

2024年度 愛知学泉短期大学シラバス

シラバス番号	科目名	担当者名	実務経験のある教員による授業科目	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
33204	スイーツ実習 Pastry Cooking	鈴木 朝臣	✓	専門	2	選択	1.2前期

**科目の概要**

スイーツ実習を通してお菓子作りの基礎的な技術と材料の知識を修得し、デモンストレーションを見学後、少人数のグループで協力し合って作品を完成して、実習後は、各自で感想や要点を書き込んだクッキングノートを作成し提出する。  
 基本を学んだ後、各自の創意工夫によりオリジナルスイーツを製作できるようにする。  
 フードスペシャリストに必要な知識や技術を修得し、職場や家庭で活用することを目標としている。  
 これらは、ディプロマ・ポリシーの②と③に相当する。  
 ★製菓製造経験から、基本からわかりやすく説明し、製菓の幅広い知識や技術を指導する。

学修内容	到達目標
① スイーツの基礎（計量、スポンジの焼きなど）について理解する。 ② グループで実習を行い、協力して作品を完成する。 ③ センスを生かした盛り付けができるようになることを目的とする。 ④ 毎回の実習メニューを理解し、ノートに感想などを作成する。 ⑤ 基本的な事が理解でき、オリジナルスイーツを制作出来るようになる。	① デモンストレーションどおりに作る事で基礎技術を修得することができる。これはディプロマポリシー②に相当する。 ② グループで協力してスイーツを規定時間内に完成させることができる。これはディプロマポリシー②に相当する。 ③ スイーツに合わせた器に盛り付けが出来るようになる。これはディプロマポリシー③に相当する。 ④ 実習の詳細を書き込みオリジナルなレシピ、クッキングノートを作成することができる。これはディプロマポリシー③に相当する。 ⑤ オリジナル性のあるスイーツを完成させることができる。これはディプロマポリシー③に相当する。

学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素	学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例
---------------------	---------------------------

前に踏み出す力	主体性	指示がなくても自ら計量や器材の準備ができる。技術習得のために自ら練習をすることができる。スイーツを美しく見せるための感性を磨くための取り組みができる。
	働きかけ力	作品を仕上げるために、声掛けして作業を分担して助け合うことができる。
	実行力	作品を時間内に仕上げるために、手順や方法を考えて進めることができる。自分で決めた課題に最後まで取り組むことができる。
考え抜く力	課題発見力	作品を完成させるために、どのような準備をすべきかを的確に把握できる。参考資料を収集することができる。
	計画力	グループで作成するときの、担当を決め時間内に完成させるように進めることができる。実技試験の作品の段取りや材料の準備を考えて時間内に終えることができる。
	創造力	オリジナルの盛り付けや飾り付けができる。グループで作品を仕上げるときに、どのようにしたら美味しく仕上がるか、美しく仕上がるか意見を言うことができる。
チームで働く力	発信力	グループで作品を仕上げるときに、どのようにしたら美味しく仕上がるか、美しく仕上がるか意見を言うことができる。
	傾聴力	グループで作品を仕上げるときに、どのようにしたら美味しく仕上がるか、美しく仕上がるか意見を言うことができる。
	柔軟性	グループで作品を仕上げるときに、自分の意見を持ちながら相手の意見も取り入れて作品を完成させることができる。
	状況把握力	グループの状況を見て協力し合ってスイーツを時間内に完成することができる。
	規律性	遅刻、無断欠席など、学修意欲欠如をきたす行動をせず、授業が円滑に進行するようにルールを守ることができる。
	ストレスコントロール力	技術面でうまくできなくても、みんなと相談して次に進むことができる。

**テキスト及び参考文献**

テキスト：なし プリントを配付 実習材料費；7000円  
 参考文献：なし

**他科目との関連、資格との関連**

他科目との関連：フードクリエイティブユニットの科目  
 資格との関連：なし

学修上の助言	受講生とのルール
<ul style="list-style-type: none"> <li>毎回の授業までに課題のメニューを見て実習に臨む。</li> <li>日頃から感性を高めるためにデザインや色彩に関心を持つ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>指定された白衣、三角巾を着用し身なりを整える。</li> <li>積み重ねの授業なので欠席しないようにしてほしい。</li> </ul>

