シラバス	名古屋戈	7化短期	计学 N	F C	C. 2017	En Bullet and a factor of the control of the contro
講義名	名古屋文化短期大学 N 洋菓子基礎概論		授業	計画表	印刷日:2017年09月19日	
講義コード	\$208			回	テーマ	自習
開講責任部署	講責任部署 カフェ・製菓クリエイトコース			第1回	ナッペ/絞りのテクニック	事前:ナッペの基本を前もって調べておく。
講義開講時期	前期 講義区分 講義			第2回	ナッペ/絞りのテクニック	事前:ナッペの基本を前もって調べておく。
基準単位数 代表時限	1.00 1 時限	時間 代表曜日	30.00	第3回	焼き菓子の種類と材料	事前:焼き菓子とは?使用する材料を調べる。
学年・クラス	17S		15	第4回	焼き菓子の種類と材料	事前:焼き菓子とは?使用する材料を調べる。
選択必修区分 コース必修				第5回	ジェノワーズの意味と方法	事後:ジェノワーズの意味と作り方を再度確認すること。
代表担当教員 青木 嘉孝					ゼラチンの使い方と種類	事後:ゼラチンを使用して1品作ること
意義と目的 製菓の基礎的な知識を理解することを目的とする。				第7回	ジェノワーズの意味と方法	事後:ジェノワーズの意味と作り方を再度確認すること。
				第8回	器具の使い方	事後:器具の使い方と名前を再度確認すること。
到達目標						
軽量の正確さ、正しい器具の使い方などパティシエとしての心構 えが理解できる。						
				<u> </u>		
方法						
絞りの方法、パレットナイフの持ち方、さらにオーブンなど基本 を理解させる。						
評価方法						
授業態度 40%						
授業態度 40% 提出物 30% 基本の理解度 30%						
留意事項						
笛思 争 填						
製菓衛生師受験資格を得るための授業です、休まないように。						
教科書						
参考文献						
				-		

<u>シラバス 名古屋文化短期大学 NFCC 2017</u> 講義名 技能検定 I _{授業計画表} 印刷日:2017年09月19日 S301 自習 カフェ・製菓クリエイトコース 開講責任部署
 講義開講時期
 前期

 基準単位数
 1.00
 講義区分 0.00 時間 代表曜日自習時間 代表時限 学年・クラス 17S 選択必修区分 選択 代表担当教員 コース主任 意義と目的 到達目標 方法 評価方法 留意事項 教科書 参考文献

シラバス 名古屋文化短期大学 N F C C 2017 講義名 技能検定 I _{投業計画表} 印刷日:2017年09月19日 S302 自習 カフェ・製菓クリエイトコース 開講責任部署
 講義開講時期
 前期

 基準単位数
 1.00
 講義区分 0.00 時間 代表曜日自習時間 代表時限 学年・クラス 17S 選択必修区分 選択 代表担当教員 コース主任 意義と目的 到達目標 方法 評価方法 留意事項 教科書 参考文献

シラバス 名古屋文化短期大学 N F C C 2017 講義名 技能検定Ⅲ _{投業計画表} 印刷日:2017年09月19日 S303 自習 カフェ・製菓クリエイトコース 開講責任部署 講義開講時期前期基準単位数1.00 講義区分 0.00 時間 代表曜日自習時間 代表時限 学年・クラス 17S 選択必修区分 選択 代表担当教員 コース主任 意義と目的 到達目標 方法 評価方法 留意事項 教科書 参考文献

シラバス 名古屋文化短期大学 N F C C 2017講義名文化とコミュニケーション I 授業計画表講義コード S304ロ テーマ 印刷日:2017年09月19日 自習 カフェ・製菓クリエイトコース 開講責任部署
 講義開講時期
 前期

