

科目名	プロ養成講座	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	小西 由希子
学科・コース	製菓・調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	後期 金曜1限
【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 様々なプロフェッショナルとの接触(見学・対談)を通じて、調理師・パティシエとしての知識を広げたり、 社会に出るにあたっての身構え・気構え・心構えについての講義やグループワークを行なう。							
【到達目標】 社会人になる準備と覚悟が出来る。							
【使用教科書・教材・参考書】 手帳・ハンドブックオブライフスタイル・新社会人の基礎力・コミュニケーション技法・時間割・学年暦				【授業外における学習】 スケジュール帳を用意し、提出物の期限や、集合時間・持ち物などを確認する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 製菓衛生師対策  【確認小テスト】2点			9	【到達目標】 卒研前最後 PP完成・レシピ完成・お皿・シルバー確保・当日分発注メ その他制作物 プレゼン練習  【確認小テスト】3点		
2	【到達目標】 半年間のシラバス確認 卒業までのスケジュール確認 卒研一次試作発注&仕込み表 提出  【確認小テスト】2点			10	【到達目標】 ※クラスごと 製菓衛生師 合格者 申請について 調理師免許申請について①  【確認小テスト】3点		
3	【到達目標】 1次試作振り返り プレゼンテーション作成方法 データレシピ・原価計算について 製菓衛生師 直前勉強  【確認小テスト】3点			11	【到達目標】 ※クラスごと 調理師免許申請について②年明け持参物最終確認 ワンハートプレ営業発注 定期試験  【確認小テスト】3点		
4	【到達目標】 ※クラスごと 卒業証書、氏名チェック 製菓衛生師 直前勉強 2次試作発注書提出 PP作成 レシピ調整  【確認小テスト】3点			12	【到達目標】 ワンハートサービス プレ営業  【確認小テスト】3点		
5	【到達目標】 2次試作振り返り PP一次提出(中間発表用)・プレゼン原稿作成 レシピ調整  【確認小テスト】3点			13	【到達目標】 調理師免許申請書 記入 住民票など提出 ワンハート 保護者申し込み確認 テーブル割・テーブルメニュー作成・ワンハート発注  【確認小テスト】3点		
6	【到達目標】 ※クラスごと 中間発表発注締切り・プレゼン練習  【確認小テスト】3点			14	【到達目標】 調理師免許診断書について 卒業式・最終登校日確認 再試験・特別補講について ポートフォリオ整理 保護者への感謝の手紙  【確認小テスト】3点		
7	【到達目標】 卒業アルバム校正作業 リハーサル準備+リハ用PP作成  【確認小テスト】3点			15	【到達目標】 定期試験:ワンハートサービス 振り返り 2年間振り返り  【定期試験】60点		
8	【到達目標】 データレシピ1次提出・4次試作発注締め  【確認小テスト】3点			【評価について】 定期試験 :2年間の振り返り・ワンハートサービスの振り返りを定期試験とする。  定期試験60点 確認小テスト40点 合計100点			
【特記事項】							

科目名	調理理論Ⅱ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	松井 初美
学科・コース	製菓・調理師科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60時間 (2単位)	開講区分	後期 曜日・時間 月曜1・2限目、金曜1限(3, 5, 10, 11週目)
【授業の学習内容と心構え】 管理栄養士として調理理論について熟知し、食材や調理の科学的根拠を伝えながら行う調理指導の実務経験を持つ教員が担当する調理の原理について様々な面から科学的に理解するとともに、食材の特徴、調理の基本操作、器具・設備に関する知識を身につけ、調理師としての自覚を養う為の講義を実施する							
【到達目標】 ①調理理論をより深く理解することにより、調理の応用が出来る ②調理理論を理解することにより、食材の扱いやレシピのアレンジが効率よく行うことが出来る							
【使用教科書・教材・参考書】 「調理理論と食文化概論」、シラバス、プリント				【授業外における学習】 授業内で学習した教科書の該当ページを読み、理解を深める			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【到達目標】 豆の調理について理解出来る 浸水の有無、膨張率などの違いを出来る 種類別の調理について理解出来る (p62～66) 【確認小テスト】 2点			9	【到達目標】 カッテージチーズを作り酸変性について理解出来る ホエイの特徴を知り調理に生かすことが出来る (p112～113, 119) 【確認小テスト】 2点		
2	【到達目標】 野菜の色素(クロロフィル、アントシアニン、フラボノイド)について理解出来る 野菜のあく成分の除去法が理解出来る (p68, 70～75) 【確認小テスト】 2点			10	【到達目標】 牛乳の特性:臭み取りを知るために比較実験を行い理論が理解出来る 片栗粉の粘度に影響を与える因子について理解するため実験を行い 応用出来る、里芋の調理について知る 【確認小テスト】 2点		
