

科目名	製菓演習 I						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
演習	選択	1	1	前期			
担当者名	坂田 淳一 山下 晋平	関連する資格					
授業概要 一般洋菓子の製作演習（生地作り・焼成・仕込み・仕上げ）と製菓理論							
到達目標 洋菓子作りにおける基礎知識の習得と実技指導により、一般的な洋菓子技術を身に付け、自他共に職による将来の家庭円満と幸福を導くことを目指す。			成績評価方法 レポートの提出と最終授業のアントルメ採点 演習中の授業態度を重視する				
評価項目	評価基準						
	知識理解	思考判断	関心意欲	技能表現	態度	その他	評価割合 (%)
定期試験（中間・期末）	○			○			30
小テスト、授業内レポート			○				10
宿題、授業外レポート							
授業態度・授業参加度					○		40
プレゼンテーション							
グループワーク							
演習			○				20
実習							
授業計画と概要				アクティブラーニング			
1) 共立て法による丸型スポンジとシートスポンジの焼成				演習			
2) 共立て法による丸型スポンジとシートスポンジの焼成				演習			
3) 別立て法によるスポンジ生地焼成と共立て法の違い				演習			
4) 別立て法によるスポンジ生地焼成と共立て法の違い				演習			
5) シュガーバター法による生地の仕込み方と焼成				演習			

6) シュガーバター法による生地 of 仕込み方と焼成 (マドレーヌ・パウンドケーキ等)	演習
7) 絞り種クッキーとパートシュクレの仕込み方と焼成 (めん棒で延ばす生地)	演習
8) 絞り種クッキーとパートシュクレの仕込み方と焼成 (めん棒で延ばす生地)	演習
9) プリン・ゼリー・ムース等、流し物の作り方	演習
10) プリン・ゼリー・ムース等、流し物の作り方	演習
11) ヨーロッパの歴史と文化から生まれた焼菓子	演習
12) ヨーロッパの歴史と文化から生まれた焼菓子	演習
13) 生地焼成・仕込み・仕上げの順序でアントルメを作る アントルメ (ケーキデコレーション)	演習
14) 生地焼成・仕込み・仕上げの順序でアントルメを作る アントルメ (ケーキデコレーション)	演習
15) 課題採点 基本生地焼成を各自で行い、実物を提出する	演習
授業外学習	
<p>毎回、授業の復習をしてくること。 (当日配付したレシピの材料確認をし、その材料の特徴・特性を調べてから次の授業に臨む)</p>	
テキスト、参考書、教材	関連する科目
必要なものは随時資料配布するが、当日板書や手書きにて指示することが多いので、筆記用具を忘れないこと。	製菓演習Ⅱ
備考	
<p>清潔に気をつけることと他人に迷惑をかけること。基本に忠実であり、物づくりのための素材・道具を大切にすること。</p> <p>【オフィスアワー】坂田 淳一 sakatachef.0918@ezweb.ne.jp</p>	