科目名	製菓理論Ⅱ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	阪口　育恵
学科・ｺｰｽ	パティシエ科	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 月曜日　1限目

【授業の学習内容と心構え】

・製菓衛生師免許を持ち、現場にて菓子製造で仕事をし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製菓材料の特徴と性質を学び、理解する。
②製菓衛生師試験受験に必要な基礎知識を学ぶ。

【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

授業前に予習として教科書に目を通しておきましょう。

回	授　業　概　要
1 9/22	【到達目標】 ・前期授業のながれ ・風味・調味材料②（香辛料・香料） 【小テスト】　2点
2 9/29	【到達目標】 第２章　補助材料 製菓理論　製パン材料 イースト、食塩、水、モルトエキス、製パン改良剤 イーストは生き物！ただしく使えばパンがよく膨らむ 【小テスト】　3点
3 10/6	【到達目標】 製菓理論　膨脹剤（ぼうちょうざい） ベーキングパウダー入れるとなぜ膨らむ？ 製菓理論　乳化剤（にゅうかざい） 乳化ってどんな状態？ 【小テスト】　3点
4 10/20	【到達目標】 製菓理論　着色料、増粘安定剤 ルールを守って使おう！ 第２章　洋菓子実習（製菓実技）洋菓子の分類 【小テスト】　3点
5 10/29	【到達目標】 製菓実技 １．ビスキュイ・ジェノワーズ お菓子の基本の生地、スポンジはなぜ膨らむの？ 【小テスト】　3点
6 11/5	【到達目標】 製菓実技 ２．カトルカール（バターケーキ） みんな知ってるあのお菓子たち、実は仲間です！ ３．ムラング　ふわふわメレンゲはなぜできる？ 【小テスト】　3点
7 11/10	【到達目標】 製菓実技 ４．パータ・シュー　シューの膨らむヒミツを知ろう！ ５．フィユタージュ　ミルフィーユはなぜサクサクなの？ 【小テスト】　3点
8 11/17	【到達目標】 【中間確認テスト】 ・第１回～第７回の内容が理解できているかを確認する 全３０問出題予定 【小テスト】　3点
9 11/24	【到達目標】 製菓実技 ６．底生地（タルト生地）　甘い生地、塩味の生地を使い分けよう ７．クッキー生地　サクサク食感はあの材料が入っている 【小テスト】　3点
１０ 12/1	【到達目標】 製菓実技 ８．パート・ルヴェ　イースト使ったお菓子知ってますか？ ９．凝固生地（ゼリー） 【小テスト】　3点
１１ 12/8	【到達目標】 製菓実技 １０．クリーム類　主役級のパーツ！種類もたくさん！ 【小テスト】　3点
１２ 12/15	【到達目標】 製菓実技 １１．プディング　なめらかなプディングを作るポイントは焼き方！ １２．プチフール 【小テスト】　3点
１３ 12/22	【到達目標】 製菓実技 １３．コンフィズリー １４．チョコレート　チョコレートがおいしくなるテンパリングの方法 【小テスト】　3点
１４ 1/19	【到達目標】 製菓実技 １５．グラス　グラスはみんな知ってるあのスイーツのこと １６．あめ細工　あめ細工の基本を知ろう 【小テスト】　2点
１５ 1/26	【到達目標】 【後期定期試験】 試験範囲　第１回～第１４回目の内容（６０問出題予定） 【定期試験】　60点

【特記事項】

・毎回授業の最後に確認小テストがあります、しっかり授業を聞きましょう！

【評価について】

＜定期試験＞15週目に筆記試験を実施60点
＜小テスト＞1・14回目各2点、2～13回目各3点小テストを実施合計40点
＜評価＞小テストと定期試験を合計したものをGPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。

科目名	製菓理論(実習)Ⅲ	必修選択	必修	年次	１年次	担当教員	小林　宗一　石森　巧郎　渡部　雄也
学科・コース	パティシエ科	授業形態	実習	総時間（単位）	30時間（１単位）	開講区分 曜日・時間	後期 木曜日　1.2限

【授業の学習内容と心構え】
製菓の現場で長年活躍してきたパティシエが、食材の大切さや食材の魅力を引き出す知識を身に付ける授業を実行する。

【到達目標】
①洋菓子を中心とした幅広い実習の中で素材を活かした最新のスイーツを
　学び、業界で必要な資格と基礎力を身につけ、サービスマインドを持った人材を育成する

【使用教科書・教材・参考書】
包丁ケース・レシピ・筆記用具

【授業外における学習
①実習後は綺麗に掃除をする。
②白衣・コック帽・サロンは常に綺麗にする。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 9/25	【到達目標】　シュー生地を学ぶ ・パリブレスト　・クレームアンジュ ・キャラメルパウンド 【小テスト】　２点	9 11/20	【到達目標】 ヴァローナ 【小テスト】　３点
2 10/2	【到達目標】　バター生地を学ぶ ・ガトーセック　・季節のケーキ ・タルトフリュイ 【小テスト】　３点	10 12/4	【到達目標】　凝固剤の作り方を学ぶ ・ムースオミエル ・タルトショコラ　・生チョコ 【小テスト】　３点
3 10/9	【到達目標】　バター生地を学ぶ ・ストロベリームース　・ルレオブラン ・スィートオレンジ 【小テスト】　３点	11 12/11	【到達目標】　パイ生地を学ぶ ・アッルパイ　・ブッセ ・スノモンブラン 【小テスト】　３点
4 10/23	【到達目標】　凝固剤の作り方を学ぶ ・チョコレイトムース ・ショコラロール 【小テスト】　３点	12 12/18	【到達目標】　ナッペ　絞りが出来るようになる ・キッシュ　・Xmasケーキ ・ノエル 【小テスト】　３点
5 10/30	【到達目標】　凝固剤の作り方を学ぶ ・ダブルフロマージュ ・オペラ 【小テスト】　３点	13 1/15	【到達目標】　石森先生 ・バスクチーズケーキショコラ ・フィナンシェショコラ 【小テスト】　２点
6 11/6	【到達目標】　凝固剤の作り方を学ぶ ・ディオフロマジュ ・カスタードパイ 【小テスト】　３点	14 1/22	【到達目標】 ボンヴィバン　久保シェフ ※メニュー決まり次第共有 【小テスト】　２点
7 11/12 水曜	【到達目標】　渡部先生 ベルズキッチンメニュー④ 【小テスト】　２点	15 1/27 火曜	【到達目標】　石森先生 ・苺を使用したパフェ ・ケークフリュイ 【小テスト】　２点
8 11/13	【到達目標】　チョコレートのテンパリングを学ぶ ・スィートポテト　・マドレーヌⅡ ・アーモンドチョコ 【小テスト】　３点	＜定期試験＞ 12月23日に筆記試験を実施　６０点 ＜小テスト＞ １～１５週目に実施２点×5回、３点×10回　40点 ＜評価＞ 小テスト定期試験を合計したものをGPA評価しA・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。A100～90、B89～80、C79～70、D69～60、F（不可）59～0E評価資格喪失	

