

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)							PE001
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
衛生法規	1	前期	18	必修	講義	山本成男	
授業概要							
製菓衛生師として活動するにあたり、必要となる関係法令の概要を解説する。製菓衛生師国家試験の出題傾向に合わせ、合格水準の実力を要請する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
健康志向の高まりの中で毎日摂取する「食」の重要性が認識され、且つ、食品の安全性が求められているが、本授業はこの社会の要請に的確に応えるために食品に関する法律を中心に理解し食品を消費者と供給者の両方の立場で科学的に衛生面を評価できる力を醸成することを目標とする。							
評価方法							
第15回目講義終了後、試験を実施 100点満点							
教員紹介							
当学や他の製菓衛生師養成施設において、長年衛生法規講義担当した経験、及び、法律資格職者として衛生を含む法律実務に携わってきた経験を活かし、より実践的な調理師養成に向けた授業展開を行う(司法書士・行政書士・社会保険労務士資格所持)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	衛生法規の概要	衛生法規の意義・分類					
2	衛生行政の概要	各種法律の概要、衛生行政機構、担当部署・業務					
3	製菓衛生師法1	製菓衛生師法の歴史と社会的役割、概要					
4	製菓衛生師法2	製菓衛生師法の歴史と社会的役割、概要					
5	製菓衛生師法3	製菓衛生師免許について(登録、欠格事由、取消事由等)					
6	製菓衛生師法4	製菓衛生師免許について(登録、欠格事由、取消事由等)					
7	製菓衛生師法5	製菓衛生師免許について(登録、欠格事由、取消事由等)					
8	製菓衛生師法6	製菓衛生師免許について(登録、欠格事由、取消事由等)					
9	製菓衛生師法7	製菓衛生師免許について(登録、欠格事由、取消事由等)					
10	製菓衛生師法8	製菓衛生師免許について(登録、欠格事由、取消事由等)					
11	製菓衛生師法9,10	過去問学習					
12,13	製菓衛生師法11,12	過去問学習					
14,15	製菓衛生師法13,14	過去問学習					
16,17	製菓衛生師法15,16	過去問学習					
18	製菓衛生師法の総括	製菓衛生師法総括(確認テスト)					
教科書(参考書・教材等)							
製菓衛生師全書							

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)							PE001
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
衛生法規	1	後期	19	必修	講義	山本成男	
授業概要							
製菓衛生師として活動するにあたり、必要となる関係法令の概要を解説する。製菓衛生師国家試験の出題傾向に合わせ、合格水準の実力を要請する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
健康志向の高まりの中で毎日摂取する「食」の重要性が認識され、且つ、食品の安全性が求められているが、本授業はこの社会の要請に的確に応えるために食品に関する法律を中心に理解し食品を消費者と供給者の両方の立場で科学的に衛生面を評価できる力を醸成することを目標とする。							
評価方法							
第15回目講義終了後、試験を実施 100点満点							
教員紹介							
当学や他の製菓衛生師養成施設において、長年衛生法規講義担当した経験、及び、法律資格職者として衛生を含む法律実務に携わってきた経験を活かし、より実践的な製菓衛生師養成に向けた授業展開を行う(司法書士・行政書士・社会保険労務士資格所持)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	食品衛生法1	食品衛生法の歴史・意義・目的					
2	食品衛生法2	食品衛生法の構造					
3	食品衛生法3	食品衛生法による各規制					
4	食品衛生法4	食品衛生法による各規制					
5	食品衛生法5	食品衛生法による各規制					
6	食品衛生法6	食品衛生法による各規制					
7	食品表示法1	食品表示法の歴史・意義・目的・構造					
8	食品表示法2	食品表示法による各規制					
9	食品表示法3	食品表示法による各規制					
10	食品表示法4	食品表示法による各規制					
11	食品表示法5	食品表示法による各規制					
12,13	健康増進法、食育基本法、 食品安全基本法、地域保健法、ほか	健康増進法、食育基本法、食品安全基本法、地域保健法の概要					
14,15	健康増進法、食育基本法、 食品安全基本法、地域保健法、ほか	健康増進法、食育基本法、食品安全基本法、地域保健法の概要					
16,17	健康増進法、食育基本法、 食品安全基本法、地域保健法、ほか	健康増進法、食育基本法、食品安全基本法、地域保健法の概要					
18,19	科目総括	1年間の学習範囲の総括、受験の心得					
教科書(参考書・教材等)							
製菓衛生師全書							

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)							PE002
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
公衆衛生学	1	前期	35	必修	講義	遠藤 浩正	
授業概要							
公衆衛生学の概要、環境衛生の意義、公衆衛生の現状、衛生統計、疾病予防、感染症予防及び労働衛生、安全遠征管理、労働と安全等について学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
公衆衛生学の学習を通して、食の安全の重要性やヒトの健康に関与する責任についての理解を深めることを目的とする。							
評価方法							
定期試験において100点満点評価							
教員紹介							
歯科医師、博士(歯学)。前埼玉県本庄保健所長。公衆衛生の実務に20数年間携わる。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1,2	公衆衛生学の概要	公衆衛生学の意義、定義。製菓衛生師にとっての公衆衛生学とは					
3,4	公衆衛生学の歴史	公衆衛生の歴史					
5,6	公衆衛生の現状	公衆衛生行政について。保健所、保健センターの活動について					
7,8,9	衛生統計	衛生統計の基礎の理解(演習を含む)、国家統計の概説					
10,11	環境衛生(環境と健康)Ⅰ	環境衛生の意義、空気・光・水について					
12,13	環境衛生(環境と健康)Ⅱ	水道、飲料水の水質、下水道、清掃及び廃棄物処理					
14,15	環境衛生(環境と健康)Ⅲ	ねずみ族、衛生害虫の駆除					
16,17	環境衛生(環境と健康)Ⅳ	菓子製造施設の環境衛生					
18,19	環境衛生(環境と健康)Ⅴ	生活環境の汚染、日本の公害の歴史					
20,21	環境衛生(環境と健康)Ⅵ	大気汚染、水質汚染、騒音のその他の公害					
22,23,24	疾病の予防、感染症予防Ⅰ	感染症と病原体、感染症の起こる三条件、感染源対策					
25,26,27	疾病の予防、感染症予防Ⅱ	感染経路対策					
28,29,30	疾病の予防、感染症予防Ⅲ	感受性対策					
31,32,33	疾病の予防、感染症予防Ⅳ	経口感染症について					
34,35	前期定期試験	前半の総括(50分) 前期講義に係る筆記試験(50分)					
教科書(参考書・教材等)							
製菓衛生師全書 必要に応じプリント等補助教材を配布する 1回の講義は50分×2とする							

