

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓実習		パティシエ・ベーカリー学科/1年	2025/通年	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	240回	16単位(480時間)	必須	中村、宮崎、石川、安井 他
授業の概要				
和・洋菓子およびパンを実際に製造することで、その技術・工程を理解する。				
授業終了時の到達目標				
和・洋菓子の製造技術ならびに製造工程を理解する。 パンの製造技術ならびに製造工程を理解する。				
実務経験有無	実務経験内容			
有	【実務経験】 中村大和：洋菓子職人としての勤務経験 宮崎和夫：洋菓子職人としての勤務経験 石川 仁：洋菓子職人としての勤務経験 安井文崇：洋菓子、パン職人としての勤務経験 丹羽絵美：洋菓子職人としての勤務経験 坂本昌之：パン職人、料理人としての勤務経験 高橋憲司：パン職人としての勤務経験 鈴木康成：和菓子職人としての勤務経験 栗栖優太：パン職人としての勤務経験 白井大士：洋菓子職人としての勤務経験 これまでの実践を活かし学生のロールモデルとなること。			
時間外に必要な学修				
【準備学習】 計量 次回の授業内容を踏まえて配布プリント、教科書等を用いて予習する				
回	テーマ	内 容		
1~2	洋菓子 基礎実習	菓子の基礎知識		
3~14	洋菓子 基礎実習	共立て法、別立て法の生地、クリーム		
15~16	洋菓子 基礎実習	ジェノワーズ実技試験		
17~18	洋菓子 基礎実習	焼き菓子		
19~22	洋菓子 基礎実習	タルト生地を使った菓子		
23~24	洋菓子 基礎実習	パイ生地を使った菓子		
25~26	洋菓子 基礎実習	シュー生地を使った菓子		
27~30	洋菓子 基礎実習	ムース、ジュレ		
31~32	和菓子 基礎実習	練り物①		
33~34	和菓子 基礎実習	練り物②		
35~36	和菓子 基礎実習	練り物③		
37~38	和菓子 基礎実習	餡焼き		
39	和菓子 基礎実習	餅物①		
40~41	和菓子 基礎実習	餅物②		
42~43	和菓子 基礎実習	餅物③		

回	テ ー マ	内 容
44	和菓子 基礎実習	蒸し物①
45~46	和菓子 基礎実習	蒸し物②
47~48	和菓子 基礎実習	焼き物①
49~50	和菓子 基礎実習	焼き物②
51~52	和菓子 基礎実習	打ち物
53~54	和菓子 基礎実習	飴物
55~56	和菓子 基礎実習	流し物
57~58	和菓子 基礎実習	和菓子実技試験
59~60	和菓子 基礎実習	焼き菓子
61	製パン実習 基礎実習	パンブリエ
62~63	製パン実習 基礎実習	調理パン
64~65	製パン実習 基礎実習	ほうれん草パン
66~67	製パン実習 基礎実習	じゃがいものパン
68~69	製パン実習 基礎実習	ピザ生地
70~71	製パン実習 基礎実習	フォカッチャ①
72~73	製パン実習 基礎実習	具入りフォカッチャ
74~75	製パン実習 基礎実習	調理パン
76~77	製パン実習 基礎実習	パン・オ・ショコラ
78~79	製パン実習 基礎実習	ベーグル
80~81	製パン実習 基礎実習	パン・ノルマンド
82~83	製パン実習 基礎実習	あんぱん
84~85	製パン実習 基礎実習	ロールパン
86~87	製パン実習 基礎実習	フィグノア
88~90	製パン実習 基礎実習	試験

回	テーマ	内 容		
91~92	製パン実習 専門実習	パン・ド・ミ		
93~94	製パン実習 専門実習	サンドウィッチ系		
95~96	製パン実習 専門実習	ハード系		
97~100	製パン実習 専門実習	クロワッサン		
101~103	製パン実習 専門実習	焼き菓子		
104~105	製パン実習 専門実習	工芸パン		
106~107	製パン実習 専門実習	蒸しパン		
108~109	製パン実習 専門実習	無発酵パン		
110~111	製パン実習 専門実習	試験		
112~121	洋菓子 専門実習	共立て法、別立て法の生地、クリーム		
122~123	洋菓子 専門実習	グラス、ソルベ		
124~129	洋菓子 専門実習	パイ生地を使った菓子		
130~139	洋菓子 専門実習	ムース、ジュレ		
140~145	洋菓子 専門実習	焼き菓子		
146~147	洋菓子 専門実習	包丁の研ぎ方、フルーツカッティング		
148~153	洋菓子 専門実習	チョコレートテクニック、テンパリング解説		
154~155	洋菓子 専門実習	ザッハトルテ		
156~159	洋菓子 専門実習	工芸洋菓子（レープクーヘン、パスティヤージュ、マジパン、飴）		
160~186	洋菓子 専門実習	工芸洋菓子（レープクーヘン、パスティヤージュ、マジパン、飴）		
187~200	洋菓子 専門実習	反復練習		
201~234	洋菓子 専門実習	特別講習実習		
235~240	洋菓子 専門実習	実技試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
よくわかるお菓子づくり基礎の基礎 全国製菓衛生師教本 下		総合	100.0%	洋菓子70% 製パン20% 和菓子10% 洋菓子総合評価（提出物30%、試験70%） 和菓子総合評価（提出物30%、試験70%） パン総合評価（提出物30%、試験70%）