【特記事項】

科目名	公衆衛生学Ⅱ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	合田　由美子
学科・ｺｰｽ	パティシエ科	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 水曜日　１限目

【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）

薬剤師として、公衆衛生の知識を持った教員が、社会的環境衛生、感染症予防の保持など衛生管理の実際を理解した、製菓衛生師としての自覚を養う為の講義を実施する

【到達目標】

疾病の予防（感染症・生活習慣病）、労働衛生について理解できる。

過去に出題された問題を中心に実際に解き、製菓衛生師国家試験の公衆衛生学満点とれる実力をつける。

【使用教科書・教材・参考書】

製菓衛生師全書

【授業外における学習

教科書を読み、予習復習をしてくる。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 9/24	【到達目標】 感染症と病原体の関係、感染症の起こる3条件を理解する。感染源、感染経路ににについて各々理解し、説明することができる。 【小テスト】　２点	9 11/19 水曜2限	【到達目標】 安全衛生管理について説明ができる。心身両面にわたる健康保持増進対策や快適職場形成について説明ができる。菓子製造施設における労働安全衛生に関して論ずることができる。 【小テスト】　３点
2 10/1	【到達目標】 感染症ごとに病原体、感染経路をまとめることができる。感受性ににについて理解し、説明することができる。 【小テスト】　３点	１０ 11/26	【到達目標】 公衆衛生概要と衛生統計について復習し、練習問題に正しく答えることができる。 【小テスト】　３点
3 10/8	【到達目標】 感染症の予防対策について理解し、説明することができる。消毒薬について理解し、実際に役立てることができる。 【小テスト】　３点	１１ 11/27 木曜2限	【到達目標】 環境衛生(空気　光　水）について復習し、練習問題に正しく答えることができる。 【小テスト】　３点
4 10/29 水曜3限	【到達目標】 経口感染症の予防の実際に関して理解し、実際に実行することができる。わが国で行われている感染症対策について理解し、説明できる。 【小テスト】　３点	１２ 11/27 木曜３限	【到達目標】 感染症について復習し、練習問題に正しく答えることができる。 【小テスト】　３点
5 11/5	【到達目標】 感染症の予防の実際全般に関して学んだことを整理し、プリントにまとめることができる。 【小テスト】　３点	１３ 12/5 金曜4限	【到達目標】 生活習慣病について復習し、練習問題に正しく答えることができる。 母子保健、学校保健、労働衛生について復習し、練習問題に正しく答えることができる 【小テスト】　３点
6 11/12	【到達目標】 生活習慣病とはなんであるかを理解し、その予防がなぜ重要なのか説明できる。メタボリックシンドローム、特定健康診断、特定保健指導、循環器病に関して理解し、説明できる。 【小テスト】　３点	１４ 12/19 金曜4限	【到達目標】 定期試験に向け、到達度を高め、プリントを使用し、後期１～１３回で学習した事の総まとめができる。 【小テスト】　２点
7 11/14 金曜4限	【到達目標】 がん、糖尿病、肝疾患に関して理解し、説明できる。生活習慣病の予防と菓子成分の関係を理解し、説明できる。 【小テスト】　３点	１５ 1/29 水曜2限	【到達目標】 全員が満点を目標とし、問題に正しく答えることができる。 【定期試験】　６０点
8 11/19	【到達目標】 労働衛生における、職業性疾病、作業関連疾患、労働災害について理解し、説明できる。 【小テスト】　３点		

【特記事項】

【評価について】

＜定期試験＞15週目に筆記試験を実施60点

＜小テスト＞1・14回目各2点、2～13回目各3点小テストを実施合計40点

＜評価＞小テストと定期試験を合計したものをGPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。

科目名	栄養学Ⅱ	必修選択	必須	年次	1年次	担当教員	堀野　眞澄
学科・ｺｰｽ	パティシエ科	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 月曜日　2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）

大学卒業後、管理栄養士・衛生検査技師として食品会社で研究・開発・品質管理に従事し、その後、総合病院で栄養業務を行ってきた教員が、学生さんが食品の知識を得、栄養と体の関係を理解し、おいしくて栄養価の高い商品を提供し、人々の健康の保持・増進を担う製菓衛生師としての自覚を養うための講義を実施する。予習・復習をして授業に臨む。

【到達目標】

①栄養素の消化・吸収について理解できる。
②国民健康・栄養調査とその結果、食事摂取基準、エネルギー代謝、ホルモンとその作用について理解できる。
③食生活と疾病・食事療法、ライフステージ別の栄養の摂り方について理解できる。
④食事バランスガイド、6つの基礎食品、食品表示法に基づいた栄養表示、特別用途食品・保健機能食品について理解できる。

