

科目名	製菓演習Ⅱ						
授業形態	履修形態	単位数	年次	開講期			
演習	選択	1	2	後期			
担当者名	坂田 淳一・猪熊 ゆかり 山下 晋平	関連する資格					
授業概要 洋菓子作りに必要な技術のさらなる向上を目指し、和菓子については基本を習得する。 また対象者に適した材料選択や配合割合を理解し、日常の食生活に活かす方法を学ぶ。							
到達目標 洋菓子作りにおいては高度な技術を必要とする菓子の作製を試み、和菓子作りを通して和菓子の美味しさを理解し、対象者に適した菓子の作製を試みる。				成績評価方法 レポート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			○				10
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			○	○			10
実習							
授業計画と概要				アクティブラーニング			
1) オリエンテーション 授業日程の確認及び製菓演習Ⅰの復習							
2) 和菓子編 猪熊ゆかり 蒸し菓子				演習			
3) 和菓子編 猪熊ゆかり 蒸し菓子				演習			
4) 和菓子編 猪熊ゆかり もち菓子				演習			
5) 和菓子編 猪熊ゆかり もち菓子				演習			

6) 和菓子編 猪熊ゆかり	演習
外郎(ういろう)	
7) 和菓子編 猪熊ゆかり	演習
外郎(ういろう)	
8) 洋菓子応用編 坂田淳一	演習
ミエルの囁き	
9) 洋菓子応用編 坂田淳一	演習
ミエルの囁き	
10) 洋菓子応用編 坂田淳一	演習
ティラミスヌーボー	
11) 洋菓子応用編 坂田淳一	演習
ティラミスヌーボー	
12) 洋菓子応用編 坂田淳一	演習
ザッハトルテ	
13) 洋菓子応用編 坂田淳一	演習
ザッハトルテ	
14) 生地焼成・仕込み・仕上げの順序でアントルメを作る	演習
アントルメ (ケーキデコレーション)	
15) 生地焼成・仕込み・仕上げの順序でアントルメを作る	演習
アントルメ (ケーキデコレーション)	
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 I
備考	
<p>清潔に気をつけることと他人に迷惑をかけないこと。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>	