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)							PE002
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
公衆衛生学	1	後期	36	必修	講義	遠藤 浩正	
授業概要							
公衆衛生学の概要、環境衛生の意義、公衆衛生の現状、衛生統計、疾病予防、感染症予防及び労働衛生、安全遠征管理、労働と安全等について学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
公衆衛生学の学習を通して、食の安全の重要性やヒトの健康に関与する責任についての理解を深めることを目的とする。							
評価方法							
定期試験において100点満点評価							
教員紹介							
歯科医師、博士(歯学)。前埼玉県本庄保健所長。公衆衛生の実務に20数年間携わる。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1,2	前期復習	前期の復習					
3,4	疾病の予防 生活習慣病の予防Ⅱ	生活習慣病とは、循環器疾患、がん、メタボリックシンドローム					
5,6	疾病の予防 生活習慣病の予防Ⅰ	歯科疾患、その他の生活習慣病予防					
7,8,9	労働衛生 労働と健康	作業環境と健康、作業方法と健康					
10,11	労働衛生 安全衛生管理Ⅰ	職業病と労働災害概説 労働安全関連法規					
12,13	労働衛生 安全衛生管理Ⅱ	職業病と労働災害 職業病(作業方法、作業環境によるもの)					
14,15	労働衛生 安全衛生管理Ⅲ	衛生教育、心身両面にわたる健康保持対策と快適な職場形成					
16,17	労働衛生 安全衛生管理Ⅳ	菓子製造時節における労働安全衛生					
18,19	社会の健康と私たちⅠ	ライフステージにおける公衆衛生の意義 公衆衛生関連法令					
20,21	社会の健康と私たちⅡ	母子保健概説					
22,23,24	社会の健康と私たちⅢ	学校保健概説					
25,26,27	社会の健康と私たちⅣ	成人保健概説 産業保健概説					
28,29,30	社会の健康と私たちⅤ	高齢者保健概説 障害者保健概説 精神保健概説					
31,32,33	公衆衛生学振り返り	公衆衛生学の総復習					
34,35,36	後期定期試験	公衆衛生学の総復習(50分)、後期講義に係る筆記試験(50分)					
教科書(参考書・教材等)							
製菓衛生師全書 必要に応じプリント等補助教材を配布する 1回の講義は50分×2とする							

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)							PE003
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
食品学	1	前期	36	必修	講義	志村 裕子	
授業概要 食品学の概要、食品の種類と成分、食品の変質とその防止、生産と消費構造の変化や生産及び輸入・流通・価格等について学ぶ							
到達目標・評価方法							
到達目標 食品を加工調理し提供するためには、食材に対する知識は必要不可欠である。食品に関する成分や特性など、正しい知識について学ぶことを目的とする							
評価方法 定期試験、課題にて100点満点の総合的な評価とする							
教員紹介 管理栄養士を取得し、栄養・食品に関する教員を30年以上勤めている							
授 業 計 画							
回	主な項目	概 要					
1・2	食品の概要(1)	食品の機能、成分、嗜好性 ①					
3・4	食品の概要(2)	食品の機能、成分、嗜好性 ②					
5・6	食品の概要(3)	食品成分表について					
7・8	食品の概要(4)	食品の一次機能					
9・10	食品の概要(5)	食品の二次機能					
11・12	植物性食品(1)	穀類について 米 ①					
13・14	植物性食品(2)	穀類について 米 ②					
15・16	植物性食品(3)	穀類について 小麦 ①					
17・18	植物性食品(4)	穀類について 小麦 ②					
19・20	植物性食品(5)	その他の穀類					
21・22	植物性食品(6)	イモ類およびでんぷん類					
23・24	植物性食品(7)	豆類、種実類					
25・26	植物性食品(8)	野菜類 ①					
27・28	植物性食品(9)	野菜類 ②					
29・30	植物性食品(10)	果実類 ①					
教科書(参考書・教材等) 製菓衛生師全書、オールガイド食品成分表2024							

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)						PE003
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品学	1	前期	36	必修	講義	志村 裕子
授業概要						
食品学の概要、食品の種類と成分、食品の変質とその防止、生産と消費構造の変化や生産及び輸入・流通・価格等について学ぶ						
到達目標・評価方法						
到達目標						
食品を加工調理し提供するためには、食材に対する知識は必要不可欠である。食品に関する成分や特性など、正しい知識について学ぶことを目的とする						
評価方法						
定期試験、課題にて100点満点の総合的な評価とする						
教員紹介						
管理栄養士を取得し、栄養・食品に関する教員を30年以上勤めている						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
31・32	植物性食品(11)	果実類②				
33・34	植物性食品(12)	きのこ類、藻類 ①				
35・36	植物性食品(13) / まとめ	きのこ類、藻類 ② / まとめ				
教科書(参考書・教材等)						
製菓衛生師全書、オールガイド食品成分表2024						

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)						PE003
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品学	1	後期	35	必修	講義	志村 裕子
授業概要						
食品学の概要、食品の種類と成分、食品の変質とその防止、生産と消費構造の変化や生産及び輸入・流通・価格等について学ぶ						
到達目標・評価方法						
到達目標						
食品を加工調理し提供するためには、食材に対する知識は必要不可欠である。食品に関する成分や特性など、正しい知識について学ぶことを目的とする						
評価方法						
定期試験、課題にて100点満点の総合的な評価とする						
教員紹介						
管理栄養士を取得し、栄養・食品に関する教員を30年以上勤めている						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1・2	動物性食品(1)	魚介類、肉類 ①				
3・4	動物性食品(2)	魚介類、肉類 ②				
5・6	動物性食品(3)	卵類				
7・8	動物性食品(4)	乳類およびその加工品				
9・10	その他の食品	その他の食品 ②				
11・12	食品の変質とその防止(1)	食品の変質 ①				
13・14	食品の変質とその防止(2)	食品の変質 ②				
15・16	食品の変質とその防止(3)	食品の保存方法 ①				
17・18	食品の変質とその防止(4)	食品の保存方法 ②				
19・20	食品の変質とその防止(5)	食品の保存方法 ③				
21・22	食品の表示(1)	食品表示 ①				
23・24	食品の表示(2)	食品表示 ②				
25・26	食品の表示(3)	食品表示 ③				
27・28	食品の表示(4)	機能性食品表示 ①				
29・30	食品の表示(5)	機能性食品表示 ②				
教科書(参考書・教材等)						
製菓衛生師全書、 オールガイド食品成分表2024						