【使用教科書・教材・参考書】

製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）、食品成分表、プリント

【授業外における学習】

①授業を受ける前に全書を読んで予習をする。
②授業後、全書・プリントにて講義内容を復習する。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 9/22	【到達目標】 ①消化管の構造と機能を理解できる。 ②消化作用の３つを述べることができる。 ③口腔内、咽頭、食道、小腸、大腸での消化について理解できる。 【確認小テスト】2点	9 11/24	【到達目標】 ①エネルギー摂取量とエネルギー消費量について説明できる。 ②基礎代謝について理解できる。 ③メッツ、身体活動レベルとは何かが説明できる。 ④食事誘発性体熱産生、推定エネルギー必要量について理解できる。 【確認小テスト】3点
2 9/29	【到達目標】 ①たんぱく質・脂質の消化と吸収について理解できる。 ②ビタミンとミネラル、水の消化・吸収について理解できる。 ③消化吸収率について説明できる。 【確認小テスト】3点	１０ 12/1	【到達目標】 ①妊娠・授乳期の特徴・栄養の摂り方について理解できる。 ②乳児期の特徴・栄養の摂り方について理解できる。 ③幼児期の特徴・栄養の摂り方について理解できる。 【確認小テスト】3点
3 10/6	【到達目標】 ①国民健康・栄養調査について説明できる。 ②国民健康・栄養調査の結果について理解できる。 ③エネルギー産生栄養素の摂取バランスについて説明できる。 【確認小テスト】3点	１１ 12/8	【到達目標】 ①学童期の特徴・栄養の摂り方について理解できる。 ②思春期の特徴・栄養の摂り方について理解できる。 ③成人期の特徴・栄養の摂り方について理解できる。 ④高齢期の特徴・栄養の摂り方について理解できる。 【確認小テスト】3点
4 10/20	【到達目標】 ①摂食行動、摂食中枢と満腹中枢について説明できる。 ②ホルモンとその機能について理解できる。 【確認小テスト】3点	１２ 12/15	【到達目標】 ①食事バランスガイドについて理解できる。 ②三色食品群、四つの食品群について説明できる。 ③六つの基礎食品について理解できる。 【確認小テスト】3点
5 10/29 水曜2限	【到達目標】 ①肥満と生活習慣、食事療法について理解できる。 ②糖尿病の原因、食事療法について理解できる。 ③高血圧症の食事療法について理解できる。 【確認小テスト】3点	１３ 12/22	【到達目標】 ①食品表示法に基づいた栄養表示・表示義務項目について説明できる。　②アレルギー表示について説明できる。 ③特別用途食品、保健機能食品について理解できる。 【確認小テスト】3点
6 11/5 水曜3限	【到達目標】 ①脂質異常症の病態、食事療法について理解できる。 ②痛風の病態、食事療法について理解できる。 ③骨粗鬆症の病態、食事療法、生活習慣について理解できる。 ④鉄欠乏性貧血の食事療法について理解できる。 【確認小テスト】3点	１４ 1/19	【到達目標】 ①1～13回目までの講義を振り返り、重要ポイントが説明できる。　②15回目の定期試験にむけての対策をたてることができる。 【確認小テスト】2点
7 11/10	【到達目標】 ①食事摂取基準とは何かが説明できる。 ②食事摂取基準のエネルギーの指標について理解できる。 ③食事摂取基準の栄養素の5つの指標について理解できる。 【確認小テスト】3点	１５ 1/26	【到達目標】 ①定期試験で1～14回までの学習内容の理解を深め、自己評価できる。　②D評価以上になるような点数を目指すことが実践できる。 【定期試験】　60点
8 11/17	【到達目標】 ①１～7回目までの講義内容の理解度を到達度テストで確認し、課題を発見し、自己評価できる。 【確認小テスト】3点		

【特記事項】

実習の関係で水曜日に時間割変更があります。

【評価について】

＜定期試験＞15週目に筆記試験を実施60点
＜小テスト＞1・14回目各2点、2～13回目各3点小テストを実施合計40点
＜評価＞小テストと定期試験を合計したものをGPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。

科目名	食品学Ⅱ	必修選択	必須	年次	1年次	担当教員	余湖　郁子
学科・ｺｰｽ	パティシエ科	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 金曜日　1限目

【授業の学習内容と心構え】

日常の食事で用いることの多い食品の知識、食品の加工と貯蔵法の知識を習得して製菓製造に活用でき、食品の生産と消費の知識を身につけた製菓衛生師になる為の講義を実施する。

【到達目標】

・日常の食事で用いることの多い食品の特徴や成分などの知識を習得し、製菓製造に活用できる。
・食品の変質の原因を理解し、防止・保存を製菓製造に活用できる。
・食品の生産について理解し、食の現状や問題点等を挙げることができる。

【使用教科書・教材・参考書】

製菓衛生師全書上巻、食品成分表、ノート

【授業外における学習

・教科書を事前に読み、授業内容を予習する。
・授業後、教科書、教材にて学習内容の復習をする。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 9/26	【到達目標】 魚介類について理解し、白身魚と赤見魚の分類を説明できる。 【確認小テスト】　2点	9 11/28	【到達目標】 科学的処理による保存方法について理解し、塩漬け法・砂糖漬け法の濃度を記することができる。 【確認小テスト】　3点
2 10/3	【到達目標】 肉類について理解し、ラムとマトンの違いを説明できる。 【確認小テスト】　3点	１０ 12/5	【到達目標】 食品表示基準を理解し、栄養成分表示項目を記することができる。 【確認小テスト】　3点
3 10/10	【到達目標】 卵類について理解し、卵黄と卵白の成分の違いを説明できる。 牛乳について理解し、乳製品を説明できる。 【確認小テスト】　3点	１１ 12/12	【到達目標】 遺伝子組換え食品について理解し、表示義務対象食品を記することができる。 有機農産物について理解し、有機JASマークについて説明できる。 【確認小テスト】　3点
4 10/17	【到達目標】 嗜好飲料について理解し、茶の嗜好成分を記することができる。 調味料について理解し、調味料の主原料を記することができる。 【確認小テスト】　3点	１２ 12/19	【到達目標】 食品の生産と輸入について理解し、近年の消費構造について説明できる。。 【確認小テスト】　3点
5 10/31	【到達目標】 食品の三次機能について理解し、特別用途食品の種類を記することができる。 【確認小テスト】　3点	１３ 1/16	【到達目標】 食品の生産と輸入について理解し、近年の食料自給率を記することができる。 【確認小テスト】　3点
6 11/7	【到達目標】 食品の変質について理解し、変質の原因について説明できる。 【確認小テスト】　3点	１４ 1/23	【到達目標】 食品学を振り返り、理解度を確認して課題の発見をし、復習できる。 【確認小テスト】　2点
7 11/14	【到達目標】 物理的処理による保存方法について理解し、冷蔵冷凍法の特性と問題点を説明できる。 【確認小テスト】　3点	１５ 1/30	【到達目標】 定期試験・解説 1～14回のの授業内容の理解度を確認して、課題を発見し、復習できる。 【定期試験】　60点
8 11/21	【到達目標】 到達度確認テスト・解説 1～7回目の授業内容の理解度を確認して、課題を発見し、復習できる。 【確認テスト】　3点		

