

科目名	社会	必修 選択	必須	年次	2年次	担当教員	小路 弘孝
学科・コース	パティシエ科2年	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	前期 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) 北海道全調理師会認定の食文化講師が、パティシエになるために必要な食の文化を画像やエピソードを取り入れて講義する。 そうすることで、ケーキやパンなどの歴史や文化をより深く理解できるようになる。							
【到達目標】 ①パンやケーキの歴史がわかる(名前の由来や起源など) ②世界と日本の食が抱える問題やトレンドを理解し、未来の食を考える事ができる。 ③各国の代表的なパンやケーキを認知できる。							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師教本 PowerPoint使用				【授業外における学習】 パンやケーキについて興味を持って観察する			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/15	【到達目標】 砂糖の歴史の流れがわかる 【小テスト】 2点			9 6/24	【到達目標】 菓子やパンの名前の由来を知り、接客に知識サービスとして生かせるようになる 【小テスト】 3点		
2 4/22	【到達目標】 小麦とパンの歴史がわかる(各国のパンの名前と形) 【小テスト】 3点			10 6/24	【到達目標】 添加物①甘味料 実験を見て、甘味料の使い方がわかる 【小テスト】 3点		
3 5/13	【到達目標】 チョコレートの歴史がわかり、抱える問題を考えられるようになる 【小テスト】 3点			11 6/25	【到達目標】 宗教と菓子について理解し、インバウンド旅行者の接客や食、接遇にも使えるようになる 【小テスト】 3点		
4 5/20	和菓子の歴史を理解し、未来の和菓子を考えられるようになる 【小テスト】 3点			12 7/1	【到達目標】 アフタヌーンティの歴史とマナー、トレンドがわかり、今後のアイディアが出るようになる 【小テスト】 3点		
5 5/27	【到達目標】 お菓子の歳時記を理解し、今後の各行事でのアイディアとなることがわかる 【小テスト】 3点			13 7/1	【到達目標】 添加物②油分 油の使い方がわかる 【小テスト】 3点		
6 6/3	【到達目標】 鮮度保持剤と包装について理解し、SDGsの観点から抱える問題がわかる 【小テスト】 3点			14 7/8	【到達目標】 VMDと色彩との関係がわかり、ショップでのディスプレイの仕方がわかる 【小テスト】 2点		
7 6/3	【到達目標】 接客心理を知ることで、今後の人間関係をスムーズに行えるようになる 【小テスト】 3点			15 7/8	【到達目標】 添加物③塩分 塩の使い方がわかる 【定期試験】 60点		
8 6/18	【到達目標】 食を取り巻く環境問題を理解し、今後はどのようにしたら良いのかを考えられる 【小テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】 各界の使用テスト40点+定期試験60点の総合計100点から、得点に応じて評価する。また、受講態度が悪いと判断した場合は評価の対象とする。			

科目名	製菓実習(専門)Ⅲ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	内澤 嗣敏 清水 早苗	渡部 雄也 石森 巧朗
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	180時間 (6単位)	開講区分 曜日・時間	前期 水・木・金曜1-4時限	
【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) 様々なパティシエ、パティシエールから洋菓子の基礎を学び、商品力の高い製品を作る知識と技術を吸収するとともに、安心・安全な商品を製造する。								
【到達目標】 実習における基礎的作業を習得し、基礎的技術を学び、応用に対応できる技術の向上を図る								
【使用教科書・教材・参考書】 包丁ケース、筆記用具、クリップボード、実習着				【授業外における学習】 ・基礎技術練習 ・菓子専門用語(フランス語など)の学習				
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要			
1 4/17	【特別授業】清水先生① ※マジパン細工 を理解し、実践できるようになる 【小テスト】 3点			9 5/10	【特別授業】パティスリーリーモ 石森先生① ベルズキッチン販売に向けた菓子類 パフェ、生菓子 【小テスト】 3点			
2 4/18	【到達目標】洋菓子ディンドン 内澤先生① 1人1台5号ジェノワーズ、デコレーション テンパリング・パイピング(テスト内容) 洋梨のシャルロット の製法を理解し、製作出来るようになる 【小テスト】 3点			10 5/15	【到達目標】 渡部④ ベルズキッチンに向けた製品 製造できるようになる 【小テスト】 3点			
3 4/19	【到達目標】 渡部① ベルズキッチンに向けた製品 を製造できるようになる 【小テスト】 3点			11 5/16	【到達目標】内澤先生④ ミルフィーユ マカロン(4種) の製法を理解し、製作することができるようになる 【小テスト】 3点			