3	【到達目標】 野菜の色素(カロテノイド、リコピン、アントシアニン)について理解出来る 野菜のあく成分の除去法が理解出来る (p68, 70～75) 【確認小テスト】 2点			11	【到達目標】 揚げ物の温度と時間管理の理論を理解出来る 米粉と小麦粉の天ぷら衣の違いを知る(p31～32) 【確認小テスト】 2点		
4	【到達目標】 果物の褐変とその予防実験を行い理論を理解出来る 希釈卵液の実験を行い、調味料の凝固に与える影響を知る (p73～74) 【確認小テスト】 2点			12	【到達目標】 ゲル状食品(寒天、ゼラチン、アガー、寒天+ゼラチン、アガー+ゼラチン)の調理を理解し応用出来る (p128～132) 【確認小テスト】 2点		
5	【到達目標】 イカの構造を知り、調理に生かすことが出来る イカの飾り切りをして熱収縮を生かす方法が理解出来る (p92～93) 【確認小テスト】 2点			13	【到達目標】 9～14回目の重要点を総復習し確認出来る 定期試験とその解説を行うことで習熟度が確認出来る 【定期試験】 60点		
6	【到達目標】 肉の軟化方法を知るために比較実験を行い、その理論が理解出来る 浸透圧で野菜類の下処理を行う理論を知り、実践出来る (p93～98) 豚肉焼き分け、ピクルス、ぬるま湯で葉野菜処理 【確認小テスト】 2点			14	【到達目標】		
7	【到達目標】 エマルジョン、転相について理解出来る 2種類のエマルジョンを作り、構造の違いによる舌ざわりの違いが理解出来る (p108～111) 【確認小テスト】 2点			15	【到達目標】		
8	【到達目標】 1～7回目の重要点の総復習し、調理に基づく理論が理解出来る 中間テストとその解説を行い、習熟度が確認出来る 【確認小テスト】 10点			【評価について】 確認小テストの合計40点と定期試験60点の合計100点の獲得点数により評価する 集中授業の座学1限(第3, 5, 10, 12週のみ)の確認小テストは2点ずつ。8週目の中間テスト的な確認小テストは、10点とする			
【特記事項】 3・5・10・11週は月曜日2限分に加え、金曜日1限分の集中授業となる。 13週目(1/25)で定期試験を実施。第9週目の11月23日は祝日のため授業無							

科目名	食品衛生学実習	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	1～6週:藤江 典子 7～15週:宮野 正章
学科・コース	製菓・調理師科	授業 形態	講義と演習	総時間 (単位)	6 時間 ( 単位)	開講区分	後期 1～6週:1組火曜、2組水曜 7週～15週:月曜
【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 食品衛生分野に携わっている管理栄養士や、乳・肉の生産現場での衛生管理指導経験者が、治療経験をもとに食品衛生の知識を身につけた製菓衛生師と調理師を養う講義を実施する。							
【到達目標】 食品衛生学の概要や食中毒について製菓衛生師の問題に取り組み、知識の定着を確認する。 食品添加物や有害物質、衛生管理について製菓衛生師の問題に取り組み、知識の定着を確認する。							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書 配布プリント				【授業外における学習】 授業終了後にポイントを復習する。 次回授業範囲を予習する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 担当:藤江 ポイントを復習し、製菓衛生師の問題に取り組み知識の定着が確認できる。 (食品衛生の目的・食中毒の定義・発生状況・微生物による食中毒)  【確認小テスト】3点			9	【到達目標】 担当:宮野 腐敗食品の体験実習 ・細菌培養結果判定 鶏卵の鮮度判定 ・鶏卵に対する予備知識(座学) ・比重による判定  【確認小テスト】2時間目を実施		
2	【到達目標】 担当:藤江 ポイントを復習し、製菓衛生師の問題に取り組み知識の定着が確認できる。 (微生物による食中毒・化学性食中毒・自然毒による食中毒)  【確認小テスト】3点			10	【到達目標】 担当:宮野 鶏卵の鮮度判定 ・投光検査判定 ・卵黄係数判定 牛乳の鮮度判定 ・煮沸判定、アルコール判定  【確認小テスト】5点		
3	【到達目標】 担当:藤江 ポイントを復習し、製菓衛生師の問題に取り組み知識の定着が確認できる。 (食品添加物)  【確認小テスト】3点			11	【到達目標】 担当:宮野 手指の洗浄実習 ・手指の洗浄、消毒について(座学) ・手指の洗浄(ブラシの使い方)実習 ・洗浄前後の手指細菌培養  【確認小テスト】2時間目を実施		
4	【到達目標】 担当:藤江 ポイントを復習し、製菓衛生師の問題に取り組み知識の定着が確認できる (環境汚染物質・残留農薬・異物混入・食品、食品取扱者、施設設備の衛生管理)  【確認小テスト】3点			12	【到達目標】 担当:宮野 手指の洗浄実習 ・各種消毒液について(座学) ・次亜塩素酸Naの希釈方法  【確認小テスト】5点		
5 /	【到達目標】 担当:藤江 ポイントを復習し、製菓衛生師の問題に取り組み知識の定着が確認できる。 (洗浄と消毒)  【確認小テスト】4点			13	【到達目標】 担当:宮野 手指の洗浄実習 ・手指の細菌培養結果判定 食品表示 ・食品表示解読(各人10例)  【確認小テスト】2時間目を実施		
