

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

|          |       |
|----------|-------|
| * 科目 No. | 08202 |
|----------|-------|

|                      |   |                    |           |
|----------------------|---|--------------------|-----------|
| 1. 開設大学              | 鈴峯女子短期大学 食物栄養学科   | 開講場所<br>(キャンパス・施設) | 本学        |
| 2. 科目名               | お菓子・パン屋さんになりませんか?<br>ー (パティシエール、バンドゥーズになるための講義&実習)  |                    |           |
|                      | 学問分野  | 番 号                | 44 名 称 食物 |
| 3. 担当教員              | 高野 恭秀 食物栄養学科 教授 ほか 1名   |                    |           |
| 4. 開講期間 (曜日)<br>開講時間 | 平成 27 年 8 月 6 日 (木)<br>9 時 00 分 ~ 16 時 15 分   |                    |           |
| 個別開講日                | 1 回目 /  | 2 回目 /             | 3 回目 /    |
|                      | 4 回目 /  | 5 回目 /             | 6 回目 /    |
|                      | 7 回目 /  | 8 回目 /             | 9 回目 /    |
|                      | 10 回目 /   | 11 回目 /            | 12 回目 /   |
|                      | 13 回目 /   | 14 回目 /            | 15 回目 /   |
|                      | 16 回目 /   |                    |           |
| 5. 募集定員              | 24 人  |                    |           |
| 6. 科目内容・<br>授業計画     | 【授業の目的】<br>本学の“製菓コース”では卒業までの2年間に製菓衛生師の資格が取れ、製パン、洋菓子、和菓子の実習に加え、製菓の理論、食品衛生や栄養などについて勉強し、製造だけではなく販売についても学べるコースです。<br>本講座では1日でパンと洋菓子について、製菓理論を学び、製造実習で作り方を学び、ラッピングや販売方法についても学び、パティシエールやバンドゥーズ(菓子専門販売員)をめざす入門講座としての位置付けを目標とします。 |                    |           |
|                      | 【授業内容】<br>下記の内容で授業を行います。<br>1) 9:00~10:30: 製菓理論(原材料説明、製造方法論など)<br>2) 10:45~14:30: ケーキ、パン制作実習<br>* 12:30~13:30 は食事(休憩)時間とします。<br>3) 14:45~16:15: ラッピング技術や菓子・パン販売員の心得を学び、実習で製作した菓子をラッピングし持ち帰っていただきます。                       |                    |           |
|                      | 【授業形態】<br>1) 講義、2) 実習、3) 演習の形態で授業を行い、各講座では講師の指導に従い、パンとケーキに関する勉強をして、パティシエールやバンドゥーズになるための1日講座を行います。   |                    |           |
| 7. 受講料               | 無料  |                    |           |
| 8. 別途負担費用            | (テキスト代・実習料等)<br>材料費として1人500円  |                    |           |
| 9. 開講条件※1<br>(あり)・ない | ① 最少開講人数 ( 8 人) 定員超過の不許可は選考により決定  |                    |           |
|                      | ② 不許可・不開講通知日<br>(7月17日(金)以前の開講科目は3月末まで/7月18日(土)以降の開講科目は6月末まで)   |                    |           |
| 10. その他特記事項          | 受講者についての制限事項、事前に予習しておく資料・文献など特記すべきこと<br>・女子短大で長時間授業を行う関係上、女子生徒に限らせていただきます。<br>・昼食には制作したパンを食べられますが弁当持参でも結構です。<br>・製作後のケーキ・パンは持ち帰り可能です。<br>・各自使用のエプロン、帽子(ナプキン等)を持参してください。<br>・キャンセルは3日前までとし、当日無断で休む受講者には材料費を請求させていただきます。    |                    |           |
| 11. 開設大学への<br>交通手段   | http://www.enica.jp/<br>から開設大学のホームページにジャンプして確認してください。   |                    |           |

※1 申込時点で原則、受講できます。ただし、開講条件で不許可・不開講があった場合は受講申込者へ通知します。