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)						PE003
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品学	1	後期	35	必修	講義	志村 裕子
授業概要						
食品学の概要、食品の種類と成分、食品の変質とその防止、生産と消費構造の変化や生産及び輸入・流通・価格等について学ぶ						
到達目標・評価方法						
到達目標						
食品を加工調理し提供するためには、食材に対する知識は必要不可欠である。食品に関する成分や特性など、正しい知識について学ぶことを目的とする						
評価方法						
定期試験、課題にて100点満点の総合的な評価とする						
教員紹介						
管理栄養士を取得し、栄養・食品に関する教員を30年以上勤めている						
授業計画						
回	主な項目	概要				
31・32	食品の生産と消費(1)	食品の消費構造				
33・34	食品の生産と消費(2)	食料自給率、食料問題				
35	まとめ	まとめ				
教科書(参考書・教材等)						
製菓衛生師全書、オールガイド食品成分表2024						

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)							PE004
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
食品衛生学	1	前期	68	必修	講義	富永 美沙	
授業概要							
食中毒、食品添加物、食品に含まれる有害物質、衛生管理について学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食品を衛生的に扱うための知識を習得する。							
評価方法							
定期試験にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
製菓衛生師、管理栄養士取得 栄養調理学校でも栄養に携わった授業を教員として教えている							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1・2	食品衛生学の概要	食品衛生とは、食品衛生の意義、衛生の基礎					
3・4	食品と微生物(1)	食品中の微生物					
5・6	食品と微生物(2)	食品の腐敗					
7・8	食中毒(1)	食中毒の分類について、食中毒の発生状況					
9・10	食中毒(2)	微生物による食中毒(サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ)					
11・12	食中毒(3)	微生物による食中毒(病原大腸菌、カンピロバクター)					
13・14	食中毒(4)	微生物による食中毒(黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌)					
15・16	食中毒(5)	微生物による食中毒(ウェルシュ菌、セレウス菌、その他)					
17・18	食中毒(6)	ノロウイルス、化学性食中毒					
19・20	食中毒(7)	自然毒による食中毒(動物性自然毒)					
21・22	食中毒(8)	自然毒による食中毒(植物性自然毒)					
23・24	食中毒(9)	寄生虫による食中毒①					
25・26	食中毒(10)	寄生虫による食中毒②					
27・28	食中毒(11)	菓子と食中毒					
29・30	食品添加物(1)	食品添加物の定義、分類、使用目的					
教科書(参考書・教材等)							
製菓衛生師全書、プリント							

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)						PE004
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品衛生学	1	前期	68	必修	講義	富永 美沙
授業概要						
食中毒、食品添加物、食品に含まれる有害物質、衛生管理について学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
食品を衛生的に扱うための知識を習得する。						
評価方法						
定期試験にて100点満点評価とする。						
教員紹介						
製菓衛生師、管理栄養士取得 栄養調理学校でも栄養に携わった授業を教員として教えている						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
31・32	食品添加物(2)	おもな食品添加物とその用途①				
33・34	食品添加物(3)	おもな食品添加物とその用途②				
35・36	食品添加物(4)	食品添加物の安全性の再検討、菓子と食品添加物				
37・38	食品中における有害物質(1)	化学物質による環境汚染と生物濃縮①				
39・40	食品中における有害物質(2)	化学物質による環境汚染と生物濃縮②				
41・42	食品中における有害物質(3)	農薬、動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留				
43・44	食品中における有害物質(4)	食品中の異物				
45・46	衛生管理(1)	食品取扱者の衛生①				
47・48	衛生管理(2)	食品取扱者の衛生②				
49・50	衛生管理(3)	洗浄と消毒①				
51・52	衛生管理(4)	洗浄と消毒②				
53・54	衛生管理(5)	器具・容器包装の衛生				
55・56	衛生管理(6)	設備の構造、食品取扱設備				
57・58	衛生管理(7)	食品の取扱い、給水・汚物の処理				
59・60	衛生管理(8)	営業者の責務				
教科書(参考書・教材等)						
製菓衛生師全書、プリント						

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)							PE004
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
食品衛生学	1	前期	68	必修	講義	富永 美沙	
授業概要							
食中毒、食品添加物、食品に含まれる有害物質、衛生管理について学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食品を衛生的に扱うための知識を習得する。							
評価方法							
定期試験にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
製菓衛生師、管理栄養士取得 栄養調理学校でも栄養に携わった授業を教員として教えている							
授業計画							
回	主な項目	概要					
61・62	総括(1)	食中毒のまとめ①					
63・64	総括(2)	食中毒のまとめ②					
65・66	総括(3)	食品添加物、衛生管理のまとめ					
67・68	総括(4)	前期のまとめ、定期試験について					
教科書(参考書・教材等)							
製菓衛生師全書、プリント							

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)							PE004
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
食品衛生学 (実験含む)	1	後期	68	必修	講義	富永 美沙	
授業概要							
食中毒、食品添加物、食品に含まれる有害物質、衛生管理について学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食品を衛生的に扱うための知識を習得する。							
評価方法							
定期試験50%、レポート50%で評価をする。							
教員紹介							
製菓衛生師、管理栄養士取得 栄養調理学校でも栄養に携わった授業を教員として教えている							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1・2	食品衛生関連法規(1)	食品衛生法					
3・4	食品衛生関連法規(2)	食品安全基本法					
5・6	食品衛生行政	中央組織、地方組織					
7・8	食品の保存と表示(1)	食品保存の目的					
9・10	食品の保存と表示(2)	食品の保存方法					
11・12	食品の保存と表示(3)	食品表示とは、食品表示法					
13・14	食品の保存と表示(4)	生鮮食品、加工食品の食品表示①					
15・16	食品の保存と表示(5)	生鮮食品、加工食品の食品表示②					
17・18	食品の保存と表示(6)	菓子の保存と表示					
19・20	食品の保存と表示(7)	アレルギー表示					
21・22	食品の保存と表示(8)	遺伝子組換え食品①					
23・24	食品の保存と表示(9)	遺伝子組換え食品②					
25・26	食品の保存と表示(10)	特定保健用食品、機能性表示食品					
27・28	食品の保存と表示(11)	栄養機能食品、特別用途食品					
29・30	衛生管理(1)	HACCPによる衛生管理①					
教科書(参考書・教材等)							
製菓衛生師全書、プリント							