 基準単位数
 2.00
 講義区分 0.00 時間 代表曜日 代表時限 学年・クラス 17S 自習時間
 選択必修区分
 選択

 代表担当教員
 指導教員
 意義と目的 到達目標 方法 評価方法 留意事項 教科書 参考文献

シラバス 名古屋文化短期大学 N F C C 2017講義名文化とコミュニケーション I 授業計画表講義コード S305回 テーマ 印刷日:2017年09月19日 自習 カフェ・製菓クリエイトコース 開講責任部署
 講義開講時期
 前期

 基準単位数
 2.00
 講義区分 0.00 時間 代表曜日 代表時限 学年・クラス 17S 自習時間
 選択必修区分
 選択

 代表担当教員
 指導教員
 意義と目的 到達目標 方法 評価方法 留意事項 教科書 参考文献

<u>シラバス 名古屋文化短期大学 NFCC 2017</u> 講義名 技能検定 I _{授業計画表} 印刷日:2017年09月19日 S351 自習 カフェ・製菓クリエイトコース 開講責任部署 講義区分 講義開講時期 後期 1.00 0.00 基準単位数 時間 代表曜日自習時間 代表時限 学年・クラス 17S 選択必修区分 選択 代表担当教員 コース主任 意義と目的 到達目標 方法 評価方法 留意事項 教科書 参考文献

シラバス 名古屋文化短期大学 N F C C 2017講義名技能検定 I講義コード S352ける記述 印刷日:2017年09月19日 自習 カフェ・製菓クリエイトコース 開講責任部署 講義区分 講義開講時期 後期 1.00 0.00 基準単位数 時間 代表曜日自習時間 代表時限 学年・クラス 17S 選択必修区分 選択 代表担当教員 コース主任 意義と目的 到達目標 方法 評価方法 留意事項 教科書 参考文献

シラバス 名古屋文化短期大学 N F C C 2017 講義名 技能検定Ⅲ _{投業計画表} 印刷日:2017年09月19日 S353 自習 カフェ・製菓クリエイトコース 開講責任部署 講義区分 講義開講時期 後期 1.00 0.00 基準単位数 時間 代表曜日自習時間 代表時限 学年・クラス 17S 選択必修区分 選択 代表担当教員 コース主任 意義と目的 到達目標 方法 評価方法 留意事項 教科書 参考文献

シラバス:	名古屋文	文化短期	大学 N	FC	印刷目:2017年09月19日	
講義名	名古屋文化短期大学 N インターンシップ I 8354					
			/	回	テーマ	自習
開講責任部署 カフェ・製菓クリエイトコース						
講義開講時期 基準単位数	後期 2.00	講義区分 時間	実習 90.00			
代表時限	170	代表曜日	0			
学年・クラス 選択必修区分	17S 選択	自習時間	U			
代表担当教員 青木 嘉孝						
意義と目的						
インターンシップで実地体験を行い、プロとしての技術や姿勢を 学び、社会的適応能力を身に着ける。						
子び、社会的週心能	ひと対に相いる	<i>.</i>				
到達目標						
社会人となる意識を高め、実地に基づいた技術、接客マナーを身 につけることができる。						
方法						
ホテル、個人店の厨	戻、サービスを	・研修生として(体験し、レポー			
ホテル、個人店の厨 トを作成。ご担当者	に評価をいただ	څُرَّ څُرُّ				
評価方法				l 		
評価万法						
評価表80% レポート20%						
留意事項						
インターンシップは就職活動と思い、挨拶・礼儀など社会人に必要なマナーを身に着けることを目標にします。						
要なマナーを身に着	けることを目標	票にします。				
教科書						
参考文献						

シラバス 名古屋文化短期大学 N F C C 2017講義名生活文化海外セミナー I 授業計画表講義コード S355回 テーマ 印刷日:2017年09月19日 自習 カフェ・製菓クリエイトコース 開講責任部署 講義区分演習時間0.00 講義開講時期 後期 2. 00 基準単位数 代表曜日 代表時限 学年・クラス 17S 自習時間
 選択必修区分
 選択

