科目名	社会	必修選択	必須	年次	2年	小路弘孝	小路 弘孝
学科・ｺｰｽ	パティシエ科	授業形態	必修	総時間（単位）	３０時間	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、パティシェ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。
④自己を知ることで人間関係をスムーズに進められる

【使用教科書・教材・参考書】

製菓衛生士教本
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 4/16 水曜1限	【到達目標】 砂糖の歴史の流れがわかる 【確認小テスト】　２点	9 6/4	【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 【確認小テスト】　３点
2 4/16	【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) 【確認小テスト】　３点	１０ 6/11	【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 【確認小テスト】　３点
3 4/23 水曜1限	【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 【確認小テスト】　３点	１１ 6/18	【到達目標】 現代の超加工食品に潜む添加物と食品表示の関係性を認識する 【確認小テスト】　３点
4 4/23	【到達目標】 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 【確認小テスト】　３点	１２ 6/25	【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 【確認小テスト】　３点
5 5/7	【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 【確認小テスト】　３点	１３ 6/25 水曜3限	【到達目標】 食のマナーを知ることで、人間関係を円滑にできるようになる 【確認小テスト】　３点
6 5/14	【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 【確認小テスト】　３点	１４ 7/2	【到達目標】 自分とは何か、どのような気質なのかを知ることで人間関係を上手に築く方法を知る 【確認小テスト】　２点
7 5/21	【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 【確認小テスト】　３点	１５ 7/2 水曜3限	【到達目標】 定期テスト 【定期試験】　６０点
8 5/28	【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 【確認小テスト】　３点		

【特記事項】

【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　渡部　雄也 清水　早苗　外部講師
学科・ｺｰｽ	パティシエ科２年	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】

実習の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 4/14	【到達目標】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 5/12	【到達目標】　ルタオ　小野寺さん(ベル卒業生) 飴細工① 【小テスト】　3点
2 4/17	【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】内澤先生④ ミルフィーユ アールグレイ 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
3 4/18	【到達目標】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	１１ 5/16	【到達目標】 渡部先生② 【小テスト】　3点
4 4/21	【到達目標】ボンヴィバン　久保健寛さん 焼き菓子・生菓子 【小テスト】　3点	１１ 5/19	【到達目標】　ル・パティシエ・フルタ　加野さん(ベル卒業生) 飴細工② 【小テスト】　3点
5 4/24	【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	１２ 5/22	【到達目標】内澤先生⑤ チョコモンブラン 1人1台ワンホール　(定期試験課題) 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 4/25	【到達目標】渡部先生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① ・スフレロール 【小テスト】　3点	１３ 5/23	【到達目標】渡部先生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② 【小テスト】　3点
7 5/8	【到達目標】内澤先生③ フワトロ チョコモンブランorショコラD サブレ・ラム・レザン 翌週分パイ仕込み 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	１４ 5/26	【到達目標】佐藤さん 飴細工② 【小テスト】　3点
8 5/9	【到達目標】パティスリーリーモ　石森先生① ・ルビーピスターシュ ・ティラミスロール の製法を理解し、制作することが出来る 【小テスト】　3点	１５ 5/29	【到達目標】内澤先生⑥ プディングパイ（ブリゼ使用） 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

【特記事項】

【評価について】

＜定期試験＞　24週目に実施　60点
＜小テスト＞　１～１４週目に実施　３点×１３回、4点×1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

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　渡部　雄也 清水　早苗　外部講師
学科・ｺｰｽ	パティシエ科２年	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】

実習の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
16 5/30	【到達目標】グランドホテル　田宮先生(ベル卒業生) 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	21 6/9	【到達目標】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
17 6/2	【到達目標】渡部先生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③ 【小テスト】　3点	18 6/１０ 水曜1.2限	【到達目標】　斉藤先生 チョコレート細工 【小テスト】　3点
18 6/4 水曜3.4限	【到達目標】　斉藤先生 チョコレート細工 【小テスト】　3点	23 6/１２	【到達目標】内澤先生⑧ バナナ・ブルーベリーのタルト マンゴームース 定期試験用ジェノワーズ 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
19 6/5	【到達目標】内澤先生⑦ オペラピスタチオ ムースオトロピック 翌週生地仕込み 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 6/２０	【到達目標】内澤先生・石森先生 ワンホール＋パイピング 【定期試験】　60点
20 6/6	【到達目標】石森先生 ・台湾マンゴーパフェ①6月中旬～7月頭　販売用 ・まるごと桃パフェ②8月中旬～8月末　販売用 の仕込み方法、組上げ方を理解し、製造することが出来る。 【小テスト】　3点		

