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	渡部雄也・石森巧郎・木村諭喜
学科	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 月・木・金曜日 1～4限(週により変動有)

【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・技術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製品のレシピ、仕込み方を理解した上で一つ一つ丁寧に作業し、綺麗に仕上げる。
③時間を意識した作業を行い、時間内に終わらせられるよう行動する。

【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 4/13	【到達目標】清水先生 マジパン① 【小テスト】3点	9 5/1	【到達目標】パティスリーリーモ 石森さん 製品の仕込み方、仕上げ方を理解する カシスマロン ブールドネージュ 次週分ジェノワ 【小テスト】3点
2 4/16	【到達目標】 ベルズキッチンメニュー① ジュレ、ムラング、ブラウニー(生地仕込み) 商品考案グループワーク① 【小テスト】3点	10 5/18	【到達目標】Letao小野寺さん 飴細工① 【小テスト】4点
3 4/17	【到達目標】パティスリーリーモ 石森さん 製品の仕込み方、仕上げ方を理解する ピスターシュ 桜のメレンゲ 次週分ジェノワ 【小テスト】3点	11 5/21	【到達目標】 ベルズキッチンメニュー④ ティラミス、ヴェルジェ(次週分生地仕込み) 商品考案グループワーク④ 【小テスト】3点
4 4/20	【到達目標】清水先生 マジパン② 【小テスト】4点	12 5/22	【到達目標】パティスリーリーモ 石森さん 前期定期試験課題 詳細発表 定期試験練習 【小テスト】3点
5 4/23	【到達目標】 ベルズキッチンメニュー② タルトレット、抹茶ムース(次週分生地仕込み) 商品考案グループワーク② 【小テスト】3点	13 5/25	【到達目標】シャトレーゼ 佐藤さん 飴細工② 【小テスト】4点
6 4/24	【到達目標】パティスリーリーモ 石森さん 前期定期試験課題 生デコレーション メッセージプレート パイピング 【小テスト】3点	14 5/28	【到達目標】 ベルズキッチンメニュー⑤ ミルフィーユ、キャラメルボックス、カヌレ 【小テスト】3点
7 4/27	【到達目標】ボンヴィバン 久保さん ※内容確認中 【小テスト】4点	15 5/29	【到達目標】グランドホテル 田宮さん 皿盛り① 【小テスト】4点
8 4/30	【到達目標】 ベルズキッチンメニュー③ キッシュ、タルトレットシトロン(次週分生地仕込み) 商品考案グループワーク③ 【小テスト】3点	16 6/1	【到達目標】パティスリーフルタ 加野さん 飴細工③ 【小テスト】4点

【特記事項】

【評価について】

<定期試験> 60点 実技試験
<小テスト> 40点 3点×16回、4点×8回で実施したものを換算。
<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	社会	必修選択	必須	年次	2年	担当教員	小路弘孝
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　2.3限

【授業の学習内容と心構え】

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
1 4/14	【到達目標】 砂糖の歴史の流れがわかる 【確認小テスト】　2点
2 4/15	【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
3 4/21	【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
4 4/22	【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
5 4/28	【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
6 4/29	【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
7 5/19	【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
8 5/20	【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
9 5/26	【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
10 5/27	【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
11 6/2	【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
12 6/3 水曜1限	【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
13 6/10	【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
14 6/16	【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
15 6/17	【到達目標】 定期テスト 【定期試験】　60点

【特記事項】

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。

【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	製菓実習(専門)Ⅲ	必修選択	必修	年次	2年次	担当教員	渡部雄也・石森巧郎・木村諭喜
学科	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 月・木・金曜日 1~4限(週により変動有)

【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・技術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製品のレシピ、仕込み方を理解した上で一つ一つ丁寧に作業し、綺麗に仕上げる。
③時間を意識した作業を行い、時間内に終わらせられるよう行動する。

【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 6/4	【到達目標】 長沼町食材を使用した商品考案 試作① 【小テスト】 3点	9 7/3	【到達目標】 長沼町食材を使用した商品考案 試作③ 【小テスト】 3点
2 6/5	【到達目標】パティスリーリーモ 石森さん 製品の仕込み方、仕上げ方を理解する サントノーレカフェプラリネ マカロン 次週分ジェノワ 【小テスト】 3点		
3 6/8	【到達目標】グランドホテル 田宮さん 皿盛り② 【小テスト】 4点		
4 6/11	【到達目標】 ベルズキッチンメニュー⑥ ムーストロピコ、ル・ショコラ、ショコラキュイ 【小テスト】 3点		
5 6/12	【到達目標】パティスリーリーモ 石森さん 製品の仕込み方、仕上げ方を理解する※ベルズキッチン販売予定 ミュール マンゴーパフェ テスト用ジェノワ仕込み 【小テスト】 3点		
6 6/18	【到達目標】 長沼町食材を使用した商品考案 試作② 【小テスト】 3点		
7 6/19	【到達目標】コンテスト 生デコレーション チョコプレート パイピング 【定期試験】 60点		
8 6/22	【到達目標】ブリスブリス 中本さん ※内容確認中 【小テスト】 4点		

