

科目名 (英)	キャリア教育講座Ⅲ Professional careers seminarⅢ	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	江刺 有未
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 水曜日 1時限目
【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) 製菓専門学校を卒業し現場にて経験を積んだ教員が、パティシエを目指す学生に一社会人としての心得や専門的な知識を修得する授業を実施する。 また、7つの基本行動(挨拶、返事、言葉遣い、清掃、整理整頓、身だしなみ、時間管理)を身に付ける。							
【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える力を身に付ける。 社会人基礎力を身に付け実践することができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 学生便覧、その他各授業毎に指示				【授業外における学習】			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【授業単元】学則の再確認・目標設定・就職活動について① 【授業形態】講義 【到達目標】 ・担任自己紹介 ・学生ポータルサイト、証明書関係のお話 ・目標設定、学則の再確認 ・就職の流れについて			9	【授業単元】卒業制作に向けて② 【授業形態】講義 【到達目標】 ・発注について ・原価計算について		
4/17				6/26			
2	【授業単元】サポートアンケート・就職活動について② 【授業形態】講義 【到達目標】 ・ITリテラシー ・サポートアンケート ・履歴書の書き方について①(説明) ・GWの課題			10	【授業単元】卒業制作に向けて③・就職活動について⑨ 【授業形態】講義 【到達目標】 ・卒制チーム決定 ・テーマ、デッサン、発注 ・お礼状の書き方について		
4/24				7/3			
3	【授業単元】就職活動について③ 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 ・就職ガイダンス ・求人票の見方について 履歴書の書き方について②(自己PR)			11	【授業単元】卒業制作に向けて④・就職活動について⑩ 【授業形態】講義 【到達目標】 ・卒制実習の準備 ・仕事とは？時間の作り方について		
5/8				7/10			
4	【授業単元】就職活動について④ 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 ・履歴書の書き方について③(志望動機) ・国試に向けて目標記入 ・スポーツ大会実行委員決め			12	【授業単元】夏休み前の諸連絡 【授業形態】講義 【到達目標】 ・夏休みの過ごし方 ・夏休みの課題 ・スポーツ大会について		
5/15				7/17			
5	【授業単元】就職活動について⑤ 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 ・面接の流れについて ・面接練習			13	【授業単元】卒業制作に向けて⑤ 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 ・夏休みの課題共有・回収 ・就職状況確認 ・中間発表について		
5/22				9/4			
6	【授業単元】就職活動について⑥・社会人基礎力① 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 ・模擬面接会① ・福利厚生、休日、基本給etc.①			14	【授業単元】卒業制作に向けて⑥ 【授業形態】講義 【到達目標】 ・試験内容の確認 ・前期の振り返り ・後期のスケジュール確認		
5/29				9/11			
7	【授業単元】就職活動について⑦・社会人基礎力② 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 ・模擬面接会② ・福利厚生、休日、基本給etc. ②			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】演習 【到達目標】		
6/5				9/18			
8	【授業単元】卒業制作に向けて①・就職活動について⑧ 【授業形態】講義 【到達目標】 ・卒業制作について ・アンケート実施 ・業界連絡の仕方について			【評価について】 評価は筆記試験にて実施。60点満点とする。 授業内で受講した知識の理解度を計る。 毎授業内では小テストを実施。40点満点とし、定期試験と合計して100点満点で評価を行う。 評価は、学則規定に準ずる。			
6/19							
【特記事項】							

科目名 (英)	コラボレーション実習 I Traning for Collaboration I	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	小野 俊哉
	学科・コース	パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 4	開講区分 曜日・時間
【授業の学習内容と心構え】 洋菓子における基礎的作業を習得し基礎的技術を学び、応用に対応できる技術の向上をはかる。 パティシエとしてホテル、パテスリー、店舗等で製造、商品開発に永く携わってきた職員が専門的な基礎技術、知識、応用について授業を通じ、その重要性の確認と実行をもって実習とする。 実習がメインの授業の為遅刻、欠席、早退はなるべくせず授業に臨む。							
【到達目標】 基本の生地を正確に仕込む事が出来、応用の生地やクリームの仕込み上のポイントを理解した上で制作が出来る また、製菓衛生師を取得すると共に社会人基礎力を身につける 何故それが顧客に支持されるのかを開発者、生産者から学び価値創造の仕組みを理解する							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ				【授業外における学習】			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【授業単元】チョコレートについて学ぶ① 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートについて理解を深める テンパリング マンディアン？			9	【授業単元】チョコレートについて学ぶ⑨ 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートについて理解を深める モデラージュ		
4/15				6/24			
2	【授業単元】チョコレートについて学ぶ② 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートについて理解を深める モデラージュ			10	【授業単元】チョコレートについて学ぶ⑩ 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートについて理解を深める 細工		
4/22				7/1			
3	【授業単元】チョコレートについて学ぶ③ 【授業形態】実習 【到達目標】テンパリングを理解し、ピエスモンテを作ることができる 細工			11	【授業単元】チョコレートについて学ぶ⑪ 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートについて理解を深める ボンボン		
5/13				7/8			
4	【授業単元】チョコレートについて学ぶ④ 【授業形態】実習 【到達目標】基本の組み合わせで作品を作ることができる② ボンボン			12	【授業単元】チョコレートについて学ぶ⑫ 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートについて理解を深める 細工		