【特記事項】

【評価について】

＜定期試験＞　24週目に実施　60点
＜小テスト＞　１～１４週目に実施　３点×１３回、4点×1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・
・

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	嶋影　優望
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】

それぞれの科目要件をもった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。
試験合格に向け応用の問題や過去問を出題し本番同様のマークシートを使用することで実践的な

【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
③科目別模試にて７０％以上の正解率を目指す

【使用教科書・教材・参考書】

・製菓衛生師全書、問題集、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、１年生で使用した練習問題の復習をする
・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 5/7 水曜1限	【到達目標】　余湖先生 科目別対策授業 食品学① 【確認小テスト】3点	9 6/4 水曜2限	【到達目標】　嶋影先生 総合模試① 【確認小テスト】2点
2 5/13 火曜3限	【到達目標】　阿部先生 科目別対策授業 衛生法規 1年次の復習 後日模試(30問) 【確認小テスト】3点	10 6/25 水曜1限	【到達目標】　阪口先生 科目別対策授業 製菓理論② 模試(30問) 【確認小テスト】3点
3 5/14 水曜1限	【到達目標】　余湖先生 科目別対策授業 食品学② 模試(30問) 【確認小テスト】3点	11 6/27 金曜1限	【到達目標】　藤江先生 科目別対策授業 食品衛生学① 【確認小テスト】3点
4 5/20 火曜2限	【到達目標】　阪口先生 科目別対策授業 製菓理論① 【確認小テスト】3点	12 6/27 金曜2限	【到達目標】　藤江先生 科目別対策授業 食品衛生学② 模試(30問) 【確認小テスト】3点
5 5/21 水曜1限	【到達目標】　合田先生 科目別対策授業 公衆衛生学① 【確認小テスト】3点	13 7/1 火曜1限	【到達目標】 滋慶学園国家試験対策センター稲岡さん 国試試験合格に向けて　講義 【確認小テスト】2点
6 5/27 火曜3限	【到達目標】　堀野先生 科目別対策授業 栄養学① 【確認小テスト】3点	14 7/2 水曜1限	【到達目標】　阪口先生 科目別対策授業 製菓理論・製菓実技 【確認小テスト】3点
7 5/28 水曜1限	【到達目標】　合田先生 科目別対策授業 公衆衛生学② 模試（30問） 【確認小テスト】3点	15 7/9 水曜1限	【到達目標】　嶋影先生 総合模試② 〈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） 【定期試験】　６０点
8 6/3 火曜3限	【到達目標】　堀野先生 科目別対策授業 栄養学② 模試(30問) 【確認小テスト】3点		

【特記事項】　**補習日は時間割を確認すること**

※科目別模試にて正答率が７０％以下→補習
※欠席者・担任講師指名者→補習

【評価について】

＜定期試験＞　15週目に筆記試験実施　６０点満点
＜小テスト＞　　２点×２回、３点×12回　40点満点
※模試実施日は模試点数でを小テスト点数の代わりとする。
９問→１～３問正解で１点、４～６問正解で２点、７～９問正解で３点
３０問→１～１０問正解で１点、１１～２０問正解で２点、２１～３０問正解で３点
　※どちらも正解が０問のときは０点です。
＜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	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	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	前期 水曜　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】

