

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	担当教員	中村 美雪
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 曜日・時間	前期 水曜日 1時限
【授業の学習内容と心構え】 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】 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】学則の再確認・目標設定 【授業形態】講義 【到達目標】 学生ポータルサイトの使い方を理解する 学則の再確認し、日々の生活でのルールを考えることが出来る 新年度に向けて目標設定をする			9	【授業単元】卒業制作について 【授業形態】講義 【到達目標】 卒業制作の概要を知る		
4/19				6/28			
2	【授業単元】ITリテラシー・サポートアンケート・GWの課題・卒業制作について 【授業形態】講義 【到達目標】 ITリテラシーについて学ぶ サポートアンケートの実施 GWの課題について概要を知る スポーツ大会に向けてリーダーを決める			10	【授業単元】ワンハートサービス① 【授業形態】講義 【到達目標】 ワンハートサービスの概要を知る 目的、目標の設定 役割決め スケジュールの確認		
4/26				7/5			
3	【授業単元】就職活動について 【授業形態】講義 【到達目標】 ホテル系情報起業に来ていただきガイダンスの実施 就職活動について意識をする 各選考の対策、ポイントについて理解する			11	【授業単元】ワンハートサービス② 【授業形態】講義 【到達目標】 原価計算 発注について メニュースケジュール決め		
5/10				7/12			
4	【授業単元】GWの課題・国家試験に向けて 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 GWの課題発表を通じて、面接練習にむけて意識を高める 国家試験に向けての目標設定をする 履歴書作成、自己PRを作成する			12	【授業単元】スポーツ大会・夏休みについて 【授業形態】講義 【到達目標】 スポーツ大会の最終確認 ワンハートサービス進捗確認 夏休みの過ごし方について・課題発表		
5/17				7/20			
5	【授業単元】就職活動に向けて 【授業形態】講義 【到達目標】 履歴書作成をする 志望動機の作成の実施			13	【授業単元】卒業制作について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 夏休みの課題発表 就職状況確認 卒業制作に向けて実施内容を決定する ワンハートの進捗確認		
5/24				9/6			
6	【授業単元】就職活動に向けて 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 外部講師をお招きし、模擬面接会を実施 実際に面接し、対策を考えられる			14	【授業単元】後期授業について 【授業形態】講義 【到達目標】 前期前半を振り返り、後期に向けて目標設定をする 後期のスケジュール確認 定期試験に向けての対策		
5/31				9/13			
7	【授業単元】就職活動に向けて 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 卒業後の資金について知る マネー講座(お給料・支出・貯金について) 各種保険について			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】演習 【到達目標】 前期まとめ 後期授業について ワンハートの進捗確認 卒業制作の実施内容決定		
6/7				9/20			
8	【授業単元】振り返り 【授業形態】講義 【到達目標】 国家試験の自己採点を振り返る 前期前半を振り返り、前期終了までの目標設定ができる 資格試験について理解する			【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。			
6/21							
【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時間 (1)	開講区分	前期 水曜日 3時限
【授業の学習内容と心構え】 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。							
【到達目標】 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。 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。							
【使用教科書・教材・参考書】 資料スケッチブック 鉛筆 色鉛筆 消しゴム 練り消しゴム				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
4/19	【授業単元】授業目標理解とデッサン準備: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 卵 【授業形態】講義・実習 【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。			9	【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 【授業形態】講義・実習 【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。		
2 4/26	【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(サイコロ) 螺旋(リボン) 【授業形態】講義・実習 【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			6/28 10 7/5	【授業単元】構造を考える 人間を描く①顔 正面と横顔 【授業形態】講義・実習 【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。		
3 5/10	【授業単元】自然物の描き方①花 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 【授業形態】講義・実習 【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。			11 7/12	【授業単元】構造を考える ②人間を描く 全身 動物を描く 【授業形態】講義・実習 【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。		
4 5/17	【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 【授業形態】講義・実習 【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			12 7/19	【授業単元】構造を考える③動物を描く 【授業形態】講義・実習 【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。		
5 5/24	【授業単元】基礎形態の応用 ①カップとソーサを描く 【授業形態】講義・実習 【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。			13 9/6	【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 【授業形態】講義・実習 【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。		
6 5/31	【授業単元】基礎形態の応用 ②スプーンとフォークを描く 【授業形態】講義・実習 【到達目標】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。			14 9/13	【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 【授業形態】講義・実習 【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。		
7 6/7	【授業単元】透明素材を描く(ペットボトル ビー玉) 【授業形態】講義・実習 【到達目標】円柱、球を描く。透ける表現を理解しデッサン出来る。			15 9/20	【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。 【授業形態】講義・実習 【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		
8 6/21	【授業単元】基礎形態の応用 ③椅子 【授業形態】講義・実習 【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。			【評価について】 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。 ・試験は制作で行う。 ・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			
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。							

