科目名	国家試験対策Ⅱ	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	後期 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科目別に実施し、試験に合格できるよう模試を行う。

【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 9/17 1限or2限	【到達目標】　余湖先生 科目別対策授業 食品学 【確認小テスト】3点	9 9/19 3限or4限	【到達目標】　嶋影先生 総合模試① 【確認小テスト】3点
2 9/17 1限or2限	【到達目標】　阪口先生 科目別対策授業 製菓理論 【確認小テスト】3点	１０ １０/１ 水曜1限	【到達目標】　阪口先生 科目別対策授業 製菓理論 【確認小テスト】3点
3 9/18 1限or３限	【到達目標】　合田先生 科目別対策授業 公衆衛生学 【確認小テスト】3点	１１ １０/１ 水曜2限	【到達目標】　嶋影先生 総合模試② 【定期試験】　６０点
4 9/18 ２限or４限	【到達目標】　合田先生 科目別対策授業 公衆衛生学 【確認小テスト】3点	１２ １０/２ 木曜1限	【到達目標】　嶋影先生 補習＋自習 【確認小テスト】3点
5 9/18 2限or3限	【到達目標】　堀野先生 科目別対策授業 栄養学 【確認小テスト】3点	１３ １０/７ 火曜1限	【到達目標】　嶋影先生 補習＋自習 【確認小テスト】3点
6 9/16 or１９ 1限	【到達目標】　藤江先生 科目別対策授業 食品衛生学 【確認小テスト】3点	１４ １０/９ 木曜1限	【到達目標】　嶋影先生 補習＋自習 【確認小テスト】２点
7 9/16 or１９ 2限	【到達目標】　藤江先生 科目別対策授業 食品衛生学 【確認小テスト】3点	１５ １０/９ 木曜2限	【到達目標】　嶋影先生 補習＋自習 【確認小テスト】２点
8 9/19 2限or3限	【到達目標】　阿部先生 科目別対策授業 衛生法規 【確認小テスト】3点		

【特記事項】

※9月16日～19日パテ通信と合同授業、クラス分けあり。
※総合模試①②にて正答率が７０％以下→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点の日→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点の日→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）59～0
E評価資格喪失

科目名	キャリアアップゼミⅣ	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	後期 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
1.2 10/2	【到達目標】 ・後期時間割・行事等スケジュールを理解する ・学園祭準備 【小テスト】　3点	9 １２/５ 金曜４限	【到達目標】 ベルズキッチン仕込み・片付け・清掃 連絡事項 【小テスト】　3点
3 １０/９	【到達目標】 ・学園祭準備 【小テスト】　3点	１０ １２/１２ 金曜４限	【到達目標】 ベルズキッチン仕込み・片付け・清掃 連絡事項 【小テスト】　3点
4 １０/１７ 金曜3限	【到達目標】 中間仕込み・発表準備練習 【小テスト】　3点	１１ １２/１９ 金曜４限	【到達目標】 ベルズキッチン仕込み・片付け・清掃 連絡事項 【小テスト】　3点
5 １０/２３	【到達目標】 中間発表を振り返り、次回の試作について考える 次回の材料発注 学園祭最終確認 【小テスト】　3点	１２ １２/２３	【到達目標】 冬休みの過ごし方について 【小テスト】　3点
6 １０/２５	【到達目標】 学園祭 【小テスト】　3点	１３ 1/１９	【到達目標】 コンテスト表彰式 【小テスト】　4点
7 １０/３０	【到達目標】 就職活動状況確認 ヴァローナについて 【小テスト】　3点	１４・１５ 1/２７ 火曜１．２限	【到達目標】 後期の振り返りと後期に向けて 1年間の皆勤賞発表/最終登校日・卒業式について 【定期試験】　６０点
8 １１/６	【到達目標】 卒業制作　振り返り・次回材料発注 発表準備PP作成 【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	クリエイティブ実習	必修選択	必修	年次	2年次	担当教員	石森　拓郎　宮田　花林 渡部　雄也　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）	90時間（3単位）	開講区分 曜日・時間	後期 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）

