

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
製菓・製パン実習 confectionery practice		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	演習	選択	(2時間続きの実習である)	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	
赤石 清安、島田 佳代子	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				
製菓実習：フランス菓子の基本となる技術を学ぶ。菓子作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。 製パン実習：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、製造技術の変遷の学習				
授業の目標				
製菓実習：①基本的な道具の使い方や計量ができるようにする。②手順よく作業を行い基本となる菓子ができるようにする。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。 製パン実習：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パン生成の原理を学び、自然科学と通常の生活を結び付けて考えることができるようにする ③パンに関する知識が社会生活の充実に資するようにする				
授業の方法				
授業の初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。実技指導、実験演習、講義、ディスカッション等を通して技術、知識の習得を図る				
学習の成果(学習成果)				
製菓実習：①基本的な道具の扱い方や計量を行い、手順よく作業し、レシピ通りの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することができる。 製パン実習：①パン製造技術の修得により、ものづくりの大切さ、楽しさを発見できる ②パン作りを端緒に、食文化の全体像を掴むことができる ③パンの製造を学ぶことで、自然科学と生活が密接であることが認識できる。				
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) 食パンの製造見学			
第2回目	苺のショートケーキ (共立てスポンジ生地を使って)			
第3回目	マスカルポーネのロールケーキ			
第4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5回目	フロランタン (タルトポワールのパートシュクレとクレームダマンズの仕込み)			
第6回目	タルトポワール (ココナツサブレックッキーの仕込み)			

第7回目	クッキー2種 ココナツサブレとブルドネージュ
第8回目	紅茶のパウンドケーキ ・ ダックワーズ 製菓実習レポートの提出
第9回目	食パンの製造、菓子パン、焼き込みパンの成形、焼成
第10回目	フランスパンの製造、菓子パンの成形、焼成（メロンパン、ビスロール）
第11回目	フランスパンの製造、焼き込みパンの成形、焼成（塩パン、ナン）
第12回目	クロワッサン、デニッシュの成形、焼成
第13回目	パンで作るスイーツ（ラスク、中華まん）
第14回目	イタリアンテイスト（ピッツア）
第15回目	サンドイッチ 製パン実習レポートの提出

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	30%	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。説明中の私語を慎み、作業手順やポイントのメモを取っている。常に清潔に心がける。必ずノートを取る。作業に積極的に関わる。
レポート	50%	作り方、作業手順、ポイントを的確に記録している。反省・感想をしっかりと述べている。実習の経過、結果を正しく把握し自己のものとして次回につなぐことができる。
調査報告書		
小テスト		
試験		
発表内容（態度含む）	20%	毎回の製品を製造過程を含めて評価し、全過程を通しての意見、感想を述べる。
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、長い爪、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。食物をつくることは、生存に欠かせないだけでなく大変に楽しいことでもあり、人生において重要なファクターである。常にこのことを念頭に授業に臨むこと。実習材料費は別途徴収する。（初回授業で詳細を説明する）