

製菓製パン本科 実習・実技の取組状況①

<取組例 1>

授業科目名	製菓実習(1学年：基礎・専門)	授業時数又は単位数	1学年：480時間
実施期間	1学年：通年、週3回		
実習・演習等の目的及び概要	基礎実習では、技術理論、材料特性、仕込みから仕上げまで基本的な技術の習得。専門実習では、基礎技術を応用とした製品作りを習得。現場で活躍する技術者による授業を取り入れ、現場に即した技術を習得する。		
企業等との連携の基本方針	現場講師の技術指導や練習を繰り返し現場に通用する基礎技術の習得ができる講師派遣を可能とする企業と、恒常的な教育と技術向上を目的とする体制をとる。		
企業等との連携内容	実店舗の技術者として就業する職人を兼任講師として招集し、タイムリーな現場の求める技術者の養成をする。また、担当教員と事前に打ち合わせをし、單元ごとの学習目標を明確にし学習に臨むようにしている。		
学修成果の評価方法	三大分野である洋菓子、製パン、和菓子の基礎技術を実技試験にて、その他出席率、授業態度も加味し総合的に評価。実技試験は衛生的観点を含め項目ごとに採点し評価。		
連携する企業等	有限会社 コンディトライベーレン・有限会社 ル・スリジェダムール洋菓子店 有限会社 小ざくらや一清・株式会社リバーストーン パン工房エピ 等		

製菓製パン本科 実習・実技の取組状況②

<取組例2>

授業科目名	応用製菓実習	授業時数又は単位数	360 時間
実施期間	2 年生通年、週 2 回		
実習・演習等の目的及び概要	1 年次に習得した知識や技術を生かし、現場で活躍する職人より今を意識した応用を学び、より高度な製品や技術を身につける。和菓子実習、洋菓子実習、製パン実習に加え工芸菓子などの技術習得にも取り組む。		
企業等との連携の基本方針	現場講師の技術指導や練習を繰り返し現場に通用する基礎技術から発展した習得ができる講師派遣を可能とする企業と、恒常的な教育と技術向上を目的とする体制をとる。		
企業等との連携内容	実店舗の技術者として就業する職人を兼任講師として招集し、タイムリーな現場の求める技術者の養成をする。担当教員と事前に打ち合わせをし、单元ごとの学習目標を明確にし学習に臨むようにしている。		
学修成果の評価方法	三大分野である洋菓子、製パン、和菓子の技術を実技試験にて、その他出席率、授業態度も加味し総合的に評価。実技試験は衛生的観点を含め項目ごとに採点し評価。		
連携する企業等	株式会社名古屋東急ホテル・パティスリーピエール プレッシュウズ・パティスリー ヴィヴィエヌ・パティスリーサリュウ・和菓子ラボ あきぞう・パンの店 ポルカ 等		

製菓製パン本科 実習・実技の取組状況③

<取組例3>

授業科目名	カフェビバレッジ	授業時数又は単位数	90 時間
実施期間	2 年生通年（週 1 回）		
実習・演習等の目的及び概要	製菓業につきものであるコーヒーや紅茶の知識や技術を、現場にて活躍する講師より学び習得する。また、接客サービスやホスピタリティ精神の習得など、作り手として向上を目指す。		
企業等との連携の基本方針	現場講師の技術指導や練習を繰り返し現場に通用する基礎技術から発展した習得ができる講師派遣を可能とする企業と、恒常的な教育と技術向上を目的とする体制をとる。		
企業等との連携内容	実店舗の技術者として就業する職人を兼任講師として招集し、タイムリーな現場の求める技術者の養成をする。担当教員と事前に打ち合わせをし、單元ごとの学習目標を明確にし学習に臨むようにしている。		
学修成果の評価方法	コーヒーや紅茶の基礎技術を実技試験にて、その他出席率、授業態度も加味し総合的に評価。実技試験は衛生的観点を含め項目ごとに採点し評価。		
連携する企業等	株式会社 ボンタイン珈琲本社・FLUSH 等		

製菓製パン本科 実習・実技の取組状況④

<取組例 4 >

授業科目名	校外研修実習	授業時数又は単位数	60 時間
実施期間	2 年生通年		
実習・演習等の目的及び概要	卒業後の職場環境を実体験し、卒業後の進路選択につなげる。校内では経験できない経験を通して、自己の課題を見出し今後の学習へと発展させる。		
企業等との連携の基本方針	多種多様な製菓業界の企業と連携を図り、学生自身の目標と将来像の実現に寄与する		
企業等との連携内容	各企業へ学生を派遣し、製造実務を伴う研修を実施		
学修成果の評価方法	学校独自の評価基準に基づき、企業担当者の評価と共に出席率を加味。		
連携する企業等	株式会社名古屋東急ホテル、株式会社名古屋観光ホテル、株式会社アルカンシエル、有限会社お菓子屋レニエ、株式会社トラムスコープ 等		