6 /	【到達目標】 担当:藤江 ポイントを復習し、製菓衛生師の問題に取り組み知識の定着が確認できる。 (HACCPと食品の表示)  【確認小テスト】4点			14	【到達目標】 担当:宮野 食品表示 ・解読結果のデータ提出 ・各種スポーツドリンクの糖分、塩分濃度の読み方(座学)  【確認小テスト】5点+データ提出15点		
7	【到達目標】 担当:宮野 腐敗食品の体験実習 ・腐敗食品取扱上の注意事項(座学) ・腐敗食品の化学的变化(座学) ・各食品のPH測定、細菌培養  【確認小テスト】2時間目を実施			15	【到達目標】 担当:宮野 期末試験  【小テスト】30点		
8	【到達目標】 担当:宮野 腐敗食品の体験実習 ・各食品の感応試験 ・腐敗食品の廃棄処理 ・測定値及び試験結果のデータ提出  【確認小テスト】5点+データ提出15			【評価について】 1～6週:確認小テスト3点×4回+4点×2回+=20点 7～14週:確認小テスト5点×4回+15点×2回=50点  7～14週は、各実習日毎に実習への取り組み方で5点、データ提出(2回)は各15点、期末試験で30点、合計100点満点のうち60点以上で合格。			
【特記事項】							

科目名	衛生法規	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	津幡 笑
学科・コース	製菓・調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分	後期
				曜日・時間	1組 木曜日 1,2限目 2組 水曜日3,4限目		
【授業の学習内容と心構え】 北大大学院修了、行政書士として衛生行政にかかる許認可の実務経験を有する教員が、授業を実施する。調理師に必要な、衛生に関する法規を学び、調理師が果たす役割を理解することができる							
【到達目標】 調理師に関係する各種法規について学習し実務に実践できる。調理することを職業とした場合に直面するであろうその他の法律問題(労働関係法規、食品営業許可)などの基本的知識を身につけることができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 食生活と健康(1)、食品の安全と衛生(3)				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 / 【確認小テスト】 2点	【到達目標】 衛生法規を学ぶ意義、役割について理解することができる(プリント)			9 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 食品安全基本法で食の安全について理解することができる(食品の安全と衛生(3))		
2 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 衛生法規の概要・調理師法の概要を理解することができる(食生活と健康(1))			10 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 食育基本法の概要と調理師の役割について理解することができる(食生活と健康(1))		
3 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 調理師免許取得の方法について理解することができる(食生活と健康(1))			11 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 健康増進法について理解し、特別用途表示、特定保健用食品、栄養表示について理解を深めることができる(食生活と健康(1))		
4 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 調理師免許取得後の手続きについて理解することができる(食生活と健康(1))			12 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 栄養士法、製菓衛生師法、一般公衆衛生法規について理解することができる(食品の安全と衛生(3))		
5 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 食品を扱う人にとって必ず必要な知識である食品衛生法の概要について理解することができる(食品の安全と衛生(3))			13 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 労働衛生法規について理解することができる(食品の安全と衛生(3))		
6 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 食品添加物・食品の規格・表示について理解することができる(食品の安全と衛生(3))			14 / 【確認小テスト】 2点	【到達目標】 消費者関係法規について知ることができる 製造物責任法(商品の欠陥に対する賠償)やJAS法・景表法(商品の表示に関する規制)を知ることができる (食品の安全と衛生(3))		
7 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 営業に関する規制・営業許可について理解することができる			15 / 【定期試験】 60点	【到達目標】 定期試験でこれまでの理解度を確認することができる		
