

平成 30 年度 愛知学泉短期大学シラバス

科目番号	科目名	担当者名	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	大林 映美子	専門	2	選択	1・2 年 後期

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する。デモンストレーションを見学後、少人数のグループでお菓子作りを実習し、クッキングノートを作成し提出する。
各自の創意工夫によりオリジナルレシピを作成して、デコレーションケーキ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身に付ける。

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。	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。
② グループで実習を行い、協力して作品を完成する。	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。
③ スイーツプレートに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。	③ スイーツに合わせた器に盛り付けができる。
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。	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。

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。
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、相手の意見を素直に受け入れることができる。
	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	指定された白衣、三角巾を着用して、時間内に作品を完成し、調理器具の後片づけなど、ルールを守って作業ができる。 グループ内で支障をきたす行動をせず授業を円滑に進めることができる。
	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"> 毎回の授業までに課題のメニューを見て実習に臨む。 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 指定された白衣、三角巾を着用し身なりを整える。 積み重ねの授業なので欠席しないようにしてほしい。

【評価方法】

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
筆記試験				
小テスト				
レポート				
成果発表 (口頭・実技)	40	①	✓	・ 実技試験の時に下準備がしっかりできている。
		②	✓	・ 今までの実習の効果が活かされている。
		③	✓	・ 色彩・デザイン性が工夫されている。
		④	✓	・ 基本的なことができ、オリジナル性のあるデザインのケーキが焼ける。
作品	50	①	✓	・ クッキングノートの完成度を評価する。
		②	✓	・ 実習を通して手順・ポイント・コツなどが書き込んでオリジナルのノートが作成できている。
		③	✓	・ 作品の完成度が美しく、デザインに工夫が見られる 30 点、
		④	✓	
社会人基礎力 (学修態度)	10	①	✓	・ 受講態度が悪い場合は減点する(規律性)
		②	✓	・ *遅刻、欠席、学習意欲欠如、課題や提出物の未提出
		③	✓	・ 6 回以上の欠席は0(放棄)判定となる。
		④	✓	・ 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。
				・ *白衣、三角巾を忘れた場合は減点する。
				・ 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)(実行力)
その他				
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"> ・実習の下準備を自主的に行うことができる。 ・実技試験に対し真剣に取り組み、今までの技術応用 ・創造性を取り入れたオリジナルの作品の完成度。 ・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。 <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"> ・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。 ・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を一つでも取得することができる。 ・クッキングノートに必要な事項が記入されている。 <p>C 実技試験でスポンジが焼けて、デコレーションが完成できる。</p>

週	学修内容	授業の実施方法及びフィードバック方法	到達レベル C(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1週 /	・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。	180	主体性 傾聴力
2週 /	・バターケーキの製法の違い バターの扱い方で同じ材料を使用して出来上がりの違いをマドレーヌで学びます。	実習(グループ) した事をフィードバックする。	計量ができ、ハンドミキサーの使い方とバターの扱い方が理解でき、マドレーヌが作れる	(予習)ゼラチン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 状況把握力 規律性
3週 /	・ゲル化剤の違い 動物系と植物系のゲル化剤でゼリー等を作り、違いを学びます。	実習(グループ) した事をフィードバックする。	ゼラチンのもどし方、ゲル剤の種類が理解でき、ゼリーが作れる。	(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 状況把握力 規律性
4週 /	・生クリームの扱い方 動物性、植物性の生クリームの扱い方や味の違いをムース等を作って比較します。	実習(グループ) した事をフィードバックする。	生クリームの乳脂肪の違いを知り、泡立て方が理解でき、ムースを作ることができる。	(予習)ハンドミキサーの使い方を調べておく。 (復習)クッキングノートをまとめる。	180	主体性 状況把握力 規律性
5週 /	・スポンジケーキの基本と巻き方 スポンジケーキの作り方とコツを学び、ロールケーキで実習します。	実習(グループ) した事をフィードバックする。	ハンドミキサーでスポンジ生地を泡立て基準が理解でき、粉合わせ、型への流し方までできる。	(予習)ドライフルーツを調べる。 (復習)クッキングノートをまとめる。	180	主体性 状況把握力 規律性
6週 /	・バターケーキにフルーツを加えた時の比重の関係生地を混ぜ方、詰め方の重要性をパウンドケーキで学びます。	実習(グループ) した事をフィードバックする。	スポンジケーキとバターケーキの製法の違いが理解でき、バターケーキが焼ける。	(予習)タルト型の種類を調べる。 (復習)クッキングノートをまとめる。	180	主体性 状況把握力 規律性
7週 /	・タルト生地の作り方 タルト型に生地を敷き方、焼き方をフルーツタルトで学びます。	実習(グループ) した事をフィードバックする。	タルト生地の型の敷き方を学びタルトが焼ける。フルーツがタルトに合わせた大きさにバランスを考えカットでき飾れる	(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 状況把握力 規律性
8週 /	・卵の扱い方・卵黄と卵白について シュークリーム、エクレアで生地の固さの重要性と焼成の重要性を学びます。	実習(グループ) した事を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)芋の種類を調べる。 (復習)クッキングノートをまとめる。	180	主体性 状況把握力 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