 代表担当教員
 指導教員
 意義と目的 到達目標 方法 評価方法 留意事項 教科書 参考文献

シラバス 名古屋文化短期大学 N F C C 2017講義名生活文化海外セミナーエ授業計画表講義コードS356 印刷日:2017年09月19日 自習 カフェ・製菓クリエイトコース 開講責任部署 講義区分演習時間0.00 講義開講時期 後期 2. 00 基準単位数 代表曜日 代表時限 学年・クラス 17S 自習時間
 選択必修区分
 選択

 代表担当教員
 指導教員
 意義と目的 到達目標 方法 評価方法 留意事項 教科書 参考文献

講義名	<u>名古屋文化短期大学</u> N □ 調理 □		計画表	
講義コード	\$655		テーマ	自習
開講責任部署	製菓クリエイトコース	第1回	日本料理①	実習ノートまとめ
構義開講時期	後期 講義区分 実習	第2回	日本料理①	実習ノートまとめ
基準単位数 	2.00 時間 60.00	第3回	日本料理②	実習ノートまとめ
弋表時限 学年・クラス	1時限 代表曜日 火曜日 16S 自習時間 30	第4回	日本料理②	実習ノートまとめ
ェー・ファハ <u>ー</u> 選択必修区分	コース必修	第5回	日本料理③	実習ノートまとめ
弋表担当教員	田内美和	第6回	日本料理③	実習ノートまとめ
意義と目的		第7回	日本料理④	実習ノートまとめ
調理Iで習得した知識と技術をベースに、さらに料理の幅を広げ、高い知識と技術を身につけることを目的とする。			日本料理④	実習ノートまとめ
			中国料理①	実習ノートまとめ
			中国料理①	実習ノートまとめ
		第11回	中国料理②	実習ノートまとめ
]]達目標		第12回	中国料理②	実習ノートまとめ
		第13回	中国料理③	実習ノートまとめ
正しく食材を扱うことができる。野菜のせん切りが正確にでき る。手際よく調理することができる。			中国料理③	実習ノートまとめ
			アジアン料理	実習ノートまとめ
		第16回	アジアン料理	実習ノートまとめ
		第17回	西洋料理①	実習ノートまとめ
] 法		第18回	西洋料理①	実習ノートまとめ
デモンストレーションを参考に実習を行う。			西洋料理②	実習ノートまとめ
			西洋料理②	実習ノートまとめ
		-	行事食(クリスマス)	実習ノートまとめ
			行事食(クリスマス)	実習ノートまとめ
評価方法 授業態度30% 実技試験50% 実習ノート20%			行事食(お正月)	実習ノートまとめ
			行事食(お正月)	実習ノートまとめ
			西洋料理③	実習ノートまとめ
a 記事項		第26回	西洋料理③	実習ノートまとめ
日心学识		第27回	実技試験	実技試験練習
支術と知識を身につけるよう、実習で学んだことを繰り返し練習 すること。			実技試験	実技試験練習
			まとめ	実習ノートまとめ
数科書		第30回	まとめ	実習ノートまとめ
参考文献				
			•	-