5/20				7/22			
5	【授業単元】チョコレートについて学ぶ⑤ 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートについて理解を深める 細工			13	【授業単元】チョコレートについて学ぶ⑬ 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートについて理解を深める 細工 プティガトー		
5/27				9/2			
6	【授業単元】チョコレートについて学ぶ⑥ 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートについて理解を深める 細工 プティガトー			14	【授業単元】チョコレートについて学ぶ⑭ 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートについて理解を深める 細工		
6/3				9/9			
7	【授業単元】チョコレートについて学ぶ⑦ 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートについて理解を深める 細工			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】実習 【到達目標】 プティガトー		
6/10				9/16			
8	【授業単元】チョコレートについて学ぶ⑧ 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートについて理解を深める テンパリング マンディアン？			【評価について】 評価について、14週の小テスト40点と期末テスト60点の合計100点で評価す 評価は学則規定に準ずる。			
6/17							
【特記事項】							

科目名 (英)	デッサン Sketch	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	関根 凌子
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期 曜日・時間 水曜日 2時限
<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)</p> <p>幼児から高齢者の造形活動の指導を行い、作品制作の発表を行うなど造形活動を行ってきた教員がデッサンの基礎やデザインをする為の発想の仕方について解説し、鉛筆などを中心に造形材料を使い実践する。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>1 デッサン(素描)は対象物をよく観察し正確に形を描写することです。創作に必要な基本形の捉え方と描き方などを中心にデッサンする力を基礎から実践し修得する。</p> <p>2 3次元(立体)をイメージしながら2次元(デザイン画)を描く力を養う。</p>							
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>資料スケッチブック 鉛筆 色鉛筆 消しゴム 練り消しゴム</p>				<p>【授業外における学習】</p>			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	<p>【授業単元】授業目標理解とアタラシ準備・鉛筆の削り方と持ち方・スケールの製作・グラデーション作成①ミニマト・基礎形態を描く②球</p> <p>【授業形態】講義・実習</p> <p>【到達目標】鉛筆の適切な削り方や持ち方が理解出来る。スケールを製作出来る。鉛筆の濃さの違いをグラデーションで表現する。球の描き方が理解出来る。</p>			9	<p>【授業単元】基礎形態の応用④おたまなど 色鉛筆でデザインをする</p> <p>【授業形態】講義・実習</p> <p>【到達目標】おたまをデッサン出来る。色鉛筆でハッチング、クロスハッチングなどで描く事が出来る。ネガティブペースに注目して描く事が出来る。</p>		
4/17				6/26			
2	<p>【授業単元】画材(紙類 鉛筆 消しゴム 練り消し)の使い方について基礎形態②円柱(紙コップ) 四角柱(発砲スチロール) 螺旋(リボン)</p> <p>【授業形態】講義・実習</p> <p>【到達目標】画材(紙類 鉛筆の持ち方 削り方 練り消しゴム)の使い方について理解出来る。円柱、四角柱、螺旋それぞれの描き方が理解出来る。視点、構成、陰影、遠近、接地面について理解出来る</p>			10	<p>【授業単元】構造を考える 人間を描く①顔 正面と横顔</p> <p>【授業形態】講義・実習</p> <p>【到達目標】基本的な顔の部位の位置を理解出来る。自然な凹凸の表現する。表情を捉え自分らしく表現する事が出来る。横顔の輪郭線を描く事が出来る。</p>		
4/24				7/3			
3	<p>【授業単元】自然物の描き方①形 構成要素を見つける。複数の描き方物の捉え方の中から選択し細密描写をする・色鉛筆の使い方と塗り方</p> <p>【授業形態】講義・実習</p> <p>【到達目標】自然物の法則に気づく。構成要素を発見し理解し細部まで観察し描く事が出来る。色鉛筆の種類を理解し使い分けが出来る。。色鉛筆で輪郭線を描く事が出来る。</p>			11	<p>【授業単元】構造を考える ②人間を描く 全身</p> <p>【授業形態】講義・実習</p> <p>【到達目標】人体の模写をし身体のバランスを理解出来る。全身を描く事が出来る。動物の体の構造を理解出来る。</p>		
5/8				7/10			
4	<p>【授業単元】デッサンの基礎の理解 手を描く II 構造 III 左脳的見方と右脳的見方</p> <p>【授業形態】講義・実習</p> <p>【到達目標】骨 筋肉 筋など手の構造を理解できる。手を克明に細密に描く事が出来る。観察力のあげ方が理解出来る</p>			12	<p>【授業単元】構造を考える③動物を描く</p> <p>【授業形態】講義・実習</p> <p>【到達目標】動物の骨格、筋肉、筋、など形態を形作るものを理解出来る。目、鼻、口、耳、毛の流れなど意識しながら模写出来る。</p>		
5/15				7/17			
5	<p>【授業単元】基礎形態の応用 ①カップとソーサを描く</p> <p>【授業形態】講義・実習</p> <p>【到達目標】カップとソーサの側面図と上面図を書く事が出来る。重なったり隠れている部分の考え方や描き方を理解出来る。</p>			13	<p>【授業単元】色々なケーキの形を描く クリームや切った果物を描く</p> <p>【授業形態】講義・実習</p> <p>【到達目標】過去のケーキを模写が出来る。形態や色彩の規則的、不規則的な特徴を理解し描く事が出来る。</p>		
5/22				9/4			
6	<p>【授業単元】基礎形態の応用 ②スプーンとフォークを描く</p> <p>【授業形態】講義・実習</p> <p>【到達目標】普段使うカトラリーのスプーンとフォークの側面図と上面図を理解し長方体から正確に描く事が出来る。</p>			14	<p>【授業単元】ピエスモンテを模写する。絵の5方位の図を想像し描く。定期テストのピエスモンテのデザインを考える</p> <p>【授業形態】講義・実習</p> <p>【到達目標】模写した絵の真上 左右 前後を想像して描く事が出来る ピエスモンテのデザインを考え下描きする事が出来る。</p>		
5/29				9/11			
7	<p>【授業単元】透明素材を描く(ガラスコップ ペットボトル ビー玉)</p> <p>【授業形態】講義・実習</p> <p>【到達目標】透ける表現を理解しデッサンし鉛細工などに応用出来る。球、円柱を基本としたデッサンをする。</p>			15	<p>【授業単元】定期テスト ピエスモンテのテーマに添ったデザイン画を描く。</p> <p>【授業形態】講義・実習</p> <p>【到達目標】デッサンとしての全体の形や色の比重、色彩のバランス 技術 完成度</p>		
