

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
【授業の学習内容と心構え】 薬剤師として現場に立ち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 9/25	【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 11/13 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 10/2	【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。 感受性について理解し、説明することができる。 【小テスト】 3点			10 11/20	【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 10/9	【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	【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 10/16	【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 2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 10/23	【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 12/4	【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 10/30	【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 12/18	【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 11/6	【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 1/15	【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 11/13	【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 ＜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	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
【授業の学習内容と心構え】 日常の食事で行って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。 管理栄養士として病院や保健センターなどで栄養・食事の指導を行っていた教員が担当。							
【到達目標】 ・日常の食事で行って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 9/27	【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 11/22	【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 10/4	【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 11/29	【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 10/11	【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 12/6	【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 10/18	【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 12/13	【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 10/25	【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 12/20	【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 11/1	【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 1/17	【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 11/8	【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 1/24	【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 11/15	【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 <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			
【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
【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による衛生管理について説明ができる。 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 9/27	【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 11/22	【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 10/4	【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 11/29	【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。 【確認小テスト】 3点		
3 10/11	【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 12/6	【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 10/18	【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 12/13	【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。 【確認小テスト】 3点		
5 10/25	【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 12/20	【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。 【確認小テスト】 3点		
6 11/1	【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 1/17	【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 11/8	【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 1/24	【到達目標】 定期試験の実施 解答と解説 【定期試験】 60点		
8 11/15	【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 <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			
【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
