

科目名 Course Name	製菓・製パン実習 Confectionery Practice			ナンバリング No.	F1-002		
年次	1 年	期別	前期	単位数	1	授業形態	実習
担当者氏名	藤田 睦、山中 桂子						
連絡先(質問等)	福祉棟3F研究室、非常勤講師室						
必修/選択	選択						
関連 DP	DP3、DP5						
授業の概要と到達目標	<p>製菓実習：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テクニックとコツを身につける。</p> <p>① 基本的な道具の使い方や計量を行い手順よく作業を行い、基本となる菓子できるようにする。 ② 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。</p> <p>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収集 3)パン生成、製造技術の変遷の学習</p> <p>① 家庭や地域にお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。 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。</p>						
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。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。						
学習成果	L01						
	L02	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できる。製造技術の習得により、ものづくりの大切さ、楽しさを発見できる。					
	L03	パンと菓子づくりを通して食文化に触れ、自然と生活が密接であることを認識できる。					
課題に対するフィードバック	実習毎にレポートを提出してもらうので、コメントをして返却する。						
教科書/参考図書	レシピを配布(担当教員作成)						
履修上の留意点やルール等	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。指定の身支度に整え、衛生面には十分に注意すること。授業の順番は、状況により前後する。事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回 45 分とする。材料費は 5,000 円を徴収する。						
担当教員の実務経験	赤石清安(職種:パン製造販売、職歴;通算 23 年)パン製造の経験を活かし、実践的なパンの製造方法を解説、実践する。						

成績評価の方法と基準					
評価の領域	評価基準	学習成果の割合			
		L01	L02	L03	L04
授業参加態度	積極的に授業に参加している。班内のチームワークがよく、協力して実習を行っている。お菓子・パンの出来上がり状態(盛り付け、味、形状)を班ごとにチェックする。時間内に完成している。		30		
レポート/作品	前半・後半レポート(実習レポートの書き方は授業の中で説明する。)		50		
発表	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。			20	
小テスト					
試験					
その他					
合 計			80	20	

回数		授業計画
1	授業内容	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)
	事前・事後学習	実習服の準備、配布した衛生管理、実習室等の資料を確認する
2	授業内容	製菓実習: クッキー3種(アイスボックスクッキー、アメリカンクッキー、チュイール)
	事前・事後学習	クッキー3種のレポート作成
3	授業内容	製菓実習: いちごのロールケーキ、草もち
	事前・事後学習	いちごのロールケーキ、草もちのレポート作成
4	授業内容	製菓実習: ガトーショコラ、アイスクリーム
	事前・事後学習	ガトーショコラ、アイスクリームのレポート作成
5	授業内容	製菓実習: いちごタルト
	事前・事後学習	いちごタルトのレポート作成
6	授業内容	製菓実習: シュー・ア・ラ・クレーム
	事前・事後学習	シュー・ア・ラ・クレームのレポート作成
7	授業内容	製菓実習: 紅茶のパウンドケーキ、クレームブリュレ
	事前・事後学習	紅茶のパウンドケーキ、クレームブリュレのレポート作成
8	授業内容	製菓実習: アップルパイ
	事前・事後学習	アップルパイのレポート作成
9	授業内容	製パン実習: 食パンの製造、焼き込みパンの成形、焼成(第2回から8回のレポートの提出)
	事前・事後学習	食パンのレポート作成
10	授業内容	製パン実習: 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)
	事前・事後学習	フランスパン、メロンパン、ビスロールのレポート作成
11	授業内容	製パン実習: 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)
	事前・事後学習	塩パン、ナンのレポート作成
12	授業内容	製パン実習: クロワッサン、デニッシュの成形、焼成
	事前・事後学習	クロワッサン、デニッシュのレポート作成
13	授業内容	製パン実習: ラスク、中華まん
	事前・事後学習	ラスク、中華まんのレポート作成
14	授業内容	製パン実習: イタリアンティスト(ピッツァ)
	事前・事後学習	イタリアンティスト(ピッツァ)のレポート作成
15	授業内容	製パン実習: サンドイッチ(第9回から15回のレポートの提出、授業終了1週間後)
	事前・事後学習	サンドイッチのレポート作成