6/5				9/18			
8	<p>【授業単元】基礎形態の応用 ③椅子</p> <p>【授業形態】講義・実習</p> <p>【到達目標】大きい構造物の中心点、中心線を意識し形を簡略して捉え描く事が出来る。</p>			<p>【評価について】</p> <p>講義全体を100点満点とし、小テスト40点、定期テスト60点、両者の合計点でA～Fの6段階で評価する。</p> <p>・試験は制作で行う。</p> <p>・毎回の小テストは各回3点とし1回目2回目は2点とする</p>			
6/19							
<p>手や服など汚れる事も想定し授業を行う。準備片づけ等自主的に行う。</p>							

科目名 (英)	創作菓子実習 I Creative confectionery training I	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	水田 桂子
学科・コース	パティシエ科	授業形態	実習	総時間 (単位)	90 3	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 1～3時限
【授業の学習内容と心構え】 洋菓子における基礎的作業を習得し基礎的技術を学び、応用に対応できる技術の向上をはかる。 パティシエとしてホテル、パティスリー、店舗等で製造・商品開発に永く携わってきた職員が専門的な基礎技術・知識・応用について授業を通じ、その重要性の確認と実行をもって実習とする。 実習がメインの授業の為、遅刻・欠席・早退はなるべくせず授業に臨む。							
【到達目標】 基本の生地を正確に仕込む事が出来、応用の生地やクリームの仕込のポイントを理解した上で制作が出来る。 また、製菓衛生師を取得すると共に社会人基礎力を身に付ける。 オリジナル創作菓子やピエスモンテの基礎技術を身につけ、オリジナルの作品を制作する。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
レシピ							
回	授業概要			回	授業概要		
1	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートの乳化を理解できる PSCOOP企業説明 ブランド紹介 1H いちごのタルト、フルーツのタルトレット			9	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】季節感を意識した製品を作ることができる ひらまつ		
4/16				6/25			
2	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】デコレーション技術を理解し、出来るようになる。 生チョコモンブラン			10	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ⑨ 【授業形態】実習 【到達目標】季節感を意識した製品を作ることができる アニバーサリー		
4/23				7/2			
3	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】フルーツカットが出来るようになる、様々な仕上げの方法を理解し出来るようになる。 ベリーブーケのショートケーキ			11	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】季節感を意識した製品を作ることができる PSCOOP企業説明2 1.5H ピーチメルバ ガトージュレフロマージュ		
5/7				7/9			
4	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】計量、時間管理が出来るようになる マンゴープリン、抹茶葛プリン、黒ごまプリン			12	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】デコレーション技術を理解する 生チョコモンブラン		
5/14				7/16			
5	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】季節感を意識した製品を作ることができる ひらまつ			13	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】フルーツカットが出来るようになる ベリーブーケのショートケーキ		
5/21				9/3			
6	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】季節感を意識した製品を作ることができる PSCOOP企業説明2 1.5H ピーチメルバ ガトージュレフロマージュ			14	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】計量、時間管理が出来るようになる マンゴープリン、抹茶葛プリン、黒ごまプリン		
5/29				9/10			
7	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】季節感を意識した製品を作ることができる シェラトン			15	【授業単元】外部講師メニュー 【授業形態】定期試験 【到達目標】定期試験 ベリーブーケのショートケーキ		
6/4				9/17			
8	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートの乳化を理解できる PSCOOP企業説明 ブランド紹介 1H いちごのタルト、フルーツのタルトレット			【評価について】 評価について、週の小テスト40点と期末テスト60点の合計100点で評価評価は学則規定に準ずる。			
6/11							
【特記事項】 授業時にメモ、質問等をし、集中して臨む。包丁を切れる状態にしておく。							

科目名 (英)	製菓実習 V Traning for confection V		必修 選択	必修	年次	2	担当教員	小野 俊哉	
	学科・コース	パティシエ科		授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 4	開講区分	前期 木曜日 1~4時限
【授業の学習内容と心構え】 洋菓子における基礎的作業を習得し基礎的技術を学び、応用に対応できる技術の向上をはかる。 パティシエとしてホテル、パテスリー、店舗等で製造、商品開発に永く携わってきた職員が専門的な基礎技術、知識、応用について授業を通じ、その重要性の確認と実行をもって実習とする。 実習がメインの授業の為遅刻、欠席、早退はなるべくせず授業に臨む。									
【到達目標】 デザイン性を高める科目を通じ、デザイン性の高いケーキの作り方を理解する 洋菓子の基礎技術の向上と、応用技術を身につける。									
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ					【授業外における学習】				
回	授業概要				回	授業概要			
1	【授業単元】 卵の気泡性について① 【授業形態】 実習 【到達目標】 基本生地、クリームの応用を知る				9	【授業単元】 小麦粉の糊化・卵類の凝固性について① 【授業形態】 実習 【到達目標】 パートシュクレの特性を理解できる			
4/17	・エクレールショコラ ・パウンドショコラ				6/19	・タルトパッション(プリゼ) ・ダクワーズ			
2	【授業単元】 卵の気泡性について② 【授業形態】 実習 【到達目標】 焼き菓子の基礎を学ぶことができる				10	【授業単元】 ゼラチンの凝固性について 【授業形態】 実習 【到達目標】 皿盛りのデザートを作る			
4/24	・フロマージュブラン ・パウンド				6/26	・アシェットデセール ・シャルロットフリユイ4号			