【授業の学習内容と心構え】 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 9/27	【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 11/22	【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】4点		
2 10/4	【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】4点			10 11/29	【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		
3 10/11	【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】4点			11 1/17 3限	【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 ・牛乳の鮮度判定 【確認小テスト】		
4 10/18	【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】4点			12 1/17 4限	【到達目標】宮野先生 腐敗食品の体験実習 ・腐敗食品の化学的变化(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】		
5 10/25	【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】4点			13 1/23 3限	【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】		
6 11/1	【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】4点			14 1/23 4限	【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】		
7 11/8	【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。 (1～6回の授業内容) 【確認小テスト】4点			15 1/24	【到達目標】 定期試験の実施 解答と解説 【定期テスト】60点		
8 11/15	【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】4点			【評価について】 <定期試験>15週目に筆記試験を実施60点 <確認小テスト>4点×10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			
【特記事項】							

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】 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、総合病院で管理栄養士として栄養業務を行ってきた教員が、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食事を提供し、人々の健康の保持・増進を担う調理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、食事摂取基準、エネルギー代謝、ホルモン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について理解できる。 ④食品分類法、食事バランスガイド、栄養素の表示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授業を受ける前に教科書を読んで予習する。 ②授業後、教科書教材にて学習内容を復習する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 9/30 1限	【到達目標】 ①消化管の構造と機能を述べることができる。 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説明できる。 【確認小テスト】 2点			9 11/18	【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基礎代謝量について説明できる。 ③メッツ、身体活動レベルとは何かが説明できる。 ④食事誘発体熱産生とは何かが説明できる。 【確認小テスト】 3点		
2 9/30	【到達目標】 ①たんぱく質・脂質の消化と吸収について説明できる。 ②ビタミンとミネラル、水の消化・吸収について説明できる。 ③アルコールの吸収について説明できる。 ④消化吸収率について説明できる。 【確認小テスト】 3点			10 11/25	【到達目標】 ①妊娠・授乳期の特徴・栄養の摂り方について説明できる。 ②乳児期の特徴・栄養の摂り方について説明できる。 ③幼児期の特徴・栄養の摂り方について説明できる。 【確認小テスト】 3点		
3 10/7 1限	【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説明できる。 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 12/2	【到達目標】 ①学童期の特徴、栄養の摂り方について説明できる。 ②思春期の特徴、栄養の摂り方について説明できる。 ③成人期の特徴、栄養の摂り方について説明できる。 ④高齢期の特徴、栄養の摂り方について説明できる。 【確認小テスト】 3点		
4 10/7	【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説明できる。 【確認小テスト】 3点			12 12/9	【到達目標】 ①食事バランスガイドについて説明できる。 ②三色食品群、四つの食品群、六つの基礎食品について説明できる。 【確認小テスト】 3点		
5 10/21	【到達目標】 ①肥満と生活習慣、食事療法について説明できる。 ②糖尿病の原因、食事療法について説明できる。 ③高血圧症の食事療法について説明できる。 【確認小テスト】 3点			13 12/16	【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(特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品)がどのようなものか説明できる。 【確認小テスト】 3点		
6 10/28 1限	【到達目標】 ①脂質異常症の病態、食事療法について説明できる。 ②痛風の病態、食事療法について説明できる。 ③骨粗鬆症の病態、食事療法、生活習慣について説明できる。 ④鉄欠乏性貧血の食事療法について説明できる。 【確認小テスト】 3点			14 1/20	【到達目標】 ①1～13回目までの授業を振り返り、重要ポイントが説明できる。 【確認小テスト】 2点		
7 11/11	【到達目標】 ①食事摂取基準とは何かが述べることができる。 ②食事摂取基準のエネルギーの指標について説明できる。 ③栄養素の5つの指標について説明できる。 【確認小テスト】 3点			15 1/27	【到達目標】 ①定期試験で1～14回目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 11/11 3限	【到達目標】 ①1～7回目までの授業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】				【評価について】 ＜定期試験＞15週目に筆記試験を実施60点 ＜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	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 時間割で確認
【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】				【授業外における学習			
