

【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 (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? 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) 開講時間	平成 27 年 8 月 6 日 (木) 9 時 00 分 ~ 16 時 15 分		
個別開講日	1 回目 /	2 回目 /	3 回目 /
	7 回目 /	8 回目 /	9 回目 /
	13 回目 /	14 回目 /	15 回目 /
5. 募集定員	24 人 * サテライトキャンパスの場合は 50 人以下を原則とします		
6. 科目内容・ 授業計画	【授業の目的】 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。 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】 下記の内容で授業を行います。 1) 9:00~10:30: 製菓理論(原材料説明、製造方法論など) 2) 10:45~14:30: ケーキ、パン製作実習 * 12:30~13:30 は食事(休憩)時間とします。 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もらいます。 【授業形態】 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) 材料費として1人500円		
9. 開講条件※1 (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 (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 ・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もらいます。 ・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。 ・製作後のケーキ・パンは持ち帰り可能です。 ・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。 ・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 交通手段	http://www.enica.jp/ 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。