

科目名	ウェディングケーキ実習	学科	ブライダルビジネス科 ウェディングプランナーコース			
		学年	2	学期	前期	単位数
担当者	村田 奈央					
実務経験	カフェにてパティシエールとして4年。デザートの新商品開発などを担当。店舗商品のみならず結婚式のプチギフトの作成、及びウェディングケーキを制作。独立後、ビーガンの考え方を取り入れた、カラダに優しいお菓子を考案、販売。					
授業概要	ウェディングケーキでよく用いられる、アイテム作り及び、近年結婚式でも人気の高いデザートビュッフェに用いられるケーキ等を作成する。また、実習を通して、お客様への提案力を身に付けるとともに、結婚式に携わるパティシエの仕事理解も深める。					
到達目標	ケーキを作るうえで必要なアイテムを作ることができるようにする。さらには、この授業を通して得た知識と技術を活用し、円滑なウェディングケーキのお打ち合わせができるスキルを身に付ける。					
授業計画	第1週 授業概要 第2週 パイピング(文字書き) 第3週 アイシングクッキーデザイン 第4週 アイシングクッキー制作① 第5週 アイシングクッキー制作② 第6週 アイシングクッキー制作③ 第7週 アイシングクッキー制作④ 第8週 カップケーキデザイン 第9週 カップケーキ制作① 第10週 カップケーキ制作② 第11週 プチギフトラッピング 第12週 製菓実習①★ 第13週 製菓実習②★ 第14週 製菓実習①★ 第15週 製菓実習②★ ★…クラスを半分に分け、短大調理室にて実施					
授業方法	(実習)講義でデザインや、作り方を学習した後に、実習作成をする。					
教科書	指定なし					
参考図書・参考URL	指定なし					
評価の方法	平常点30%・授業内課題70%					