【評価について】

＜定期試験＞15週目に筆記試験を実施60点
＜小テスト＞1・14回目各2点、2～13回目各3点小テストを実施合計40点
＜評価＞小テストと定期試験を合計したものをGPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。

【特記事項】

科目名	食品衛生学　Ⅱ	必修選択	必修	年次	１年次	担当教員	藤江　典子
学科・コース	パティシエ科	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 金曜日　2限目

【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が、食品衛生の知識を身につけた製菓衛生師を養う講義を実施する。

【到達目標】

食品中の有害物質について学び、安全な食品を選択することができる。
衛生管理について学び、安全な食品の取り扱いができる。
施設や設備の衛生的な管理を学び、HACCPによる衛生管理が実践できる。
食品の表示について学び、食品の表示が正しくできる。

【使用教科書・教材・参考書】

製菓衛生師全書（上巻）
配布プリント

【授業外における学習】

授業終了後に復習に取り組み知識を定着する。
製菓衛生師の試験問題に取り組む。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 9/26	【到達目標】 生物濃縮と食物連鎖の関係が理解できる。 重金属や放射性物質について学び、安全な食品を選択できる。 【確認小テスト】　２点	9 12/5	【到達目標】 施設の構造や食品取り扱い設備の衛生管理について学び、現場で活かすことができる。 給水と汚物処理について理解できる。 【確認小テスト】　３点
2 10/3	【到達目標】 農薬やPCB、ダイオキシンについて学び、安全な食品を選択できる。 【確認小テスト】　３点	10 12/12	【到達目標】 菓子製造業の施設基準について学び、現場で活かすことができる。 食品衛生法で定められた営業者の責務について理解することができる。 施設の構造や食品取り扱い設備等についての問題に取り組む。 【確認小テスト】　３点
3 10/10	【到達目標】 動物用医薬品や飼料添加物と食品中の残留について学び、安全な食品を選択できる。 異物混入について理解し、安全な食品の製造ができるようになる。 【確認小テスト】　３点	11 12/12	【到達目標】 HACCPによる衛生管理について,理解することができる。 【確認小テスト】　3点
4 10/17	【到達目標】 安全な食品の取り扱いについて学び、食中毒の予防ができる。 食品取扱者の衛生管理について学び、現場で活かせるようになる。 【確認小テスト】　３点	１２ 12/19	【到達目標】 菓子製造業におけるHACCPについて学び、「洋菓子製造におけるHACCPによる衛生管理の方法」が実践できるようになる。 HACCPによる衛生管理についての問題に取り組む。 【確認小テスト】　３点
5 10/31	【到達目標】 洗浄と洗浄剤について学び、洗浄剤を安全に取り扱うことができる。 【確認小テスト】　３点	１３ 1/16	【到達目標】 食品の保存と表示について学び、食品に正しく表示ができる。 食品の保存と表示についての問題に取り組む。 【確認小テスト】　３点
6 11/7	【到達目標】 消毒法（物理的方法）を学び、現場で活かすことができる。 【確認小テスト】　３点	１４ 1/23	【到達目標】 アレルギー物質を含む食品の表示を学び、食品に正しく表示することができる。 定期試験対策 【確認小テスト】　２点
7 11/28	【到達目標】 消毒法（化学的方法）を学び、現場で活かすことができる。 【確認小テスト】　３点	１５ 1/30	【到達目標】 定期試験の実施 解答と解説 【定期試験】　６０点
8 11/28	【到達目標】 中間テストの実施 １～7回の授業内容の復習 【確認小テスト】　３点		

【評価について】

＜定期試験＞15週目に筆記試験を実施60点
＜小テスト＞1・14回目各2点、2～13回目各3点小テストを実施合計40点
＜評価＞小テストと定期試験を合計したものをGPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。

【特記事項】

科目名	食品衛生学実習	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	藤江　典子　　宮野　正章
学科・コース	パティシエ科	授業形態	講義と演習	総時間（単位）	３０時間（１単位）	開講区分 曜日・時間	後期 金曜日　３限目

【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が、食品衛生の知識を身につけた製菓衛生師を養う講義を実施する。

【到達目標】
食品衛生に関する実験や鮮度判定を行うことにより、衛生管理の重要性が確認できる。
食品衛生学の概要や食中毒についてポイントを復習し、製菓衛生師の問題に取り組み,知識の定着を確認する。
食品添加物や有害物質、衛生管理についてポイントを復習し、製菓衛生師の問題に取り組み,知識の定着を確認する。
食品の保存と表示についてポイントを復習し、製菓衛生師の問題に取り組み知識の定着を確認する。