【特記事項】

【評価について】

<定期試験> 60点 実技試験
<小テスト> 40点 3点×16回、4点×8回で実施したものを換算。
<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	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】

スケジュール管理を徹底し、提出期限など守れるようにする

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、クラス目標設定 ・国試対策授業について ・ながぬま考案の内容について説明、役割決め 【小テスト】 2点	9 7/1 金曜3限	【到達目標】 食品学・栄養学　模試（各30分） 【小テスト】 3点
2 4/28 火曜2限	【到達目標】 太田先生 公衆衛生学　模試実施（30分） 就職活動をするにあたって、学校のルールやポータルサイトの使い方を理解する 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	10 7/13	【到達目標】 ベルリンピック 【小テスト】 3点
3 5/19	【到達目標】 放生先生 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	11 7/15	【到達目標】 食品衛生学　模試（30分） 【小テスト】 3点
3 5/20	【到達目標】 太田先生　〇〇先生 集団面接練習　各教室面接官役の先生が付く練習会 ※202・201・302教室使用 【小テスト】 3点	12 7/15	【到達目標】 卒業制作の詳細について説明 ヤマチューさん・明治さんから指定食材の共有 【小テスト】 3点
4 5/27 1限	【到達目標】 太田先生　〇〇先生 集団面接練習　各教室面接官役の先生が付く練習会 ※202・201・302教室使用 【小テスト】 3点	13 7/16	【到達目標】 総合模試　60分 【小テスト】 3点
6 6/3 2限	【到達目標】 公衆衛生学　模試実施（30分） 授業アンケート実施 【小テスト】 3点	14 7/23	【到達目標】 ながぬま考案　発表会　振り返り 【小テスト】 2点
7 6/10	【到達目標】 地域清掃 衛生法規　模試実施（30分） ベルリンピック選手決め（委員を中心に進める） 【小テスト】 3点	15 8/28 金曜4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
8 6/19	【到達目標】 ※実技試験裏での実施 就職活動に向け、個人ワーク 受験中・内定決まっている人はその企業についてのまとめ 授業アンケート　実施 【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	ディスカバリープリグラムⅡ	必修選択	必修	年次	2年次	担当教員	田村　かずみ
学科・ｺｰｽ	パティシエ科	授業形態	講義・演習	総時間（単位）	30時間（1単位）	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日　1限or2限

【授業の学習内容と心構え】

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Canvaを使用した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

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

【到達目標】

田村先生
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Canvaで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。

遠藤先生
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】

田村先生：オリジナルテキスト
遠藤先生：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】

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 5/26	【到達目標】 田村先生　パソコン授業 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	9 6/23	【到達目標】 田村先生　パソコン授業 個人発表用プレゼンテーションを作成する① （制作-1） 条件にあったスライドの作成を可能にする Canvaのいろいろな機能を用いて効果的なスライドを作成することができる 【確認小テスト】 3点
2 5/26	【到達目標】 遠藤先生　ラッピング授業 ・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	10 6/30	【到達目標】 遠藤先生　ラッピング授業 斜め包み応用ができるようになにる 【確認小テスト】 3点
3 6/2	【到達目標】 田村先生　パソコン授業 Canvaの基本操作を学ぶ 図形、テキスト入力、保存方法などCanvaの基礎知識を習得する テンプレートを活用した効果的なスライド作成ができる フレームを用いた画像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	11 6/30	【到達目標】 田村先生　パソコン授業 個人発表用プレゼンテーションを作成する② （制作-2） 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 状況にあわせたファイル形式の保存方法を学ぶ 【確認小テスト】 3点
4 6/2	【到達目標】 遠藤先生　ラッピング授業 ・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	12 7/7	【到達目標】 遠藤先生　ラッピング授業 ・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
5 6/9	【到達目標】 田村先生　パソコン授業 CanvaProの機能を学ぶ① デザインの基本を意識し、背景透過や、リサイズ、効果的な文字の作成方法などを学ぶ デザインの保存の種類と方法を理解し、自分が作成したデザインの最適なダウンロード方法を選択することができる 【確認小テスト】 3点	13 7/14	【到達目標】 田村先生　パソコン授業 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① →プレゼン発表および評価の仕方を学ぶ （実践-1） 【定期試験】 60点
6 6/9	【到達目標】 遠藤先生　ラッピング授業 ・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	14 7/14	【到達目標】 遠藤先生　ラッピング授業 ・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
7 6/23	【到達目標】 田村先生　パソコン授業 CanvaProの機能を学ぶ② プレゼンテーションに有効なアニメーションなど高度な機能が活用できる AIの活用やメモ機能について効果的に使うことができる 個人発表ストーリー作成 【確認小テスト】 3点	15 7/21	【到達目標】 田村先生　パソコン授業 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（実技試験）の実施 【定期試験】 60点
8 6/23	【到達目標】 遠藤先生　ラッピング授業 斜め包み基本ができるようになる 【確認小テスト】 3点	16 7/21	【到達目標】 遠藤先生　ラッピング授業 ・ラッピング定期試験 【定期試験】 60点