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)							PE004
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
食品衛生学 (実験含む)	1	後期	68	必修	実習	富永 美沙	
授業概要							
食中毒、食品添加物、食品に含まれる有害物質、衛生管理について学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食品を衛生的に扱うための知識を習得する。							
評価方法							
定期試験50%、レポート50%で評価をする。							
教員紹介							
製菓衛生師、管理栄養士取得 栄養調理学校でも栄養に携わった授業を教員として教えている							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
31・32	衛生管理(2)	HACCPによる衛生管理②					
33・34	衛生管理(3)	菓子製造におけるHACCP					
35・36	総括(1)	後期のまとめ①					
37・38	総括(2)	後期のまとめ②、定期試験について					
39・40	オリエンテーション	実験の心構え、身だしなみ、諸注意、実験室の使い方					
41・42	実験器具の使い方	実験器具の使い方、操作方法					
43・44	pHの測定	食品のpH測定					
45・46	食品の色(1)	天然色素(クロロフィル、アントシアニン)の変化					
47・48	食品の色(2)	酵素的褐変反応					
49・50	鶏卵の鮮度判定	卵黄係数、pH、比重の測定					
51・52	牛乳の鮮度試験	煮沸試験、アルコールテスト					
53・54	水質検査 油脂の変質試験	残留塩素の測定 簡易キットを用いた酸価・過酸化価の測定					
55・56	食品成分の定性試験	ヨウ素-デンプン反応					
57・58	食器洗浄の検査	デンプン・たんぱく質・脂肪性残留物の検査					
59・60	微生物試験(1)	微生物試験の基本操作 手洗いの確認、空中落下菌の測定					
教科書(参考書・教材等)							
プリントを配布する							

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)							PE004
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
食品衛生学 (実験含む)	1	後期	68	必修	実習	富永 美沙	
授業概要							
食中毒、食品添加物、食品に含まれる有害物質、衛生管理について学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食品を衛生的に扱うための知識を習得する。							
評価方法							
定期試験50%、レポート50%で評価をする。							
教員紹介							
製菓衛生師、管理栄養士取得 栄養調理学校でも栄養に携わった授業を教員として教えている							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
61・62	微生物試験(2)	調理器具の一般細菌の検査					
63・64	食品添加物(1)	漂白剤、殺菌料の検査					
65・66	食品添加物(2)	合成着色料の検出					
67・68	官能評価	品質管理のための官能評価					
教科書(参考書・教材等)							
プリントを配布する							

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)							PE005
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
栄養学	1	前期	36	必修	講義	志村 裕子	
授業概要							
栄養学の概要、栄養の意義、栄養素の分類や機能及び栄養の消化と吸収、菓子と栄養、栄養成分表示について学ぶ							
到達目標・評価方法							
到達目標							
健康を維持増進し、豊かな食生活を築くための栄養に関する基礎知識を身に着ける。食品の調理加工や製菓に携わるものとして、栄養素の種類、構造、機能や体内における代謝などについて学ぶことを目的とする							
評価方法							
定期試験、課題にて100点満点の総合的な評価とする							
教員紹介							
管理栄養士を取得し、栄養・食品に関する教員を30年以上勤めている							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1・2	栄養学の概要(1)	栄養について / 食品の分類法					
3・4	栄養学の概要(2)	食品成分表の使い方 ①					
5・6	栄養学の概要(3)	食品成分表の使い方 ② / 人体の構成成分					
7・8	栄養素の働き(1)	栄養素について、炭水化物 ①					
9・10	栄養素の働き(2)	炭水化物 ②					
11・12	栄養素の働き(3)	炭水化物 ③					
13・14	栄養素の働き(4)	脂質 ①					
15・16	栄養素の働き(5)	脂質 ②					
17・18	栄養素の働き(6)	脂質 ③					
19・20	栄養素の働き(7)	たんぱく質 ①					
21・22	栄養素の働き(8)	たんぱく質 ②					
23・24	栄養素の働き(9)	たんぱく質 ③					
25・26	栄養素の働き(10)	ビタミン ①					
27・28	栄養素の働き(11)	ビタミン ②					
29・30	栄養素の働き(12)	ビタミン ③ / 無機質 ①					
教科書(参考書・教材等)							
製菓衛生師全書、オールガイド食品成分表2024							

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)						PE005
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
栄養学	1	前期	36	必修	講義	志村 裕子
授業概要						
栄養学の概要、栄養の意義、栄養素の分類や機能及び栄養の消化と吸収、菓子と栄養、栄養成分表示について学ぶ						
到達目標・評価方法						
到達目標						
健康を維持増進し、豊かな食生活を築くための栄養に関する基礎知識を身に着ける。食品の調理加工や製菓に携わるものとして、栄養素の種類、構造、機能や体内における代謝などについて学ぶことを目的とする						
評価方法						
定期試験、課題にて100点満点の総合的な評価とする						
教員紹介						
管理栄養士を取得し、栄養・食品に関する教員を30年以上勤めている						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
31・32	栄養素の働き(13)	無機質 ②				
33・34	栄養素の働き(14)	無機質 ③ / 水 ①				
35・36	栄養素の働き(15) / まとめ	水 ② / まとめ				
教科書(参考書・教材等)						
製菓衛生師全書、オールガイド食品成分表2024						

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)							PE005
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
栄養学	1	後期	35	必修	講義	志村 裕子	
授業概要 栄養学の概要、栄養の意義、栄養素の分類や機能及び栄養の消化と吸収、菓子と栄養、栄養成分表示について学ぶ							
到達目標・評価方法 到達目標 健康を維持増進し、豊かな食生活を築くための栄養に関する基礎知識を身に着ける。食品の調理加工や製菓に携わるものとして、栄養素の種類、構造、機能や体内における代謝などについて学ぶことを目的とする							
評価方法 定期試験、課題にて100点満点の総合的な評価とする							
教員紹介 管理栄養士を取得し、栄養・食品に関する教員を30年以上勤めている							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1・2	消化と吸収(1)	消化器官の構造と消化の作用					
3・4	消化と吸収(2)	小腸での消化・吸収 ①					
5・6	消化と吸収(3)	小腸での消化・吸収 ②					
7・8	消化と吸収(4)	大腸での消化 / 消化管の働き～排泄まで ①					
9・10	消化と吸収(5)	消化管の働き～排泄まで ② / 消化吸収率					
11・12	食生活と疾病(1)	生活習慣病と食生活 ①					
13・14	食生活と疾病(2)	生活習慣病と食生活 ②					
15・16	食生活と疾病(3)	生活習慣病と食生活 ③					
17・18	食生活と疾病(4)	栄養素の生理作用 / ホルモンとその機能					
19・20	栄養学の実践(1)	国民健康栄養調査					
21・22	栄養学の実践(2)	日本人の食事摂取基準 ①					
23・24	栄養学の実践(3)	日本人の食事摂取基準 ② / 栄養管理					
25・26	栄養学の実践(4)	エネルギー代謝					
27・28	栄養学の実践(5)	ライフステージ別の栄養 ①					
29・30	栄養学の実践(6)	ライフステージ別の栄養 ②					
教科書(参考書・教材等) 製菓衛生師全書、オールガイド食品成分表2024							