【使用教科書・教材・参考書】
製菓衛生師全書（上巻）
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。
次回授業範囲の予習をする。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 9/26	【到達目標】 ポイントを確認し、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・食中毒の定義と分類・発生状況） 【確認小テスト】　４点	9 １２/２	【到達目標】宮野先生 手指洗浄と各種消毒薬の実際 ・細菌培養結果判定 ・各種消毒液の特徴（座学）　・各種消毒薬の使用体験 ・次亜塩素酸ナトリウムの希釈方法 【確認小テスト】　２点
2 10/3	【到達目標】 ポイントを確認し、製菓衛生師の問題に取り組み知識の定着が確認できる。 （細菌による食中毒・感染型） 【確認小テスト】　３点	１０ １２/２	【到達目標】宮野先生 「腸内フローラ」ビデオ鑑賞 「日本の屠畜」ビデオ鑑賞 【確認小テスト】　２点
3 10/10	【到達目標】 ポイントを確認し、製菓衛生師の問題に取り組み知識の定着が確認できる。 （細菌による食中毒・毒素型）（ウイルスによる食中毒）（寄生虫による食中毒） 【確認小テスト】　３点	１１ 12/5	【到達目標】 １～６回目の授業内容のポイントを確認し、製菓衛生師の問題に取り組み知識の定着を確認する。 【確認小テスト】　３点
4 10/17	【到達目標】 ポイントを確認し、製菓衛生師の問題に取り組み知識の定着が確認できる。 （化学性食中毒・自然毒による食中毒） 【確認小テスト】　３点	１２ 12/19	【到達目標】 ポイントを確認し、製菓衛生師の問題に取り組み知識の定着が確認できる。 （食品と食品取扱者の衛生管理・施設と設備の衛生管理） 【確認小テスト】　３点
5 10/31	【到達目標】 ポイントを確認し、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	１３ １/16	【到達目標】 ポイントを確認し、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】　３点
6 11/7	【到達目標】 ポイントを確認し、製菓衛生師の問題に取り組み知識の定着が確認できる。 （環境汚染物質と残留農薬・異物混入） 【確認小テスト】　３点	１４ １/23	【到達目標】 ポイントを確認し、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・食品の保存と表示） 【確認小テスト】　４点
7 １１/１４	【到達目標】宮野先生 鶏卵,牛乳の鮮度判定 ・鶏卵に対する予備知識（座学） ・投光検査判定　・比重による判定　・卵黄係数判定 【確認小テスト】　２点	１５ １/30	【到達目標】 定期試験の実施 解答と解説 【定期テスト】　60点
8 １１/１４	【到達目標】宮野先生 腐敗食品の体験実習 ・腐敗食品の化学的変化（座学） ・各食品の感応試験　・各食品のPH測定、細菌培養 ・手指、唾液の細菌培養 【確認小テスト】　２点		

【評価について】
＜定期試験＞15週目に筆記試験を実施60点
＜小テスト＞各2点～４点の小テストを実施、合計40点
＜評価＞小テストと定期試験を合計したものをGPA評価し、Ａ・Ｂ・Ｃ・Ｄを合格、Ｆ・Ｅを不合格とする。

【特記事項】

科目名	製菓実習（基礎・洋菓子Ⅱ）	必修選択	必修	年次	１年次	担当教員	小林　宗一　石森　巧郎　渡部　雄也
学科・ｺｰｽ	パティシエ科	授業形態	実習	総時間（単位）	30時間（１単位）	開講区分 曜日・時間	後期 木曜日　1.2限

【授業の学習内容と心構え】

製菓の現場で長年活躍してきたパティシエが、食材の大切さや食材の魅力を引き出す知識を身に付ける授業を実行する。

【到達目標】

①洋菓子を中心とした幅広い実習の中で素材を活かした最新のスイーツを
　学び、業界で必要な資格と基礎力を身につけ、サービスマインドを持った人材を育成する

【使用教科書・教材・参考書】

包丁ケース・レシピ・筆記用具

【授業外における学習

①実習後は綺麗に掃除をする。
②白衣・コック帽・サロンは常に綺麗にする。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 9/25	【到達目標】　シュー生地を学ぶ ・パリブレスト　・クレームアンジュ ・キャラメルパウンド 【小テスト】　２点	9 11/20	【到達目標】 ヴァローナ 【小テスト】　３点
2 10/2	【到達目標】　バター生地を学ぶ ・ガトーセック　・季節のケーキ ・タルトフリュイ 【小テスト】　３点	10 12/4	【到達目標】　凝固剤の作り方を学ぶ ・ムースオミエル ・タルトショコラ　・生チョコ 【小テスト】　３点
3 10/9	【到達目標】　バター生地を学ぶ ・ストロベリームース　・ルレオブラン ・スィートオレンジ 【小テスト】　３点	11 12/11	【到達目標】　パイ生地を学ぶ ・アッルパイ　・ブッセ ・スノモンブラン 【小テスト】　３点
4 10/23	【到達目標】　凝固剤の作り方を学ぶ ・チョコレイトムース ・ショコラロール 【小テスト】　３点	12 12/18	【到達目標】　ナッペ　絞りが出来るようになる ・キッシュ　・Xmasケーキ ・ノエル 【小テスト】　３点
5 10/30	【到達目標】　凝固剤の作り方を学ぶ ・ダブルフロマージュ ・オペラ 【小テスト】　３点	13 1/15	【到達目標】　石森先生 ・バスクチーズケーキショコラ ・フィナンシェショコラ 【小テスト】　２点
6 11/6	【到達目標】　凝固剤の作り方を学ぶ ・ディオフロマジュ ・カスタードパイ 【小テスト】　３点	14 1/22	【到達目標】 ボンヴィバン　久保シェフ ※メニュー決まり次第共有 【小テスト】　２点
7 11/12 水曜	【到達目標】　渡部先生 ベルズキッチンメニュー④ 【小テスト】　２点	15 1/27 火曜	【到達目標】　石森先生 ・苺を使用したパフェ ・ケークフリュイ 【小テスト】　２点
8 11/13	【到達目標】　チョコレートのテンパリングを学ぶ ・スィートポテト　・マドレーヌⅡ ・アーモンドチョコ 【小テスト】　３点	＜定期試験＞ 12月23日に実技試験を実施　６０点 ＜小テスト＞ １～１５週目に実施２点×５回、３点×１０回　40点 ＜評価＞ 小テスト定期試験を合計したものをGPA評価しA・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。A100～90、B89～80、C79～70、D69～60、F（不可）59～0E評価資格喪失	

