

令和2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	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 Co o k i n g	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修得し、職場や家庭で活用することを目標としている。

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。 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、スポンジケーキが焼けるようになる。	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。 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スイーツに合わせた器に盛り付けができる。 ④実習の詳細を書き込みオリジナルレシピ、クッキングノートを作成することができる。 ⑤オリジナル性のあるデコレーションケーキを完成させることができる。

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わることができる。
	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、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さず行動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	筆記(レポート含む)・実技・口述試験		①			
				②			
				③			
				④			
				⑤			
	平常評価	小テスト			①		
					②		
					③		
					④		
					⑤		
		レポート				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	✓
社会人基礎力(学修態度)	10			①	✓		
				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"> ・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の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	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ぶ	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、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、違いを学ぶ	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する	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する	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。	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の混ぜ方、詰め方の重要性をパウンドケーキで学ぶ	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。	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 タルト型に生地の敷き方、焼き方をフルーツタルトで学ぶ	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ぶ	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)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	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 イートポテトを作る	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。	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。	1 8 0	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レア チーズケーキも実習する。	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。	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。	1 8 0	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ぶ	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。	1 8 0	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 作する	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。	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。	1 8 0	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 パイで学ぶ	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。	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。	1 8 0	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 い方をガドーショコラで学 ぶ	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。	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。	1 8 0	主体性 状況把握力 規律性
15週 /	・チョコレートについて チョコレートの種類と扱 い方をガドーショコラで学 ぶ	実習テスト(個人)	スポンジケーキ18cm が焼ける	(復習) クッキング ノートをまとめ る。	1 8 0	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