製菓衛生師全書、必要に応じてプリント資料配布				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			回	授 業 概 要		
1 9/27	【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			9 11/18	【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 サクサク食感はその材料が入っているから 【小テスト】 3点		
2 10/4	【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			10 11/25	【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		
3 10/11	【到達目標】 製菓理論 膨脹剤(ばうちようざい) 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			11 12/2	【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		
4 10/18	【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			12 12/9	【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. プチフル 【小テスト】 3点		
5 10/21	【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			13 12/16	【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		
6 10/25	【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			14 1/20	【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		
7 11/1	【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			15 1/27	【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		
8 11/11	【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			【評価について】 ①定期試験60点+小テスト40点=100点にて評価する(60点以上で合格) ②授業の出席率が70%以上 ※①②の両方を満たして単位として認める			
【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！ ・練習問題は製菓衛生師試験の予習にもつながるので、たいせつですよ！							

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
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 4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） 製菓の現場で企業や個人店でパティシエとして経営・従事し、製菓の現場で製造からサービスまで行っている教員が、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 9/23 月曜	【到達目標】 渡部先生 バルズキッチン 販売メニュー 【小テスト】 2点			9 11/12	【到達目標】 石森先生 【小テスト】 3点		
2 9/26	【到達目標】 ゼラチンの使い方を学びムースを理解する ・ガトーセック(焼き菓子) ・季節のケーキ(生菓子) ・チーズクッキー(焼き菓子) 【小テスト】 3点			10 11/21	【到達目標】 ヴァローナ 【小テスト】 3点		
3 10/3	【到達目標】 ゼラチンの使い方を学びムースを理解する ・ストロベリームース(生菓子) ・ルレオブラン(生菓子) ・スイートオレンジ(生菓子) 【小テスト】 3点			11 12/5	【到達目標】 フランスの伝統お菓子を学ぶ ・キッシュ(生菓子) ・生チョコ ・タルトショコラ(生菓子) 【小テスト】 3点		
4 10/10	【到達目標】 タルト生地を理解する ・チョコレイトムース(生菓子) ・リンゴタルト(生菓子) ・フロランタン(焼き菓子) 【小テスト】 3点			12 12/12	【到達目標】 ムースの使い方を学ぶ ・ムース オ ミエル(生菓子) ・ミル フィユ(生菓子) 【小テスト】 3点		
5 10/17	【到達目標】 ゼラチンの使い方を学びムースを理解する ・ダブルフロマージュ(生菓子) ・ディオフロマージュ(生菓子) 【小テスト】 3点			13 12/19	【到達目標】 コンテスト ○実習室大掃除 【定期試験】 60点		
6 10/24	【到達目標】 ゼラチンの使い方を学びムースを理解する ・フォティブロー(生菓子) ・マドレーヌⅡ(焼き菓子) ・アッルパイ(生菓子) 【小テスト】 3点			14 1/16	【到達目標】 外部講師(未定) 【小テスト】 2点		
7 10/31	【到達目標】 バター生地を理解する ・ショコラロール(生菓子) ・スイートポテト(生菓子) ・アーモンドチョコ(焼き菓子) 【小テスト】 3点			15 1/31 金曜	【到達目標】 石森先生 【小テスト】 3点		
8 11/7	【到達目標】 フランスの伝統お菓子を学ぶ ・オペラ(生菓子) ・カスタードパイ(生菓子) 【小テスト】 3点			【評価について】 ＜定期試験＞ 60点 13週目に実技試験を実施 ＜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			
【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
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 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) 製菓の現場で企業や個人店でパティシエとして経営・従事し、製菓の現場で製造からサービスまで行っている教員が、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 9/23 月曜	【到達目標】 渡部先生 バルズキッチン 販売メニュー 【小テスト】 2点			9 11/12	【到達目標】 石森先生 【小テスト】 3点		
2 9/26	【到達目標】 ゼラチンの使い方を学びムースを理解する ・ガトーセック(焼き菓子) ・季節のケーキ(生菓子) ・チーズクッキー(焼き菓子) 【小テスト】 3点			10 11/21	【到達目標】 ヴァローナ 【小テスト】 3点		
3 10/3	【到達目標】 ゼラチンの使い方を学びムースを理解する ・ストロベリームース(生菓子) ・ルレオブラン(生菓子) ・スイートオレンジ(生菓子) 【小テスト】 3点			11 12/5	【到達目標】 フランスの伝統お菓子を学ぶ ・キッシュ(生菓子) ・生チョコ ・タルトショコラ(生菓子) 【小テスト】 3点		
4 10/10	【到達目標】 タルト生地を理解する ・チョコレイトムース(生菓子) ・リンゴタルト(生菓子) ・フロランタン(焼き菓子) 【小テスト】 3点			12 12/12	【到達目標】 ムースの使い方を学ぶ ・ムース オ ミエル(生菓子) ・ミル フィユ(生菓子) 【小テスト】 3点		
5 10/17	【到達目標】 ゼラチンの使い方を学びムースを理解する ・ダブルフロマージュ(生菓子) ・ディオフロマージュ(生菓子) 【小テスト】 3点			13 12/19	【到達目標】 コンテスト ○実習室大掃除 【定期試験】 60点		