週	学修内容	授業の実施方法及び フィードバック方法	到達レベル C(可)の基準	予習・復習	時間 (分)	能力 名
9週 /	・日本のお菓子 芋の種類と特徴を学びスイート ポテトを作ります。	実習(グループ) した事をフィードバック する。	芋の扱い方が理解でき、芋と 他の材料をうまく合わせてスイ ートポテトが作れる。	(予習)チーズの種類 を調べる。(復習)クッ キングノートをまとめ る。	180	主体性 状況把握 力
10週 /	・チーズケーキの種類と製法 ベイクドチーズケーキとスフレ タイプの違いを学びます。レア チーズケーキも実習します。	実習(グループ) した事をフィードバック する。	ベイクドチーズとレアチーズケ ーキの違いを理解できる。	(予習)クッキーの型 を決める。 (復習)クッキングノー トをまとめる。	180	主体性 状況把握 力 規律性
11週 /	・クッキーの製法について 製法の違いと絞りの技術とクッ キーの種類を学びます。	実習(グループ) した事をフィードバック する。	クッキー三種のうちのどれかを 作ることができる。	(予習)配色とデザ 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 状況把握 力 規律性
12週 /	・クリスマスのアイシングクッキ ー クッキーにアイシングのアレ ンジと絞りの技術を学び、オリ ジナルアイシングクッキーを製 作します。	実習(グループ) した事をフィードバック する。	アイシングの配色を考え作品 を完成できる。	(予習)パイの製法を 調べる。 (復習)クッキングノー トをまとめる。	180	主体性 状況把握 力 規律性
13週 /	・パイ生地の折りたたみ方 アメリカンタイプとフレンチタイ プの違いをアップルパイで学 びます。	実習(グループ) した事をフィードバック する。	パイ生地の折りたたみができ る。	(予習)チョコレートの 種類を調べる。 (復習)クッキングノー トをまとめる。	180	主体性 状況把握 力 規律性
14週 /	・チョコレートについて チョコレートの種類と扱い方 をガトーショコラで学びます。	実習(グループ) した事をフィードバック する。	チョコレートの特徴と扱い方を 理解している。	(予習)デコレーシ ョンのデザインを考 える。 (復習)クッキングノー トをまとめる。	180	主体性 状況把握 力 規律性
15週 /	まとめ(実技試験) 今までの学んだ知識と技術 を使ってオリジナルデコレーシ ョンケーキを一人ずつ製作しま す。	実習テスト(個人)	スポンジケーキ 18 cmが焼ける	(復習)クッキングノー トをまとめる。	180	主体性 計画力 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