

科目名： 和菓子実習（1年生）

単位/授業時間/期間	4 単位/120 時間/年間	学科・学年	ホテルパティシエ科 1 年
講師名	中澤 清彦	講師の実務経験	和菓子製造業務に 37 年
		資格等	和菓子製造 1 級技能検定合格、製菓衛生師
ねらい・到達目標	和菓子の基本を学ぶ		
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） 新版 お菓子「こつ」の科学（柴田書店）		
評価方法	技能 80 点・・・ 実技試験 態度 20 点・・・ 授業に取り組む姿勢		
授業内容	回数	授業時間	授業内容
	第 1 回	4	授業の説明、評価方法について
	第 2 回	4	蒸し菓子 柏餅・串団子
	第 3 回	4	蒸し菓子 よもぎ大福・みそ松風
	第 4 回	4	蒸し菓子・流し物 菓饅頭（桜）・練羊羹（栗）
	第 5 回	4	蒸し菓子 利休饅頭・蒸しカステラ
	第 6 回	4	蒸し菓子・流し物 薯蕷饅頭・あんみつ
	第 7 回	4	蒸し菓子 おはぎ・葛桜
	第 8 回	4	蒸し菓子・流し菓子 抹茶プリン・グレープフルーツゼリー
	第 9 回	4	粋蒸し菓子・揚げ菓子 水無月・揚げ饅頭
	第 10 回	4	干菓子 寒氷・雲平・きなこ飴・打ち物
	第 11 回	4	流し物 水羊羹・水まんじゅう・抹茶アイス
	第 12 回	4	蒸し菓子・流し物 白並餡・浮島・水羊羹
	第 13 回	4	蒸し菓子 ウイロウ（青梅）・田舎饅頭
	第 14 回	4	粋蒸し菓子・餅菓子 村雨（巻物）・じゃがいも餅
	第 15 回	4	流し物 づんだ羹・ところてん
	第 16 回	4	実技試験① 菓饅頭・練羊羹
	第 17 回	4	蒸し菓子 着せ錦・上用饅頭うさご
	第 18 回	4	平鍋焼き菓子・焼き菓子 抹茶どら焼き・抹茶スノーボール
	第 19 回	4	流し物・焼き菓子 芋羊羹・芋きんつば
	第 20 回	4	蒸し菓子 栗蒸し羊羹・柚子饅頭
	第 21 回	4	練り切り・蒸し菓子 かぼちゃの練り切り・小麦饅頭
	第 22 回	4	干菓子・焼き菓子 黄奈粉餅・栗饅頭
	第 23 回	4	蒸し菓子・餅菓子 黒糖がんづき・亥の子餅
	第 24 回	4	蒸し菓子・流し菓子 黒糖饅頭・ミルク葛プリン
第 25 回	4	焼き菓子・岡仕上げ菓子 ポテト饅頭・じゃがいも饅頭・最中	
			餅菓子・練り切り 寿甘・ねり切り

	第 26 回	4		蒸し菓子	チョコレート饅頭・ガナッシュ薯蕷饅頭
	第 27 回	4		練り切り・蒸し菓子	花びら餅・いちご大福・鶯餅
	第 28 回	4		餅菓子	お雑煮・お餅
	第 29 回	4		平鍋焼き菓子	とらやき・ちょぼくさ
	第 30 回	4		実技試験②	練り切り（撫子仕上げ）・栗饅頭