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 4/16	【到達目標】 ・学年歴、時間割の確認し1年間の行事等スケジュールを理解する ・役割決め：学園祭委員・ベルリンピック委員・卒アル委員 ・外部講師について ・個人目標設定 ・国試対策授業について 【小テスト】 3点	9 6/17	【到達目標】 集団面接練習　各教室面接官役の先生が付く練習会 ※202・201・301教室使用 【小テスト】 3点
2 4/23	【到達目標】 ・GW課題について ・クラス目標の設定 ・配慮のワーク「聞くと聴く」 【小テスト】 3点	10 6/27 金曜3限	【到達目標】 夏休み期間の過ごし方・課題の説明 就職希望先の確認と絞り込み 学園祭の確認（仮）・ベルリンピック確認 【小テスト】 3点
3 5/7	【到達目標】 インターンシップ・GW課題希望先提出 ベルリンピック競技案出し（委員を中心に進める） 5，6月の外部講師による授業について 面接練習：質問に対してどう答えるか考えてみる（個人ワーク） 【小テスト】 3点	11・12 7/4	【到達目標】 ベルリンピック 【小テスト】 3点
4 5/13 火曜2限	【到達目標】 坂本先生 AI　使い方を理解し履歴書の作成などに役立てることができる 【小テスト】 3点	13 8/18	【到達目標】 夏休み課題の回収 【小テスト】 3点
5 5/14	【到達目標】 集団面接練習：面接官役・学生役に分かれグループごと実施 ※202・201・302教室使用 【小テスト】 3点	14 8/29	【到達目標】 卒業制作グループワーク 【小テスト】 4点
6 5/21	【到達目標】 放生先生 衛生法規　模試実施（30分） 就職活動について、受験の流れなどを理解し就職の準備ができるようになる 【小テスト】 3点	15 9/9 火曜3限	【到達目標】 前期の振り返りと後期に向けて 【定期試験】 60点
7 6/11	【到達目標】 就職活動状況確認 地域清掃 ベルリンピック選手決め（委員を中心に進める） あさひかわ菓子博について 【小テスト】 3点		
8 6/13	【到達目標】 あさひかわ菓子博 【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週目に実施2点×2回、3点×12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	クリエイティブゼミⅡ	必修選択	必修	年次	2年次	担当教員	遠藤　春美　田村　かずみ
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 火曜日　1、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）

ラッピング授業：遠藤先生
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
パソコン授業：田村先生
プレゼンテーションにおける基礎知識を学び、様々な状況にあわせて資料の作成や効果的なプレゼンテーションの実施がスムーズにできるよう、実践で役立つスライド作成と発表スキルを習得する

【到達目標】
ラッピング授業　・ラッピングの基本と応用を学ぶ　・カラーコーディネートを学ぶ
パソコン授業　・ビジネス文書のルールを理解し、プレゼンテーション操作技術を身につける。
・総合的な資料をスムーズに作成できるようになる。
・卒業制作に活用できるプレゼンテーション技術を習得する。

【使用教科書・教材・参考書】
ラッピング授業：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
パソコン授業：オリジナルテキスト

【授業外における学習】
確認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 5/20	【到達目標】遠藤先生 ・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 【確認小テスト】2点	9 6/24	【到達目標】遠藤先生 斜め包み応用ができるようになにる 【確認小テスト】3点
2 5/20	【到達目標】田村先生 学内PCの扱い方について学び、Teamsや、データのダウンロードなど、一連の操作をスムーズに行うことができる プレゼンテーションとは何かを理解し、効果的なプレゼン技術について理解することができる 【確認小テスト】2点	10 6/24	【到達目標】田村先生 プレゼンテーションの実践 プレゼンテーション発表におけるポイントを理解し、効果的なスライドを作成することができる 個人発表用プレゼンテーションを作成する①　（制作-1） 【定期試験】60点
3 5/27	【到達目標】遠藤先生 ・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 【確認小テスト】3点	11 8/19 3.4限	【到達目標】遠藤先生 ・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 【確認小テスト】3点
4 5/27	【到達目標】田村先生 PowerPointでスライドを作成する基本を学ぶ① スライドの扱い方、作成手順について学ぶ 画面構成・プレースフォルダについて理解できる 箇条書き、インデントなど、効果的にテキストを入力することができる 【確認小テスト】3点	１２ 8/19 3.4限	【到達目標】田村先生 個人発表用プレゼンテーションを作成する② （制作-2） 【確認小テスト】3点
5 6/3	【到達目標】遠藤先生 ・不定形ラッピングができるようになる 【確認小テスト】3点	１３ 8/26 3.4限	【到達目標】遠藤先生 ・基本と応用のラッピンク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 【確認小テスト】3点
6 6/3	【到達目標】田村先生 PowerPointでスライドを作成する基本を学ぶ② 画像、ワードアート、図形、表等をスライドに挿入することができる 表現力を高める機能・特殊効果について学ぶ 【確認小テスト】3点	１４ 8/26 3.4限	【到達目標】田村先生 作成したスライドを用い、プレゼンテーション発表を行う プレゼンテーション評価① →プレゼン発表および評価の仕方を学ぶ （実践-1） 【確認小テスト】3点
7 6/17	【到達目標】遠藤先生 斜め包み基本ができるようになにる 【確認小テスト】3点	１５ 9/9	【到達目標】遠藤先生 ・ラッピング定期試験 【定期試験】　60点
8 6/17	【到達目標】田村先生 PowerPointでスライドを作成する基本を学ぶ③ 基本機能を使った効果的なスライドを作成することができる 条件にあったスライドの作成を可能にする 【確認小テスト】3点	１５ 9/9	【到達目標】田村先生 パソコン授業定期試験（実技試験）の実施 作成したスライドを用い、プレゼンテーションを行う プレゼンテーション評価② →プレゼン発表および評価の仕方を学ぶ（実践-2） 【定期試験】　60点