6 10/24	【到達目標】 ゼラチンの使い方を学びムースを理解する ・フォティブロー(生菓子) ・マドレーヌⅡ(焼き菓子) ・アッルパイ(生菓子) 【小テスト】 3点			14 1/16	【到達目標】 外部講師(未定) 【小テスト】 2点		
7 10/31	【到達目標】 バター生地を理解する ・ショコラロール(生菓子) ・スイートポテト(生菓子) ・アーモンドチョコ(焼き菓子) 【小テスト】 3点			15 1/31 金曜	【到達目標】 石森先生 【小テスト】 3点		
8 11/7	【到達目標】 フランスの伝統お菓子を学ぶ ・オペラ(生菓子) ・カスタードパイ(生菓子) 【小テスト】 3点			【評価について】 <定期試験> 60点 13週目に実技試験を実施 <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			
【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 木下 拓子
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～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） 将来菓子店など幅広い分野で活躍できる人材になる為、製パンの基礎知識を習得する。手ごねを中心に、調理・菓子にも活かせる製パンの知識・技術を身に付ける。 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10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。							
【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習得する。 ③技術は(1)丸め(2)包餡(3)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 10/9	【到達目標】宮田先生 ・オリエンテーション・講師自己紹介 ・製パン授業の流れと道具・機械の正しい使用法を知る ・製パン授業の進め方 『ハイジの白パン』『ベーグル』『バターロール』(定期試験内容) 【確認小テスト】 5点			9 1/22	【到達目標】木下先生 ・全粒粉の特徴を理解する ・定期試験内容の復習 『バターロール』(定期試験内容復習)『カンパーニュ』 【確認小テスト】 4点		
2 10/23	【到達目標】宮田先生 生地作りから焼成までの流れを理解する 『チョココロネ』『カレーパン』『ちくわパン』 【確認小テスト】 5点			10 1/23	【到達目標】 生地作りから焼成までの流れを理解する 定期試験 バターロール 【定期試験】 60点		
3 11/6	【到達目標】宮田先生 生地作りから焼成までの流れを理解する 『フォカッチャ』『メロンパン』『チーズパン』 【確認小テスト】 5点						
4 11/20	【到達目標】 どんぐり 猪俣さん ※メニュー未定 【確認小テスト】 4点						
5 12/4	【到達目標】 どんぐり 猪俣さん ※メニュー未定 【確認小テスト】 4点						
6 12/11	【到達目標】 クロワッサンファクトリー MIL オーナー 竹中さん(卒業生) ※メニュー未定 【確認小テスト】 5点						
7 12/18	【到達目標】木下先生 ・季節のパン、クリスマスのドイツ菓子シュトレンの製作 ・ライ麦粉と小麦粉の違いを理解する 『シュトレン』『ライ麦パン』 【確認小テスト】 4点						
8 1/15	【到達目標】木下先生 ・発酵、焼成までの流れとポイントを理解する。 ・シンプルな材料で作るパンのポイントを理解する。 ・クープの入れ方を習得する 『食パン』『バケット』『食パン』 【確認小テスト】 4点						
【特記事項】				【評価について】 ＜定期試験＞15週目に試験実技(バターロール)を実施60点 ＜確認小テスト＞1～10週目に実施4点×5回、5点×4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	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
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】 製菓の現場で企業や個人店でパティシエとして経営・従事し、製菓の現場で製造からサービスまで行っている教員が、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 9/23 月曜	【到達目標】 渡部先生 バルズキッチン 販売メニュー 【小テスト】 2点			9 11/12	【到達目標】 石森先生 【小テスト】 3点		
2 9/26	【到達目標】 ゼラチンの使い方を学びムースを理解する ・ガトーセック(焼き菓子) ・季節のケーキ(生菓子) ・チーズクッキー(焼き菓子) 【小テスト】 3点			10 11/21	【到達目標】 ヴァローナ 【小テスト】 3点		
3 10/3	【到達目標】 ゼラチンの使い方を学びムースを理解する ・ストロベリームース(生菓子) ・ルレオブラン(生菓子) ・スイートオレンジ(生菓子) 【小テスト】 3点			11 12/5	【到達目標】 フランスの伝統お菓子を学ぶ ・キッシュ(生菓子) ・生チョコ ・タルトショコラ(生菓子) 【小テスト】 3点		
4 10/10	【到達目標】 タルト生地を理解する ・チョコレイトムース(生菓子) ・リンゴタルト(生菓子) ・フロランタン(焼き菓子) 【小テスト】 3点			12 12/12	【到達目標】 ムースの使い方を学ぶ ・ムース オ ミエル(生菓子) ・ミル フィユ(生菓子) 【小テスト】 3点		
5 10/17	【到達目標】 ゼラチンの使い方を学びムースを理解する ・ダブルフロマージュ(生菓子) ・ディオフロマージュ(生菓子) 【小テスト】 3点			13 12/19	【到達目標】 コンテスト ○実習室大掃除 【定期試験】 60点		
6 10/24	【到達目標】 ゼラチンの使い方を学びムースを理解する ・フォティブロー(生菓子) ・マドレーヌⅡ(焼き菓子) ・アッルパイ(生菓子) 【小テスト】 3点			14 1/16	【到達目標】 外部講師(未定) 【小テスト】 2点		
7 10/31	【到達目標】 バター生地を理解する ・ショコラロール(生菓子) ・スイートポテト(生菓子) ・アーモンドチョコ(焼き菓子) 【小テスト】 3点			15 1/31 金曜	【到達目標】 石森先生 小林 宗一 石森 巧郎 【小テスト】 3点		
8 11/7	【到達目標】 フランスの伝統お菓子を学ぶ ・オペラ(生菓子) ・カスタードパイ(生菓子) 【小テスト】 3点			【評価について】 ＜定期試験＞ 60点 13週目に実技試験を実施 ＜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			
【特記事項】							

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 堺 千津子 小林 仁志
		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
学科・コース		パティシエ科					
【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 9/25 2限	【到達目標】アリカデザイン 小林 ブランドを作ろう① 企画書・店舗プロデュース ブランドを作ってみよう！ オリエンテーション(IT企業カフェプロデュース) 【小テスト】 2点			10 12/2	【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 9/25 3限	【到達目標】アリカデザイン 小林 ブランドを作ろう① 企画書・店舗プロデュース ブランドを作ってみよう！ プレゼンテーション 【小テスト】 2点			11 12/9	【到達目標】堺 千津子先生 ・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 ・自己PR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になる 【小テスト】 3点		