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)						PE005
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
栄養学	1	後期	35	必修	講義	志村 裕子
授業概要						
栄養学の概要、栄養の意義、栄養素の分類や機能及び栄養の消化と吸収、菓子と栄養、栄養成分表示について学ぶ						
到達目標・評価方法						
到達目標						
健康を維持増進し、豊かな食生活を築くための栄養に関する基礎知識を身に着ける。食品の調理加工や製菓に携わるものとして、栄養素の種類、構造、機能や体内における代謝などについて学ぶことを目的とする						
評価方法						
定期試験、課題にて100点満点の総合的な評価とする						
教員紹介						
管理栄養士を取得し、栄養・食品に関する教員を30年以上勤めている						
授業計画						
回	主な項目	概要				
31・32	栄養学の実践(7)	食事バランスガイド				
33・34	栄養学の実践(8)	食品表示				
35	まとめ	まとめ				
教科書(参考書・教材等)						
製菓衛生師全書、オールガイド食品成分表2024						

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)							PE006
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
社会学	1	前期	17	必修	講義	山本成男	
授業概要							
製菓衛生師として活動するにあたり、菓子に関する社会性を解説する。また、菓子店経営に必要な知識の基礎を醸成する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
健康志向の高まりの中で毎日摂取する「食」の重要性が認識され、且つ、食品の安全性が求められているが、本授業はこの社会の要請に的確に応えるために食品に関する社会問題、菓子店経営に関する基礎知識を中心に理解し食品を消費者と供給者の両方の立場で科学的に衛生面を評価できる力を醸成することを目標とする。							
評価方法							
第15回目講義終了後、試験を実施 100点満点							
教員紹介							
当学や他の製菓衛生師養成施設において、長年衛生法規講義担当した経験、及び、法律資格職者として衛生を含む法律実務に携わってきた社会的経験を活かし、より実践的な製菓衛生師養成に向けた授業展開を行う(司法書士・行政書士・社会保険労務士資格所持)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	菓子と食生活	菓子の定義					
2,3	菓子と食生活	食生活における菓子の意義					
4,5	菓子と食生活	食生活における菓子の意義					
6	菓子の歴史	我が国における「菓子作り」の歴史					
7	菓子の歴史	我が国における「菓子作り」の歴史					
8	菓子の歴史	我が国における「菓子作り」の歴史					
9	菓子の歴史	我が国における「菓子作り」の歴史					
10	菓子の歴史	我が国における「菓子作り」の歴史					
11	パンの歴史	我が国における「パン作り」の歴史					
12	パンの歴史	我が国における「パン作り」の歴史					
13	パンの歴史	我が国における「パン作り」の歴史					
14	パンの歴史	我が国における「パン作り」の歴史					
15	菓子作りの要件	社会的需要に応えうる菓子作りの要件					
16	菓子作りの要件	社会的需要に応えうる菓子作りの要件					
17	菓子作りの要件	社会的需要に応えうる菓子作りの要件					
教科書(参考書・教材等)							
製菓衛生師全書(前年のものを本年も続けて使用しますので、講師用は不要です。)							

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)							PE006
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
社会学	1	後期	20	必修	講義	山本成男	
授業概要							
製菓衛生師として活動するにあたり、菓子に関する社会性を解説する。また、菓子店経営に必要な知識の基礎を醸成する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
健康志向の高まりの中で毎日摂取する「食」の重要性が認識され、且つ、食品の安全性が求められているが、本授業はこの社会の要請に的確に応えるために食品に関する社会問題、菓子店経営に関する基礎知識を中心に理解し食品を消費者と供給者の両方の立場で科学的に衛生面を評価できる力を醸成することを目標とする。							
評価方法							
第15回目講義終了後、試験を実施 100点満点							
教員紹介							
当学や他の製菓衛生師養成施設において、長年衛生法規講義担当した経験、及び、法律資格職者として衛生を含む法律実務に携わってきた社会的経験を活かし、より実践的な製菓衛生師養成に向けた授業展開を行う(司法書士・行政書士・社会保険労務士資格所持)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	菓子店経営論1	出店について(商圈・立地条件・店舗構造等)					
2	菓子店経営論2	出店について(商圈・立地条件・店舗構造等)					
3	菓子店経営論3	出店について(商圈・立地条件・店舗構造等)					
4	菓子店経営論4	出店について(商圈・立地条件・店舗構造等)					
5	菓子店経営論5	財務管理(菓子店経営に係る経理・財務知識の基礎)					
6	菓子店経営論6	財務管理(菓子店経営に係る経理・財務知識の基礎)					
7	菓子店経営論7	財務管理(菓子店経営に係る経理・財務知識の基礎)					
8	菓子店経営論8	財務管理(菓子店経営に係る経理・財務知識の基礎)					
9	菓子店経営論9	財務管理(菓子店経営に係る経理・財務知識の基礎)					
10	菓子店経営論10	財務管理(菓子店経営に係る経理・財務知識の基礎)					
11,12	菓子店経営論11,12	労務管理(菓子店経営に係る人材確保、労務管理の基礎知識)					
13,14	菓子店経営論13,14	労務管理(菓子店経営に係る人材確保、労務管理の基礎知識)					
15,16	菓子店経営論14,15	労務管理(菓子店経営に係る人材確保、労務管理の基礎知識)					
17,18	菓子店経営論16,17	労務管理(菓子店経営に係る人材確保、労務管理の基礎知識)					
19,20	総括	社会学全般の総括					
教科書(参考書・教材等)							
製菓衛生師全書(前年のものを本年も続けて使用しますので、講師用は不要です。)							

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)						PE007
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
製菓理論	1	前期	54	必修	講義	永宗 喜昭
授業概要						
菓子の材料や加工適正などを理解し、実習や実務に役立てる						
到達目標・評価方法						
到達目標						
菓子の製造要件、和菓子・洋菓子の分類及び菓子の原材料や加工適正等における製菓理論について学び、正しい知識、理論等の理解を深める。						
評価方法						
定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介						
洋菓子専門店での実務経験をもつ 製菓衛生師・パン製造技能士						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1・2・3	菓子の原材料 甘味料Ⅰ	種類と特徴について				
4・5・6	甘味料Ⅱ	砂糖の特性について(転化糖とは何か)				
7・8・9	甘味料Ⅲ	でん粉糖とその他の糖類等				
10・11・12	小麦粉についてⅠ	小麦粉の自給率生産国及び小麦粉の分類について				
13・14・15	小麦粉についてⅡ	小麦粉の加工適正、でん粉の種類・特性について				
16・17・18	でん粉について	でん粉の加工適正(糊化と老化、粘度特性、膨化性、吸湿性等)				
19・20・21	米粉について	米粉の種類と製造方法及び使用菓子について				
22・23・24	鶏卵についてⅠ	鶏卵の加工品及び成分特性、取扱いの注意点				
25・26・27	鶏卵についてⅡ	鶏卵の調理特性(乳化性・熱凝固性・起泡性等)				
28・29・30	油脂についてⅠ	種類と特徴(原料について)				
31・32・33	油脂についてⅡ	油脂の加工適正(5大性質と食味の向上)				
34・35・36	牛乳及び乳製品についてⅠ	牛乳及び乳製品の分類と牛乳の組成				
37・38・39	牛乳及び乳製品についてⅡ	種類と特徴とチーズの製造方法について				
40・41・42	原料チョコレート類についてⅠ	チョコレートの製造過程とカカオ豆および産地について				
43・44・45	原料チョコレート類についてⅡ	原料チョコレートの種類と特徴・加工適正 プルムについて				
教科書(参考書・教材等)						
製菓衛生師全書 各回ごとに関連プリント配布する						

