

授業科目名	パティシエ基礎演習	大学名	宇都宮文星短期大学
科目区分	VU連携講座	開講時期	2011年8月18日、19日、22日、23日
学部・学科等	地域総合文化学科	曜日	集中講義
必修・選択区分	選択	時限(時間)	9:00 ~ 16:00
標準対象年次	1年次	授業形態	実習
単位数	1単位	授業会場	宇都宮文星短期大学 製菓実習室
担当教員名	野澤 謙		
電話番号 (代表者名)	028-625-3737	E-mailアドレス	---
オフィスパワー	---		
授業の概要	<p>〈授業の目標及びねらい〉 製菓・製パンの基本的な理論と工程を学び、理解を深めて、お菓子・パン作りの食の大切さと楽しさを学ぶ。</p> <p>〈前提とする知識・経験〉 特に必要ありません。</p> <p>〈授業内容と具体的な進め方〉</p> <p>〈授業計画〉 昨年度の授業内容です。(内容が変わることもありますので、ご了承願います。)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. パン・菓子の歴史について / 食材及び製造工程の説明、計量方法の説明 2. パン基本生地 (1)・・・ソフトロール 3. " (2)・・・ソフトロール応用 4. ジェノワーズ(スポンジ生地) 5. パン基本生地 (3)・・・イングリッシュブレッド 6. チーズを使用した菓子 7. パン基本生地 (4)・・・イングリッシュブレッド応用 8. ゼリー類 9. マドレーヌ(焼き菓子) 10. フルーツを使用したロールケーキ 11. パン基本生地 (5)・・・焼き込み調理パン ① 12. " (6)・・・焼き込み調理パン ② 13. パータシュー(シュー生地) 14. タルト生地とクレープ 15. クルミブレッド / コーンブレッド <p>〈教科書等と入手方法〉 特になし。必要な場合は、本学で用意・配布します</p> <p>〈成績評価法〉 出席状況・受講態度(50%)、レポート等の提出(50%)を総合的に評価する。</p> <p>〈教員からのメッセージ〉 食材実習費が掛かります。(参考 1回の実習 1,000円×10回=10,000円)</p>		