

科目名	製菓実習 基礎 I (洋菓子)			単位数	2	科目コード		
授業形態	演習			時間数	30	開設期	1年前期	
受講条件				開設時期		教員実務経験対象	○	
授業概要 (目的、目標とする資格・検定)	製菓技術における基本的な道具の使用方法や基本的な製法を修得する							
授業の一般目標	製菓技術における基本的な道具の使用方法や基本的な製法を修得する							
受講条件								
事前学習について (テキスト・参考書等)	レシビ・科学でわかるお菓子のなぜ							
授業の到達目標								
<input type="checkbox"/> 知識・理解の観点	製菓製造における基本的な道具の使用方法、基本的な材料について理解を深める							
<input type="checkbox"/> 思考・判断の観点	良くないと思うことはすぐにやめ改善することができる							
<input type="checkbox"/> 関心・意欲の観点	製菓製造において材料についての知識を知ることにより関心を深める							
<input type="checkbox"/> 態度の観点	前向き積極的に実習に取り組み、改善を行うことができる							
<input type="checkbox"/> 技能・表現の観点	基本的な製造方法を理解したうえで適正な製品を作ることができる							
授業計画 (全体)								
道具の基本的な正しい使い方を理解習得させなおかつ基本的な製菓製造に関わる製品を適正な状態で仕上げさせる								
授業計画 (授業単位)								
回数日付	授業項目・内容等			授業外学習の指示等			授業の記録	
1~8	製菓器具 機材の扱い		製菓器具 機材の扱いを学ぶ					
9~16	基本生地について		ジェノワーズ					
17~24	基本生地について		シャルロット					
25~30	基本生地について		エノワーズ応用 ジェノワーズショコ					
成績評価方法								
1 単元ごとの小テストによる評価								
2 期末試験の実施による評価								
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
定期試験	◎	○			◎			秀、S (4) : 90点以上
小テスト	◎	○	◎		○			優、A (3) : 80点以上
宿題授業外レポート		◎	○	◎				良、B (2) : 70点以上
授業態度			○					可、C (1) : 60点以上
発表・作品								不可、E (0) : 59点未満
演習								未修得、履修放棄、F
出席								( ) 内はGPA点数
担当教員	北岡 勇治		実務経験紹介	洋菓子店にて現場経験あり				

科目名	製菓実習 専門実習Ⅰ (洋菓子)			単位数	8	科目コード		
授業形態	演習			時間数	120	開設期	1年前期	
受講条件				開設時期		教員実務経験対象	○	
授業概要 (目的、目標とする資格・検定等)	製菓技術における基本的な製造方法を学び基本的な種類のお菓子を適切な状態で作り上げることができる							
授業の一般目標	製菓技術における基本的な製法を修得する							
受講条件								
事前学習について (テキスト・参考書等)	レシピ・科学でわかるお菓子のなぜ							
授業の到達目標								
□ 知識・理解の観点 製菓製造における基本的な道具の使用方法、基本的な材料について理解を深める								
□ 思考・判断の観点 良くないと思うことはすぐにやめ改善することができる								
□ 関心・意欲の観点 製菓製造において材料についての知識を知ることにより関心を深める								
□ 態度の観点 前向き積極的に実習に取り組み、改善を行うことができる								
□ 技能・表現の観点 基本的な製造方法を理解したうえで適正な製品を作ることができる								
授業計画 (全体)								
製菓製造における基本的な製法を学ばせ、基本的な製造方法において適切に作業できるよ指導する								
授業計画 (授業単位)								
回数日付	授業項目・内容等					授業の記録		
1-8	基本生地の習得	ジェノワーズ ジェノワーズショコラ						
9-16	焼き菓子の基本	マドレーヌ フィナンシェ						
17-24	基本生地の習得	オムレット シャルロット						
25-32	共立て生地の応用	ガトーフレーズ						
33-40	別立て生地の応用	シャルロットポワール ババロア						
41-48	ロールケーキの基本	ビスキュイロール						
49-56	シュー生地の基本	パータシュー						
57-63	シュー生地の応用	エクレア シューパニエ						
64-70	ジョコンド生地の基本	オペラ						
71-78	ジョコンド生地の応用	サン・マルク						
79-86	焼き菓子の応用	パウンドケーキ カトルカール						
87-94	冷菓の基本	ブランマンジェ						
95-102	ドイツ菓子	SALZBURGER TORTE						
103-110	パイ生地の基本	ミルフィーユ						
111-118	パイ生地の応用	ガレット・デ・ロア						
119-120	タルト生地基本	タルトフレーズ						
成績評価方法								
1単元ごとの小テストによる評価								
2期末試験の実施による評価								
3レポートによる評価								
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
定期試験	◎	○			◎			秀、S (4) : 90点以上
小テスト	◎	○	◎		○			優、A (3) : 80点以上
宿題授業外レポート		◎	○	◎				良、B (2) : 70点以上
授業態度			○					可、C (1) : 60点以上
発表・作品								不可、E (0) : 59点未満
演習								未修得、履修放棄、F
出席								( )内はGP点数
担当教員	北岡 勇治			実務経験紹介	洋菓子店での現場経験あり			

