

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	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	後期 火曜2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 9/24	【到達目標】 後期のスケジュールの確認と就職活動の確認 卒業制作グループワーク 【小テスト】 3点			9 11/20	【到達目標】 卒業制作グループワーク 発表会最終確認 就職未内定者対策授業 【小テスト】 3点		
2 10/1	【到達目標】 卒業制作グループワーク 就職未内定者対策授業 【小テスト】 3点			10 11/28	【到達目標】 就職希望先の確認と絞り込み 発表会振り返り ベルズキッチン内容確認、役割決め 【小テスト】 3点		
3 10/8	【到達目標】 卒業制作グループワーク 就職未内定者対策授業 【小テスト】 3点			11 12/6	【到達目標】 ベルズキッチン準備 就職希望先の確認と行動スケジュールの作成 (未内定者 年内内定するためのスケジュール) 【小テスト】 3点		
4 10/15	【到達目標】 卒業制作グループワーク 中間発表準備チェック 就職未内定者対策授業 【小テスト】 3点			12 12/13	【到達目標】 就職未内定者面談 社会に出る前の心構え 【小テスト】 点		
5 10/22	【到達目標】 卒業制作グループワーク 中間発表振り返り 1年生試食発表準備と確認 就職未内定者対策授業 【小テスト】 3点			13 1/17	【到達目標】 卒業式・最終登校日の確認と準備 就職未内定者面談 社会に出る前の心構え 【小テスト】 3点		
6 10/29	【到達目標】 卒業制作グループワーク 就職未内定者対策授業 【小テスト】 3点			14 1/31	【到達目標】 卒業式・最終登校日の確認と準備 【小テスト】 4点		
7 11/5	【到達目標】 地域清掃 卒業制作グループワーク 就職未内定者対策授業 【小テスト】 3点			15 1/31	【到達目標】 2年間を振り返って 【定期試験】 60点		
8 11/12	【到達目標】 卒業制作グループワーク 就職未内定者対策授業 【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Ⅱ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	阪口 育恵
		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)
学科・コース	パティシエ科						
【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%以上の正解率を目指す							
【使用教科書・教材・参考書】 ・製菓衛生師全書、必要に応じてプリント資料配布 ・第1回はスマホを使用します。(充電しておいて下さい)				【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 (9/9)	【到達目標】 対策授業 【確認小テスト 2点】			☆9 (9/19)	【到達目標】 対策授業 【確認小テスト 3点】		
2 (9/9)	【到達目標】 対策授業 【確認小テスト 3点】			10 (9/19)	【到達目標】 総合模試① 【確認小テスト 3点】		
3 (9/12)	【到達目標】 対策授業 【確認小テスト 3点】			11 (9/23)	【到達目標】 対策授業 【確認小テスト 3点】		
4 (9/12)	【到達目標】 対策授業 【確認小テスト 3点】			12 (9/23)	【到達目標】 総合模試② 【確認小テスト 3点】		
5 (9/13)	【到達目標】 対策授業 【確認小テスト 3点】			13 (9/30)	【到達目標】 対策授業 【確認小テスト 3点】		
6 (9/13)	【到達目標】 対策授業 【確認小テスト 3点】			☆14 (9/30)	【到達目標】 総合模試③ 【確認小テスト 2点】		
7 (9/18)	【到達目標】 対策授業 【確認小テスト 3点】			☆15 (10/7)	【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 (9/18)	【到達目標】 対策授業 【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	製菓応用実習	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 月・火・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デモンストレーションを通じて技術を学び、講話から職業人になる為に大切な心構えを知る。 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】 今まで学んできた基礎的な技術と知識を応用し、商品化に対応できる技術の向上を図る							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピファイル・包丁ケース・筆記用具・クリップボード				【授業外における学習】 ・各講師の技術の違いや作業工程を理解し今後の授業に役立てる。 ・グループミーティング ・基礎技術練習			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 9/17	【到達目標】3コマ 【特別授業】石森先生 レシピ考案についての考え方① 【小テスト】 4点			9 12/10	【到達目標】4コマ 【特別授業】石森先生 スペシャリテについて② 【小テスト】 4点		
2 9/25	【到達目標】4コマ 【特別授業】パティスリーフィリア 渡辺先生 レシピ考案についての考え方② 【小テスト】 4点			10 12/13	【到達目標】2コマ ベルズキッチン打ち合わせ、仕込み 【小テスト】 1点		
3 10/2	【到達目標】4コマ 【特別授業】ブリスブリス 中本先生 レシピ考案についての考え方③ 【小テスト】 4点			11 12/20	【到達目標】3コマ クリスマスケーキ(内澤先生?) 【定期試験】 4点		
4 11/13	【到達目標】5コマ 【特別授業】ヴァローナ チョコレートの扱い方 【小テスト】 5点			12 1/17	【到達目標】2コマ ベルズキッチン打ち合わせ、仕込み 【小テスト】 1点		
5 11/19	【到達目標】4コマ 【特別授業】ビーネ・マヤ 伊藤先生 レシピ考案についての考え方④ ウィーン菓子について 【小テスト】 4点			13 1/24	【到達目標】4コマ オリジナルワンホールケーキ制作 【定期試験】 60点		
6 11/29	【到達目標】3コマ 【特別授業】石森先生 卒業制作振り返り スペシャリテについて 【小テスト】 4点			14 1/27	【到達目標】2コマ ベルズキッチン打ち合わせ、仕込み 【小テスト】 2点		
7 12/2	【到達目標】3コマ 【特別授業】久保先生 卒業制作振り返り スペシャリテについて 【小テスト】 4点						
8 12/6	【到達目標】2コマ ベルズキッチン打ち合わせ、仕込み 【小テスト】 1点			【評価について】 実技試験＝「オリジナルワンホールケーキ」 ・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。			