シラバス	名古屋	文化短期	大学 N	FC	C 2017		印刷日:2017年09月19日
講義名			授業	计画表		印刷日 . 2017年09月19日	
講義コード	S662			回	テーマ	自習	
開講責任部署	製菓クリニ	エイトコース	ζ	第1回	補正テストと復習		
講義開講時期	後期	講義区分	演習	第2回	補正テストと復習		
基準単位数	1.00	時間	30.00	第3回	補正テストと復習		
代表時限	5 時限	代表曜日		第4回	家族の語彙と所有形容詞。使い方練習		
学年・クラス 選択必修区分	16S 選択	自習時間	15	第5回	先週のまとめ。avoir動詞と否定形		
代表担当教員		当田 フロラ	ラン ラン	-			
意義と目的				第6回	先週のまとめ。他の動詞の否定形		
				第7回	先週のまとめ。品質形容詞と名刺の生と数。使い方練習。		
				第8回	先週のまとめ。カフェで注文する。使い方練習。		
フランス語を崖性に	理解			第9回	先週のまとめ。移動する動詞と前置詞の使い方。練習		
				第10回	先週のまとめ。時間と天気の言い方。質問答え練習		
				第11回			
到達目標				第12回	先週のまとめ、video Bonjour Paris, leçon 5 et 6		
JIZZ H IX				第13回			
				-			
 フランス語で物事を ツールを提供	シンプルに表現	現するために学:	生に基礎的な	第14回			
ノルで使供				第15回			
 方法							
毎週、レッスンの目 は教科書のレッスン	的を説明してた のプレゼンでき	からクラースが! ション。説明す	始まります。次 る事をいつもボ				
オーどに書きます。							
== !== - <u> -</u> _				1			
評価方法							
筆記テスト。ノート 出る問題は:日本語 の質問にフランス語	と教科書と日代	ム辞書は持ち込み	みOK. テストで				
の質問にフランス語	で答えること	ンス語に訳する [、] です。	争とファンへ語				
留意事項							
田忠尹炽							
バラバラのシートよ	りもとことを	吏ってください。	。毎週日つけと				
レッスンの内容を書	きぎ忘れないよ	- 0					
教科書							
書名1 F comme fram版社 書名2 著	nçais(前期と同 書名 出版	司じ教科書です))著書名 出				_
		_					
参考文献							

 シラバス 名古屋文化短期大学 N F C C 2017

 講義名
 技能検定 I
 授業計画表

 講義コード
 S701
 テーマ

 印刷日:2017年09月19日 自習 製菓クリエイトコース 開講責任部署 講義区分 講義開講時期前期 1. 00 0.00 基準単位数 時間 代表曜日自習時間 代表時限 学年・クラス 16S 選択必修区分 選択 代表担当教員 コース主任 意義と目的 到達目標 方法 評価方法 留意事項 教科書 参考文献

 シラバス 名古屋文化短期大学 N F C C 2017

 講義名
 技能検定 II
 授業計画表

 講義コード
 8702
 アーマ

 印刷日:2017年09月19日 自習 製菓クリエイトコース 開講責任部署 講義区分 講義開講時期 前期 1. 00 0.00 基準単位数 時間 代表曜日自習時間 代表時限 学年・クラス 16S 選択必修区分 選択 代表担当教員 コース主任 意義と目的 到達目標 方法 評価方法 留意事項 教科書 参考文献

<u>シラバス 名古屋文化短期大学 N 講義名 技能検定Ⅲ</u>	<u> </u>	C 2017	印刷日:2017年09月19日
講義名 技能検定Ⅲ 講義コード \$703	授業記	計画表 テーマ	自習
			PH
開講責任部署製菓クリエイトコース	J ├ ──		
講義開講時期 前期 講義区分 基準単位数 1.00 時間 0.00	↓		
基準単位数 1.00 時間 0.00 代表時限 代表曜日	┨		
学年・クラス 168 自習時間	1		
選択必修区分 選択 代表担当教員 コース主任	┦		
•	_		
意義と目的			
到達目標	-		
到是口标	1		
方法	<u> </u>		
評価方法	<u> </u>		
	1		
留意事項	 		
]		
教科書	<u> </u>		
******	1		
参考文献			
	J		
	-		

