

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
製菓実習 stage de patisserie		1年	前期	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
1単位	実験実習	選択	(2時限続きの実習である)	特になし
当該科目の理解を促すために受講しておく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
相澤桂子	非常勤講師室	授業内に指示します		授業中に指示します
授業の概要				
フランス菓子の基本となる技術を学ぶ。菓子づくりに必要とされる道具の使い方、計量方法、専門用語を学びながら手順や基本テクニックとコツを身につける。				
授業の目標				
①基本的な道具の扱い方や計量ができるようにする。 ②手順良く作業を行い、基本となる菓子が作れるようにする。 ③レシピを読んで内容を理解する力とセンスを身につけることができるようにする。				
授業の方法				
授業の始めに模範となる菓子の作り方をデモンストレーションし、操作手順を説明する。				
学習の成果（学習成果）				
①基本的な道具の扱い方や計量を行い、手順良く作業を行って、レシピ通りのお菓子を作成するテクニックを身につけることができる。 ②フランス菓子のコツとセンスを身につけて活用できる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス（授業の概要、実習内容、実習室の説明、服装、実習費用、実習中の衛生管理）			
第2回目	基本の共立てスポンジ生地（材料の計量、扱い方、仕込み、）応用として苺のショートケーキ			
第3回目	基本の別立てスポンジ生地 応用としてガナッシュケーキ			
第4回目	マスカルポーネのロールケーキ			
第5回目	ガトーショコラ フロランタンのパートシュクレの仕込み			
第6回目	フロランタン タルトポワール(パートシュクレ・クレームダマンド仕込み)			

第7回目	タルトポワール ミルリトン(パートブリゼ・りんごジャム仕込み)	
第8回目	ミルリトン クッキー(ココナッツサブレ・チョコ入クッキー仕込み)	
第9回目	クッキー3種 (ココナッツサブレ・チョコ入りクッキー・ブルドネージュ)	
第10回目	ル・フィナンシェ バーデリス仕込み	
第11回目	バーデリス フルーツケーキ	
第12回目	紅茶のパウンドケーキ パートドフリユイ	
第13回目	生姜のパウンドケーキ はちみつのババロアのジェノワーズ	
第14回目	はちみつのババロア	
第15回目	ジュレ・エキゾチック (ゼリー)	
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%	説明をしっかりと聞き、わからないことは積極的に質問する。説明中の私語をつつしみ作業手順やポイントのメモをとっている。
レポート	50%	実習ノートを作成し提出する。作り方、操作手順、ポイントを的確に記録している。反省感想をしっかりとのべている。レポートの作成方法は授業の初回に説明する。
調査報告書		
小テスト		
試験		
発表内容 (態度含む)		
その他		
教科書と参考図書		
担当教員の作成したレシピを配布する。		
履修上の留意点・ルール		
実習では、衛生上の観点からマニキュア、長爪、長髪、装飾品は禁止する。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。)		