

科目名称:	スイーツ演習	
担当者名:	しもおき ひろこ	
区分	授業形態	単位数
専門教育科目	演習	1
授業の目的・テーマ		
食の多様化により、料理だけではなくデザート全般の基礎知識も必要になってきています。フードビジネス・観光ビジネスはもとより、自身が親になったときに安全でおいしいデザートの作り方を知っていること、食育の知識を得ることはこれから大切なことになっていきます。		
授業の達成目標・到達目標		
スイーツの基礎知識と製造工程を習得し、自分一人でも、何か作れるようになることを目指す。		

ビジネス実務学科	ディプロマポリシー (卒業認定・学位授与の方針)	重点項目
DP(1)	建学の精神と設立の理念を基に、ビジネス社会で求められる基礎知識を修め、地域社会を理解するとともに多様な文化に対応できる幅広い教養が身につけている。	
DP(2)	医療事務や観光業を含むビジネスの専門知識や技能を身につけ、各種資格を取得し、ビジネスワーカーとして他者と協調・協働することのできる実践力を身につけている。	
DP(3)	多様なビジネス社会に対応できるよう豊かな人間性を養い、人との関わりの中で自己の考えを的確に表現するとともに、他者の意見を尊重し良好な信頼関係を築いていくことができる。	○
DP(4)	学生一人ひとりが、ゼミナールを通して、ビジネス現場における様々な課題に取り組み解決する学修経験を積み重ねることで、その場の状況に応じた活用力を身につけている。	

評価方法/ディプロマポリシー	定期試験	クイズ 小テスト	提出課題 (レポート含む)	その他	合計
ビジネスDP(1)					0
ビジネスDP(2)					0
ビジネスDP(3)				100	100
ビジネスDP(4)					0
					100

実務経験のある教員の担当	担当教員の実務経験の内容 (内容・経験年数を記載)	
あり	《内容1》 しもおきひろこキッチンスタジオ代表	《経験年数1》 10年間
	《内容2》 小松市「ひなたパン」金沢市「ひなたfactory」代表	《経験年数2》 2年間
	《内容3》 エフエム石川×石川県漁業協同組合 おさかな料理教室講師	《経験年数3》 6年間
	《内容4》 金沢市食育推進専門委員	《経験年数4》 10年間

備考

到達目標ルーブリック	すばらしい	とてもよい	よい	要努力
作る工程、盛り付けのセンス	作る工程を確実に理解し、きちんと工程通りに製作できる。盛り付けは斬新かつ繊細である。	作る工程を理解し、工程通りに製作できる。美しい盛り付けができる。	作る工程を理解し、製作できる。盛り付けができる。	作る工程が理解できず、製作が困難である。
チームワーク、協調性、積極性、自主性	他人との協調性、役割分担、積極的な創作姿勢が強く感じられる。	他人との協調性、役割分担、積極的な創作姿勢が感じられる。	他人との協調性、役割分担、創作姿勢が感じられる。	グループ内での協調性に欠き、製作に支障を来す。

授業の内容・計画	事前事後学修の内容	事前事後学修時間(分)
第1回 スポンジケーキを焼こう(グループワーク)	なぜケーキが膨らむのかを考える	10分
第2回 スポンジケーキにデコレーションしてみよう(グループワーク)	生クリームの扱い方を知る	10分
第3回 ゼラチンと寒天の違いを知って冷たいデザートを作ろう(グループワーク)	ゼラチンと寒天の固まる温度の違いや特性を知る	10分
第4回 和風デザート・白玉など(グループワーク)	和風のデザートの盛り付けを調べておく	10分
第5回 美しい盛り付けと紅茶の入れ方(グループワーク)	紅茶の入れ方を知り、日本茶との違いを確認する	10分
第6回 クッキーの仕込み(グループワーク)	クッキーの種類を調べておく	10分
第7回 ホットケーキミックスでアレンジⅠ(グループワーク)	ホットケーキミックスの特性を知る	10分
第8回 ホットケーキミックスでアレンジⅡ(グループワーク)	ホットケーキミックスの特性を利用する	10分
第9回 パンの仕込みと発酵Ⅰ(グループワーク)	手ごねでパンを仕込む	10分
第10回 カスタードクリーム の 作り方(グループワーク)	簡単な材料でカスタードクリームができることを知る	10分
第11回 パンの仕込みと発酵Ⅱ(グループワーク)	手ごねパンの仕込み	10分
第12回 シュークリーム シュウ生地の見極め(グループワーク)	シュウ生地を煮上げてみる	10分
第13回 シュークリームの成形(グループワーク)	絞り袋でシュウを絞り、焼成する	10分
第14回 冷凍パイシートを使ったレシピⅠ(グループワーク)	手軽に手に入る材料の応用	10分
第15回 冷凍パイシートを使ったレシピⅡ(グループワーク)	冷凍パイシートのアレンジを考える	10分

事後学修時間については、受講するにあたっての最低限の目安を明記したが、単位取得のためには原則として授業時間と事前事後学修を含め学則第17条の2で規定された学修時間が必要である。
また、事前事後学修としては、次回までの課題をまとめることになる。

成績評価の方法・基準

定期試験は、実施しない。その他の評価配分は、以下のとおりである。
授業への積極的関与30%、協調性30%、スイーツの完成度40%を評価対象とする

課題に対するフィードバック

できあがったスイーツにコメントしてフィードバックする。

教科書・参考書

プリントを配付する