8 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 (前半)1～7回目までの復習テストで知識を確認することができる (後半)自分の店を持った場合のその他の法律関係(賃貸借・売買、知的財産権)を理解することができる			【評価について】 毎回の小テストの合計40点と定期試験60点の合計で評価する			
【特記事項】							

科目名	国家試験対策	必修 選択	必須	年次	2年次	担当教員	阪口育恵
学科・コース	製菓・調理師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	後期 曜日・時間に変動有り、時間割表参照のこと
【授業の学習内容と心構え】 製菓衛生師免許と調理師免許を持ち、現場にて菓子製造に携わった経験のある教員が、製菓衛生師試験受験に必要な基礎知識を得る授業を実施する。							
【到達目標】 ①製菓衛生師試験受験に必要な基礎知識、問題を解く力を習得する ②毎回の模擬試験で10問中7問以上の正解を目指す							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書、必要に応じてプリント資料配布				【授業外における学習】 授業前に製菓衛生師全書を読んでおく			
回	授業概要			回	授業概要		
1 ( / )	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験① 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。  【確認小テスト 2点】			9 ( / )	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験⑧を振り返って 模擬試験⑨ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。  【確認小テスト 3点】		
2 ( / )	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験①を振り返って 模擬試験② 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。  【確認小テスト 3点】			10 ( / )	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験⑨を振り返って 模擬試験⑩ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。  【確認小テスト 3点】		
3 ( / )	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験②を振り返って 模擬試験③ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。  【確認小テスト 3点】			11 ( / )	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験⑩を振り返って 模擬試験⑪ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。  【確認小テスト 3点】		
4 ( / )	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験③を振り返って 模擬試験④ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。  【確認小テスト 3点】			12 ( / )	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験⑪を振り返って 模擬試験⑫ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。  【確認小テスト 3点】		
5 ( / )	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験④を振り返って 模擬試験⑤ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。  【確認小テスト 3点】			13 ( / )	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験⑫を振り返って 模擬試験⑬ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。  【確認小テスト 3点】		
6 ( / )	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験⑤を振り返って 模擬試験⑥ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。  【確認小テスト 3点】			14 ( / )	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験⑬を振り返って 模擬試験⑭ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。  【確認小テスト 2点】		
