

科目名	食材研究実習		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	佐藤 康彦
学科・コース	スイーツ・フード実践科		授業 形態	実習	総時間 (単位)	90時間 (3)	開講区分	前期 月曜日 1・2・3・4
<p>【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) 洋菓子企業でパティシエとして経験を活かし、食材に関する理解度を深め、お菓子作りができるようになる。実習では、整理、整頓をしながら作業する。</p>								
<p>【到達目標】</p> <p>①オープン、器具、道具の取り扱いを学ぶ。 ②ナッペ、絞りが出来るようになる。 ③パーター・ビスキュイ生地を焼けるようになる。 ④時間内に商品を完成させる。</p>								
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>包丁ケース・ケーキを入れる箱またはタッパ</p>					<p>【授業外における学習】</p> <p>①実習後は綺麗に掃除をする。 ②白衣・コック帽・サロンは常に綺麗にする。</p>			
回	授 業 概 要				回	授 業 概 要		
1	<p>【到達目標】</p> <p>砂糖の違いが分かり、スイーツ作りができるようになる。 (粉糖、上白糖、グラニュー糖の違いと応用)</p> <p>バターサブレ ジェノワーズ(ショートケーキ)</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>				9	<p>【到達目標】</p> <p>生クリームの違いが分かり、スイーツ作りができるようになる。 (植物性と動物性)</p> <p>ロールケーキ3品比較</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
2	<p>【到達目標】</p> <p>砂糖の違いが分かり、スイーツ作りができるようになる。 (トレハロース、カソナード、水あめの違いと応用)</p> <p>クレームブリュレ ジェノアーズ(ショートケーキ)</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>				10	<p>【到達目標】</p> <p>定期テストについて理解でき、実践できるようになる。 定期試験課題発表、練習</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
3	<p>【到達目標】</p> <p>チョコレート特性を理解し、スイーツ作りができるようになる。</p> <p>アンブロワジーショコラ マドレーヌショコラ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>				11	<p>【到達目標】</p> <p>凝固剤の違いと応用</p> <p>プリン4種比較 ※3階実習室(スチコン使用)</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
4	<p>【到達目標】</p> <p>チョコレート特性を理解し、スイーツ作りができるようになる。</p> <p>ル・ショコラ デコール各種</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>				12	<p>【到達目標】</p> <p>食材の特性を活かした、お菓子作りができる。 佐藤先生の特別メニュー</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
5	<p>【到達目標】</p> <p>メレンゲの特徴が分かるようになり、スイーツ作りができる。</p> <p>デュオフロマージュ マカロンショコラ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>				13	<p>【到達目標】</p> <p>食材の特性を活かした、お菓子作りができる。 佐藤先生の特別メニュー</p>		
6	<p>【到達目標】</p> <p>メレンゲの特徴が分かるようになり、スイーツ作りができる。</p> <p>モンブラン ケークサレ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>				14	<p>【到達目標】</p> <p>食材の特性を活かした、お菓子作りができる。 佐藤先生の特別メニュー</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>		
7	<p>【到達目標】</p> <p>道産小麦粉を使ったお菓子作り</p> <p>シフォンケーキ クグロフ リュスティックショコラ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>				15	<p>【到達目標】 定期テスト 実技</p> <p>【定期試験】 60点</p>		
8	<p>【到達目標】</p> <p>バターとマーガリンの違いが分かり、お菓子作りができる。</p> <p>バターサブレ2 ガトーーオランジェ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>							
<p>【特記事項】</p>					<p>【評価について】</p>			