4 4/24	【特別授業】清水先生② ※マジパン細工 を理解し、実践できるようになる 【小テスト】 3点			12 5/22	【特別授業】パティスリー フルタ 加野先生(予定) ※飴細工 を理解し、実践できるようになる 【小テスト】 3点			
5 4/25	【到達目標】内澤先生② ショコラバナーヌ キャラメルボックス パイピング練習 の製法を理解し、製作することができるようになる 【小テスト】 3点			13 5/23	【到達目標】内澤先生⑤ オペラピスタチオ ダムブランシュ 翌週シュクレ、プリゼ仕込み テンパリング・パイピング練習 の製法を理解し、製作することができるようになる 【小テスト】 3点			
6 4/26	【到達目標】 渡部② ベルズキッチンに向けた製品 を製造できるようになる 【小テスト】 3点			14 5/29	【特別授業】グランドホテル 田宮先生① アシェットデセール、小菓子 を理解し、実践出来るようになる 【小テスト】 3点			
7 5/8	【到達目標】 渡部③ ベルズキッチンに向けた製品 を製造できるようになる 【小テスト】 3点			15 5/30	【到達目標】内澤先生⑥ プディングパイ(プリゼ使用) チョコレートタルト(シュクレ使用) シフォンケーキ 翌週分シュクレ仕込み の製法を理解し、製作することができるようになる 【小テスト】 3点			
8 5/9	【到達目標】内澤先生③ ガーナ アマンドショコラ ブッセ 翌週パイ仕込み、テンパリング練習 の製法を理解し、製作することができるようになる 【小テスト】 3点			16 6/6	【到達目標】内澤先生⑦ フワトロ タルトモンモランシー(シュクレ使用) 翌週分のジェノワーズ(1人1台) の製法を理解し、製作することができるようになる コンテストの説明を聞き、内容を把握する 【小テスト】 3点			
【特記事項】				【評価について】				

科目名	製菓実習(専門)Ⅲ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	内澤 嗣敏 清水 早苗	渡部 雄也 石森 巧朗
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	180時間 (6単位)	開講区分	前期 水・木・金曜1-4時限	
【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) 様々なパティシエ、パティシエールから洋菓子の基礎を学び、商品力の高い製品を作る知識と技術を吸収するとともに、安心・安全な商品を製造する。								
【到達目標】 実習における基礎的作業を習得し、基礎的技術を学び、応用に対応できる技術の向上を図る								
【使用教科書・教材・参考書】 包丁ケース、筆記用具、クリップボード、実習着					【授業外における学習】 ・基礎技術練習 ・菓子専門用語(フランス語など)の学習			
回	授 業 概 要				回	授 業 概 要		
17 6/7	【特別授業】石森先生② ベルズキッチン販売に向けた菓子類 パフェ、生菓子 【小テスト】3点				24 7/10	【到達目標】内澤先生⑫ アップルパイ オレンジゼリー・コーヒーゼリー サブレ・ラム・レザン 翌週分ジェノワーズ仕込み、テンパリング・パイピング練習 の製法を理解し、製作することができるようになる 【小テスト】3点		
18 6/12	【到達目標】内澤先生⑧ チョコモンブラン 1人1台ワンホール(定期試験課題) 翌週分のジェノワショコラ仕込み テンパリング・パイピング練習 の製法を理解し、製作することができるようになる 【小テスト】3点				24 7/12	【到達目標】真野先生 発酵生地について理解できる 【小テスト】3点		
19 6/14	【特別授業】田宮先生② アシェットデセール、小菓子 を理解し、実践できるようになる 【小テスト】3点							
20 6/19	【到達目標】内澤先生⑨ ムースフロマージュ(ジェノワショコラ使用) アールグレイ ブリュレ 翌週のシュクレ仕込み 【小テスト】3点							
21 6/21	【特別授業】石森先生③ ベルズキッチン販売に向けた菓子類 パフェ、生菓子 【小テスト】3点							
22 6/26	【到達目標】内澤先生⑩ ムースオトロピック ショコラD 翌週分のジェノワショコラ、シュクレ仕込み の製法を理解し、製作することができるようになる 【小テスト】3点							
23 7/3	【到達目標】内澤先生⑪ バナナ・ブルーベリーのタルト マンゴームース 翌週パイ、サブレ仕込み の製法を理解し、製作することができるようになる 【小テスト】3点							
【特記事項】					【評価について】※試験自体は7月17日 商品開発実習内で実施 実技試験＝「ワンホール＋パイピング」 ・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。(詳細はルーブリック評価参照) 小テスト合計の40%と定期試験60%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			

科目名	クリエイティブゼミⅢ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	遠藤 春美、坂本 卓
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	前期 火曜1限、月曜3・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) 実践しやすいカラーコーディネートを考えて、ラッピングの基本と応用が出来るようになる。 業界の状況やマーケティングの基礎知識を理解できるようになる。							
