

佐野短期大学シラバス2013

科目名 Subject Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
製パン実習 bread practice		1年	後期	木曜日・3・4時限
単位数	授業の形態		授業の性格	
1単位	実験実習		選択	
当該科目の理解を促すために受講することが望まれる科目				
特になし				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
特になし				
担当者に関する情報				
氏名		研究室の場所	オフィスアワー	電話番号・メールアドレス
赤石 清安		非常勤講師 室	授業中に指示します	授業中に指示します
授業の概要				
1) パン製造技術の習得 2) パンに関する情報の蒐集 3) パン生成の原理、製造技術の変遷の学習				
授業の到達目標				
1) 家庭や地域に於いて基本的なパンの製造ができるようにする。 2) パン生成の原理、が理解できるようにする。 3) パンに関する知識が社会生活充実に資することができるようにする。				
授業の方法				
実技指導、実験演習、講義、ディスカッションなどで総合的知識の習得を図る。				
学習の成果				
1) パン製造の技術の習得により、ものづくりの大切さ、楽しさを発見することができる。 2) パンづくりに関わることを端緒に、食文化の全体像をつかむことができる。 3) パンの製造に関わることで、自然科学が生活と密接であることを理解することができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス、概要説明、修了作品、レポート等の説明、食パンの製造（焼成のみ）			
第2回目	食パンの製造、菓子パン、焼きこみパン生地の仕込み			
第3回目	食パン、菓子パン、焼きこみパンの製造			
第4回目	フランスパン、食パンの製造、菓子パン、焼きこみパン生地の仕込み			
第5回目	フランスパン、菓子パン、焼きこみパンの製造、レポートの作成			
第6回目	折込み生地の製造（クロワッサン、デニッシュ）、フランスパンの製造			

第7回目	クロワッサン、デニッシュの製造、ライ麦パンの製造		
第8回目	パンで作るスイーツ（フレンチトースト、パンプディング）、ラスク用ミルクハースの製造		
第9回目	パンで作るスイーツ（ラスク、デニッシュ）		
第10回目	イタリアンテイスト（ピザ、フォカッチャ、グリッシーニ）、サンドイッチ用パンの製造		
第11回目	サンドイッチ各種、クリスマスパンの仕込み		
第12回目	クリスマスパン（シュトーレン、シュトロイゼルグッフ）、パーティサンド		
第13回目	食パン、フランスパンの製造、修了作品の作成		
第14回目	修了作品の作成、食パンの製造		
第15回目	修了作品のコンペティション（第1回から14回までのレポート提出 提出は第15回目の授業日）		
成績評価の方法と基準			
	評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度		50%	清潔さを常に心掛ける。ノートをかみならずとる。実習に積極的に参加する。
レポート		30%	実習の結果を正しく把握し、理論的にも自己のものと次回以降につなげることができる。（レポートの記載内容は授業の中で説明する。）
調査報告書			
小テスト			
中間・学期末試験			
発表内容（態度含む）			
その他		20%	修了作品による評価。全過程を通して得たものと自身の創造性が融合し、話題性も併せ持つ。
教科書と参考図書			
教員作成のレシピを配布する。			
履修上の心得・ルール			
食物を作ることは私達にとってとても大切なことであると同時にたいへん楽しい時でもある。いつもこのことを念頭に授業に臨むこと。実習では衛生上の観点からマニキュア、長爪、装飾品は禁止する。髪の毛の長い人は束ねる。実習靴、三角巾、エプロンを着用する。実習材料費は別途徴収する。（授業の初回に詳細を説明する。）			