

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	実験実習
担当者氏名	藤田 睦、兵藤 晃子						
連絡方法	C-Learning で対応。福祉棟 3F 研究室、非常勤講師室。オフィスアワーは授業担当時間以外。						
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：パン製造技術の習得、パンに関する情報の収集、パン生成、製造技術の変遷の学習を行う。</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。 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。</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。1 回の実習は 2 コマ連続で行う。（合計 30 コマ）						
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、レシピ通りの菓子やパンを作成できる。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						
	L04	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 90 分とする。材料費 8,000 円を徴収する。						
担当教員の実務経験							

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・後半分レポート(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) (藤田・x)
	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) (藤田)
	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(藤田)
	事前・事後学習	いちごのロールケーキのレポート作成
4	授業内容	製菓実習: ガトーショコラ、アイスクリーム(藤田)
	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: オレンジタルト(藤田)
	事前・事後学習	オレンジ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(藤田)
	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(藤田)
	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(藤田)
	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: ミニ食パン、きな粉ホイップ、アイスティー(x) (第2回から8回のレポートの提出)
	事前・事後学習	食パン、きな粉ホイップ、アイスティーレポートのレポート作成
10	授業内容	製パン実習: 編み込みパン(x)
	事前・事後学習	編み込みパンのレポート作成
11	授業内容	製パン実習: フォカッチャ、ミネストローネスープ(x)
	事前・事後学習	フォカッチャ、ミネストローネスープのレポート作成
12	授業内容	製パン実習: 焼きカレーパン(x)
	事前・事後学習	焼きカレーパンのレポート作成
13	授業内容	製パン実習: ベルギーワッフル、バラのコンフィチュール(x)
	事前・事後学習	ベルギーワッフル、バラのコンフィチュールのレポート作成
14	授業内容	製パン実習: クリームパン、セパレートティー(x)
	事前・事後学習	クリームパン、セパレートティーのレポート作成
15	授業内容	製パン実習: じゃがいもとコーンのパン・バナナミルク (x) (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	じゃがいもとコーンのパン・バナナミルクのレポート作成