科目名	産学共同実習		必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	小林 宗一	
学科・コース	スイーツ・フード実践科		授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	前期	
							曜日・時間	火曜日 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)									
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を身に付ける授業を実行する。									
【到達目標】									
①衛生管理の重要性を学ぶ ②時間管理の重要性を学び、行動が出来るようになる ③自分達で考えた美味しい洋菓子を作る									
【使用教科書・教材・参考書】					【授業外における学習】				
包丁ケース・ケーキを入れる箱またはタッパ					①実習室は常に綺麗にする ②一日の終わりに授業の振り返りをする。				
回	授 業 概 要				回	授 業 概 要			
1 6/1	【到達目標】 焼き菓子を理解し、ジェノワーズを学ぶ  フォレノワール サブレココ  【確認小テスト】 2点				9 8/18	【到達目標】 バター生地を理解し一人で作れるようになる  クレームアンジュ ソフトチョコクッキー  【確認小テスト】 3点			
2 6/2	【到達目標】 アングレーズを作れるようになる  デュオフロマージュ  【確認小テスト】 3点				10 8/25	【到達目標】 凝固剤の種類を学び特徴を知る  紅茶ゼリー グレープフルールゼリー ラビット仕込み  【確認小テスト】 3点			
3 6/9	【到達目標】 バター生地を理解し一人で出来るようになる  バンド・ジュヌ ケーキ・オ・テ  【確認小テスト】 3点				11 9/1	【到達目標】 パイ生地の作り方を学び一人で出来るようになる  カスタードパイ 季節のケーキ  【確認小テスト】 3点			
4 6/16	【到達目標】 バター生地を理解し一人で出来るようになる  キャラメルパウンド マドレーヌ  【確認小テスト】 3点				12 9/8	【到達目標】 一人でシュークリームが出来るようになる  シュークリーム練習  【確認小テスト】 3点			
5 6/23	【到達目標】 バター生地を理解し一人で出来るようになる  プールドネージュ スイートオレンジ  【確認小テスト】 3点				13 9/15	【到達目標】 時間内に終了させる  期末テスト シュークリーム  【定期試験】 60点			
6 6/30	【到達目標】 クッキー生地を絞れるようになる  ケーキ・オ・カカオ マリレン(クッキー)  【確認小テスト】 3点					【到達目標】    【確認小テスト】			
7 7/7	【到達目標】 凝固剤の使い方を理解する  いちごティラミス マンゴプリン  【確認小テスト】 3点					【到達目標】    【定期試験】			
8 7/14	【到達目標】 シュー生地を理解しオープンの扱いが出来るようになる  パリブレスト シュークリーム(期末テスト課題)  【確認小テスト】 3点								
【特記事項】					【評価について】				

科目名	プロ養成演習Ⅱ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	坂本 卓
学科・コース	スイーツ・フード実践科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 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) インターンシップ先でどのようなことに気づき、今後どのように活かしていくかの振り返りを実施する。 希望の就職内定に向けての準備を行う。							
【到達目標】 ①プロの職業人になるために必要なマインドを身につける ②自分の将来をイメージして、現場で活躍できる人材になる							
【使用教科書・教材・参考書】 スケジュール帳				【授業外における学習】 インターンシップの日々の振り返りをする。 小テストの振り返りをする。			
回	授業概要			回	授業概要		
1 / 【確認小テスト】 2点	【到達目標】 インターンシップの流れを確認して、理解することができるようになる。			9 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 履歴書の書き方のポイント 就職試験状況について		
2 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 個別面談 今後の方向性 目標設定 インターンシップ			10 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 履歴書の書き方のポイント 就職試験状況について		
3 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 オンライン授業について 目的確認 授業の方法・評価 ZOOMの使い方 MOODLEの使い方			11 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 面接のポイント 就職試験状況について		
4 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 就職活動の仕方について GWに出した課題について			12 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 面接官視点での面接練習 就職試験状況について		
5 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 GWに出した課題について発表する 自己分析の仕方			13 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 インターンシップ(前期)12週目の振り返りと、13週目に向けての準備を行うことができるようになる。 インターンシップの情報共有し、問題解決能力と社会人基礎力を身につける。		
6 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 自己分析の進め方			14 / 【確認小テスト】 2点	【到達目標】 インターンシップ(前期)13週目の振り返りと、14週目に向けての準備を行うことができるようになる。 インターンシップの情報共有し、問題解決能力と社会人基礎力を身につける。		
7 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 自己分析の進め方 時間割について			15 / 【定期試験】 60点	【到達目標】 定期試験 前期インターンシップを振り返りを行ない、後期の目標を立てる。		
8 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 求人票の見かたについて インターンシップについて			【評価について】 毎回の小テスト40点満点および定期試験60点満点の合計100点満点で評価する			
【特記事項】							