

第16週	スイーツビュフェ
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等)	
実習用テキスト	
5. 単位認定評価方法	
評価基準: 絶対評価 授業態度50% 試験50%	
6. その他	
担当者の実務経験 和・洋菓子・パン屋の製造現場の経験により、菓子やパン製造の基礎技術及び大量生産、均一な製造の技術指導を行う。	

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科 ＜専攻＞	全学科		担当者	各クラス担任	
科目名	総合演習 2		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	講義・演習	年次	2
総授業数(予定)	20コマ	授業場所	教室・各実習室	前・後期	前後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	一般教養や専門学習など社会で役立つ知識や技術を学ぶ。また、特別活動として、学校生活ルールやクラス、学校行事を通して協調性や計画性を学ぶ。				
◆概要	クラス担任の指導によりホームルーム活動を行います。				
2. 授業内容（週単位で記入）					
第1週 ～ 第37週	一般教養や学科別の専門知識技術の学習 学生の手引き、学生生活ルールの確認 クラス、学校行事及び計画 等				
3. 履修上の注意					
出席時間数等は授業内で指示します。					
4. 使用教材(テキスト等)					
学生の手引き等					
5. 単位認定評価方法					
評価基準:絶対評価					
出席時間、取組により評価					
6. その他					