

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1, 2	6	選択
担当教員			
佐々木 信治			
火345			
添付ファイル			

科目の概要	ヨーロッパ各国の伝統菓子をグループで制作する。これにより幅広い欧風菓子、パンの知識を身につけることが出来る。 大量調理では基礎、応用を活かし製品を作り学内で販売を行う。販売するメニューはグループで考案し、試作からラッピング、そして材料原価を計算するなどして販売の基礎知識を学ぶことが出来る。
授業の内容	<p>第1回 オリエンテーション 洋菓子実習 毎回の実習の進め方について。 大量調理の説明。その後は、いちごを使ったタルトを制作する。</p> <p>第2回 洋菓子 マルジョレーヌ アーモンド生地とガナッシュクリーム、プラリネクリーム、オレンジ風味の生クリームを使ったアントルメを制作する。</p> <p>第3回 大量調理メニュー決め 焼き菓子 パン・揚げパン 大量調理販売の菓子、パンのメニューをグループで決める。その後は、各自手捏ね法で生地を作り、カレーパンとピロシキの揚げパンの実習を行う。</p> <p>第4回 洋菓子 ショコラデリスフルーツルージュ 酸味のあるチョコレートとラズベリームースの2層のプティガールを制作する。</p> <p>第5回 大量調理試作 焼き菓子 パン メニューを決めた後、一度試作を行い見た目、味、ラッピングの方法などをグループで討論し決定する。原価計算までを行う。 販売数100個分の材料とレシピを提出する。</p> <p>第6回 洋菓子 サバラン イーストを使った生地でラム酒風味のシロップに漬け込み、フルーツや生クリームで仕上げる。</p> <p>第7回 大量調理販売 焼き菓子 パン 作業を分担しながら無駄なく販売用の製品を完成させる。</p> <p>第8回 洋菓子 ムースブランアプリコ ホワイトチョコレートのムースとアプリコットのゼリーを組み合わせたプティガールを制作。</p> <p>第9回 大量調理試作 焼き菓子 パン メニューを決めた後、一度試作を行い、見た目、味、ラッピングの方法などをグループで討論し決定する。原価計算までを行う。 販売数100個分の材料とレシピを提出する。</p> <p>第10回 洋菓子 フルーツルージュ 赤いフルーツと生クリームを使ってフルーツムースを仕上げる。</p> <p>第11回 大量調理販売 焼き菓子 パン 作業を分担しながら無駄なく販売用の製品を完成させる。</p> <p>第12回 洋菓子 タルトフロマージュ クッキー生地をタルト型に焼きチーズムースを流し固めフルーツで仕上げる。</p> <p>第13回 洋菓子 ガトーピティビエ アーモンドクリームをパイ生地で包み焼き上げる。</p> <p>第14回 洋菓子 タルトレットショコラ チョコレートクッキー生地をタルトレット型で焼き、その中にチョコレートガナッシュを流し固め仕上げる。</p> <p>第15回 まとめ 基本配合のスポンジにココアを加えチョコレートスポンジを作る。</p>
学習到達目標	大量調理では、グループで作業を行い、コミュニケーション能力が養われる。 製菓、製パンの技術、知識がこの実習により深く身につけることが出来る。 製品作りから材料原価、販売サービスまでを実際に体験することにより販売の基礎知識が身につく。
授業の方法	理論を基に製菓・製パンの実習を行う。各グループごとに分かれて作業を行い、班のメンバーが手分けしてスピーディーに作業ができるよう段取りを話し合い実習を進める。 実習の内容をノートにまとめ、いつでも同じものが作れるように記録をとる。
成績評価の方法	定期試験80%、平常点10%、授業参加態度10%、
教科書・テキスト	毎回レシピを配布する。
参考書	わかりやすいフランス菓子 製菓衛生師全書
授業時間外の学修について（事前・	専門書をよく読み、製菓、製パンの知識を身につける。実習で制作した菓子、パンのレシピをノートに詳しくまとめておく。

事後学習について)	
履修上の留意事項	ユニホーム、身だしなみ、爪を短く切るなど衛生に留意すること。
オフィスアワー	月曜日 1限 火曜日 1限、5限
担当教員への連絡方法	2号館 2-303研究室 y-yabuguchi@osaka-aoyama.ac.jp
その他	