【特記事項】

科目名	製菓実習（基礎・製パン）	必修選択	必修	年次	１年次	担当教員	宮田花林 外部講師
学科・ｺｰｽ	パティシエ科	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限～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）

将来カフェなど幅広い分野で活躍できる人材になるため、製パンの基礎知識を習得する。
講師の略歴：製パン会社で約１０年間製造業務、店長業務を経験し現在週末限定のパン屋を開業１１年目。大きなお店から一人のお店までの経験を製造販売共に学生に伝える。前期は手ごねを中心に、ミキサー仕込みも交えながら、学内販売にも繋がるものを目指す。後期は前期の基礎を発展させつつ、深いパンの知識を習得する。

【到達目標】

①製パンの基礎製造工程を理解する。
②機械と道具の正しい使用方法と注意点をしっかりと習得する。
③技術は⑴丸め⑵包餡⑶伸ばしを習得する。

【授業外における学習】

白衣、身だしなみを衛生的に保つ。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 9/30	【到達目標】製パン基礎知識の習得 あんバター/ちくわパン/ロールパン(定期試験内容) 【確認小テスト】　４点	9 1/２０	【到達目標】　どんぐり メニュー未定 【確認小テスト】　５点
2 10/7	【到達目標】製パン基礎知識の習得 カレーパン/チョココロネ/塩パン 【確認小テスト】　４点	１０ 12/16	【到達目標】製パンまとめ テスト ロールパン 【定期試験】　６０点
3 10/21	【到達目標】製パン基礎知識の習得 かめメロンパン/トルティーヤ 【確認小テスト】　４点		
4 10/28	【到達目標】製パン基礎知識の習得と応用 ハンバーガー/シナモンロール 【確認小テスト】　４点		
5 11/4	【到達目標】製パン基礎知識の習得と応用 ベーグル（数種）/パニーニ 【確認小テスト】　４点		
6 11/11	【到達目標】製パンまとめ ラザニアパン/チョコ餅パン/ウィンナーロール 【確認小テスト】　５点		
7 11/21	【到達目標】　どんぐり メニュー未定 【確認小テスト】　５点		
8 12/9	【到達目標】クロワッサンファクトリー　MIL　竹中涼真さん メニュー未定 【確認小テスト】　５点		

【特記事項】

【評価について】

＜定期試験＞１０週目に筆記試験を実施60点
＜小テスト＞1～５回目各４点、６～９回目各５点小テストを実施合計40点
＜評価＞小テストと定期試験を合計したものをGPA評価し、Ａ・Ｂ・Ｃ・Dを合格、Ｆ・Eを不合格とする。

科目名	製菓実習（専門）Ⅱ	必修選択	必修	年次	１年次	担当教員	小林　宗一　石森　巧郎　渡部　雄也
学科・ｺｰｽ	パティシエ科	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 木曜日　1,2限

【授業の学習内容と心構え】

製菓の現場で長年活躍してきたパティシエが、食材の大切さや食材の魅力を引き出す知識を身に付ける授業を実行する。

【到達目標】

①洋菓子を中心とした幅広い実習の中で素材を活かした最新のスイーツを
　学び、業界で必要な資格と基礎力を身につけ、サービスマインドを持った人材を育成する

【使用教科書・教材・参考書】

包丁ケース・レシピ・筆記用具

【授業外における学習

①実習後は綺麗に掃除をする。
②白衣・コック帽・サロンは常に綺麗にする。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 9/25	【到達目標】　シュー生地を学ぶ ・パリブレスト　・クレームアンジュ ・キャラメルパウンド 【小テスト】　２点	9 11/20	【到達目標】 ヴァローナ 【小テスト】　３点
2 10/2	【到達目標】　バター生地を学ぶ ・ガトーセック　・季節のケーキ ・タルトフリュイ 【小テスト】　３点	10 12/4	【到達目標】　凝固剤の作り方を学ぶ ・ムースオミエル ・タルトショコラ　・生チョコ 【小テスト】　３点
3 10/9	【到達目標】　バター生地を学ぶ ・ストロベリームース　・ルレオブラン ・スィートオレンジ 【小テスト】　３点	11 12/11	【到達目標】　パイ生地を学ぶ ・アッルパイ　・ブッセ ・スノモンブラン 【小テスト】　３点
4 10/23	【到達目標】　凝固剤の作り方を学ぶ ・チョコレイトムース ・ショコラロール 【小テスト】　３点	12 12/18	【到達目標】　ナッペ　絞りが出来るようになる ・キッシュ　・Xmasケーキ ・ノエル 【小テスト】　３点
5 10/30	【到達目標】　凝固剤の作り方を学ぶ ・ダブルフロマージュ ・オペラ 【小テスト】　３点	13 12/23	【到達目標】 コンテスト　・ナッペ　・絞り 〇実習室大掃除 【定期試験】　６０点
6 11/6	【到達目標】　凝固剤の作り方を学ぶ ・ディオフロマジュ ・カスタードパイ 【小テスト】　３点	14 1/15	【到達目標】　石森先生 ・バスクチーズケーキショコラ ・フィナンシェショコラ 【小テスト】　２点
7 11/12 水曜	【到達目標】　渡部先生 ベルズキッチンメニュー④ 【小テスト】　２点	15 1/22	【到達目標】 ボンヴィバン　久保シェフ ※メニュー決まり次第共有 【小テスト】　２点
8 11/13	【到達目標】　チョコレートのテンパリングを学ぶ ・スィートポテト　・マドレーヌⅡ ・アーモンドチョコ 【小テスト】　３点	16 1/27 火曜	【到達目標】　石森先生 ・苺を使用したパフェ ・ケークフリュイ 【小テスト】　２点