7 ( / )	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験⑥を振り返って 模擬試験⑦ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。  【確認小テスト 3点】			15 ( / )	【定期試験】 衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、 製菓実技 の全範囲から60問の問題を出題		
8 ( / )	【到達目標】 製菓衛生師試験の基礎知識 模擬試験⑦を振り返って 模擬試験⑧ 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。  【確認小テスト 3点】			【評価について】 ・第1～第14コマで実施の小テスト(計40点) 第15コマ目実施の定期試験(60点)の計100点満点で評価する ※毎回の模擬試験を確認小テストとする(全60問)  <確認小テスト点数配分> 2点のとき→1～35問正解で1点、36～60問正解で2点 3点のとき→1～20問正解で1点、21～41問正解で2点、42～60問正解で3点			
【特記事項】							

科目名	高度調理技術実習Ⅱ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	佐藤 康彦 マルク・ベナルーシュ 菊池 高章 河原 道
学科・コース	製菓・調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60時間 (2単位)	開講区分 曜日・時間	後期 火曜日1～4限
【授業の学習内容と心構え】 調理、製菓の現場で下準備から仕上げまで行ってきた教員が、調理師として働く上での心構えと、現場で働く上で必要な技術の応用を身に付ける授業を実施する							
【到達目標】 ①季節の食材を使って調理する事が出来る ②現場で必要とされる知識や技術を身に付ける事が出来る							
【使用教科書・教材・参考書】 包丁・レシピ				【授業外における学習】 包丁の手入れを常に行い、切れる状態を維持する 白衣の管理を行い衛生的な状態を保つ			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】佐藤 康彦(4コマ) 製菓の応用技術を身に付けることが出来る 皿盛りデザート①  【確認小テスト】4点			9	【到達目標】マルクベナルーシュ(2コマ) 定期試験:カルボナーラ  【定期試験】60点		
2	【到達目標】講師:菊池 高章(3コマ) イタリアンレストランで提供される創作料理を学び、技術や知識を吸収する 季節の前菜 牛ホホ肉の煮込み グリッシーニ  【確認小テスト】4点			10	【到達目標】講師:河原 道(2コマ) 和菓子の応用技術を身につける事が出来る 練りきり② 季節の和菓子②  【確認小テスト】4点		
3	【到達目標】講師:マルク・ベナルーシュ(4コマ) 西洋料理の前菜2品、デザートを学び、調理する事が出来る 季節の食材を使ったフラン フレンチトースト  【確認小テスト】4点			11	【到達目標】		
4	【到達目標】講師:河原 道(3コマ) 和菓子の応用技術を身につける事が出来る 練りきり① 季節の和菓子①  【確認小テスト】4点			12	【到達目標】		
5	【到達目標】佐藤 康彦(3コマ) 製菓の応用技術を身に付けることが出来る 皿盛りデザート②  【確認小テスト】4点			13	【到達目標】		
6	【到達目標】講師:菊池 高章(3コマ) イタリアンレストランで提供される創作料理を学び、技術や知識を吸収する事が出来る アクアパッツァ 季節のデザート  【確認小テスト】6点			14	【到達目標】		
7	【到達目標】マルク・ベナルーシュ(4コマ) 西洋料理の前菜、メイン2品を学び、調理する事が出来る ホタテと人参のムース 鶏肉の白ワイン 豚とマッシュルームのクリームリゾット  【確認小テスト】4点			15	【到達目標】		
8	【到達目標】マルク・ベナルーシュ(2コマ) 西洋料理のメイン、デザートを学び、調理する事が出来る 白身魚のフィレ～シェリーワインのピネグレット～ ココナッツケーキ  【確認小テスト】6点			【評価について】 実技「カルボナーラ」60点 ・衛生管理 ・技術 ・時間管理 の3つの項目を60点満点で評価する  毎回の小テスト40点満点および定期試験60点満点の合計100点満点で評価する 合計したものをGPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。 A:100～90点 B:89～80点 C:79～70点 D:69～60点 F:(不可)59～0点 E:評価資格喪失			
【特記事項】 集中授業を実施する為、10週で終了							

科目名	高度調理技術実習Ⅲ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	澁谷 亜寿美
学科・コース	製菓・調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120時間 (4単位)	開講区分	後期 曜日・時間 1組 水曜1～4限 2組 木曜1～4限