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)						PE007
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
製菓理論	1	前期	54	必修	講義	永宗 喜昭
授業概要						
菓子の材料や加工適正などを理解し、実習や実務に役立てる						
到達目標・評価方法						
到達目標						
菓子の製造要件、和菓子・洋菓子の分類及び菓子の原材料や加工適正等における製菓理論について学び、正しい知識、理論等の理解を深める。						
評価方法						
定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介						
洋菓子専門店での実務経験をもつ 製菓衛生師・パン製造技能士						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
46・47・48	まとめ(1)①②③	それぞれの材料について				
49・50・51	まとめ(2)①②③	それぞれの材料について				
52・53・54	まとめ(3)①②③	それぞれの材料について				
教科書(参考書・教材等)						
製菓衛生師全書 各回ごとに関連プリント配布する						

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)						PE007
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
製菓理論	1	後期	53	必修	講義	永宗 喜昭
授業概要 菓子の材料や加工適正などを理解し、実習や実務に役立てる						
到達目標・評価方法 到達目標 菓子の製造要件、和菓子・洋菓子の分類及び菓子の原材料や加工適正等における製菓理論について学び、正しい知識、理論等の理解を深める。						
評価方法 定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介 洋菓子専門店での実務経験をもつ 製菓衛生師・パン製造技能士						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目		概 要			
1・2・3	菓子の原材料 果実及び果実の加工品 (1) ①②③		果実類の種類と特徴について			
4・5・6	果実及び果実の加工品(2)①②③		果実の加工品(ジャム化及びゼリー化の種類)について			
7・8・9	果実及び果実の加工品(3)①②③		加工適正(外観的嗜好性と果実加工における注意点)			
10・11・12	凝固材料について(1)①②③		ゼリー形成素材・種類と用途やその特徴と活用法(食品)			
13・14・15	凝固材料について(2)①②③		ゲル化剤の特性及び果実中のペクチン質の状態について			
16・17・18	種実類(ナッツ類)①②③		主な種実類の産地及び特徴、用途、保管方法について			
19・20・21	風味・調味材料について酒類 ①②③		酒類の分類(醸造酒・蒸留酒・混成酒)の違いと原料について			
22・23・24	酒 類①②③		製菓における洋酒の効果とワインの種類と特徴について			
25・26・27	香 辛 料①②③		香辛料の原料種類及び特性、基本作用・加工食品の構成素材について			
28・29・30	香 料①②③		香料の種類と使用方法・香料の有用性について			
31・32・33	補助材料 パン酵母①②③		酵母の種類、成分及び生地中での酵母の作用について			
34・35・36	乳化剤・着色料・増粘安定剤 ①②③		乳化剤の種類、着色料の種類と増粘安定剤の使用について			
37・38・39	菓子の分類 和菓子 ①②③		生菓子、半生菓子、干菓子の分類及び菓子の特徴について			
40・41・42	菓子の分類 洋菓子 ①②③		スポンジケーキ、バターケーキ、シュー、アントルメ、その他の菓子について			
43・44・45	菓子の包装①②③		包装素材、P・フィルムの特性、容器包装リサイクル法について			
教科書(参考書・教材等) 製菓衛生師全書 各回ごとに関連プリント配布する						

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)						PE007
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
製菓理論	1	後期	53	必修	講義	永宗 喜昭
授業概要						
菓子の材料や加工適正などを理解し、実習や実務に役立てる						
到達目標・評価方法						
到達目標						
菓子の製造要件、和菓子・洋菓子の分類及び菓子の原材料や加工適正等における製菓理論について学び、正しい知識、理論等の理解を深める。						
評価方法						
定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介						
洋菓子専門店での実務経験をもつ 製菓衛生師・パン製造技能士						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
46・47・48	菓子の包装④⑤⑥	包装素材、P・フィルムの特性、容器包装リサイクル法について				
49・50・51	菓子の包装⑦⑧⑨	包装素材、P・フィルムの特性、容器包装リサイクル法について				
52・53	まとめ①②	すべての項目についてまとめ				
教科書(参考書・教材等)						
製菓衛生師全書 各回ごとに関連プリント配布する						

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)						PE008	
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
製菓実習	1	前期	240	必修	実習	永宗 喜昭 中達 敬治 長尾 佳男	
授業概要 洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法・味覚構成を考えた製菓製パン製造技術を幅広く学ぶ。							
到達目標・評価方法 到達目標 製菓製パン業務について基本的な製造技術の習熟による作業や役割を理解し、製菓機器・器具及び衛生知識を学び、製菓製造における材料の特性を実習を通しての習得を目標とする。							
評価方法 定期試験にて100満点評価							
教員紹介 担当教員は洋菓子及び製パン専門店での勤務した経験があり、製パンに関する実務経験に基づいて実習授業を行う。 パン製造技能士・製菓衛生師/調理師・製菓技能士							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	実習心得		製菓実習を行う上での説明				
2	ジェノワーズ・ビスキュイ		卵の起泡性について説明、実習				
3	ガトーモカ・バタークリーム		バタークリームの製法を理解しコーヒークリームでお菓子				
4	ビスキュイルーロ		スイスタイプのロールケーキを作る。シートスポンジの仕込み・焼成法の実習				
5	製パン実習心得		パン分類と製パン機器の説明と実習心得				
6	ガトーフレス・ホイップクリーム		ジェノワーズと生クリームの使い方を理解する(苺のショートケーキ)製造実習				
7	ロゼット・アイフェル		絞りクッキーで絞り袋や口金を使ったクッキーの実習				
8	プーシェ・シフォンケーキ		メランゲの説明、水と油の乳化方法(シフォン)と絞りビスキュイ生地(プーシェ)の実習				
9	パータシュ①		シュー生地の仕込み、絞り、焼成 シュークリーム製造実習(加熱生地の作り方)				
10	ネロ・エルト・ペールオーバー・スクレーム		チョコレートクッキーと苺のムース ガナッシュ・ムース作り方の実習				
11	パン製造(直捏法)		食パンの基本作業工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習				
12	ダミア・ガレット・パータタンドル		生地の伸ばし方・アイスボックスの仕込み・カット・成形方法で創るクッキーの実習				
13	クレームカラメル・チュイル		プリン種の製法・カラメルの作り方、薄焼きアーモンドクッキーの作り方 湯煎焼きの実習				
14	バヴァロア・シガレット		卵・砂糖・牛乳の加熱の状態とゼラチンの使い方と薄焼きクッキーの実習				
15	カトルカール・フィナンシェ		シュガーバター法の説明(ケグロフ)とオールインワンの説明				
教科書(参考書・教材等) 洋菓子教本/新しい製パン基礎知識 各回ごとに関連プリントを配布							