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)	製菓実習 V Traning for confection V		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	実習	総時間 (単位)	120時間 (4)	開講区分	前期 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】 伝統菓子について① 【授業形態】 実習 【到達目標】 ドゥミセックを知り伝統菓子の基礎を学ぶことができる				9	【授業単元】 卵の気泡性について③ 【授業形態】 実習 【到達目標】 ビスキュイアラキュエールで別立ての利点を理解できる			
4/17					6/19				
2	【授業単元】 伝統菓子について② 【授業形態】 実習 【到達目標】 伝統菓子を通じ焼き菓子の基礎を学ぶことができる				10	【授業単元】 【授業形態】 実習 【到達目標】			
4/24					6/26				
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できる				11	【授業単元】 基礎の確認と復習③ 【授業形態】 実習 【到達目標】 クレームの特性を知ることで応用を図ることができる			
5/8					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】 パートブリゼ、シューの特性を理解できる				12	【授業単元】 基礎の確認と復習④ 【授業形態】 実習 【到達目標】 ババロワの特性を知ることで応用を図ることができる			
5/15					7/10				
5	【授業単元】 小麦粉の糊化・卵類の凝固性について② 【授業形態】 実習 【到達目標】 パータシューを学びメニューの多様化を知る				13	【授業単元】 氷菓について 【授業形態】 実習 【到達目標】 氷菓を基礎から学びデザートなどに応用することができる			
5/22					9/4				
6	【授業単元】 基礎の確認と復習② 【授業形態】 実習 【到達目標】				14	【授業単元】 基礎の確認と復習⑤ 【到達目標】 ビエノワズリーを通じ商品構成の幅を広げることができる			
5/29					9/11				
7	【授業単元】 卵の気泡性について① 【授業形態】 実習 【到達目標】 ビスキュイジェノワーズの起泡性などを理解できる				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					9/18				
8	【授業単元】 卵の気泡性について② 【授業形態】 実習 【到達目標】 ビスキュイジョコンドの起泡性などを理解できる				【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点で評価す 評価は学則規定に準ずる。				
6/12									
【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)	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	後藤 康敬
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120時間 (4)	開講区分	前期
						曜日・時間	火曜日 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。 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】 洋菓子における細工技術の理解と習得							
【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】マジパン細工を学ぶ① 【授業形態】実習 【到達目標】練り方、着色方法を理解し、作品を作ることができる			9	【授業単元】飴細工を学ぶ① 【授業形態】実習 【到達目標】飴の炊き方、着色方法、引き方を理解する		
4/18	土台焼成、着色、ライオン作成			6/27			
2	【授業単元】マジパン細工を学ぶ② 【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①			10	【授業単元】飴細工を学ぶ② 【授業形態】実習 【到達目標】		
4/25	土台成形、人作成			7/4			
3	【授業単元】マジパン細工を学ぶ③ 【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			11	【授業単元】飴細工を学ぶ③ 【授業形態】実習 【到達目標】基本の組み合わせでピースモンテを作ることができる		
5/9	土台完成(カバーリング、帯、ステージ)、作品制作			7/11			
4	【授業単元】マジパン細工を学ぶ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			12	【授業単元】飴細工を学ぶ④ 【授業形態】実習 【到達目標】基本の組み合わせでピースモンテを作ることができる		
5/16	作品制作			7/18			
5	【授業単元】チョコレートの操作について① 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートを理解する			13	【授業単元】飴細工を学ぶ⑤ 【授業形態】実習 【到達目標】基本の組み合わせでピースモンテを作ることができる		
5/23				9/5			
6	【授業単元】チョコレートの操作について② 【授業形態】実習 【到達目標】テンパリングを理解し、ピースモンテを作ることができる			14	【授業単元】飴細工を学ぶ⑥ 【授業形態】実習 【到達目標】基本の組み合わせでピースモンテを作ることができる 定期試験に向けたパーツの作成		
5/30				9/12			
7	【授業単元】チョコレートの操作について③ 【授業形態】実習 【到達目標】テンパリングを理解し、ピースモンテを作ることができる			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】実習 【到達目標】		
6/6				9/19			
8	【授業単元】チョコレートの操作について③ 【授業形態】実習 【到達目標】テンパリングを理解し、ピースモンテを作ることができる			【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点で評価す 評価は学則規定に準ずる。			
6/20							
【特記事項】							

科目名 (英)	創作菓子実習 I Creative confectionary training I		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時間 (3)	開講区分	前期 木曜日 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】 基礎の復習と確認① 【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			
4/20	ムースフランボワーズエヴァニュー				6/29	シトロンヴェール			
2	【授業単元】 基礎の復習と確認② 【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			
4/27	ムースダブリコ				7/6	アルデショワ			
3	【授業単元】 基礎の復習と確認③ 【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】 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			
5/11	ショコラテサレ				7/13	プラリネショコラ			
4	【授業単元】 基礎の復習と確認④ 【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】 基礎の復習と確認⑫ 【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			
5/18	サントノーレ				7/20	オンブル			
5	【授業単元】 基礎の復習と確認⑤ 【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】 基礎の復習と確認⑬ 【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			
5/24	ティラミスフレーズ				9/7	ムースショコラ			
6	【授業単元】 基礎の復習と確認⑥ 【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】 定期試験練習 【授業形態】 定期試験練習 【到達目標】			
6/8	エラーブル				9/14	定期試験練習 ムースフランボワーズエバニュー			
7	【授業単元】 基礎の復習と確認⑦ 【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】 定期試験 【到達目標】			
6/15	キャラメルポワール				9/21	定期試験 ムースフランボワーズエバニュー			
8	【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				【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。				
6/22	タルトマスカルポーネ								
【特記事項】									