【到達目標】 ①ラッピングの基本と応用を学ぶ ②カラーコーディネートを学ぶ							
【使用教科書・教材・参考書】 プリント・道具一式(カッター・はさみ・セロテープ) 包材一式、リボン、両面テープ等				【授業外における学習】 小テストのための学習をしてくる。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/15	【到達目標】 就職希望先を他社比較をして、なぜそのお店が良いのかを発見する。 個別面談 【小テスト】 2点			9 5/28	【到達目標】 遠藤 斜め包み基本ができるようになる 【小テスト】 3点		
2 4/16	【到達目標】 遠藤 ・合わせ包みの基本ができるようになる ・リボンの縦一文字、横一文字掛けができるようになる 【小テスト】 3点			10 6/4	【到達目標】 遠藤 斜め包み応用ができるようになる 【小テスト】 3点		
3 4/22	【到達目標】 お店の商品の特徴を調べ3社と他社比較する。 個別面談 【小テスト】 点			11 6/11	【到達目標】 遠藤 ・ラッピングの基本のまとめ ・リボンワークの基本のまとめ 【小テスト】 3点		
4 4/22	【到達目標】 お店の商品の特徴を調べ3社と他社比較する。 個別面談 【小テスト】 6点			12 6/18	【到達目標】 遠藤 ・基本と応用のラッピングが早くきれいに出来るようになる ・カラーコーディネートが出来るようになる 【小テスト】 3点		
5 4/23	【到達目標】 遠藤 ・合わせ包みの応用ができるようになる ・リボンの十字掛けができるようになる 【小テスト】 3点			13 6/25	【到達目標】 遠藤 ・ラッピング定期試験 【定期試験】 60点		
6 5/7	【到達目標】 遠藤 ・不定形ラッピングができるようになる 【小テスト】 3点			14 7/9	【到達目標】 三本珈琲展示会 現在の商品トレンドを知る 【小テスト】 点		
7 5/14	【到達目標】 遠藤 ・スクエア包みができるようになる ・V字掛けができるようになる 【小テスト】 3点			15 7/9	【到達目標】 三本珈琲展示会 現在の商品トレンドを知る 【小テスト】 5点		
8 5/21	【到達目標】 遠藤 ・スクエア包みの応用ができるようになる。 ・斜め掛けができるようになる。 【小テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】 60点満点で、筆記、実技テストを実施			

科目名	キャリアアップゼミⅢ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	坂本 卓
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	前期 月曜3時限
【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) ・社会人になる意識と必要な能力を理解するために、飲食業界で働くための知識と共に、現場で役立つような社会人基礎力を実技で体感しながら会得する ・好感の持たれる履歴書・自己PR・志望動機を作成する・現場や就職試験にも活かせる挨拶、立ち居振る舞いを身につける							
【到達目標】 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。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/15	【到達目標】 学年歴、時間割の確認 クラスリーダー・副リーダー決定 個人目標設定 クラス目標設定 学園祭・ベルリンピックリーダー ベルズキッチンオリエンテーション 役割決め 【小テスト】 3点			9 7/1	【到達目標】 キャリアセンター講話 就職希望先の確認と絞り込み 学園祭・ベルリンピック確認 【小テスト】 3点		
2 4/22	【到達目標】 キャリアセンター講話マネー講座 ITリテラシー GW課題について 履歴書の書き方のポイント インターンシップ希望先について考える ベルズキッチン担当役割決め サポートアンケート 【小テスト】 3点			10 7/8	【到達目標】 就職希望先の確認と絞り込み 学園祭・ベルリンピック確認 【小テスト】 3点		
3 5/13	【到達目標】 GW課題提出 インターンシップ希望先提出 ベルズキッチン準備 学園祭・ベルリンピック確認 【小テスト】 3点			11 7/16	【到達目標】 面接練習 就職希望先の確認と絞り込み 学園祭・ベルリンピック確認 【小テスト】 3点		
4 5/20	【到達目標】 面接練習 就職希望先の確認と絞り込み 学園祭・ベルリンピック確認 【小テスト】 3点			12 7/17	【到達目標】 学内コンテスト 【小テスト】 点		
5 5/21	【到達目標】 AED講習会 【小テスト】 3点			13 7/22	【到達目標】 夏休み期間の過ごし方 学園祭準備 【小テスト】 3点		
6 5/27	【到達目標】 就職活動状況確認 集団面接練習 学園祭・ベルリンピック確認 【小テスト】 3点			14 8/20	【到達目標】 卒業制作グループワーク 【小テスト】 4点		
7 6/3	【到達目標】 就職活動状況確認 ベルズキッチン中間振り返り 学園祭・ベルリンピック確認 【小テスト】 3点			15 8/20	【到達目標】 前期の振り返りと後期に向けて 【定期試験】 60点		