【特記事項】

パソコン授業
課題に沿ったプレゼンテーションの作成 個人プレゼン資料の作成と発表
操作時間・完成度・技術（機能や操作の理解、発表態度）の3つの項目を60点満点で評価する

ラッピング授業
筆記・実技試験実施

【評価について】

＜定期試験＞パソコン授業・ラッピング授業それぞれ60点満点の試験を実施し、平均点で評価する。
＜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	ベルズキッチンⅡ	必修選択	必修	年次	2年次	担当教員	渡部　雄也・高野　未奈子
学科	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 時間割参照（週により変動）

【授業の学習内容と心構え】

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。

【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 9/29	【到達目標】 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】　4点	13～15 1/13 1/20 1/22	【到達目標】 ベルズキッチン当日仕上げ、仕込み③ 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】　4点
2～4 10/28 11/4 11/11	【到達目標】 ベルズキッチン当日仕上げ、仕込み① 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】　4点	16 A 1/13 B 1/20 C 1/22	【到達目標】※各グループ事 ベルズキッチン営業③ （開店準備、営業対応、閉店作業、振り返り） 【小テスト】　4点
5 A 10/28 B 11/4 C 11/11	【到達目標】※各グループ事 ベルズキッチン営業① （開店準備、営業対応、閉店作業、振り返り） 【小テスト】　4点	17 1/28	【到達目標】 定期試験「belle's kitchen振り返り」 【定期試験】　60点
6 12/1	【到達目標】 ベルズキッチン　商品事前仕込み 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】　4点		
7～9 12/2 12/9 12/16	【到達目標】 ベルズキッチン当日仕上げ、仕込み② 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】　4点		
10 A 12/2 B 12/9 C 12/16	【到達目標】※各グループ事 ベルズキッチン営業② （開店準備、営業対応、閉店作業、振り返り） 【小テスト】　4点		
11 12/21	【到達目標】 グループワーク、振り返り 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		
12 1/12	【到達目標】 ベルズキッチン　商品事前仕込み 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】　4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

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	各科目担当講師 高野 未奈子
学科・ｺｰｽ	パティシエ科	授業形態	講義	総時間（単位）	60時間（2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科目別模試にて70%以上の正解率を目指す
③総合模試にて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
1.2 4/14 1.2限	【到達目標】 阪口先生 科目別対策授業 製菓理論①② 【確認小テスト】2点 各1点	10 5/20	【到達目標】 合田先生 科目別対策授業 公衆衛生学④ 【確認小テスト】1点
3 4/15	【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】2点	11 5/27	【到達目標】 合田先生 科目別対策授業 公衆衛生学⑤ **※6月3日2限 公衆衛生学模試実施** 【確認小テスト】1点
4.5 4/21 1.2限	【到達目標】 阪口先生 科目別対策授業 製菓理論③④ 【確認小テスト】2点 各1点	12 6/3	【到達目標】 合田先生 科目別対策授業 公衆衛生学⑥ 模試解答・解説 【確認小テスト】2点
6 4/22	【到達目標】 合田先生 科目別対策授業 公衆衛生学② 【確認小テスト】1点	13 6/9	【到達目標】 阿部先生 科目別対策授業 衛生法規① **※6月10日1限 衛生法規模試実施** 【確認小テスト】1点
7 4/28	【到達目標】 阪口先生 科目別対策授業 製菓理論⑤ **※4月28日2限 製菓理論模試実施** 【確認小テスト】2点	14 6/16	【到達目標】 阿部先生 科目別対策授業 衛生法規② 模試解答・解説 【確認小テスト】2点
8 4/29	【到達目標】 阪口先生 科目別対策授業 製菓理論⑥ 模試解答・解説 【確認小テスト】2点	15 6/16	【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】2点
9 4/29	【到達目標】 合田先生 科目別対策授業 公衆衛生学③ 【確認小テスト】1点	16 6/16	【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】2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＞ 7月16日に総合模試験実施 60点満点
＜小テスト＞ 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）59～0E評価資格喪失