3	【授業単元】 基礎の確認と復習① 【授業形態】 実習 【到達目標】 パートシュクレの特性を理解				11	【授業単元】 基礎の確認と復習① 【授業形態】 実習 【到達目標】 コミュニケーション力を発揮して実習する			
5/8	・タルト オ フリュイ ・フィナンシェダプリコ				7/3				
4	【授業単元】 小麦粉の糊化・卵類の凝固性について① 【授業形態】 実習 【到達目標】 パートプリゼとクリーミングの特				12	【授業単元】 基礎の確認と復習② 【授業形態】 実習 【到達目標】 コミュニケーション力を発揮して実習する			
5/15	・タルトパッション(プリゼ) ・ダクワーズ				7/10				
5	【授業単元】 ゼラチンの凝固性について 【授業形態】 実習 【到達目標】 皿盛りのデザートを作る				13	【授業単元】 基礎の確認と復習③ 【授業形態】 実習 【到達目標】 コミュニケーション力を発揮して実習する			
5/22	・アシェットデセール ・シャルロットフリユイ4号				9/4				
6	【授業単元】 卵の気泡性について① 【授業形態】 実習 【到達目標】 基本生地、クリームの応用を知る				14	【授業単元】 基礎の確認と復習④ 【授業形態】 実習 【到達目標】 コミュニケーション力を発揮して実習する			
5/29	・エクレールショコラ ・パウンドショコラ				9/11				
7	【授業単元】 卵の気泡性について② 【授業形態】 実習 【到達目標】 焼き菓子の基礎を学ぶことができる				15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 実習 【到達目標】 定期試験			
6/5	・フロマージュブラン ・パウンド				9/18				
8	【授業単元】 基礎の確認と復習① 【授業形態】 実習 【到達目標】 パートシュクレの特性を理解				【評価について】 評価について、14週の小テスト40点と期末テスト60点の合計100点で評価す 評価は学則規定に準ずる。				
6/12	・タルト オ フリュイ ・フィナンシェダプリコ								
【特記事項】 授業時にメモ、質問等をし、集中して臨む。包丁を切れる状態にしておく。									

科目名 (英)	資格演習 Qualification exercise	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	木元 奏／國友 幸恵
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)	開講区分	前期 水曜日 2時限
【授業の学習内容と心構え】							
<p>(1～7週目)本校で製菓衛生師国家試験対策授業を10年受け持っている教員が、国家試験取得のための授業を行う。製菓衛生師試験合格のために模擬試験の演習、その振り返りを毎回実施し、速く、正確に答えを導き出せるように練習をするので、皆さんは積極的に授業に臨み、試験当日まで全力を尽くして欲しい。(8～15週目)16年間、洋菓子メーカーにて勤務。多種形態店舗の店長を経験後、本社営業研修課での社員教育、教育ツール作成等に携わる。ダブルケア(育児と介護)での離職経験、大学の社会再復帰講座受講を経て、研修講師として活動を開始。老人福祉施設や児童福祉施設でのボランティア活動も行う。人材とは“人財”であるからこそ、自分と他者を認め、誰かの役に立てる幸せを自覚出来る授業を実施する。</p>							
【到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> ●製菓衛生師試験全員合格のために国家試験問題を解き、合格できる力を身に付ける ●『食』に関する4分野「文化」「科学」「デザイン・アート」「経済・経営」を学ぶ ●頭で描いた将来の食に関する仕事内容を、図式化、言語化を通して可視化する 							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
必要なものはその都度指示します				日常で触れる食に関する情報にアンテナをはっておくこと			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【授業単元】国家試験までの学習計画と模擬試験演習 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 国家試験までにこの授業でどういったことを行うのかを理解する。模擬試験を受験し、現在の自分の学習習熟度を知る。			9	【授業単元】コーディネートの基本的な考え方 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 自分軸ではなく、お客様軸で考えるための思考方法を知る 食と人との関係を理解し、コミュニケーションの重要性を実感する		
2	【授業単元】模擬試験受験、内容の見直し 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 模擬試験を受験し、国試までの各自の課題を確認する。自己採点、振り返りまで行う。連休中の課題を受け取る。			10	【授業単元】経営学的コーディネート 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 好きなもの、好きなことをビジネスにする仕組みを知る 経営計画を立てる(商品について)		
3	【授業単元】連休中課題の見直し口 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 連休中の課題の内容について疑問点を解消する。			11	【授業単元】フード・マネジメント 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 食の時代的変化を把握し、未来の食文化を創造する 年代別による効果的広告媒体やそれぞれの経費を知る		
4	【授業単元】判定テスト受験 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 本番同様に実力判定テストを受験し、現在の学習到達度を確認する。国試までの各自の課題を確認する。自己採点、振り返りまで行う。			12	【授業単元】食材と色彩 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 食肉不足等による代替食材を知り、未来の食材を発掘する 色による視覚的効果の情報を得る		
5	【授業単元】判定テストの見直し、模試受験 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 模擬試験を受験し、国試までの各自の課題を確認する。自己採点、振り返りまで行う。			13	【授業単元】食空間デザイン 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 自身のコンセプトを設定する コンセプトに基づいた客席配置や内装を決める		
6	【授業単元】模擬試験受験、内容の見直し 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 模擬試験を受験し、国試までの各自の課題を確認する。自己採点、振り返りまで行う。			14	【授業単元】プレゼンテーション 【授業形態】演習 【到達目標】 自分が作りたいものを相手に伝えることが出来る 他者からのアドバイスを今後の学びに活かす		
7	【授業単元】模擬試験受験、集中講座への準備 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 模擬試験を受験し、国試までの各自の課題を確認する。自己採点、振り返りまで行う。			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】 【到達目標】 これまでの内容の筆記試験		