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)						PE008
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
製菓実習	1	前期	240	必修	実習	永宗 喜昭 中達 敬治 長尾 佳男
授業概要 洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法・味覚構成を考えた製菓製パン製造技術を幅広く学ぶ。						
到達目標・評価方法 到達目標 製菓製パン業務について基本的な製造技術の習熟による作業や役割を理解し、製菓機器・器具及び衛生知識を学び、製菓製造における材料の特性を実習を通しての習得を目標とする。						
評価方法 定期試験にて100満点評価						
教員紹介 担当教員は洋菓子及び製パン専門店での勤務した経験があり、製パンに関する実務経験に基づいて実習授業を行う。 パン製造技能士・製菓衛生師/調理師・製菓技能士						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
16	パートシュー②	シュー生地仕込み、絞り、焼成 スワン・バスケット・パリプレストの実習				
17	パン実習(中種法)①	食パンの基本作業工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習				
18	グラス・オレンジゼリー	氷菓の分類のアイスクリーム・シャーベットで糖度計の使い方とアイスクリームマンの実習				
19	クーグロフ・マドレーヌ	シュガーバター法の説明(クーグロフ)とオールインワンの説明(マドレーヌ)と実習				
20	ティラミス・タルトフロマージュ	クリームチーズを使ったムースの製法とマスカルポーネの説明と実習				
21	スフレフロマージュケーキ、サンファリーヌ	スフレ生地について説明と実習				
22	ダックワース、ココナッツマカロン、マカロンナンシー	卵白の性質の説明、実習				
23	パン実習(中種法)②	バターロールの基本作業工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習				
24	メロンショートケーキ・ケーキオレンジ	季節のショートケーキとオレンジケーキ実習				
25	シャルロットオレンジ、ピスキュークイエール	別立ての生地を絞り袋にて均一に仕上げる実習				
26	マジパン①	マジパンの扱い方				
27	パステヤージュ①	パステヤージュ生地の扱い方、制作				
28	パステヤージュ②	パステヤージュ生地の組み立て				
29	プラリネロールケーキ、チョコレートロールケーキ	プラリネ制作、ロールケーキの巻き方の実習				
30	フォンセ技法、タルトフリュイ	フォンセ生地の習得				
教科書(参考書・教材等) 洋菓子教本/新しい製パン基礎知識 各回ごとに関連プリントを配布						

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)						PE008
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
製菓実習	1	前期	240	必修	実習	永宗 喜昭 中達 敬治 長尾 佳男
授業概要 洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法・味覚構成を考えた製菓製パン製造技術を幅広く学ぶ。						
到達目標・評価方法 到達目標 製菓製パン業務について基本的な製造技術の習熟による作業や役割を理解し、製菓機器・器具及び衛生知識を学び、製菓製造における材料の特性を実習を通しての習得を目標とする。						
評価方法 定期試験にて100満点評価						
教員紹介 担当教員は洋菓子及び製パン専門店での勤務した経験があり、製パンに関する実務経験に基づいて実習授業を行う。 パン製造技能士・製菓衛生師/調理師・製菓技能士						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
31	ビエナムースショコラ、チョコチップクッキー	チョコレートの試用方向の説明、実習				
32	カップを使ったデザート①	ヴェリーヌの商品説明 桃、パンナコッタ、抹茶				
33	タルトブルトン、タルトアプリコット	タルト生地、クレームダマンドを使用した実習				
34	パン実習(折込生地)	クロワッサンの製造工程と生地と油脂の折込・成形方法の実習				
35	フルーツロール	共立てシートスポン生地の巻き方及びフルーツの下準備と仕上げの実習				
36	カップを使ったデザート②	ヴェリーヌの商品説明、苺、ブラマンジェ、ゴマペースト				
37	飴細工①	飴細工の技法(シュクレクーレ)				
38	サバラン・ニタベイユ	イースト生地の習得				
39	タルトホーダロ・ウインナートルテ	フォンセ生地の習得(プティサイズ)				
40	シュークリームベースシュクル	ハイブリット生地を使用した製品の習得				
41	パートの確認①	習得した技法の確認①				
42	前期実技試験対策①	前期実技試験の課題を練習する				
43	前期実技試験対策②	前期実技試験の課題を練習する				
44	前期実技試験	前期実技試験				
45	前期実技試験	前期実技試験				
教科書(参考書・教材等) 洋菓子教本/新しい製パン基礎知識 各回ごとに関連プリントを配布						