【評価方法】

評価対象	評価方法	評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント		
学修成果	学期末試験	0	①			
			②			
			③			
			④			
			⑤			
	平常評価	小テスト	0	①		
				②		
				③		
				④		
				⑤		
		レポート	0	①		
				②		
				③		
				④		
				⑤		
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	90	①	✓			
		②	✓			
		③	✓			
		④	✓			
		⑤	✓			
学修行動	社会人基礎力（学修態度）	10	①	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 受講態度が悪い場合は減点する。遅刻、無断欠席など学習意欲欠如をきたす行動をせず、授業が円滑に進行するようルールを守ることができる。欠席した場合は欠席届を提出し、フォロー課題を行う。（規律性）</li> <li>* 学習意欲欠如、課題や提出物の未提出</li> <li>・ 指示がなくても自ら計量や器材の準備ができる（主体性）</li> <li>・ グループで協力し時間内に作品を完成させる（実行力）</li> <li>・ オリジナルの飾り付けや作品ができる（創造力）</li> <li>・ 白衣・三角巾を着用し衛生面に配慮をして実習を行うことができる。</li> <li>* 白衣、三角巾を忘れた場合は減点する。</li> <li>・ 実習中は、グループメンバーとのコミュニケーションをとり積極的に参加できている（発信力）（傾聴力）（状況把握力）</li> </ul>	
			②	✓		
			③	✓		
			④	✓		
			⑤			
総合評価割合		100				

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)及びC(可)の基準
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 実習の下準備を自主的に行うことができる。</li> <li>・ 実技試験に対し真剣に取り組み、今までの技術応用</li> <li>・ 創造性を取り入れたオリジナルの作品の完成度。</li> <li>・ クッキングノート作成にあたり、スイーツのイメージや実習の感想が詳細に記入してあること。</li> </ul> <p>Sは、13回の作品が理解と実習ができ、今までの技術が活かされたオリジナルの実技試験ができクッキングノートに詳細に書き込んでいる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 実習中は、グループメンバーとのコミュニケーションをとり、積極的に実習に取り組み作品を完成させることができる。</li> <li>・ 実習中、知識や技術の取得に前向きで、デモンストレーションの技術の一つでも取得することができる。</li> <li>・ クッキングノートに必要な事項が記入されている。</li> </ul> <p>C実技試験で、学んだ技術を使いオリジナルスイーツが完成できる。</p>