8	【授業単元】コミュニケーション 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 仕事に必要なコミュニケーションスキルの重要性を体験できる コミュニケーションとは何かを説明出来る コミュニケーションの必要性を実感し、行動を変えることが出来る			【評価について】 小テストは毎回の授業内で実施し、5点満点で評価する。小テスト点数は6回目以降の授業と合算し、40点に換算し、定期テスト60点と合わせて評価を行う。			
【特記事項】							

科目名 (英)	キャリア教育講座Ⅳ Professional careers seminarⅣ	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	石川 和美
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 (1単位)	開講区分 曜日・時間	後期 水曜日 3時限目
【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) 担当教員は、ビジネスセミナー会社の企業研修講師として10年間ビジネスシーンでの基本知識(挨拶・身だしなみ・敬語・所作・来客対応・電話応対)を担当した実務経験を持つ有資格者で、授業では社会人として必要なビジネスマナーを活かしたプレゼンテーション技術を習得する授業を行います。							
【到達目標】 社会人として必要な3つのマネジメント力(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)を説明することができる 社会人基礎力を実行することができる PDCAサイクルについて考えることができる							
【使用教科書・教材・参考書】 学生便覧・その他各授業毎に指示				【授業外における学習			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】卒業制作に向けて 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 ・卒業制作発表会のスケジュールと内容 ・プレゼンテーションについて(テンプレートの配布)			9	【授業単元】卒業制作に向けて 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 ・グループで卒制のプレゼンテーション練習		
10/2	・ストーリーシートの作成1			11/27			
2	【授業単元】卒業制作に向けて 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 ・ストーリーシートの作成2 ・アピールポイント			10	【授業単元】卒業制作に向けて 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 ・リハーサル(グループ毎にリハーサル)		
10/9				12/4	・発表のマナー(登壇の仕方 挨拶 発表の仕方 退場)		
3	休講			11	【授業単元】卒業制作に向けて 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 ・卒業制作発表の導線確認		
10/16				12/11	12月13日卒制 リハーサル)		
4	【授業単元】卒業制作に向けて 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 ・中間報告の流れと伝える準備 ・ストーリーシート3(完成)			12	【授業単元】社会人デビューに向けて① 【授業形態】講義 【到達目標】 社会人基礎力1 ・社会人になったら起こるイベントと問題を検討する		
10/23	10月25日中間			12/18	・メンタルヘルス		
5	【授業単元】卒業制作に向けて 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 ・中間報告の振り返り ・ストーリーの再構築			13	【授業単元】社会人デビューに向けて②(形成合意/コンセンサス) 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 社会人基礎力2 ・妥協や我慢ではなく合意出来る話し方の工夫		
10/30				1/15	・他者を傷つけない否定の仕方		
6	【授業単元】卒業制作に向けて 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 ・PowerPointへの落とし込み2 ・レジュメの作成2			14	【授業単元】社会人デビューに向けて③(効果的な自己紹介) 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 好感を持たれる自己紹介のコツ ・職場での自己紹介を想定し実施する(1分)		
11/6				1/22			
7	【授業単元】卒業制作に向けて 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 ・PowerPointへの落とし込み2 ・レジュメの作成2			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】演習 【到達目標】 定期試験		
11/13				1/29			
8	【授業単元】卒業制作に向けて 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 ・プレゼンテーションとは何か ・PowerPointでのプレゼンテーション			【評価について】 評価は筆記試験にて実施。60点満点とする。 授業内で受講した知識の理解度を計る。 毎授業内では小テストを実施。40点満点とし、定期試験と合計して100点満点で評価を行う。			
11/20				評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】							

科目名 (英)	コラボレーション実習Ⅱ Traning for Collaboration II	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石田 英寛
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分 曜日・時間	後期 月曜日 1～4時限
【授業の学習内容と心構え】 洋菓子における基礎的作業を習得し基礎的技術を学び、応用に対応できる技術の向上をはかる。 パティシエとしてホテル、パティスリー、店舗等で製造、商品開発に永く携わってきた職員が専門的な基礎技術、知識、応用について授業を通じ、その重要性の確認と実行をもって実習とする。							
【到達目標】 デザイン性を高める科目を通じ、デザイン性の高いケーキの作り方を理解する 洋菓子の基礎技術の向上と、応用技術を身につける。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ・包丁ケース等				【授業外における学習】 専門的な用語・技術を身に付けるために予習復習を積極的にする事が大切。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 基礎の復習と確認 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる				9	【授業単元】 基礎の確認と応用② 【授業形態】 実習 【到達目標】 伝統的地方菓子を学ぶ	クラフティースリーズ、ファーブルトンヌ、ミルリトン
9/30	ムースフランボワーズエヴァニュー			11/25			
2	【授業単元】 基礎の復習と確認 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる				10	【授業単元】 基礎の確認と復習① 【授業形態】 実習 【到達目標】 変わり種の生地を使ったガトーを学ぶ	ガトーチャイティー、フロマージュロワイヤル