3 9/30	【到達目標】放生先生 就職活動への意識を身につける。 現場実習の話（2年生に入ってもらっての講義） 【小テスト】 3点			12 12/13	【到達目標】 ベルズキッチン グループワーク 【小テスト】 3点		
4 10/7	【到達目標】 ヴァンドウーズの授業(仮) 【小テスト】 3点			13 12/16	【到達目標】堺 千津子先生 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 10/21	【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			14 1/20	【到達目標】 卒業生講話(仮) 【小テスト】 3点		
6.7 10/28 2.3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			15 1/27	【到達目標】 1年を振り返る 【定期試験】 60点		
8 11/8 金曜4限	【到達目標】 外部講師 マナー教育 【小テスト】 3点						
9 11/18	【到達目標】 ベルズキッチン グループワーク 【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】			

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 小林 仁志
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。							
《小林 仁志先生》 言葉の意味を理解する。目的や課題を解決するために思考する。相手に伝えるための言語化する。または可視化する。商品は作るだけではなく、売するための商品づくりや開発方法を学び、どのような商品が売れるのかを、マーケティングやプロモーションの技術のスキルを向上して、コミュニケーションを育みます。							
【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。							
《小林 仁志先生》 相手に伝える表現方法をクリエイティブな手法で学ぶ。商品売るために、もしくは売れる商品をつくるため、ユーザーとどのようなコミュニケーションを図り、どのようなプロセスで商品が動いていくのかを、実務レベルの課題で学びます。							
【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 6/10 前期	【到達目標】 アリカデザイン 小林先生 自己紹介 アリカデザインのシゴトブランド設計:売れる商品開発とは 目的・手段の区別を知る 【小テスト】 2点			11.12 9/4 前期	【到達目標】 パティスリー巡り 【小テスト】 2点		
2 6/19 前期	【到達目標】 アリカデザイン 小林先生 パフェ佐藤 ブランディング:単純接触効果とは？ 目的・課題・手段の整理 言語化トレーニング 【小テスト】 2点			13.14. 15 9/5 前期	【到達目標】 パティスリー巡り グループ発表 後期時間割、シバを理解し、後期授業を受けることができるようになる。 【小テスト】 2点		
3 6/19 前期	【到達目標】 ブランドプロミスをつくろう ブランドプロミス→プレゼンテーション 【小テスト】 2点						
4 7/10 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】 2点						
5 7/17 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】 2点						
6 8/21 前期	【到達目標】渡部先生 ※ベルズキッチンの内容 【小テスト】 2点						
7.8.9 8/26 前期	【到達目標】ルタオ 花田さん(卒業生) 【小テスト】 2点						
10 8/27 前期	【到達目標】 道産小麦を使ったメニュープロデュース グループワーク (役割・メニュー決め) 【小テスト】 2点						
【特記事項】				【評価について】 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 60点満点で評価する 毎回の小テスト40点満点および定期筆記試験60点満点の合計100点満点 で評価する ☑			

科目名	ベルズキッチン (パティスリー)Ⅰ	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	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 2～4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			回	授 業 概 要		
1.2 8/21 水曜 2.3限	【到達目標】 渡部先生 ベルズキッチンメニュー※決まり次第記載 【小テスト】 3点			16 10/29 火曜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】 2点		
3.4 9/24 月曜 2.3限	【到達目標】 道産小麦を使った焼き菓子の考案 試作日① 夏休み課題で各自考えてきたレシピの中から選んだ焼き菓子の試作。 次回に向けて発注書を提出する。 【小テスト】 3点			17.18 各チーム 日付別 火曜 2～4限	【到達目標】 ベルズキッチン 販売 Aチーム 10/15 Bチーム 10/22 Cチーム 10/29 【小テスト】 2点		
5.6.7 10/1 火曜 3.4.5限	【到達目標】 渡部先生 ベルズキッチンメニュー※決まり次第記載 【小テスト】 3点			19.20 10/30 水曜2.3限	【到達目標】 道産小麦を使った焼き菓子の考案 試作日④(最終) 【小テスト】 2点		
8 10/2 水曜3限	【到達目標】 ベルズキッチン グループワーク 10月の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る。 【小テスト】 2点			21.22 11/5 2.3限	【到達目標】 道産小麦を使った焼き菓子の考案 発表(試食・プレゼンテーション) 【小テスト】 2点		
9.10 10/8 火曜 2.3限	【到達目標】 道産小麦を使った焼hき菓子の考案 試作日② 1回目の試作で出た改善点を考慮し試作を行う。 次回に向けて発注書 【小テスト】 2点			23 11/28 2限	【到達目標】 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】 2点		
11 10/14 火曜2限	【到達目標】 ”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】 2点			24 11/28 3.4限	【到達目標】 包丁研ぎ 【小テスト】 2点		
12 10/15 火曜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】 2点			26 12/3 火曜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】 2点		
13.14 10/16 水曜	【到達目標】 道産小麦を使った焼き菓子の考案 試作日③ 【小テスト】 2点			27 各チーム 日付別	【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】 2点		
15 10/22 火曜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】 2点			【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			
【特記事項】							