シラバス 名古屋文化短期大学 N	FCC 2017 印刷日: 2017年09月19日		
<u>シラバス 名古屋文化短期大学 N</u> 講義名 インターンシップ II			
講義コード 8704	回	テーマ	自習
開講責任部署 製菓クリエイトコース			
講義開講時期 前期 講義区分 基準単位数 2.00 時間 90.00			
代表時限 代表曜日			
学年・クラス16S自習時間0選択必修区分選択			
代表担当教員 青木 嘉孝			
意義と目的			
インターンシップで実地体験を行い、プロとしての技術や姿勢を 学び、社会的適応能力を身に着ける。			
到達目標			
社会人となる意識を高め、実地に基づいた技術、接客マナーを身 につけることができる。			
方法			
ホテル、個人店の厨房、サービスを研修生として体験し、レポートを作成。ご担当者に評価をいただく。			
評価方法			
評価表80%			
評価表80% レポート20%			
留意事項			
インターンシップは就職活動と思い、挨拶・礼儀など社会人に必要なマナーを身に着けることを目標にします。			
教科書			
参考文献			

選択	<u>シラバス 名古屋文化短期大学 N</u>	<u> F C</u>	C 2017	印刷日:2017年09月19日
開発支付部	講義名 技能検定 I 講義コード S751	授業記	† 画表 テーマ	白翌
議議部議時期				PH
議議とは対し、				
代表的		<u> </u>		
188		┨——		
大法	学年・クラス 168 自習時間	<u> </u>		
Table Ta		┦		
対連目標	·	<u> </u>		
方法	意義と目的			
方法				
方法	列達日堙	-		
 対価方法 (1) (2) (3) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4	到是口标	 		
 対価方法 (1) (2) (3) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4				
 対価方法 (1) (2) (3) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4				
 対価方法 (1) (2) (3) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4				
 対価方法 (1) (2) (3) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4				
 対価方法 (1) (2) (3) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4	方法	<u> </u>		
数科書				
数科書	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	┧├─		
教科書	計圖方法	1		
教科書				
教科書				
	留意事項	 		
参考文献	教科書			
参考文献				
参考文献				
### 1				
	参考文献			
		J 		

 シラバス 名古屋文化短期大学 N F C C 2017

 講義名
 技能検定 II
 授業計画表

 講義コード
 8752
 ロ テーマ

 印刷日:2017年09月19日 自習 製菓クリエイトコース 開講責任部署 講義区分 講義開講時期 後期 1.00 0.00 基準単位数 時間 代表曜日自習時間 代表時限 学年・クラス 16S 選択必修区分 選択 代表担当教員 コース主任 意義と目的 到達目標 方法 評価方法 留意事項 教科書 参考文献

<u>シラバス 名古屋文化知 講義名</u> 技能検定Ⅲ	<u>短期大学 N</u>	F C	C 2017	印刷日:2017年09月19日
講義名 技能検定Ⅲ 講義コード \$753		授業計	†画表 テーマ	自習
		뗍	テーマ	H
開講責任部署製菓クリエイトコ		<u> </u>		
講義開講時期 後期 講義[
基準単位数 1.00 時間 代表時限 代表				
学年・クラス 16S 自習F				
選択必修区分 選択 代表担当教員 コース主任				
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
意義と目的				
到達目標				
方法				
評価方法				
留意事項				
教科書				
TATE				
参考文献				

 シラバス 名古屋文化短期大学 N F C C 2017

 講義名
 生活文化海外セミナー I 授業計画表 回 テーマ

 印刷日:2017年09月19日 自習 製菓クリエイトコース 開講責任部署 講義区分演習時間0.00 講義開講時期 後期 2. 00 基準単位数 代表曜日 代表時限 学年・クラス 16S 自習時間 選択必修区分 選択 代表担当教員 指導教員 意義と目的 到達目標 方法 評価方法 留意事項 教科書 参考文献

 シラバス 名古屋文化短期大学 N F C C 2017

 講義名
 生活文化海外セミナー I 授業計画表

 講義コード
 S755

 印刷日:2017年09月19日 自習 製菓クリエイトコース 開講責任部署 講義区分演習時間0.00 講義開講時期 後期 2. 00 基準単位数 代表曜日 代表時限 学年・クラス 16S 自習時間 選択必修区分 選択 代表担当教員 指導教員 意義と目的 到達目標 方法 評価方法 留意事項 教科書 参考文献