10/7	ムースダブリコ			12/2			
3	【授業単元】 基礎の復習と確認 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる				11	【授業単元】 卵の気泡性について① 【授業形態】 実習 【到達目標】 層にするガトーを学ぶ	オペラ、トランシュショコラ
10/14	ティラミスフレーズ			12/9			
4	【授業単元】 基礎の復習と確認 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる				12	【授業単元】 卵の気泡性について② 【授業形態】 実習 【到達目標】 ビスキュイアマンドのガトーを学ぶ	キャラメルアマンド、カシスマロン
10/21	エラープル			12/16			
5	【授業単元】 基礎の復習と確認 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる				13	【授業単元】 基礎の確認と復習② 【授業形態】 実習 【到達目標】 ナッツを使ったガトーを学ぶ	ピスタチオフランボワーズ、マルジョレーヌ
10/28	ブラリネショコラ			1/20			
6	【授業単元】 基礎の復習と確認 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる				14	【授業単元】 伝統菓子 【授業形態】 実習 【到達目標】 イースト菓子を学ぶ	シュトーレン、クグロフ、塩パン
11/4	シトロンヴェール			1/27			
7	【授業単元】 基礎の復習と確認 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる				15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 実習 【到達目標】 定期試験	定期試験（2選択）
11/11	ショコラテサレ			2/3			
8	【授業単元】 基礎の確認と応用① 【授業形態】 実習 【到達目標】 チーズのガトーを学ぶ				【評価について】 評価について、14週の小テスト40点と期末テスト60点の合計100点で評価は学則規定に準ずる。		
11/18	イタリアンチーズタルト、NYチーズ						
【特記事項】 授業時にメモ、質問等をして、集中して臨む。包丁を切れる状態にしてお							

科目名 (英)	創作菓子実習Ⅱ Creative confectionery trainingⅡ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	水田 桂子
学科・コース	パティシエ科	授業形態	実習	総時間 (単位)	90 3	開講区分	後期
						曜日・時間	火曜日 1～3時限
【授業の学習内容と心構え】 洋菓子における基礎的作業を習得し基礎的技術を学び、応用に対応できる技術の向上をはかる。 パティシエとしてホテル、パティスリー、店舗等で製造、商品開発に永く携わってきた職員が専門的な基礎技術、知識、応用について授業を通じ、その重要性の確認と実行をもって実習とする。 実習がメインの授業の為遅刻、欠席、早退はなるべくせず授業に臨む。							
【到達目標】 常に衛生管理を意識した上で実践が出来る。 また、問題解決技法を基にオリジナルレシピによる創作菓子の提案や製作が出来るようになる オリジナル創作菓子やピエスモンテの基礎技術を身につけ、オリジナルの作品を制作する。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートの乳化を理解できる アニバーサリー			9	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】デコレーション技術を理解する ベリーブーケのショートケーキ、シュクレ生地仕込み		
10/1				11/26			
2	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートの乳化を理解できる 生チョコモンブラン			10	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ⑨ 【授業形態】実習 【到達目標】フルーツカットが出来、様々な仕上げの方法を理解し出来るようになる。		
10/8				12/3	いちごのタルト、オレンジのタルトレット		
3	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】デコレーション技術を理解し、出来るようになる。 ベリーブーケのショートケーキ、シュクレ生地仕込み			11	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】季節感を意識した製品を作ることができる ピーチメルバ、紅茶シフォン		
10/15				12/10			
4	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】計量、時間管理が出来るようになる ファーストリゾート			12	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】計量、時間管理が出来るようになる マンゴープリン、抹茶葛プリン、黒ごまプリン		
10/22				12/17			
5	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】フルーツカットが出来、様々な仕上げの方法を理解し出来るようになる。			13	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】原材料の多様な活用方法が理解できる ヒルトン		
10/29	いちごのタルト、オレンジのタルトレット			1/21			
6	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】計量、時間管理が出来るようになる マンゴープリン、抹茶葛プリン、黒ごまプリン			14	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 水戸プラザホテル		
11/5				1/28			
7	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】季節感を意識した製品を作ることができる ピーチメルバ、紅茶シフォン			15	【授業単元】外部講師メニュー 【授業形態】定期試験 【到達目標】定期試験 ベリーブーケのショートケーキ		
11/12				2/4			
8	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートの乳化を理解できる 生チョコモンブラン			【評価について】 評価について、週の小テスト40点と期末テスト60点の合計100点で評価す 評価は学則規定に準ずる。			
11/19							
【特記事項】 授業時にメモ、質問等をし、集中して臨む。包丁を切れる状態にしておく。							

科目名 (英)	商業ラッピング Wrapping	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	長尾 美津希
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 (1)	開講区分	後期 水曜日 2時限目
<p>【授業の学習内容と心構え】 商業ラッピング技術向上の為、企業・大学・専門学校で講演に従事している専門の知識を持った講師が教鞭をとり「商業ラッピングを正しく理解し、実践で活用できる」ことを目標とします。基本のラッピング技術、それに伴うしきたりの知識を中心に基本形からのアレンジや袋のアレンジなどを授業で行います。資格取得が第一の目標となりますが、ラッピングの楽しさを授業を通して知ってもらうことで、一時的なものではなく就職先やプライベートでも活用してもらいたいと思います。</p>							