8 6/24	【到達目標】 地域清掃 学園祭・ベルリンピック確認 【小テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。			

科目名	国家試験対策Ⅰ	必修 選択	必修	年次	2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	前期 変動あり(時間割にて確認)
【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向けて基礎問題、および応用問題を解ける力を習得する ②毎回の小テストで70%以上の正解率を目指す(例:小テスト10問の場合、7問以上の正解) ③科目別模試にて70%以上の正答率を目指す							
【使用教科書・教材・参考書】 ・製菓衛生師全書、筆記用具 ・必要に応じてプリント資料配布				【授業外における学習】 ・製菓衛生師全書を読み、過去問題の予習・復習をする ・授業で取り組んだ練習問題の復習をする ・j-web(コクトレ等)で過去問に取り組む			
回	授業概要			回	授業概要		
1 (4/16)	【到達目標】 ・j-webガイダンス ・到達度試験FB 対策授業 【衛生法規】製菓衛生師法 各科目の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 2点】			☆9 (6/18)	【到達目標】 模擬試験日【科目別模試③ 食品学】 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 ・対策授業【食品衛生学】食中毒②(寄生虫・化学・自然毒) 【確認小テスト 3点】		
2 (4/23)	【到達目標】 対策授業 【衛生法規】食品衛生法、その他の衛生法規 【公衆衛生学】概要、衛生統計、環境と健康、公害 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 (6/25)	【到達目標】 対策授業 【食品衛生学】食品添加物、有害物質 【製菓理論】膨脹剤、乳化剤、着色料 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 (5/7)	【到達目標】 対策授業 【公衆衛生学】疾病の予防、消毒、生活習慣病、労働衛生 【製菓理論】甘味料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 3点】			11 (7/2)	【到達目標】 対策授業 【食品衛生学】洗浄と消毒、HACCP、アレルギー 【製菓理論】製パン材料【製菓実技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 3点】		
☆4 (5/14)	【到達目標】 模擬試験日 【科目別模試① 衛生法規】 【科目別模試② 公衆衛生学】 ※終了後に解答解説、正答率70%以下で補習 各模試にて正答率70%を達成できる。 【確認小テスト 3点】			12 (7/2)	【到達目標】 【栄養学】概要、5大栄養素、食品の分類、ホルモン 【製菓実技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】		
5 (5/21)	【到達目標】 対策授業 【食品学】概要、5大栄養素 【製菓理論】甘味料、小麦粉、でん粉、米粉 【確認小テスト 3点】			13 (7/9)	【到達目標】 【栄養学】消化と吸収、栄養の摂取、ライフステージ 【科目別模試④ 食品衛生学】 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 (5/28)	【到達目標】 対策授業 【食品学】嗜好成分、有害成分、食品の分類と特性 【製菓理論】鶏卵、油脂、牛乳および乳製品チョコレート 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 (7/9)	【到達目標】 模擬試験日 【科目別模試⑤ 栄養学】 【科目別模試⑥ 製菓理論】 【確認小テスト 2点】		
7 (6/4)	【到達目標】 対策授業 【食品学】食品の変質、食品の保存、食品の生産と消費 【製菓理論】チョコレート、果実・種実類、凝固剤 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 (7/16)	【定期試験】 〈試験範囲〉 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(全60問)		
8 (6/11)	【到達目標】 対策授業 【食品衛生学】概要、食中毒①(分類・細菌) 【製菓理論】酒類、香辛料、香料 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 ※確認小テストの評価(全10問)の小テストを実施 確認小テストは、その日の内容+以前の内容も出題します(復習をしておきましょう) <確認小テスト点数配分> 2点の日 → 1～6問正解で1点、7～10問正解で2点 3点の日 → 1～3問正解で1点、4～6問正解で2点、7～10問正解で3点 ※どちらも正解が0問のときは0点です。			
【特記事項】 ※科目別模試にて正答率が70%以下→補習 ※科目別模試欠席者→補習							