科目名	製菓実習 専門実習Ⅱ (洋菓子)			単位数	8	科目コード		
授業形態	演習			時間数	120	開設期	1年前期	
受講条件				開設時期		教員実務経験対象	○	
授業概要 目標とする資格・検定	製菓技術における基本的な製造方法を学び基本的な種類のお菓子を適切な状態で作り上げることができる							
授業の一般目標	製菓技術における基本的な製法を修得する							
受講条件								
事前学習について (テキスト・参考書等)	レシピ・科学でわかるお菓子のなぜ							
授業の到達目標								
<input type="checkbox"/> 知識・理解の観点	製菓製造における基本的な道具の使用方法、基本的な材料について理解を深める							
<input type="checkbox"/> 思考・判断の観点	良くないと思うことはすぐにやめ改善することができる							
<input type="checkbox"/> 関心・意欲の観点	製菓製造において材料についての知識を知ることより関心を深める							
<input type="checkbox"/> 態度の観点	前向き積極的に実習に取り組み、改善を行うことができる							
<input type="checkbox"/> 技能・表現の観点	基本的な製造方法を理解したうえで適正な製品を作ることができる							
授業計画 (全体)								
製菓製造における基本的な製法を学ばせ、基本的な製造方法において適切に作業できるよ指導する								
授業計画 (授業単位)								
回数日付	授業項目・内容等					授業の記録		
1-8	クリームについて	クレーム・ムスリヌ						
9-16	クリームについて	クレーム・フランチパンヌ						
17-24	メレンゲについて	フレンチメレンゲ						
25-32	メレンゲについて	イタリアンメレンゲ						
33-40	メレンゲについて	スイスメレンゲ						
41-48	チョコレートの基本	チョコレートの性質						
49-56	チョコレートの応用	テンパリング						
57-63	チョコレートの応用	チョコレート菓子						
64-70	チョコレートの応用	チョコレート細工						
71-78	タルト生地応用	モンブラン						
79-86	シュクセ生地の基本	シュクセブラリネ						
87-94	バタークリーム応用	モカロール 抹茶ロール						
95-102	ウィーン菓子	ツッパートルテ						
103-110	クリスマスケーキ	クリスマスケーキ						
111-118	細工菓子	ヘクセンハウス						
119-120	期末実技試験	期末実技試験実施						
成績評価方法								
1単元ごと的小テストによる評価								
2期末試験の実施による評価								
3レポートによる評価								
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
定期試験	◎	○			◎			秀、S (4) : 90点以上
小テスト	◎	○	◎		○			優、A (3) : 80点以上
宿題授業外レポート		◎	○	◎				良、B (2) : 70点以上
授業態度			○					可、C (1) : 60点以上
発表・作品								不可、E (0) : 59点未満
演習								未修得、履修放棄、F
出席								( ) 内はGPA点数
担当教員	北岡 勇治			実務経験紹介	洋菓子店での現場経験あり			

