

| | | |
|---|----------|-----|
| 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) | 自己理解を深め目標に向かって主体的に行動するとともに、多様性を尊重し、様々な価値観を持つ他者との良好な信頼関係を築いていくことができる。 | |
| DP(2) | 地域社会を理解し、様々な課題に取り組み幅広い教養を身につけるとともに、変化するビジネス社会に対応するための協働的な実践力を身につけている。 | |
| DP(3) | ビジネス実務の分野において、基礎知識を身につけるとともに、専門的な知識や技能を修得し、各種資格取得を目指して専門性を磨き、これらを柔軟に活用していくことができる。 | ○ |

| 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 |
| | | | | | 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》 15年間 |
| | 《内容2》金沢市「ひなたfactory」代表 金沢市「ひなた食堂」代表 | 《経験年数2》 ひなたfactory 4年間 ひなた食堂 1年 |
| | 《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》 10年間 |
| | 《内容4》 金沢市食育推進専門委員 石川県成長戦略会議委員 か ほく市特産品認定委員 石川県里山里海商品認定委員 | 《経験年数4》 15年 |
| 備考 | | |

| 評価ルーブリック | 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、次回までの課題プリント(小レポート)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