<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ビジネスの現場で必要とされるラッピングの基礎技術を習得する ・しきたりの基礎を習得する ・商業ラッピング検定を受け、資格を得る 							
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>商業ラッピング3級テキスト</p>				<p>【授業外における学習】</p> <p>ラッピング技術は練習を重ねることで上達します。復習を兼ねて常に練習をして頂きたいです。</p>			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	<p>【授業単元】 商業ラッピングについて</p> <p>【授業形態】 講義・実習</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ビジネスの中で商業ラッピングの役割を学ぶ ラッピングに必要な道具や資材の説明 ・箱の組み立て、名称、役割について 			9	<p>【授業単元】 検定試験について</p> <p>【授業形態】 講義・実習</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・検定試験について説明 ・検定対策（しきたり、理論） ・斜め包みの復習 		
2	<p>【授業単元】 合わせ包み（基本）/横一文字掛け</p> <p>【授業形態】 講義・実習</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・合わせ包み基本を包む カッターナイフの使い方、紙取り、包むポイント ・リボンの名称と蝶結びについて 			10	<p>【授業単元】 検定試験対策</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・筆記模擬試験 ・実技（合わせ包み基本/斜め掛け、斜め包み処理なし/のし） 		
3	<p>【授業単元】 合わせ包み（正方形）/十字掛け</p> <p>【授業形態】 講義・実習</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・合わせ包み正方形を包む 紙取り、包むポイント ・十字掛け蝶結びについて 			11	<p>【授業単元】 検定試験対策</p> <p>【授業形態】 講義・実習</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実技（合わせ包み基本/十字掛け、斜め包み処理なし/のし） ・自由練習 		
4	<p>【授業単元】 合わせ包み（薄型箱）/斜め掛け</p> <p>【授業形態】 講義・実習</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・合わせ包み薄型箱を包む 紙取り、包むポイント ・斜め掛け蝶結びについて 			12	<p>【授業単元】 3級検定試験</p> <p>【授業形態】</p> <p>【到達目標】</p> <p>商業ラッピング3級検定試験を受け、資格を得る</p>		
5	<p>【授業単元】 合わせ包みのまとめ</p> <p>【授業形態】 講義・実習</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・合わせ包み3パターンの復習 ・課題提出（合わせ包み基本、斜め掛け） 			13	<p>【授業単元】 基本の包みからのアレンジ</p> <p>【授業形態】 講義・実習</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・基本の包みからのアレンジを学ぶ <p>基礎からの発展</p>		
6	<p>【授業単元】 斜め包み処理なし/のし</p> <p>【授業形態】 講義・実習</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・斜め包み処理なしを包む 箱の組み立て、包むポイント ・のし紙を掛ける、のし紙の種類 			14	<p>【授業単元】 基本の包みからのアレンジ</p> <p>【授業形態】 講義・実習</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・基本の包みからのアレンジを学ぶ <p>基礎からの発展</p>		
7	<p>【授業単元】 斜め包み処理あり/のし</p> <p>【授業形態】 講義・実習</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・斜め包みの復習 ・斜め包み処理ありを包む 包むポイント、処理ありなしの違い 			15	<p>【授業単元】 定期試験</p> <p>【授業形態】 講義・実習</p> <p>【到達目標】</p> <p>定期試験（筆記20分、実技30分）で実施し、時間内に各内容が達成できることを目指す</p>		
8	<p>【授業単元】 斜め包みのまとめ</p> <p>【授業形態】 講義・実習</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・斜め包み2パターンの復習 ・課題提出（斜め包み処理なし、のし） ・筆記試験対策（しきたり） 			<p>【評価について】</p> <p>評価について、14週の小テスト40点と期末テスト60点の合計100点で評価は学則規定に準ずる。</p>			
<p>【特記事項】</p>							

科目名 (英)	情報技術 Computer	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	石川 和美
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 (1単位)	開講区分 曜日・時間	後期 水曜日 4時限目
【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) 大学、専門学校、企業で、各種資格検定対策経験が豊富な有資格者の教員が、社会人として必要なPC技術を習得する授業を通じ、資格取得に有効な授業を行います。							
【到達目標】 社会へ出た際、どのようなジャンルの職種であっても、事務処理に困らないためのスキルとしてMicrosoft Office製品を使った文書作成や表計算、データの管理を習得します。操作をマスターし、さらに機能の理解を深め、将来自分自身の仕事に役立つ使い方が出来るよう学習していきます。また今後の学生生活で必要となる資料作成や一般的な文書の作成が効率良く出来るようになりますので確実に習得しましょう。							
【使用教科書・教材・参考書】 学生便覧・その他各授業毎に指示				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 卒業制作に向けて 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・オリエンテーション ・タイピング練習 ・Wordで文書を作成し編集・保存する事が出来る。			9	【授業単元】 卒業制作に向けて 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ・グループで卒制のプレゼンテーション練習		
10/2	・Teamsの活用 (データのダウンロードとアップロードが出来)			11/27			
