

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	実験実習	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
藤田 睦、赤石 清安	福祉棟3階、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なる				
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、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	クッキー2種 ココナツサブレとブルドネージュ			
第3回目	ロールケーキ、クレームブリュレ			
第4回目	ガトーショコラ (タルトポワールのパートシュクレの仕込み)			
第5回目	タルトポワール			
第6回目	紅茶のパウンドケーキ、ダクワーズ			

第7回目	シュークリーム、ペ・ド・フンヌ	
第8回目	アップルパイ 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	
事前・事後学習	事前に実習レシピを配布するので、レシピを読んで、スムーズに実習に臨めるようにすること。	
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%	以下の事柄で評価する。積極的に授業参加している。班内のチームワークが良く協力して実習を行っている。料理の出来上がり状態（盛り付け、味）を班ごとにチェックする。時間内に料理が完成している。
レポート	50%	前半分実習レポート、後半分実習レポート（実習レポートの書き方の詳細は授業の中で説明する。）
調査報告書		
小テスト		
試験		
発表内容（態度含む）	20%	試食終了後に調理手順、作品の出来具合、反省等を班ごとに発表する。（発表方法は初回に説明する。）
その他		
教科書と参考図書		
レシピ配布（担当教員作成）		
履修上の留意点・ルール		
授業の初めにデモンストレーションとポイントの説明を行うので授業に遅れないこと。指定の身支度に調え、衛生面には十分に留意する。材料費は15回で5,000円徴収します。		