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	渡部雄也・石森巧郎・木村諭喜
学科	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 時間割参照(週により変動)

【授業の学習内容と心構え】

様々なパティシエ、パティシエールから基礎ををを学び、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。
また、商品開発における考え方、組み合わせ方を学び、自ら応用力の高い商品を考案できるようになる。

【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、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 6/15	【到達目標】4コマ 特別授業「マルク・ベナルーシュ先生」 フランス菓子 ※内容確認中 【小テスト】　5点	9 8/21	【到達目標】3コマ 特別授業どんぐり猪俣さん ※内容確認中 【小テスト】　5点
2 6/25	【到達目標】3コマ 特別授業LeTAO「花田さん」 ※内容確認中 【小テスト】　5点		
3 6/26	【到達目標】4コマ パティスリー・リーモ　石森さん タルトバナーヌトロピコ ケークバナーヌ 製品の仕込み方、仕上げ方を理解する 【小テスト】　4点		
4 7/10	【到達目標】4コマ パティスリー・リーモ　石森さん 桃と紅茶のショートケーキ まるごと桃パフェ 製品の仕込み方、仕上げ方を理解する 【小テスト】　5点		
5 7/16	【到達目標】3コマ 長沼町食材を使用した商品の考案 試作④ 発表会用写真撮影 【小テスト】　5点		
6 7/22	【到達目標】3コマ 特別授業ビーネ・マヤ「伊藤さん」 ドイツ・ウィーン菓子 ※内容確認中 【小テスト】　5点		
7 7/23	【到達目標】3コマ 長沼町食材を使用した商品の考案　発表会 【定期試験】　40点(残りは別日に実施)		
8 8/20	【到達目標】3コマ 特別授業どんぐり猪俣さん ※内容確認中 【小テスト】　5点		

【特記事項】

【評価について】

<定期試験>　60点　長沼町食材考案発表会審査結果　40点
+レポート試験=「長沼町食材考案の振り返り」20点
<小テスト>　40点　1~9週目に実施　5点×8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

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	各科目担当講師 高野　未奈子
		授業形態	講義	総時間（単位）	60時間（2単位）	開講区分	前期
学科・ｺｰｽ	パティシエ科					曜日・時間	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科目別模試にて70%以上の正解率を目指す
③総合模試にて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
17 6/17	【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】2点	26 7/8	【到達目標】 余湖先生 科目別対策授業 食品学④ 模試解答・解説 【確認小テスト】2点
18 6/23	【到達目標】 堀野先生 科目別対策授業 栄養学② 【確認小テスト】1点	27 7/8	【到達目標】 堀野先生 科目別対策授業 栄養学④ 模試解答・解説 【確認小テスト】2点
19 6/23	【到達目標】 藤江先生 科目別対策授業 食品衛生学② 【確認小テスト】1点	28.29 7/14	【到達目標】 藤江先生 科目別対策授業 食品衛生学④⑤ **※7月15日2限　食品衛生学模試実施** 【確認小テスト】2点（各1点）
20. 21 6/24	【到達目標】 余湖先生 科目別対策授業 食品学②③ 【確認小テスト】1点	30 7/21	【到達目標】 藤江先生 科目別対策授業 食品衛生学⑥ 模試解答・解説 【確認小テスト】2点
22 6/30	【到達目標】 堀野先生 科目別対策授業 栄養学③ 【確認小テスト】1点		
23 6/30	【到達目標】 藤江先生 科目別対策授業 食品衛生学③ 【確認小テスト】1点		
24 7/1	【到達目標】 余湖先生 科目別対策授業 食品学④ **※7月1日3限　食品学模試実施** 【確認小テスト】1点		
25 7/1	【到達目標】 堀野先生 科目別対策授業 栄養学④ **※7月1日3限　栄養学模試実施** 【確認小テスト】1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