

科目名	卒業制作実習	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)	90時間 (3)	開講区分	後期 月曜日 1・2・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) 洋菓子企業でパティシエとして経験を活かしてパティシエが、食材の大切さや食材の魅力を引け出す知識を身に付ける授業を実行する。							
【到達目標】 ①オリジナルの焼き菓子・生菓子のレシピ作りができるようになる。 ②プレゼンテーションを行いながらオリジナルの作品が提供できるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ・包丁ケース				【授業外における学習】 ①主体的に意見をだしあい、コミュニケーションをとりながら、作品を完成させる。 ②スムーズな実習環境を作るため、事前に実習スケジュールを完成する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 9/28	【到達目標】 卒業制作発表会 卒業制作の課題が理解でき、今後のスケジュールと発注書・レシピが完成できるようになる。 【確認小テスト】 2点			9 11/30	【到達目標】 卒業発表会 プレゼンテーションを行いながら、作品の提供ができるようになる。 【確認小テスト】 10点		
2 10/5	【到達目標】 第1回目試作 レシピ通り、作品が作成できるようになる。PDCサイクルを理解し、PDCシートが作成できるようになる。発注書が提出できる。 【確認小テスト】 2点			10 12/7	【到達目標】 ワンハートサービス仕込み ワンハートサービスが理解でき、販売で使用するスイーツの制作ができるようになる。 【確認小テスト】 2点		
3 10/12	【到達目標】 第2回目試作 レシピ通り、作品が作成できるようになる。PDCサイクルを理解し、PDCシートが作成できるようになる。発注書が提出できる。 【確認小テスト】 2点			11 12/8	【到達目標】 ワンハートサービス仕込み ワンハートサービスが理解でき、販売で使用するスイーツの制作ができるようになる。 【確認小テスト】		
4 10/19	【到達目標】 第3回目試作 レシピ通り、作品作成ができるようになる。PDCサイクルを理解し、PDCシートが作成できるようになる。中間発表会の流れが理解でき、発表会用のレシピを完成する。 【確認小テスト】 4点			12 12/14	【到達目標】 ワンハートサービス仕込み ワンハートサービスが理解でき、販売で使用するスイーツの制作ができるようになる。 【確認小テスト】		
5 10/26	【到達目標】 中間発表 中間発表を通じて、オリジナルスイーツの課題を見つけるようになる。今後のスケジュールと発注書が書けるようになる。 【確認小テスト】 10点			13 12/15	【到達目標】 ワンハートサービス仕込み ワンハートサービスが理解でき、販売で使用するスイーツの制作ができるようになる。 【確認小テスト】		
6 11/2	【到達目標】 第4回目試作 レシピ通り、作品作成ができるようになる。PDCサイクルを理解し、PDCシートが作成できるようになる。中間発表会の流れが理解でき、発表会用のレシピを完成する。 【確認小テスト】 2点			14 12/16	【到達目標】 ワンハートサービス当日 学内販売実習を通じて、プロのパティシエとしての身構え・気構え・心構えが身に付けられるようになる。 【確認小テスト】		
7 11/9	【到達目標】 第5回目試作 レシピ通り、作品作成ができるようになる。PDCサイクルを理解し、PDCシートが作成できるようになる。中間発表会の流れが理解でき、発表会用のレシピを完成する。 【確認小テスト】 2点			15 2/8	【到達目標】 定期テスト ワンハートサービスで制作した製品作り。 【定期試験】 60点		
8 11/16	【到達目標】 第6回目試作 レシピ通り、作品作成ができるようになる。オリジナルレシピを確定し提出できるようになる。 【確認小テスト】 4点						
【特記事項】				【評価について】			