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)							PE008
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
製菓実習	1	後期	250	必修	実習	永宗 喜昭 中達 敬治 長尾 佳男 吉田 和正	
授業概要 洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法・味覚構成を考えた製菓製パン製造技術を幅広く学ぶ。							
到達目標・評価方法 到達目標 製菓製パン業務について基本的な製造技術の習熟による作業や役割を理解し、製菓機器・器具及び衛生知識を学び、製菓製造における材料の特性を実習を通しての習得を目標とする。							
評価方法 定期試験にて100満点評価							
教員紹介 担当教員は洋菓子及び製パン専門店での勤務した経験があり、製パンに関する実務経験に基づいて実習授業を行う。 パン製造技能士・製菓衛生師/調理師・製菓技能士 和菓子は製菓衛生師取得、実務経験20年以上の教員が担当							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	レークヘン・メンゲ	ヘキセンハウスの製造・スイスメンゲの飾りパーツ作りの実習					
2	アリュメットボンム・ダクワース	フィユタージュを使ったパイ菓子・アーモンドとメランゲを使った生地製法焼成実習					
3	和菓子①	和菓子の歴史と分類と和菓子機器の使用で都名及び実習心得					
4	和菓子②	餡作りの基礎 製餡作業 練り上がり案の名称と配合					
5	モンブラン・タルトタン	季節の素材：栗を使った代表的な菓子・林檎を使ったタルトの実習					
6	タルト アラシトルイユ・タルトシフスト	季節の素材：南瓜の下処理の理解とシフストクリーム製造実習					
7	製パン実習	パンオショコラの製造工程と成型方法の実習					
8	和菓子③	蒸し饅頭と蒸し菓子 配合及び製法					
9	和菓子④	粹蒸し菓子 配合及び製法					
10	キッシュロレーヌ・フロランタン・シャルロットロワイヤル	料理菓子の代表的なトレソールとフランス伝統的なシャルロットに製造実習					
11	ガトーショコラ(アントルメ)・ムースショコラ	チョコレートを使ったホール菓子とムースのバリエーションを実習する					
12	マカロナード・フリュイ・マルブル	絞りタルト生地を使った季節のフルタルト・マーブルケーキの実習(マーブル模様の方法)					
13	製パン実習	フランスパンの基本作業工程と焼成前の処理(クーブをいれる)					
14	ウイーン菓子⑥	栗を使ったウイーン菓子を作る マローネクレームトルテ・カスターニアンオーバーストルテ					
15	細工菓子①	ピエス用シュクル ケーレ・シュクル テイルで各種パーツをつくる					
教科書(参考書・教材等) 洋菓子教本/新しい製パン基礎知識 各回ごとに関連プリントを配布							

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)						PE008	
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
製菓実習	1	後期	250	必修	実習	永宗 喜昭 中達 敬治 長尾 佳男 吉田 和正	
授業概要 洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法・味覚構成を考えた製菓製パン製造技術を幅広く学ぶ。							
到達目標・評価方法 到達目標 製菓製パン業務について基本的な製造技術の習熟による作業や役割を理解し、製菓機器・器具及び衛生知識を学び、製菓製造における材料の特性を実習を通しての習得を目標とする。							
評価方法 定期試験にて100満点評価							
教員紹介 担当教員は洋菓子及び製パン専門店での勤務した経験があり、製パンに関する実務経験に基づいて実習授業を行う。 パン製造技能士・製菓衛生師/調理師・製菓技能士 和菓子は製菓衛生師取得、実務経験20年以上の教員が担当							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
16	和菓子⑤	流し菓子 焼き菓子 配合及び製法(一文字火床)					
17	和菓子⑥	餅菓子 配合及び製法					
18	店舗用商品試作 ①	販売用焼菓子・喫茶メニューの試作実習					
19	製パン実習	カイザーゼンメルの基本作業工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習					
20	店舗用商品試作 ②	販売用焼菓子・喫茶メニューの試作実習					
21	オリジナル作品 ①	構成、デザイン創作					
22	オリジナル作品 ②	構成、デザイン創作					
23	オリジナル作品 ③	構造、パーツの製作					
24	オリジナル作品 ④	構造、パーツの製作					
25	オリジナル作品 ⑤	全体のバランスを考え仕上げ作業					
26	製パン実習	コーンパンの基本作業工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習					
27	ウイーン菓子 ⑦	プフィルズツヒオーバースクリーム・クリシェンストウル・デル(桃とサクランボを使った菓子)					
28	和菓子⑦	練り菓子(上生菓子) 配合及び製法 各種製品仕上げ方法					
29	和菓子⑧	半生・干菓子 配合及び製法					
30	和菓子⑨	まとめ					
教科書(参考書・教材等) 洋菓子教本／新しい製パン基礎知識 各回ごとに関連プリントを配布							

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)						PE008	
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名	
製菓実習	1	後期	250	必修	実習	永宗 喜昭 中達 敬治 長尾 佳男	
授業概要 洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法・味覚構成を考えた製菓製パン製造技術を幅広く学ぶ。							
到達目標・評価方法 到達目標 製菓製パン業務について基本的な製造技術の習熟による作業や役割を理解し、製菓機器・器具及び衛生知識を学び、製菓製造における材料の特性を実習を通しての習得を目標とする。							
評価方法 定期試験にて100満点評価							
教員紹介 担当教員は洋菓子及び製パン専門店での勤務した経験があり、製パンに関する実務経験に基づいて実習授業を行う。 パン製造技能士・製菓衛生師/調理師・製菓技能士							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
31	ガトーノエル・マジパンクリスマス飾り	クリスマスケーキとデコレーション用のマジパンサンタの実習					
32	製パン実習	ベーグルの基本作業工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習					
33	ピュッシュドノエル・チョコレートクリスマス飾り	フランスの伝統的なクリスマスケーキとチョコレート飾りを実習する					
34	オペラ・エンガティナー	フランス代表的なオペラとウイン菓子のクルミの焼菓子の実習					
35	進級作品(個人)製作①	工芸菓子の個人作品(1年間の集大成)					
36	進級作品(個人)製作②	工芸菓子の個人作品(1年間の集大成)					
37	進級作品(個人)製作③	工芸菓子の個人作品(1年間の集大成)					
38	進級作品(個人)製作④	工芸菓子の個人作品(1年間の集大成)					
39	後期実技試験対策	後期実技試験の課題を練習する					
40	後期実技試験(模擬)	後期実技試験(模擬)					
41	後期実技試験	後期実技試験					
42	企業実地研修①	企業における職場体験と実践的なスキルを習得する					
43	企業実地研修②	企業における職場体験と実践的なスキルを習得する					
44	企業実地研修③	企業における職場体験と実践的なスキルを習得する					
45	企業実地研修④	企業における職場体験と実践的なスキルを習得する					
教科書(参考書・教材等) 洋菓子教本/新しい製パン基礎知識 各回ごとに関連プリントを配布							

吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーメティエ科 (2024年度)						PE008
科目名	学年	開講時期	時間数	必修・選択	形式	氏名
製菓実習	1	後期	250	必修	実習	永宗 喜昭 中達 敬治 長尾 佳男
授業概要						
洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法・味覚構成を考えた製菓製パン製造技術を幅広く学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
製菓製パン業務について基本的な製造技術の習熟による作業や役割を理解し、製菓機器・器具及び衛生知識を学び、製菓製造における材料の特性を実習を通しての習得を目標とする。						
評価方法						
定期試験にて100満点評価						
教員紹介						
担当教員は洋菓子及び製パン専門店での勤務した経験があり、製パンに関する実務経験に基づいて実習授業を行う。 パン製造技能士・製菓衛生師/調理師・製菓技能士						
授業計画						
回	主な項目	概要				
46	企業実地研修①	企業における職場体験と実践的なスキルを習得する				
47	企業実地研修②	企業における職場体験と実践的なスキルを習得する				
教科書(参考書・教材等)						
洋菓子教本／新しい製パン基礎知識 各回ごとに関連プリントを配布						