科目名	インターンシップ I	単位数	1	科目コード				
授業形態	実習	時間数	30	開設期	1年前期			
受講条件		開設時期		教員実務経験対象	有			
授業概要 (目的、 目標とする資格・検定 等)	実際のビジネスの世界を体験し、働くことの厳しさと、これまで学んできたことを活かす楽しさを実感する。							
授業の一般目標	現場での実習体験を通じ、自分の適性を確認できるようにする。 働くことの意味と厳しさを体感し、自分の就職活動の幅を広げる。							
受講条件								
事前学習について (テ キスト・参考書等)								
授業の到達目標								
<input type="checkbox"/> 知識・理解の観点								
<input type="checkbox"/> 思考・判断の観点								
<input type="checkbox"/> 関心・意欲の観点								
<input type="checkbox"/> 態度の観点								
<input type="checkbox"/> 技能・表現の観点								
授業計画 (全体)								
授業計画 (授業単位)								
回数日付	授業項目・内容等			授業外学習の指示等	授業の記録			
1~2	希望先調査							
3~4	事前指導① (インターンシップの意義)							
5~6	事前指導② (提出書類の書き方)							
7~8	事前指導③ (電話アポイントメントのとり方)							
9~10	事前指導④ (事前訪問でのマナー)							
11~12	事前指導⑤ (情報漏えいに関する指導 (SNSのマナー))							
13~26	実習							
27~30	お礼状、報告書の作成							
成績評価方法								
1 企業実習評価報告書により評価								
2								
3								
4								
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
定期試験	○	○			○		60	秀、S (4) : 90点以上
小テスト							なし	優、A (3) : 80点以上
宿題授業外レポート							なし	良、B (2) : 70点以上
授業態度			○	◎			20	可、C (1) : 60点以上
発表・作品							なし	不可、E (0) : 59点未満
演習							なし	未修得、履修放棄、F
出席			○	◎			20	( ) 内はGPA点数
担当教員				実務経験紹介				

科目名	インターンシップⅡ	単位数	1	科目コード				
授業形態	実習	時間数	30	開設期	1年前期			
受講条件		開設時期		教員実務経験対象	有			
授業概要 (目的、 目標とする資格・検定 等)	実際のビジネスの世界を体験し、働くことの厳しさと、これまで学んできたことを活かす楽しさを実感する。							
授業の一般目標	現場での実習体験を通じ、自分の適性を確認できるようにする。 働くことの意味と厳しさを体感し、自分の就職活動の幅を広げる。							
受講条件								
事前学習について (テキスト・参考書等)								
授業の到達目標								
<input type="checkbox"/> 知識・理解の観点								
<input type="checkbox"/> 思考・判断の観点								
<input type="checkbox"/> 関心・意欲の観点								
<input type="checkbox"/> 態度の観点								
<input type="checkbox"/> 技能・表現の観点								
授業計画(全体)								
授業計画(授業単位)								
回数日付	授業項目・内容等			授業外学習の指示等	授業の記録			
1~2	希望先調査							
3~4	事前指導①(インターンシップの意義)							
5~6	事前指導②(提出書類の書き方)							
7~8	事前指導③(電話アポイントメントのとり方)							
9~10	事前指導④(事前訪問でのマナー)							
11~12	事前指導⑤(情報漏えいに関する指導(SNSのマナー))							
13~26	実習							
27~30	お礼状、報告書の作成							
成績評価方法								
1 企業実習評価報告書により評価								
2								
3								
4								
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
定期試験	○	○			○		60	秀、S(4):90点以上
小テスト							なし	優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート							なし	良、B(2):70点以上
授業態度			○	◎			20	可、C(1):60点以上
発表・作品							なし	不可、E(0):59点未満
演習							なし	未修得、履修放棄、F
出席			○	◎			20	( )内はGPA点数
担当教員				実務経験紹介				