【特記事項】

【評価について】

＜定期試験＞１３週目に実技試験を実施　６０点
＜小テスト＞１～１５週目に実施２点×５回、３点×１０回　４０点
＜評価＞小テスト定期試験を合計したものをGPA評価しA・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。A100～90、B89～80、C79～70、D69～60、F（不可）59～0
E評価資格喪失

科目名	キャリアアップゼミⅡ	必修選択	必修	年次	1年次	担当教員	高野　未奈子
学科・ｺｰｽ	パティシエ科	授業形態	演習	総時間（単位）	３０時間（１単位）	開講区分 曜日・時間	後期 月曜日　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）

社会人として・職業人として製菓衛生師免許を取得した教員が、就職活動の一連の流れ、面接指導、必要書類の書き方などを学び、就職活動をスムーズに行なえる力を身につけるための授業を実施する。また、業界人としての気構え・身構え・心構えを理解し、業界理解を深めることができる授業を実施する。

【到達目標】

就職活動を行う上での流れ・面接・書類書き方を学び、スムーズに行えるようになる。
現場・社会への理解を深める。
社会人基礎力を身につける。・
・
・

【使用教科書・教材・参考書】

ポートフォリオ・スケジュール帳管理できるもの（スケジュール帳など）

【授業外における学習】

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 9/22	【到達目標】 ・夏休み明け～10月末までの目標設定 ・後期時間割の確認、今後のスケジュールを理解する ・焼き菓子の考案スケジュールについて説明を聞き理解する 【小テスト】　２点	１０ 11/26 水曜2限	【到達目標】就職担当　太田先生 就職活動を意識した履歴書を作成する。 他社比較をして、志望理由を明確にする。 【小テスト】　３点
2・3 9/29	【到達目標】 ・学園祭準備 ・現場実習について説明を聞き目的目標、スケジュールを理解する 4コマ目　2年生含めグループワーク 現場実習についてのお話し 【小テスト】　２点	１１ 12/1	【到達目標】就職担当 11月目標振り返り、12月目標設定 挨拶、姿勢、立ち方、座り方、お辞儀、入退室のマナーを理解し好感の持たれる所作を身につけることが出来るようになる ・訪問時の手荷物の取り扱いやコートの着脱　座席の位置などが理解できるようになる 【小テスト】　３点
4 １０/6	【到達目標】 ・焼き菓子考案発表に向けての準備 【小テスト】　３点	１２ 12/8	【到達目標】堺　就職担当　　スーツ着用のこと ・挨拶や入退室に伴う立居振舞を確認し面接を体験することで面接のコツを理解し、面接試験に活かすことが出来るようになる ・訪問のマナーをより深く理解し、　安心して面接に臨むことが出来るようになる 【小テスト】　３点
5 10/１７ 金曜4限	【到達目標】 焼き菓子の考案　発表準備PP作成など 【小テスト】　３点	１３ 12/15	【到達目標】 冬休み中の過ごし方について 冬休み課題共有 【小テスト】　３点
6．7 10/２０ 3．4限	【到達目標】2コマ 2年生卒業制作中間発表(試食) 【小テスト】　３点	14 1/２６	【到達目標】 卒業生講話（仮） 【小テスト】　３点
8 10/29 水曜4限	【到達目標】 焼き菓子の考案　結果発表 10月目標振り返り、11月目標設定 【小テスト】　３点	１５ 1/29	【到達目標】 定期試験：１年間の振り返り 【定期試験】　６０点
9 11/10	【到達目標】就職担当　太田先生 自己PRを相手にわかりやすく伝えることが出来るようになる 自己PRを作成し、わかりやすく伝えることを学ぶ 【小テスト】　３点		

【特記事項】

授業に入れる内容↓
・現場実習(選択)
・海外研修(選択)

【評価について】

＜定期試験＞後期目標設定に対しての結果を振り返り６０点満点で評価する。
＜確認小テスト＞１～１４週目に実施２点×２回、３点×12回合計40点
＜評価＞小テスト、定期試験を合計したものをGPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。
A100～90、B89～80、C79～70、D69～60、F（不可）59～0、E評価資格喪失

科目名	メニュープロデュースⅠ	必修選択	必修	年次	１年次	担当教員	高野　未奈子　渡部　雄也
学科・ｺｰｽ	パティシエ科	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 水曜日　１限(※週によって異なる)

【授業の学習内容と心構え】
製菓の現場で長年活躍してきたパティシエが、食材の大切さや食材の魅力を引き出す知識を身に付ける授業を実行する。

【到達目標】
①洋菓子を中心とした幅広い実習の中で素材を活かした最新のスイーツを学び、業界で必要な資格と基礎力を身につけ、サービスマインドを持った人材を育成する
②学内店舗実習の準備、販売、運営を実施することで、店舗運営に関する知識と実践力を身につける。

