

科目名	ヘルシースイーツ	学科	トータルビューティ科				
		学年	1	学期	後期	単位数	1
担当者	村田 奈央						
実務経験	カフェにてパティシエールとして4年勤務。デザートの新商品開発などを担当。店舗商品のみならず結婚式のプチギフトの作成、及びウェディングケーキを制作。独立後、ビーガンの考え方を取り入れた、カラダに優しいお菓子を考案、販売						
授業概要	体質に合わせた様々な食生活・栄養の知識を身につける。また、実習では、植物性食材のみを使ったスイーツを作り、食材やライフスタイルへの理解を深める。						
到達目標	自身の体に合った食べ物の選び方を身につける。また、美容業界に就職した後に、お客様へ、体に良いスイーツ(食材)を提案できるようにする。						
授業計画	第1週 授業概要説明 第2週 ヘルシースイーツ実習① 第3週 ヘルシースイーツ実習② 第4週 甘味料と油脂について 第5週 ヘルシースイーツ実習① 第6週 ヘルシースイーツ実習② 第7週 グルテンフリーとロースイーツについて 第8週 ヘルシースイーツ実習① 第9週 ヘルシースイーツ実習② 第10週 ヘルシースイーツ実習① 第11週 ヘルシースイーツ実習② 第12週 ヘルシースイーツ実習①★ 第13週 ヘルシースイーツ実習②★ 第14週 ヘルシースイーツ実習③★ 第15週 ヘルシースイーツ実習④★ ★…クラスを半分に分け、短大調理室にて実施						
授業方法	(実習)講義で学習した後、実際に食べ比べや実習作成をする。						
教科書	指定なし						
参考図書・参考URL	指定なし						
評価の方法	平常点 30%・授業内課題 70%						