

科目名	カフェ飲料実習						
科目名(英)							
単位数	1単位	時間数	28時間	担当者	安達 和宏		
実施年度	2019	実施時期	後期	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年次						
授業概要	カフェにおけるドリンクメニューを基礎から勉強し、ドリンク作りの技術を習得する。 特に今やブームとも云えるコーヒーメニューに関しては、スペシャルティコーヒーの基本的からカップング及び各抽出を行う。						
授業形式	講義: ○	演習: ○	実習:	実技: ○	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標	
	○			○		1.嗜好飲料(珈琲、紅茶、ソフトドリンク等)基礎知識について説明することができる。	
		○	○	○		2.嗜好飲料知識と技術を習得し、実際に抽出・作成できる。	
テキスト・教材 参考図書	なし						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	カフェのドリンクづくり					
	2	カフェ オペレーション実習・パンケーキ					
	3	ソフトドリンク					
	4	紅茶・タピオカドリンク・その他					
	5	エスプレッソ集中練習					
	6	カフェ オペレーション実技テスト					
	7	カプチーノスムージー					
	8						
	9						
評価方法	(1)筆記試験実施 (2)エスプレッソマシンの実技試験実施 (3)毎回の授業のレポートを提出し、提出状況・内容を評価 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	筆記試験	○			○		50%
	エスプレッソマシン実技テスト		○	○			30%
	宿題・レポート	○			○		20%
履修上の注意							

科目名	カフェ調理実習						
科目名(英)							
単位数	1単位	時間数	28時間	担当者	西田 清子		
実施年度	2019	実施時期	後期	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年次						
授業概要	カフェで働く上で知っておくべき調理技術・知識を学ぶ。また、基礎技術・知識を学ぶことでカフェメニューを考案できるようになる。						
授業形式	講義: ○	演習:	実習:	実技: ○	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標	
	○					フランス語の調理用語を理解し、行動することができる	
			○			包丁の扱い方を理解し、目的に合わせた使用ができる	
		○				材料を自分たちで調達することで、材料の価格・状態などを見極めることができる	
			○	○		班内でコミュニケーションをとり、スムーズに調理することができる	
テキスト・教材 参考図書							
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	野菜の切り方(コールスローサラダ、マセドワーヌ サラダ、トマトのカナッペ、ペイザンヌスープ)			レポートを書き、提出すること		
	2	卵料理(半熟卵のココット焼き、ポーチドエッグのサ ラダ、スクランブルエッグ、プレーンオムレツ、トル ティージャ)			前回授業の復習 レポートを書き、提出すること		
	3	パスタ料理(ジャガイモのニョッキ、ボンゴレビアン コ、クスクスサラダ)			前回授業の復習 レポートを書き、提出すること		
	4	フワフワ料理(クワクワレ、フクフク風ホルン チ、チキンの紙包み焼き、ソースベシャメル仕込の み)			前回授業の復習 レポートを書き、提出すること		
	5	秋ディナー(茸のスープ、鶏胸肉のコンフィ、コーン クリームコロッケ)			前回授業の復習 レポートを書き、提出すること		
	6	冬ディナー(アクアパッツァ、エミリア風ラザーニヤ、 牛頬肉の赤ワイン煮込み仕込のみ)			前回授業の復習 レポートを書き、提出すること		
	7	ハーブ料理(アミューズ盛り合わせ、ハエリア、牛 頬肉の赤ワイン煮込み仕上げ、サーモンのパイ包 み焼き)			前回授業の復習 レポートを書き、提出すること		
評価方法	(1)毎回の授業のレポートを提出し、提出状況・内容を評価 (2)料理の完成時に仕上がりのチェックを行い、評価(授業態度も含める) 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	レポート	○			◎		50%
	料理仕上がり・態度			◎	○		50%
履修上の注意	材料の入手状況・生徒の希望料理によって、内容の変更が生じる場合がある						

科目名	パソコン						
科目名(英)	Personal Computer						
単位数	1単位	時間数	28	担当者	浦川		
実施年度	2019年度	実施時期	後期	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	製菓パティシエ科2年						
授業概要	ビジネスの現場で必要とされるレポートや報告書を、Word・Excel・PPを活用して作成する。 またクリスマス・卒業制作のイベント用案内分、チラシを作成し実践力を養う。						
授業形式	講義: △	演習: ○	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標	
	○					ビジネス文書の基本的な構成を組み立てる	
	○	○				Word・Excel・PPで必要な操作を行い、様々な書式のビジネス文書を作成する	
	○	○				イベント用案内文・チラシを作成する	
テキスト・教材 参考図書	・ビジネス文書作成見本(プリント配布)						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	Word基礎①(社内文書・社外文書)					
	2	Word基礎②(表)					
	3	Word基礎③(イラスト)					
	4	Word応用(ビジネス文書)				課題作成	
	5	Excel基礎①(計算式)					
	6	Excel基礎③(グラフ)					
	7	Excel応用(カレンダー機能)					
	8	Excel応用(ビジネス文書)				課題作成	
	9	PP基礎①					
	10	PP基礎②					
	11	イベントちらし作成				課題作成	
	12	イベント案内文作成				課題作成	
	13	卒業制作案内文作成				課題作成	
	14	卒業制作紹介パネル作成				課題作成	
15							
評価方法	・課題の印刷と提出(6回)						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	課題提出①		○	◎			15%
	課題提出②		○	◎			15%
	課題提出③		○	◎			15%
	課題提出④		○	◎			15%
	課題提出⑤		○	◎			20%
	課題提出⑥		○	◎			20%
履修上の注意	課題用に作成したデータはUSBに保存をする。						