科目名	商品開発実習 I	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	(外部講師) 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	前期 月・金曜1-4時限
【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) 現場で働く様々なパティシエ、パティシエールから洋菓子の基礎を学び、商品力の高い製品を作る知識と技術を吸収するとともに、安心・安全な商品を製造する。							
【到達目標】 オリジナルメニューのレシピ考案や商品化までの技術や知識を実習を通して習得する。							
【使用教科書・教材・参考書】 包丁ケース、筆記用具、クリップボード、実習着				【授業外における学習】 ・基礎技術練習 ・菓子専門用語(フランス語など)の学習			
回	授業概要			回	授業概要		
1 6/5	【到達目標】PM2コマ 【特別授業】CLAXON CoffeeRoasters 中谷先生① ハンドドリップ、ペアリング① 【小テスト】 4点			9 9/2	【到達目標】AM2コマ 卒業制作グループワーク 【小テスト】 4点		
2 6/17	【到達目標】4コマ 渡部① スクエア(予定) 【小テスト】 4点			10 9/3	【到達目標】3コマ 【特別授業】Lotus M 齊藤先生① ※チョコレート(細工) 【小テスト】 4点		
3 7/2	【到達目標】AM2コマ 【特別授業】中谷先生② ハンドドリップ、ペアリング② 【小テスト】 4点			11 9/10	【到達目標】3コマ 【特別授業】齋藤先生② ※チョコレート(細工) 【小テスト】 4点		
4 7/5	【到達目標】3コマ 【特別授業】Bon Viant 久保先生① 【小テスト】 4点						
5 7/17	【到達目標】 定期試験「ワンホールケーキ+(パイピング)」 【定期試験】 60点						
6 7/19	【到達目標】 【特別授業】福岡キャリアナリー製菓専門学校 濱中先生(予定) ※飴細工 【定期試験】 4点						
7 7/23	【特別授業】パン屋 花林 宮田先生 カリフォルニアチーズ協会 カリフォルニアチーズを使用した製パン を理解し、実践できるようになる 【小テスト】 4点						
8 8/19	【到達目標】3コマ 【特別授業】久保先生② 【小テスト】 4点				【評価について】 実技試験=「ワンホール+(パイピング)」 ・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。(詳細はルーブリック評価参照)		
【特記事項】				小テスト合計の40%と定期試験60%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			

科目名	パティスリー実践実習Ⅱ		必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	渡部 雄也、坂本 卓	
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	前期 金曜1-2時限、木曜1-4時限	
【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) 卒業制作や販売実習の取り組みを通じて、セルフマネジメント、チームマネジメント、プロジェクトマネジメントを段階的に身につける。									
【到達目標】 チームでの自分の役割を理解し、目標達成に向けて自ら行動できるようになる。									
【使用教科書・教材・参考書】 包丁ケース、筆記用具、クリップボード、実習着					【授業外における学習】 ・基礎技術練習 ・菓子専門用語(フランス語など)の学習				
回	授 業 概 要				回	授 業 概 要			
1 5/17	【到達目標】 5/19に向けた仕込み 【小テスト】 3点				9 6/28	【到達目標】 仕込み 【小テスト】 3点			
2 5/24	【到達目標】 5/25に向けた仕込み 【小テスト】 3点				10 7/4	【到達目標】 AM 全員で仕込み、仕上げ PM Aのみ営業 【小テスト】 4点			
3 5/31	【到達目標】 6/1に向けた仕込み 【小テスト】 3点				11 7/11	【到達目標】 AM 全員で仕込み、仕上げ PM Bのみ営業 【小テスト】 3点			
4	【到達目標】 土日営業 A 5/19 B 5/25 C 6・1 【小テスト】 3点				12 7/18	【到達目標】 AM 全員で仕込み、仕上げ PM Cのみ営業 【小テスト】 3点			
5 6/5	【到達目標】 仕込み 【小テスト】 3点				13 8/20	【到達目標】 卒業制作グループワーク 【定期試験】 60点			
6 6/13	【到達目標】 AM 全員で仕込み、仕上げ PM Aのみ営業 【小テスト】 3点								
7 6/20	【到達目標】 AM 全員で仕込み、仕上げ PM Bのみ営業 【小テスト】 3点								
8 6/27	【到達目標】 AM 全員で仕込み、仕上げ PM Cのみ営業 【小テスト】 3点				【評価について】 筆記試験=レポート形式「ベルズキッチンを振り返って」 60点満点で評価する。 小テスト合計の40%と定期試験60%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】					<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>				