2	【授業単元】 卒業制作に向けて 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 Excelの基本操作 (セル内での改行・罫線・書式設定・保存) (表作成)			10	【授業単元】 卒業制作に向けて⑩ ※2～4限連続 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ・リハーサル (グループ毎にリハーサル) ・発表のマナー (登壇の仕方、挨拶、発表の仕方、退場)		
10/9				12/4			
3	休講			11	【授業単元】 卒業制作に向けて 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ・卒業制作発表の導線確認 ・リハーサル (全体でのリハーサル)		
10/16				12/11	12月13日卒制		
4	【授業単元】 卒業制作に向けて ※2～4限連続 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】			12	【授業単元】 Word ページ設定 (用紙サイズ・余白・印刷の) 【授業形態】 講義 【到達目標】 必要に応じて、用紙サイズや余白、印刷の向きを設定出来る。学習した機能を利用し、指定された各種はがきを作成出来る (販促・お知らせ)		
10/23	10月25日中間発			12/18	テンプレートを活用し効率よく文書を作成する事が出来る		
5	【授業単元】 卒業制作に向けて⑪ ※2～4限連続 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ・PowerPointの基本操作 (編集・画像の挿入と背景の削除・スマホ写真の活用・スラ			13	【授業単元】 Excel 表作成/関数基礎 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ・表作成と編集 ・関数基礎 (SUM・AVERAGE・MAX・MIN・COUNT)		
10/30				1/15			
6	【授業単元】 卒業制作に向けて⑫ ※2～4限連続 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ・PowerPointへの落とし込み1 ・レジメの作成1			14	【授業単元】 Excel 2 グラフ作成 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ・グラフ作成 (棒グラフ・折れ線グラフ・円グラフ)		
11/6				1/22			
7	【授業単元】 卒業制作に向けて⑬ 中間発表1 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ・PowerPointへの落とし込み3 ・レジメの作成3			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 演習 【到達目標】 定期試験		
11/13				1/29			
8	【授業単元】 卒業制作に向けて 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ・プレゼンテーションとは何か ・PowerPointでのプレゼンテーション			【評価について】 評価は筆記試験にて実施。60点満点とする。 授業内で受講した知識の理解度を計る。 毎授業内では小テストを実施。40点満点とし、定期試験と合計して100点満点で評価を行う。 評価は、学則規定に準ずる。			
11/20							
【特記事項】 キャリア教育講座と連携し卒業制作を実施する							

科目名 (英)	製菓実習VI Traning for confection VI	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	酒井 久義
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 3	開講区分	後期 曜日・時間 金曜日 1～3時限
【授業の学習内容と心構え】 洋菓子における基礎的作業を習得し基礎的技術を学び、応用に対応できる技術の向上をはかる。 パティシエとしてホテル、パティスリー、店舗等で製造、商品開発に永く携わってきた職員が専門的な基礎技術、知識、応用について授業を通じ、その重要性の確認と実行をもって実習とする。							
【到達目標】 1年次に身につけた力に加え応用実習を通じて、多種の生地、クリームを組み合わせた洋菓子製造工程を学び創作菓子製造に向け応用力を身につけることができる。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
レシピ							
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 発表・展示会に向けて① 【授業形態】 実習 【到達目標】 発表・展示会に向けた洋菓子・ピエスモンテ製造の問題解決ができるようになる			9	【授業単元】 発表・展示会に向けて⑧ 【授業形態】 実習 【到達目標】 発表・展示会に向けた洋菓子・ピエスモンテ製造の問題解決ができるようになる		
10/4				11/29			
2	【授業単元】 発表・展示会に向けて② 【授業形態】 実習 【到達目標】 発表・展示会に向けた洋菓子・ピエスモンテ製造の問題解決ができるようになる			10	【授業単元】 卒業制作発表会 【授業形態】 定期試験 【到達目標】 2年間の集大成として、洋菓子・ピエスモンテ製造の発表・展示が開催できる。		
10/11				12/6	作品の完成をもって定期試験とする		
3	【授業単元】 発表・展示会に向けて③ 【授業形態】 実習 【到達目標】 発表・展示会に向けた洋菓子・ピエスモンテ製造の問題解決ができるようになる			11	【授業単元】 卒業制作発表会 【授業形態】 定期試験 【到達目標】 2年間の集大成として、洋菓子・ピエスモンテ製造の発表・展示が開催できる。		
10/18				12/13	作品の完成をもって定期試験とする		
4	【授業単元】 発表・展示会に向けて④ 【授業形態】 実習 【到達目標】 発表・展示会に向けた洋菓子・ピエスモンテ製造の問題解決ができるようになる			12	【授業単元】 基礎の復習と確認⑧ 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる		
10/25				12/30	キャラメルポワール		
5	【授業単元】 発表・展示会に向けて⑤ 【授業形態】 実習 【到達目標】 発表・展示会に向けた洋菓子・ピエスモンテ製造の問題解決ができるようになる			13	【授業単元】 基礎の復習と確認⑨ 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる		
11/1				1/17	オンブル・生キャラメル・シュクレ		
6	【授業単元】 発表・展示会に向けて⑥ 【授業形態】 実習 【到達目標】 発表・展示会に向けた洋菓子・ピエスモンテ製造の問題解決ができるようになる			14	【授業単元】 基礎の復習と確認⑩ 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる		
11/7	中間発表			1/24	タルトマスカルポーネ		
7	【授業単元】 発表・展示会に向けて⑥ 【授業形態】 実習 【到達目標】 発表・展示会に向けた洋菓子・ピエスモンテ製造の問題解決ができるようになる			15	【授業単元】 基礎の復習と確認⑪ 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる		
11/15				1/31	オリジナル		
8	【授業単元】 発表・展示会に向けて⑦ 【授業形態】 実習 【到達目標】 発表・展示会に向けた洋菓子・ピエスモンテ製造の問題解決ができるようになる			【評価について】 評価について、14週の小テスト40点と期末テスト60点の合計100 評価は学則規定に準ずる。			
11/22							
【特記事項】							
卒業制作作品の完成をもって定期試験とする							