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1	・オリエンテーション 授業の進め方、実習にあたっての説明、シラバスの説明	講義	シラバスの内容を読み理解する。 実習に必要なものを準備できる	白衣・三角巾の準備。 実習に使う器材を調べる。 (予習) 材料の基礎知識。砂糖の働きと役割について調べておく。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性
2	・卵の混ぜ方の基本とオープン の扱い方について、プリン を実習して学ぶ。 制作菓子【カスタード プリン】	実習(グループワーク) 実習した事をノートに 作成してフィードバック する。	計量と温度管理が出来、 プリンが焼ける。	(予習) 材料の基礎知識。 小麦粉の働きと役割について 調べておく。 (復習) クッキング ノートをまとめる。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール 力
3	・小麦粉の扱い方について マドレーヌを焼いて学ぶ。 制作菓子【マドレー ヌ】	実習(グループワーク) 実習した事をノートに 作成してフィードバック する。	計量ができ、小麦粉の 扱い方を理解してマド レーヌが作れる。	(予習) 材料の基礎知識。 バター の働きと役割について調 べておく。 (復習) クッキング ノートをまとめる。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール 力
4	・クッキーの製法の種 類を学び、絞り出し クッキーを実習する。 制作菓子【ヴィエノワ クッキー】	実習(グループワーク) 実習した事をノートに 作成してフィードバック する。	クッキーの作り方を理 解し、作ることができる	(予習) 材料の基礎知識。 卵の働きと役割について 調べておく (復習) クッキング ノートをまとめる。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール 力
5	・バターケーキの製法 の基礎を学び、マフィン を実習する。 制作菓子【チョコチッ プマフィン】	実習(グループワーク) 実習した事をノートに 作成してフィードバック する。	バターの扱い方を理解 し、マフィンが作れる。	(予習) タルトの型の 種類について調べてお く。 (復習) クッキング ノートをまとめる。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール 力
6	・タルト生地の作り 方、敷き方、焼き方を 学び、フルーツタルト を作成する 制作菓子【ブルーベ リータルト】	実習(グループワーク) 実習した事をノートに 作成してフィードバック する。	タルト生地の型の敷き 方を理解でき、タルト が焼ける。	(予習) ナッツの種類 について調べておく。 (復習) クッキング ノートをまとめる。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール 力
7	・タルト生地の応用。 タルト生地の活用方法 についてフロランタン を実習して学ぶ。 制作菓子【フロランタ ン】	実習(グループワーク) 実習した事をノートに 作成してフィードバック する。	タルト生地を均等な厚 さに伸ばすことができ る。	(予習) シュークリー ムとエクレアの違いを 調べておく。 (復習) クッキング ノートをまとめる。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール 力
8	・シュークリーム、エ クレアで生地の固さの 重要性和焼成の重要 性を学ぶ 制作菓子【シューク リーム】	実習(グループワーク) 実習した事をノートに 作成してフィードバック する。	シュークリームで生地 のかたさが理解でき、 それぞれの形に絞るこ とができる。	(予習) チーズの種 類について調べておく。 (復習) クッキング ノートをまとめる。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール 力

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9	チーズケーキの種類を学び、バスクチーズケーキを実習する。 制作菓子【バスクチーズケーキ】	実習(グループワーク) 実習した事をノートに作成してフィードバックする。	焼き時間を守り、綺麗に焼き上げることができる	(予習)生クリームの種類を調べておく。 (復習)クッキングノートをまとめる。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力
10	・スポンジケーキの作り方とコツを学び、ロールケーキを実習する 制作菓子【ロールケーキ】	実習(グループワーク) 実習した事をノートに作成してフィードバックする。	生クリームの泡立て方を理解し、ロールケーキが作れる。	(予習)クレープ生地を使ったスイーツの種類を調べておく。 (復習)クッキングノートをまとめる。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力
11	・クレープ生地の焼き方を学び、デザート風の盛り付けを学ぶ。 制作菓子【キャラメルバナナクレープ】	実習(グループワーク) 実習した事をノートに作成してフィードバックする。	クレープの焼き方を理解し、クレープを焼くことができる。	(予習)ゼラチンの種類について調べておく。 (復習)クッキングノートをまとめる。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力
12	・ゲル化剤の種類、扱い方を学び、ゼリーを実習する。 制作菓子【グレープフルーツゼリー】	実習(グループワーク) 実習した事をノートに作成してフィードバックする。	ゼラチンの扱い方を理解し、ゼリーが作れる。	(予習)夏のフルーツの種類について調べておく。 (復習)クッキングノートをまとめる。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力
13	・フルーツのコンポートの製法を学び、桃のデザートを実習する。 制作菓子【ピーチメルバ】	実習(グループワーク) 実習した事をノートに作成してフィードバックする。	コンポートが荷崩れしないように作れる。	(予習)メレンゲの種類について調べておく。 (復習)クッキングノートをまとめる。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力
14	・メレンゲの泡立て方を学び、マカロンを実習する。 制作菓子【マカロン】	実習(グループワーク) 実習した事をノートに作成してフィードバックする。	メレンゲをきれいに立てることが出来る。	(予習)オリジナルスイーツのデザインを考える。 (復習)クッキングノートをまとめる。	180	主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力
15	・今までの学んだ知識と技術を使ってオリジナルスイーツを一人ずつ作成する。 課題についての動画をオンデマンド配信で視聴し各自、作成の様子を動画で撮影して提出する	実習(個人)	授業で学んだことを生かし、オリジナルスイーツが作れる。	(復習)クッキングノートをまとめる。	180	主体性 実行力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力