科目名：　洋菓子実習

単位/授業時間/期間	5 単位/150 時間/年間	学科・学年	ホテルパティシエ科 1 年
講師名	夏井泰夫	講師の実務経験	製菓製造業務に 28 年 洋菓子講師 38 年
		資格等	洋菓子 1 級技能検定合格、 職業訓練指導員、製菓衛生師
ねらい・到達目標	洋菓子職人（パティシエ）になるための基本を学ぶ		
検定試験	国家資格製菓衛生師		
使用テキスト （出版社名）	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター） 科学でわかるお菓子の「なぜ？」（柴田書店）		
評価方法	技能 80 点…　実技試験（３回） 態度 20 点…　授業に取り組む姿勢		

	回数	授業時間	日付	授業内容		
授業内容	第 1 回	5	4/12(金)	基礎実習(60 時間)	スポンジ 1　苺のショートケーキ	手指消毒の重要性、各種機具の取り扱い
	第 2 回	5	4/19(金)		スポンジ 2　チョコレートケーキ	油脂の消泡作用
	第 3 回	5	5/10(金)		スポンジ3　オムレット・オランジュ	別立法、メレンゲについて
	第 4 回	5	5/17(金)		スポンジ4　プランタン	別立法によるビスキュイ
	第 5 回	5	5/24(金)		スポンジ5　ロールケーキ	気泡剤によるオールインmix法
	第 6 回	5	5/31(金)		バターケーキ 1　ガトー・マルグリット	シュガーバター法
	第 7 回	5	6/7(金)		バターケーキ 2　マドレーヌ	溶かしバター法
	第 8 回	5	6/14(金)		ゼリー1　ホワイトピーチ・カシスゼリー	ゲル化剤について(カラギーナン、他)
	第 9 回	5	6/21(金)		ゼリー2　ジュレ・カフェ・ロワイヤル	ゲル化剤について(ゼラチンの色々)
	第 10 回	5	6/28(金)		実技試験①ショートケーキ	マロンショートケーキ
	第 11 回	5	7/5(金)		バターケーキ3　パウンドケーキ バターケーキ4　フィナンシェ	材料のバランスを変えて種々な焼菓子
	第 12 回	5	7/12(金)		実技試験②道具の使い方と絞り バターケーキ5　マーブルケーキ	シュガーバター法の別立法
	第 13 回	5	7/19(金)	応用実習(90 時間)	シュー練習、さくらんぼの洋酒漬 パートダマンドで作る花、動物	シュー生地とクレームパティシェール
	第 14 回	5	7/26(金)		バターケーキ6　フルーツケーキ	シュガーバター法の共立法
	第 15 回	5	9/9(月)		パータ、シュー	シュー生地、クレームパティシェール
	第 16 回	5	9/13(金)		タルト・シトロン、タルト・オ・フリュイ	パータ、フオンセ(低生地)
	第 17 回	5	9/30(月)		ダックワーズ、モンブラン	ムラングの種類とその利用法
	第 18 回	5	10/7(月)		ヴィーナ・キリシュ	ガトーセック
	第 19 回	5	10/21(月)		スフレー・フロマージュ	チーズケーキ
	第 20 回	5	10/28(月)		クッキー	脱酵素剤と賞味期限
	第 21 回	5	11/11(月)		レアーチーズケーキ	ゼラチンを使ったチーズケーキ
	第 22 回	5	11/18(月)		チェリーボンボン	自由水と浸透圧　チョコレート理論

	回数	授業時間	日付	授業内容		
授業内容	第 23 回	5	11/25（月）	応用実習（90 時間）	フィユタージュ 1 ピティビエ	折り込みパイ
	第 24 回	5	12/2（月）		フィユタージュ 2 ミルフーイユ オ フレーズ	速成折り込みパイ
	第 25 回	5	12/9（月）		フィユタージュ3 タルト オ ポム ノルマンド	2 番生地の応用
	第 26 回	5	12/16（月）		実技テスト③ゼノワーズ と ムース （ムース、オ、カシス p377）	
	第 27 回	5	1/20（月）		クレープ 2 種	アントルメ キュイジーヌ、 アントルメ ショー
	第 28 回	5	1/27（月）		パルフェ・ドランジュ クレームアンベルセ	アントルメ キュイジーヌ、 アントルメ、フロア
	第 29 回	5	2/3（月）		プチショコラ（飾り用チョコレート）他	チョコレートの取り扱い
	第 30 回	5	2/10（月）		卒業制作 5号アントルメ	チョコレートの飾りを載せる