

## 2026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	大津ゆみ子			2	選択	1.2後期
<b>科目の概要</b>							
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。							
<b>学修内容</b>				<b>到達目標</b>			
① スイーツの基礎（計量、生地焼きなど）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。			
<b>学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素</b>		<b>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</b>					
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。					
<b>テキスト及び参考文献</b>							
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							
<b>他科目との関連、資格との関連</b>							
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							
<b>学修上の助言</b>				<b>受講生とのルール</b>			
・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。				・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	0	①			
			②			
			③			
			④			
			⑤			
	平常評価	小テスト	0	①		
				②		
				③		
				④		
				⑤		
		レポート	60	①		<ul style="list-style-type: none"> <li>課題を提出出来ている。</li> <li>授業の内容をレポートにわかりやすくまとめている。</li> <li>授業の内容や仕上がったスイーツについて考察ができています。</li> </ul>
				②		
				③		
				④	✓	
				⑤		
成果発表（プレゼンテーション・作品制作等）	30	①	✓	創作実習を評価する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>下準備がしっかりできている。</li> <li>今までの実習の効果が活かされている。</li> <li>色彩・デザイン性が工夫されている。</li> <li>実習を通して手順・ポイント・コツなどがノートに記載されている。</li> <li>作品の完成度が美しく、デザインに工夫が見られる。</li> </ul> pisa型学力の評価は、授業を通しての知識の獲得、条件に沿ったレシピのアレンジや工程計画で知識の活用を測り、実習中のトラブル対応や振り返りレポートを通して課題解決力を総合的に評価する。		
		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> 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。	<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> 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。

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 ・実習：材料の扱い方 製作菓子【スコーン】	講義 実習（グループワーク）	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。 粉類・砂糖類・油脂など、基本的な材料の取り扱い方を学ぶ。	（予習）共立て生地の膨化原理について調べておく。 （復習）実習レポートをまとめる。	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
2	・プリン 製作菓子【かぼちゃのプリン】 【スフレパンケーキ】	実習（グループワーク） 実習レポートにより、個別にフィードバックする。	希釈卵液の扱い方を理解し、調理できる。	（予習）チーズの種類と特徴、チーズケーキの種類について調べておく。 （復習）実習レポートをまとめる。	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	・チーズケーキ 製作菓子【スフレチーズケーキ】 【ドーナツ】	実習（グループワーク） 実習レポートにより、個別にフィードバックする。	チーズ生地の特性を理解し、調理できる。	（予習）シュクレ生地の特徴と調理法について調べておく。 （復習）実習レポートをまとめる。	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	・シュクレ生地 製作菓子【洋ナシのタルト】 【バニラムース】	実習（グループワーク） 実習レポートにより、個別にフィードバックする。	シュクレ生地の特性を理解し、調理できる。	（予習）サブレ生地の特徴と調理法について調べておく。 （復習）実習レポートをまとめる。	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	・サブレ生地 製作菓子【ガレットブルドンヌ】 【クレープ】	実習（グループワーク） 実習レポートにより、個別にフィードバックする。	サブレ生地の特性を理解し、調理できる。	（予習）シュー生地の特徴と調理法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	・シュー生地 製作菓子【シュークリーム】 【エクレア】	実習（グループワーク） 実習レポートにより、個別にフィードバックする。	シュー生地の特性を理解し、調理できる。	（予習）共立てスポンジ生地の膨化原理について調べておく。 （復習）実習レポートをまとめる。	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	・共立てスポンジ生地 制作菓子【ロールケーキ】 【マドレーヌ】	実習（グループワーク） 実習レポートにより、個別にフィードバックする。	共立てスポンジ生地の膨化原理を理解し、調理できる。	（予習）チョコレート原料や製法、種類について調べておく。 （復習）実習レポートをまとめる。	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	チョコレート菓子 製作菓子【フォンダンショコラ】 【ラムボール】	実習（グループワーク） 実習レポートにより、個別にフィードバックする。	チョコレートの特性やテンパリングの原理を理解し、調理できる。	（予習）パウンド生地の特性について調べておく。 （復習）実習レポートをまとめる。	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	・パウンド生地 製作菓子【ウィークエンド・シトロン】 【ティラミス】	実習(グループワーク) 実習レポートにより、 個別にフィードバック する。	パウンド生地の特性を 理解し、調理できる。	(予習)生クリームの 種類を調べておく。 (復習)実習レポート 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	・ブリゼ生地 製作菓子【キッシュ・ ロレーヌ】 【フルーツ ゼリー】	実習(グループワーク) 実習レポートにより、 個別にフィードバック する。	ブリゼ生地の特性を理 解し、調理できる。	(予習)別立てスポン ジ生地と共立てスポン ジ生地の違いについて 調べておく。 (復習)実習レポート 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	・別立てスポンジ生地 製作菓子【クリスマス デコレーションケー キ】 【メレンゲクッ キー】	実習(グループワーク) 実習レポートにより、 個別にフィードバック する。	別立てスポンジ生地の 特性を理解し、調理で きる。	(予習)パイ生地の種 類と、折り込みパイ生 地の特性について調べ ておく。 (復習)実習レポート 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	・折り込みパイ生地 製作菓子【アップルパ イ】 ・創作実習献立作成	実習(グループワーク) 演習(個人) 実習レポートにより、 個別にフィードバック する。	折り込みパイ生地の膨 化原理を理解し、調理 できる。	(予習)ドイツの食文 化とドイツ菓子の種類 について調べておく。 (復習)実習レポート 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	・創作実習 ① オリジナルスイーツ作 成計画 各自でオリジナルス イーツ作成計画を立て て、Googleクラスルー ムに提出する。PC使用 (NotebookLM)。	演習(個人) 質疑応答にてフィード バックする。	オリジナルスイーツの 作成計画を立てること ができ、発注書を作成 できる。	(予習)パン生地の膨 化原理、製法について 調べる。 (復習)オリジナルス イーツの調理工程、デ コレーション方法を確 認しておく。	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 ストレスコントロール力
14	・パン生地 製作菓子【パン(3 種)】	実習(グループワーク) 実習レポートにより、 個別にフィードバック する。	パン生地の取り扱い方 や膨化原理を理解し、 調理できる。	(予習)創作実習の調 理工程やポイントをま とめておく。 (復習)実習レポート 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	・創作実習 ② 製作菓子【オリジナル スイーツ】	実習(個人) 実習レポートにより、 個別にフィードバック する。	授業で学んだことを生 かし、オリジナルス イーツを製作できる。	(復習)実習レポート 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