科目名	産学協同実習Ⅱ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	岸本 秋雄
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)	60時間 (2単位)	開講区分 曜日・時間	後期 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) 数々の有名ホテルや企業で製パンの製造に携わってきたブーランジェが、北海道産小麦を使用のクオリティの高いパンの実習を行う。							
【到達目標】 北海道産小麦と食材を使用したパンの製造							
【使用教科書・教材・参考書】 包丁ケース ケーキ箱				【授業外における学習】 ①実習室は常に綺麗にし衛生的な状態を保つ。 ②1日の終わりに授業後振り返りをする。			
回	授業概要			回	授業概要		
1 9/29	【到達目標】 道産小麦(はるゆたか)を使用して食パンを製造する。 給水、発酵、香り、ボリューム、食感を注視する。 【確認小テスト】 2点			9 12/1	【到達目標】 道産小麦、クリームチーズを使用したオレンジパンを製造する。 吸水、捏ね上げ、生地状態、成形、焼成を管理する 【確認小テスト】 3点		
2 10/6	【到達目標】 道産小麦(タイプER)を使用してフランスパンを製造する。 給水、発酵、香り、ボリューム、食感を注視する。 【確認小テスト】 3点			10 12/8	【到達目標】 6回目を参考にして、ハイクオリティの食パンを製造する。 食味、内層、食感、香り、外形、注視管理する。 【確認小テスト】 3点		
3 10/13	【到達目標】 道産小麦(はるゆたか)を使用してバターロール、クリームパンを製造する。 道産食材について理解する。 【確認小テスト】 3点			11 12/15	【到達目標】 道産小麦(タイプER、ライムギ)を使用して冷蔵発酵の小型パンを製造する。 生地の状態、2次発酵温度、高温焼成を管理する。 【確認小テスト】 3点		
4 10/20	【到達目標】 道産小麦(タイプER、ライムギ)を使用してセイグルを製造する。 給水、発酵、香り、ボリューム、食感を注視する。 【確認小テスト】 3点			12 1/19	【到達目標】 道産小麦(はるゆたか、グラハム粉)を使用してヨーグルトブレッドを製造する。 グラハム粉の前処理、シンペルの使用法を学ぶ。 【確認小テスト】 3点		
5 10/27	【到達目標】 道産小麦、道産食材を使用した、山形食パンを製造する。 食味、香り、ボリューム、食感を観察する。(じゃが芋、長芋) 【確認小テスト】 3点			13 1/26	【到達目標】 クリスマス用にシュトーレンを製造する。クリスマス前実習。 ドライフルーツの漬け込み、生地の仕込み、成形、焼成時のバター の塗り方を学ぶ。 【確認小テスト】 3点		
6 11/10	【到達目標】 1回目を参考にして、クオリティを上げた食パンを製造する。 吸水、捏ね上げ、油脂、発酵時間、温度等を考える。 【確認小テスト】 3点			14 2/2	【到達目標】 10回目を参考にして、道産小麦を使用したハイクオリティな食パンを 完成する。 【確認小テスト】 2点		
7 11/17	【到達目標】 道産小麦、道産乳製品を使用してクロワッサン生地を製造する。 きじの捏ね揚げ、バター折り込み、発酵温度、時間を管理する。 【確認小テスト】 3点			15 2/9	【到達目標】 学年末テスト 道産小麦を使用した食パン。 【定期試験】 60点		
8 11/24	【到達目標】 道産小麦、道産食材を使用した菓子パンを製造する。 (カボチャ、ブルーベリー) 【確認小テスト】 3点			【評価について】 確認小テスト40点、定期試験60点の合計で評価する。			
【特記事項】							

科目名	プロ養成演習Ⅲ	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 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) 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】 前期の振り返りを行ない、課題を発見することで、後期の目標を立て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】 インターンシップ(後期)8週目の振り返りと、9週目に向けての準備を行うことができる。 インターンシップの情報共有と、未内定者は活動スケジュールを明確にする。		
2 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 インターンシップ(後期)1週目の振り返りと、2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。			10 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 インターンシップ(後期)9週目の振り返りと、10週目に向けての準備を行うことができる。 インターンシップの情報共有と、未内定者は活動スケジュールを明確にする。		
3 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 インターンシップ(後期)2週目の振り返りと、3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。			11 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 インターンシップ(後期)10週目の振り返りと、11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と、未内定者は活動スケジュールを明確にする。		
4 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 インターンシップ(後期)3週目の振り返りと、4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。			12 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 インターンシップ(後期)11週目の振り返りと、12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と、未内定者は活動スケジュールを明確にする。		
5 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 インターンシップ(後期)4週目の振り返りと、5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。			13 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 インターンシップ(後期)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と、未内定者は活動スケジュールを明確にする。		
6 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 インターンシップ(後期)5週目の振り返りと、6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。			14 / 【確認小テスト】 2点	【到達目標】 インターンシップ(後期)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と、未内定者は活動スケジュールを明確にする。		
7 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 インターンシップ(後期)6週目の振り返りと、7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。			15 / 【定期試験】 60点	【到達目標】 定期試験 後期インターンシップの振り返りを行い、自身の成長とこれからの課題を見つける		
8 / 【確認小テスト】 3点	【到達目標】 インターンシップ(後期)7週目の振り返りと、8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と、未内定者は活動スケジュールについて考える。			【評価について】 小テスト20点、確認テスト20点、定期試験60点の合計で評価する。			
【特記事項】							