【使用教科書・教材・参考書】
包丁ケース・レシピ・筆記用具
《小林　仁志先生》　オリジナルテキストを使用

【授業外における学習】
①実習後は綺麗に掃除をする。
②白衣・コック帽・サロンは常に綺麗にする。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 6/4 前期1.2限	【到達目標】 木村さん 包丁研ぎ 包丁の研ぎ方を学び、自分でメンテナンスできるよう知識を付ける 【小テスト】　２点	9 9/4 前期	【到達目標】 ベル選択 【小テスト】　２点
2 6/13 前期	【到達目標】 あさひかわ菓子博 【小テスト】　２点	１０ 9/24	【到達目標】 道産小麦を使用した焼き菓子の考案① 【小テスト】　3点
3 7/4 前期	【到達目標】 ベルリンピック 【小テスト】　２点	１１ １０/１	【到達目標】 道産小麦を使用した焼き菓子の考案② 【小テスト】　3点
4 7/9 前期	【到達目標】　スーツ着用 三本コーヒー展示会 現地集合/現地解散 【小テスト】　3点	１２ １０/８	【到達目標】 道産小麦を使用した焼き菓子の考案③ 【小テスト】　3点
5 7/16 前期	【到達目標】　道庁 食材研究 石狩へお出かけ授業 小麦について学ぶ 【小テスト】　3点	１３ 10/22	【到達目標】 道産小麦を使用した焼き菓子の考案　発表会 個人振り返り　プリント記入 【定期試験】　６０点
6 8/20 前期	【到達目標】ルタオ　花田さん(卒業生) アイスマシーン 【小テスト】　3点	１４ 10/27	【到達目標】　渡部先生 ベルズキッチンメニュー② 【小テスト】　3点
7 8/27 前期	【到達目標】 パティスリー巡り 【小テスト】　3点	１５ 11/3	【到達目標】　渡部先生 ベルズキッチンメニュー③ 【小テスト】　3点
8 8/28 前期	【到達目標】 パティスリー巡り　グループ発表 【小テスト】　２点		

【特記事項】
定期試験日を10月22日とし欠席の場合は最高Dの評価とする

【評価について】
＜定期試験＞
道産小麦を使ったメニュープロデュースについてのレポート提出30点、発表会審査員採点合計(チームごと)30点の６０点
＜小テスト＞
１～１４週目に実施２点×５回、３点×１０回の４０点
＜評価＞
小テスト定期試験を合計したものをGPA評価しA・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。A100～90、B89～80、C79～70、D69～60、F（不可）59～0E評価資格喪失・
・

科目名	ベルズキッチンⅠ	必修選択	必修	年次	１年次	担当教員	高野　未奈子・渡部　雄也
学科・ｺｰｽ	パティシエ科	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 水曜日　1～4限(※週によって異なる)

【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）

製菓の現場で長年活躍してきたパティシエが、食材の大切さや食材の魅力を引き出す知識を身に付ける授業を実行する。

【到達目標】

①洋菓子を中心とした幅広い実習の中で素材を活かした最新のスイーツを
　学び、業界で必要な資格と基礎力を身につけ、サービスマインドを持った人材を育成する
②学内店舗実習の準備、販売、運営を実施することで、店舗運営に関する知識と実践力を身につける。

【使用教科書・教材・参考書】

包丁ケース・レシピ・筆記用具

【授業外における学習】

①実習後は綺麗に掃除をする。
②白衣・コック帽・サロンは常に綺麗にする。

回	授　業　概　要
1 10/25 土曜 1.2.3.4限	【到達目標】 学園祭 クラス全員で行事に取り組み一丸となって学園祭を成功させることが出来る。 【小テスト】　4点
2 11/17 月曜 3.4限	【到達目標】 ベルズキッチン　グループワーク ベルズキッチンへ向けて、グループワークを行い、販売時の役割・商品担当を授業内で決めきる。 【小テスト】　３点
3 11/25 火曜 1.2.3限	【到達目標】 ベルズキッチン　事前仕込み＋販売シミュレーション クラスで協力し、販売日にスムーズに仕込みを行い販売時間に間に合わせられるよう、事前に仕込めるものを仕込む。 また、当日の販売の流れをイメージするため、シミュレーションを行い、当日戸惑うことなく運営が出来る。・ 【小テスト】　３点
4 12/3 水曜 1.2限	【到達目標】 ベルズキッチン　当日仕込み クラスで協力し、商品の製造を販売時間までに間に合わせる。 【小テスト】　３点
5 12/10 水曜 1.2限	【到達目標】 ベルズキッチン　当日仕込み クラスで協力し、商品の製造を販売時間までに間に合わせる。 【小テスト】　３点
6 12/17 水曜 1.2限	【到達目標】 ベルズキッチン　当日仕込み クラスで協力し、商品の製造を販売時間までに間に合わせる。 【小テスト】　３点
7 各チーム 日付別 水曜3.4限	【到達目標】 ベルズキッチン　販売 Aチーム　12/3 Bチーム　12/10 Cチーム　12/17 【小テスト】　３点
8 12/22 月曜 3.4限	【到達目標】 ベルズキッチン　グループワーク＋振り返り 1回目のベルズキッチンの振り返りを行い、問題点改善点を上げ、より良いベルズキッチンになるようグループワークを行い、販売時の役割・商品担当を授業内で決めきる。 【小テスト】　３点
9 1/13 火曜1.2限	【定期試験】 ベルズキッチン　事前仕込み クラスで協力し、販売日にスムーズに仕込みを行い販売時間に間に合わせられるよう、事前に仕込めるものを仕込む。・ ・ 【小テスト】　3点
10 1/14 水曜 1.2限	【到達目標】 ベルズキッチン　当日仕込み クラスで協力し、商品の製造を販売時間までに間に合わせる。 【小テスト】　3点
11 1/21 水曜 1.2限	【到達目標】 ベルズキッチン　当日仕込み クラスで協力し、商品の製造を販売時間までに間に合わせる。 【小テスト】　３点
12 1/28 水曜 1.2限	【到達目標】 ベルズキッチン　当日仕込み クラスで協力し、商品の製造を販売時間までに間に合わせる。 【小テスト】　３点
１３ 各チーム 日付別 水曜3.4限	【到達目標】 ベルズキッチン　販売 Aチーム　12/3 Bチーム　12/17 Cチーム　1/21 【小テスト】　３点
14 1/30 金曜4限	【定期試験】 レポート形式→belle's kitchen振り返り 【定期試験　60点】

【特記事項】

【評価について】

＜定期試験＞　６０点
レポート試験＝「belle's kitchen振り返り」
＜小テスト＞　４０点
１～１４週目に実施２点×２回、３点×12回
＜評価＞
小テスト定期試験を合計したものをGPA評価し
A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。
A100～90、B89～80、C79～70、D69～60、F（不可）59～0
E評価資格喪失