<p>【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 調理師として西洋料理に従事し、調理の現場で下準備から料理の仕上げとサービスまでを行ってきた教員が、調理師として働くうえで的心構えと、調理の基本となる「切る」「加熱調理」「盛り付け」「衛生管理」と「調理器具や道具の取り扱い」について又、旬の食材との組み合わせを理解し食材の知識を深める実習を実施する。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>①4つの学習(自立・規律・グループ・体験)を活かし、2年間で習得した技術や知識を体言出来る ②北海道食材を活かしたオリジナル料理を考案できる ③実習の中で、「時間管理」「衛生管理」を行う事が出来る ④調理師として働く上で、必要な心構えを身につけ、実践できる</p>							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
包丁・レシピ				包丁の手入れを常に行い、切れる状態を維持する 白衣の管理を行い衛生的な状態を保つ			
回	授業概要			回	授業概要		
1	<p>【到達目標】</p> <p>①卒業制作の4つの学習を理解し、グループコンセプトの設定が出来る ②テーマに合わせたレシピの作成が出来る</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>			9	<p>【到達目標】</p> <p>卒業制作発表会のリハーサルを行い本番をイメージする事が出来る *料理有(試作④)AM仕込み PMリハーサル</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
2	<p>【到達目標】</p> <p>テーマに合わせた料理の試作を行い、改善点を見つける事が出来る(試作①)</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			10	<p>【到達目標】</p> <p>卒業制作発表会の準備と仕込みが出来る *卒業制作発表会:12月3日(木)</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
3	<p>【到達目標】3コマ</p> <p>試作①を踏まえて、レシピの改善と原価計算を行う事が出来る</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			11	<p>【到達目標】</p> <p>(AM)卒業制作発表会の振り返りを行い プレワンハートサービスにむけての準備ができる (PM)実習</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
4	<p>【到達目標】</p> <p>試作①を踏まえて、試作を行い、改善点を見つける事が出来る(試作②)</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			12	<p>【到達目標】</p> <p>プレワンハートサービスに向けて、仕込みを行い、レストラン営業のイメージが出来る *プレワンハート営業 1組17日 2組18日</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
5	<p>【到達目標】</p> <p>①中間発表に向けて、発注表を完成する事が出来る ②中間発表で使用するカトラリー等を準備する事が出来る ③プレゼンテーションの練習を行い、中間発表をイメージする事が出来る *試作も、応相談</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			13	<p>【到達目標】</p> <p>定期試験(筆記+実技)</p> <p>【定期試験】 60点</p>		
6	<p>【到達目標】</p> <p>中間発表に向けて準備と、仕込みを行う事が出来る *卒業制作中間発表(試作③):11月5日(木)6日(金)</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			14	<p>【到達目標】</p> <p>調理実習</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>		
7	<p>【到達目標】</p> <p>(AM)中間発表振り返り 課題を見つけ、改善する準備を行う事が出来る (PM)テスト課題発表</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			15	<p>【到達目標】</p> <p>調理実習</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
8	<p>【到達目標】</p> <p>卒業制作発表会のリハーサルを行い本番をイメージする事が出来る *料理無しで、実施当日の細かいプレゼンテーションのチェック</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>						
【特記事項】				【評価について】			
				<p>実技「カルボナーラ」40点 ・衛生管理 ・技術 ・時間管理 の3つの項目を40点満点で評価する ・筆記「2年間で学んだ調理専門用語」20点 毎回の小テスト40点満点および定期試験60点満点の合計100点満点で評価する</p>			

科目名	卒業制作	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	影山 達哉