【特記事項】

【評価について】
＜定期試験＞　遠藤先生・田村先生それぞれ６０点満点の試験を行い、平均点
＜小テスト＞　１～１４週目に実施２点×２回、３点×12回　40点満点
＜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

科目名	メニュープロデュースⅡ	必修選択	必修	年次	2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２年	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 時間割参照

【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。
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】

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
・実習着を清潔に保つ　・自分の道具の管理

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 6/23 月曜 1～3限	【到達目標】パン屋　花林　宮田花林シェフ ・トルティーヤ ・チョコメロンパン 【小テスト】　4点	7 8/26 火曜 1～2限	【到達目標】 卒業制作グループワーク レシピ考案、発注 【小テスト】　4点
2 6/30 月曜 1～4限	【到達目標】TAGAYA　岡野さん 特別授業 【小テスト】　4点	8 8/27 水曜 1～3限	【到達目標】特別授業　ビーネ・マヤ　伊藤さん ウィーン菓子（ドイツ菓子） 【小テスト】　4点
3 7/1 火曜 2～3限	【到達目標】卒業制作グループワーク 卒業制作概要説明、卒業制作グループ、コンセプト決め 指定食材説明 【小テスト】　4点	9 9/8 月曜 1～4限	【到達目標】　渡部先生 卒業制作に向けて（実習） 【小テスト】　4点
4 7/8 火曜 1～3限	【到達目標】 三本珈琲見学 【小テスト】　4点	１０ 9/11 木曜 1～4限	【到達目標】 卒業制作試作① 【小テスト】　4点
5 8/19 火曜 1～2限	【到達目標】 卒業制作グループワーク 考案レシピのすり合わせ、役割決め 【小テスト】　4点		
6 8/22 金曜 1～3限	【到達目標】特別授業　ボンヴィバン　久保シェフ 商品開発の考え方（実習） （生菓子＋焼菓子） 【小テスト】　4点		

【特記事項】

【評価について】
＜定期試験＞製菓実習(専門)Ⅲと合同実技試験（6/20）６０点満点
＜小テスト＞　4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

科目名	ベルズキッチンⅡ	必修選択	必修	年次	2年次	担当教員	高野　末奈子　渡部　雄也
学科・ｺｰｽ	パティシエ科２年	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 （時間割参照）

【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）

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】

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。
③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
・実習着を清潔に保つ　・自分の道具の管理

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1 5/28 水曜 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	8 各チーム 日付別 木曜3.4限	【到達目標】 ベルズキッチン　販売 Aチーム　6/19 Bチーム　6/26 Cチーム　7/3 【小テスト】　3点
2 6/13 金曜	【到達目標】※お出かけ授業 旭川菓子博 【小テスト】　４点	9 7/7	【到達目標】 考案中（夏季休暇菓子？） 【小テスト】　3点
3 6/16 月曜 1.3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】　3点	１０ 7/9	【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】　４点
4 6/18 水曜 3.4限	【到達目標】※ロータスM　斉藤シェフ 店舗にて販売、製造を行っているシェフにサービス、箱詰めなどについて実際に店舗の商品を持ち込んでいただき練習し、ベルズキッチン当日の対応力を上げる。 【小テスト】　５点	１１ 8/18	【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】　3点
5 6/19 木曜 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 各チーム 日付別 1～4限	【到達目標】 ベルズキッチン　当日仕込み＋販売 当日の仕込みから販売までを各チーム事協力し、時間を守りやり切る。 Aチーム　8/21 Bチーム　8/25 Cチーム　8/28 【小テスト】　3点
6 6/26 木曜 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 8/29 金曜 1.2限	【定期試験】 レポート形式→belle's kitchen振り返り 計2回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う。 【定期試験　60点】
7 7/3 木曜 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		

【特記事項】

【評価について】

＜定期試験＞筆記試験「ベルズキッチンの振り返り」６０点満点
＜小テスト＞　　3点×9回、4点×2回、5点×1回　40点満点
＜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
・