科目名	商品開発実習Ⅱ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	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 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）							
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】 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】 レシピファイル・包丁ケース・筆記用具・クリップボード				【授業外における学習】 ・各講師の技術の違いや作業工程を理解し今後の授業に役立てる。 ・グループミーティング ・基礎技術練習			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 9/20	【到達目標】4コマ 卒業制作試作① グループワーク 次週分発注 【小テスト】 2点			9 11/1	【到達目標】4コマ 卒業制作試作⑤ グループワーク 次週分発注 【小テスト】 3点		
2 9/27	【到達目標】4コマ 卒業制作試作② グループワーク 次週分発注 【小テスト】 3点			10 11/8	【到達目標】4コマ 卒業制作試作⑥ グループワーク 次週分発注 【小テスト】 3点		
3 10/4	【到達目標】4コマ 卒業制作試作③ グループワーク 次週分発注 【小テスト】 3点			11 11/15	【到達目標】4コマ 卒業制作試作⑦ グループワーク 次週分発注 【小テスト】 4点		
4 10/11	【到達目標】4コマ 卒業制作試作④ グループワーク 次週分発注 【小テスト】 3点			12 11/22	【到達目標】4コマ 卒業制作試作⑧ グループワーク 次週分発注 【小テスト】 3点		
5 10/18	【到達目標】2コマ 卒業制作中間発表会(試食会)分仕込み 次週分発注 【小テスト】 3点			13 11/26	【到達目標】2コマ+実践実習2コマ 卒業制作発表会仕込み リハーサル 事前準備 【小テスト】 3点		
6 10/21	【到達目標】2コマ+実践実習 中間発表会(試食会) 【小テスト】 3点			14 11/27	【到達目標】2コマ+実践実習2コマ 卒業制作発表会 【定期試験】 60点		
7 10/25	【到達目標】3コマ？ 1年生試食会仕込み 次週試作分発注 リハーサル 【小テスト】 3点						
8 10/28	【到達目標】2コマ+実践実習 1年生試食会 【小テスト】 3点			【評価について】			
【特記事項】							

科目名	パティスリー実践実習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2年	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60時間 (2単位)	開講区分 曜日・時間	後期 火曜2時限、月曜1・2・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） 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】				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 9/24	【到達目標】 卒業制作グループワーク 詩作に向けたメニュー考案 レシピの作成 発注書の作成 【小テスト】 3点			9 11/20	【到達目標】 卒業制作グループワーク 発表会最終確認 プレゼン資料最終確認 【小テスト】 3点		
2 10/1	【到達目標】 卒業制作グループワーク 詩作に向けたメニュー考案 レシピの作成 発注書の作成 【小テスト】 3点			10 11/26	【到達目標】 発表会準備 仕込み 【小テスト】 4点		
3 10/8	【到達目標】 卒業制作グループワーク 詩作に向けたメニュー考案 レシピの作成 発注書の作成 【小テスト】 3点			11 11/27	【到達目標】 卒業制作発表会 【定期試験】 60点		
4 10/15	【到達目標】 卒業制作グループワーク 詩作に向けたメニュー考案 レシピの作成 発注書の作成 中間発表準備チェック 【小テスト】 3点			12 11/28	【到達目標】 発表会振り返り ベルズキッチン内容確認、役割決め 【小テスト】 3点		
5 10/22	【到達目標】 卒業制作グループワーク 詩作に向けたメニュー考案 レシピの作成 発注書の作成 中間発表振り返り 1年生試食発表準備と確認 【小テスト】 3点			13 12/9	【到達目標】 ベルズキッチン準備・仕込み A班販売実習 【小テスト】 3点		
6 10/29	【到達目標】 卒業制作グループワーク 詩作に向けたメニュー考案 レシピの作成 発注書の作成 【小テスト】 3点			14 12/16	【到達目標】 ベルズキッチン準備・仕込み B班販売実習 【小テスト】 3点		
7 11/5	【到達目標】 卒業制作グループワーク 詩作に向けたメニュー考案 レシピの作成 発注書の作成 【小テスト】 3点			15 1/20	【到達目標】 ベルズキッチン準備・仕込み C班販売実習 【小テスト】 3点		
8 11/12	【到達目標】 卒業制作グループワーク 詩作に向けたメニュー考案 レシピの作成 発注書の作成 プレゼン資料確認 【小テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】 卒業制作発表会を定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。			