学科・コース	製菓・調理師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60時間 (2単位)	開講区分 曜日・時間	後期 金曜2～3限
【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 専門職業人として働く上で大切な課題発見力、問題解決の能力を身に付け、マナーとスキルの習得及び、新社会人に必要な準備を行う授業を実施							
【到達目標】 ①4つの学習(自立・規律・グループ・体験)を活かし、2年間で習得した技術や知識を体言出来る ②西洋料理をベースにした“北海道”を取り入れたコース料理を考案し、調理とサービスが出来るようになる ③これまでに学んだ食材教育を活かし、生産者の想いを受けて食材を大切に扱う事が出来る ④主体的に動いて、コミュニケーションを積極的に取る事が出来る							
【使用教科書・教材・参考書】 包丁・オリジナルレシピ				【授業外における学習】 包丁の手入れを常に行い、切れる状態を維持する 白衣の管理を行い衛生的な状態を保つ			
回	授業概要			回	授業概要		
1 10/2	【到達目標】1コマ ①1次試作に向けての発注が出来る ②1次試作に向けての仕込み表が作れ、1次試作のイメージが出来る  【確認小テスト】 2点			10 11/27	【到達目標】2コマ ①パワーポイントを完成させる事が出来る ②レシピを完成させる事が出来る ③卒業制作発表会に向けて準備と発注が出来る ④4次試作の個人、グループとしての振り返りが出来る  【確認小テスト】 4点		
2 10/9	【到達目標】2コマ ①1次試作の個人、グループとしての振り返り出来る ②パワーポイントの作成の仕方を理解し、作成する事が出来る ③レシピをデータに移す事が出来る ④原価計算の仕方を理解出来る  【確認小テスト】 4点			11 12/3	【到達目標】2コマ 【卒業制作発表会】 ①業界の方々に向けて、自分達が考えたコース料理をプレゼンテーションする事が出来る ②業界の方々のアドバイスを活かし、ワンハートに向けて改善点を見つける事が出来る  【定期試験】 40点		
3 10/13 1組 AM 2組 PM	【到達目標】講師・安積 研二 2コマ 製菓技術の応用を学び、実践出来る デザート実習  【確認小テスト】 2点			12 12/11	【到達目標】1コマ ①ブレワンハートサービスに向けて発注が出来る ②卒業制作発表会の個人、グループとしての振り返りを提出出来る  【確認小テスト】 4点		
4 10/16	【到達目標】1コマ ①2次試作に向けての発注が出来る ②パワーポイントの作成が出来る ③レシピを調整出来る  【確認小テスト】 2点			13 1組 12/17 2組 12/18	【到達目標】2コマ ①ブレワンハートサービスを行い、当日のイメージが出来る ②レストラン営業の課題を発見し、改善出来る ③ワンハートプレ営業の個人、グループとしての振り返り出来る  【確認小テスト】 4点		
5 10/23	【到達目標】1コマ ①2次試作の個人、グループとしての振り返りが出来る ②パワーポイントの1次提出が出来る ③レシピを調整出来る  【確認小テスト】 4点			14 1/22	【到達目標】2コマ ①ワンハートに向けて発注が出来る ②ワンハートに向けて制作物を作成出来る  【確認小テスト】 2点		
6 10/30	【到達目標】1コマ ①中間発表に向けての発注が出来る ②中間発表に向けてプレゼンテーションの準備が出来る * 卒業制作中間発表: 1組 11月5日(木) 2組 11月6日(金)  【確認小テスト】 2点			15 1組 2/6 2組 2/5	【到達目標】4コマ ①ワンハートサービスに向けて仕込みが出来る * ワンハートサービス 1組 2月7日(日) 2組 2月6日(土)  【確認小テスト】 2点		
7 1組 11/5 2組 11/6	【到達目標】2コマ 【中間発表】 ①自分達のコース料理を発表出来る ②アドバイスを活かし、卒業制作発表会に向けて改善点を見つける事が出来る  【定期試験】 60点			16 1組 2/7 2組 2/6	【到達目標】3コマ 【ワンハートサービス】 ①2年間の集大成を招待したお客様に見せる事が出来る ②調理とサービスについて学んできた事を活かしてレストラン営業が出来る  【確認小テスト】 2点		
8 11/13	【到達目標】2コマ ①リハーサルに向けての準備が出来る ②リハーサル用のパワーポイントを完成出来る ③中間発表の個人、グループとしての振り返りを提出出来る  【確認小テスト】 4点			【評価について】 『定期試験』 中間発表: 作品力10点 プレゼンテーション10点 合計20点の平均点 卒業制作発表会: コンセプト10点 作品力10点 プレゼンテーション10点 企画力10点 合計40点の平均点を合算し合計60点満点で評価する  『確認小テスト』 毎回の到達度と振り返りの内容で評価する			
9 11/20	【到達目標】2コマ ①レシピを完成し2次提出出来る ②4次試作に向けての発注が出来る  【確認小テスト】 2点			確認小テストの合計を40点と定期試験の点数を60点を合計したものをGPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。 A: 100～90点 B: 89～80点 C: 79～70点 D: 69～60点 F: (不可) 59～0点 E: 評価資格喪失			
【特記事項】 各週授業ごとに授業実施時間数が異なるため16回実施							