様々なパティシエ、パティシエールから基礎をを学び、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】

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 9/22 月曜 1～4限	【到達目標】パティスリーリーモ　石森先生 ・和栗のモンブラン ・シュークリーム 【小テスト】　3点	9 11/19 水曜 1～4限	【到達目標】特別授業　ヴァローナ 【小テスト】　４点
2 9/29 月曜 1～3限	【到達目標】パン屋花林　宮田先生 ・パニーニ(2種) ・シナモンロール 【小テスト】　3点	１０ 11/28 金曜 1～3限	【到達目標】内澤先生 卒業制作フィードバック ・ショコラD 【小テスト】　３点
3 10/3 金曜 1～3限	【到達目標】内澤先生 ・ブッセ ・ダムブランシュ 【小テスト】　3点	１１ 12/1 月曜 1～3	【到達目標】パティスリーリーモ　石森先生 卒業制作フィードバック ・フレジエ 【小テスト】　3点
4 10/10 金曜 1～4限	【到達目標】パティスリーブリスブリス　中本シェフ (生菓子＋焼菓子) 【小テスト】　3点	１２ 12/2 火曜 1～3限	【到達目標】ボンヴィバン　久保健寛さん 卒業制作フィードバック (スペシャリテ) 【小テスト】　3点
5 10/24 金曜 1～3限	【到達目標】※学園祭準備 【小テスト】　3点	１３ 1/19 月曜 1～2限	【実技試験】石森シェフ シュークリーム 【定期試験】　60点
6 11/7 金曜 1～3限	【到達目標】どんぐり ※メニュー決まり次第共有 【小テスト】　3点	１４ 1/26 月曜 1～3限	【到達目標】渡部 オリジナルワンホール 【小テスト】３点
7 11/10 月曜 1～4限	【到達目標】※外部講師（予定） (生菓子＋焼菓子) 【小テスト】　3点	１５	
8 11/14 金曜 1～4限	【到達目標】パティスリーブルースト　永井シェフ(ベル卒業生) (生菓子＋焼菓子) 【小テスト】　3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＞　１～１４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	メニュープロデュースⅢ	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）	90時間（3単位）	開講区分 曜日・時間	後期 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。
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 9/12 金曜 1～2限	【到達目標】 卒業制作　グループワーク① 卒業制作へ向けて、グループワークを行い、プレゼンテーション資料の作成,レシピの改善、次回試作に向けての発注を行う。 【小テスト】　3点	9 10/29 水曜 1～4限	【到達目標】 卒業制作　試作④ 前回の試作からの改善箇所などを意識し、試作、試食を行う。 また、プレゼン資料の準備も行っていく。 【小テスト】　3点
2 9/26 金曜 1～4限	【到達目標】 卒業制作　試作② 前回の試作からの改善箇所などを意識し、試作、試食を行う。 また、プレゼン資料の準備も行っていく。 【小テスト】　3点	１０ 10/30 木曜 1～2限	【到達目標】 卒業制作　グループワーク⑤ 卒業制作へ向けて、グループワークを行い、プレゼンテーション資料の作成,レシピの改善、次回試作に向けての発注を行う。 【小テスト】　3点
3 9/30 火曜 1～2限	【到達目標】 卒業制作　グループワーク② 卒業制作へ向けて、グループワークを行い、プレゼンテーション資料の作成,レシピの改善、次回試作に向けての発注を行う。 【小テスト】　3点	１１ 11/5 水曜 1～4限	【到達目標】 卒業制作　試作⑤ 前回の試作からの改善箇所などを意識し、試作、試食を行う。 また、卒業制作本番に向け商品写真の撮影も行う。 【小テスト】　3点
4 10/6 月曜 1～4限	【到達目標】 卒業制作　試作③ 前回の試作からの改善箇所などを意識し、試作、試食を行う。 また、プレゼン資料の準備も行っていく。 【小テスト】　3点	１２ 11/6 木曜 1～2限	【到達目標】 卒業制作　グループワーク⑥ 卒業制作発表会へ向けて、グループワークを行い、プレゼンテーション資料の作成,レシピの打ち込み、発注を行う。 【小テスト】　3点
5 10/7 火曜 2～3限	【到達目標】 卒業制作　グループワーク③ 卒業制作中間発表へ向けて、グループワークを行い、プレゼンテーション資料、テイクアウト用の商品消化資料の作成,レシピの改善、中間発表の仕込みに向けての発注を行う。 【小テスト】　3点	１３ 11/24 月曜 1～3限	【到達目標】 卒業制作　事前仕込み＋PP準備 卒業制作発表会の際、間に合うよう事前仕込みを行う。また、プレゼン担当はプレゼンの練習も行う。 【小テスト】　２点
6 10/17 金曜 1～2限	【到達目標】 卒業制作　中間発表事前仕込み 中間発表の際に間に合うよう、事前仕込みを行う。 【小テスト】　3点	１４ 11/26 水曜 1～4限	【到達目標】 卒業制作発表会　リハーサル＋事前仕込み 発表会リハーサルの実施。また、クラス内で試食を行う。 【小テスト】　２点
7 10/20 月曜 1～4限	【到達目標】 卒業制作　中間発表 外部審査（各チーム事箱詰めした作品を用意し、引取or持込で審査していただく。） 1年生の試食＋プレゼンテーション 【小テスト】　3点	１５ 11/27 木曜 1～4限	【到達目標】 卒業制作発表会　本番 【定期試験　60点】
8 10/23 木曜 1～2限	【到達目標】 卒業制作　グループワーク④ 中間発表会FBを行い、卒業制作発表会本番に向けて、グループワークを行い、プレゼンテーション資料の作成,レシピの改善、次回試作に向けての発注を行う。 【小テスト】　3点		

【特記事項】

【評価について】

＜定期試験＞卒業制作発表会＋筆記試験「卒業制作の振り返り」６０点満点
＜小テスト＞　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
E評価資格喪失・
※発表会の日を定期試験日とし欠席者は後日追試、評価は最高Dとする

科目名	ベルズキッチンⅢ	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	後期 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 10/24 土曜	【到達目標】 ※学園祭 【小テスト】　２点	8 12/19 金曜 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
2 11/28 金曜 4限	【到達目標】 ベルズキッチン　グループワーク①＋発注 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、発注を授業内で決めきる。 【小テスト】　3点	9 12/12 月曜 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
3 12/1 月曜 4限	【到達目標】 ベルズキッチン　グループワーク② 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	１０ 各チーム 日程別 3～4限	【到達目標】 ベルズキッチン　販売 ABチーム　12/6 CDチーム　12/15 EFチーム　12/22 【小テスト】　4点
4 12/5 金曜 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	１１ 12/23 火曜 1.2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
5 12/8 月曜 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 日程別 1～3限	【到達目標】 チーム別仕込み ACEチーム　1/16 BDFチーム　1/23 【小テスト】　3点
6 12/12 金曜 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	１３ 各チーム日程別 1～4限	【到達目標】 チーム別販売日 ACEチーム　1/17 BDFチーム　1/24 【小テスト】　4点
7 12/15 月曜 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＞キャリアアップゼミ内で実施
筆記試験「ベルズキッチンの振り返り」６０点満点
＜小テスト＞　　２点×１回、３点×１０回、4点×４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