別紙様式2

授業科目名	パティシェ基礎演習	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	8 月 17、18、19 日 （3日間）
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	演習
単位数	1 単位	授業会場	宇都宮文星短期大学（第2キャンパス） 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	kyoumu@art.bunsei.ac.jp 【件名：大学コンソーシアムとちぎ】
オフィスアワー	---		

授業の概要

〈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。

〈前提とする知識・経験〉

特に必要ありません。

〈授業内容と具体的な進め方〉

〈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。)**

1. パン・菓子の製造について ／食品及び基本製造工程の説明、計量方法の説明
2. パン基本生地 (1)・・・ソフトロール
3. 〃 (2)・・・ソフトロール生地応用メニュー
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メニュー
8. ゼリー・ムース類
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

〈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
レシピ用プリント配布。(各自ファイリングすること)

〈成績評価法〉

出席状況・受講態度(60%)、レシピ及びレポート等の提出(40%)を総合的に評価する。

〈教員からのメッセージ〉

・食材実習費が掛かります。(参考 8,000 円～10,000 円)

・実習室での作業中心になります。作業着(エプロン、三角巾等着用となります。)