

【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)
 洋菓子の中で、焼き菓子について学ぶ授業です。
 実習室やオープンを使い方から、バターなどの材料の扱い方・基本の生地・仕込みや製法・焼成まで焼き菓子について基礎から学ぶ授業です。

※教務実務経歴:1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発を行う。
 資格:技能検定1級、職業訓練指導員他

【到達目標】材料や器具の扱い方を身に付け、様々な生菓子を学んで作ることが出来る
 (具体的な目標)
 衛生面や効率を考えながらチームで協力して作業できるようになります焼き菓子の基本を理解して様々なパートの焼き菓子を作れるようになる

授業計画・内容	
1回目	実習・計量について
2回目	サブレ生地2種(サブレヴァニニュー・サブレノア)
3回目	サブレ生地(サンドクッキー) サブレレザン・サブレショコラ
4回目	サブレ生地(絞りクッキー) ラングドシャ・サブレアマン
5回目	パウンド生地① カトルカール(共立て2種・ココア入り)テスト課題
6回目	パウンド生地② シュガーバター(ザッハマッセ) 共立て(紅茶パウンド)
7回目	パウンド生地応用① ジェノワーズホイップ法(ウィークエンド) オールインミックス法(マドレーヌ プレーン・ショコラ)
8回目	タルト生地① パータシュクレ・クレームダイヤモンド(タルトポワール・アマンディヌ)
9回目	タルト生地② 先週仕込みの生地とクレームパティシエールを合わせたタルト(タルトショコラ・クラフティスリーズ)
10回目	テスト対策 カトルカール
11回目	メレンゲとアーモンド生地① ダコワーズ・ガレット
12回目	メレンゲとアーモンド生地② マカロン(フレンチメレンゲ)フィナンシェ
13回目	スポンジケーキのバリエーション(シフォンケーキ、ビスキュイサボア)
14回目	実技テスト カトルカール
15回目	テスト回答

準備学習時間 外学習	特になし
評価方法	授業内で行った実習の実技テストと授業内評価を行う ●実技試験(80%) ●授業内評価 出席率(20%)
受講生へのメッセージ	パティシエは、パート(生地)の職人だと思っています。 状態の見極めなど、難しく思われがちですが、理論も踏まえてわかりやすく授業します。たくさん学んで、ぜひ覚えていって下さい。

【使用教科書・教材・参考書】

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

科目名 (英)	製菓・製パン基礎Ⅰ	必修選択	選択	年次	3	担当教員	鍋田 幸宏 向井 聡美
	Practice for bakingⅠ	授業形態		総時間 (単位)	90	開講区分	前期
学科・コース	キャリアナリー&レストラン科		実習		3	曜日・時限	
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 洋菓子の中で、焼き菓子について学ぶ授業です。 実習室やオープンを使い方から、バターなどの材料の扱い方・基本の生地 of 仕込みや製法・焼成まで焼き菓子について基礎から学ぶ授業です。 ※教務実務経歴:1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発を行う。 資格:技能検定1級、職業訓練指導員他 計量からパンを作る工程を実践を通して身につけます。正しい機械や器具の扱い方、パン製造に必要な基本的な技術や知識を身につけることができます。							
【到達目標】							
授業計画・内容							
1回目	製パンの機材、機械の取り扱い方、基本的な材料について、手捏ねについて						
2回目	ピザ、手捏ねについて						
3回目	あんぱん、テーブルロール、機械捏ねについて						
4回目	ハムマヨ、じゃがまる						
5回目	ウインナーロール、塩バターロール						
6回目	メロンパン、クルミパン						
7回目	ドーナツ、カレーパン						
8回目	食パン、ホットドッグ						
9回目	クロックムッシュ、フォカッチャ						
10回目	フレンチトースト、メープル食パン						
11回目	クリームパン、レーズンパン						
12回目	ベーコンエビ、編みパン						
13回目	テスト対策						
14回目	テスト						
15回目	まとめ						
準備学習時間 外学習							
評価方法	筆記テスト(20%)実技テスト(40%)出席(40%)						
受講生への メッセージ	どのようにしてパンを作るのか、食べるだけでなく工程や機材など様々なことに興味を持ってください。1人で計量～焼成までできるように、一緒に楽しみながら実習をしましょう。						
【使用教科書・教材・参考書】							

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

科目名 (英)	製菓・製パン基礎Ⅱ	必修選択	必修	年次	3	担当教員	鍋田 幸宏 向井 聡美
	Practice for bakingⅡ	授業形態	実習	総時間 (単位)	90	開講区分	後期
学科・コース	キャリアナリー&レストラン科				3		

【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)
 洋菓子の中で、焼き菓子について学ぶ授業です。
 実習室やオープンの使い方から、バターなどの材料の扱い方・基本の生地・仕込みや製法・焼成まで焼き菓子について基礎から学ぶ授業です。

※教務実務経歴:1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発を行う。
 資格:技能検定1級、職業訓練指導員他

計量からパンを作る工程を実践を通して身につけます。正しい機械や器具の扱い方、パン製造に必要な基本的な技術や知識を身につけることができます。

【到達目標】

飾りパンのプレート、細工の技術を身につけることができる。材料の配合による違いをしり更に知識を深める。
 <具体的な目標>
 ①飾りパンの仕込みから仕上げまでをできるようにする。
 ②様々なパンの製法を知り、柔軟に対応できるようにする。

授業計画・内容

1回目	BR生地① 包餡、正確さスピードを身につける
2回目	2種類の生地① 自ら工程を立て、製造する
3回目	和菓子① 粒餡の炊き方、みたらし団子、梅が枝餅(松尾先生)
4回目	折り込み生地① クロワッサン、デニッシュのバリエーション(許斐先生)
5回目	バリエーション① ヴィエノワ、ミルク(馬場先生)
6回目	バリエーション② 抹茶あんぱん、パニーニ、コーン(馬場先生)
7回目	フランス生地① ボーリッシュ、サワー種、グルテン・塩の比較(首藤先生)
8回目	基本の生地① プリオッシュ、ハードロール(許斐先生)
9回目	食パン生地① 湯種製法、ストレート製法、水・粉の比較(首藤先生)
10回目	飾りパン② プレーートの作成
11回目	和菓子② こしあんの炊き方、吹雪饅頭、こなし(松尾先生) ※3限筆記テスト
12回目	和菓子実習③ 浮島、グレープフルーツかん(松尾先生)
13回目	飾りパン③ プレート作成
14回目	飾りパン④ プレート作成
15回目	特別講義

準備学習時間
 外学習

評価方法

・筆記テスト(50%)・課題プリント提出(30%)・出席率(20%)
 筆記テストは1年生の製パン販売実習1のテストの中から出題します。

受講生へのメッセージ

この授業では実際に現場で求められるスピードや技術の向上を目指します。またパン以外の分野も学ぶ事ができます。様々な事に興味を持ち、分らないことはその場で質問し、1つずつ解決していきましょう。これまで以上に元気のよい挨拶、返事をして積極的に実習へ参加しさらなるレベルアップを図りましょう。

【使用教科書・教材・参考書】
 新しい製パンの基礎技術