

| 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーモデーヌ科<br>(2024年度)   |                               |                                    |     |       |    |                | M001 |
|---|-------------------------------|------------------------------------|-----|-------|----|----------------|------|
| 科目名   | 学年                            | 開講時期                               | 時間数 | 必修・選択 | 形式 | 氏名             |      |
| 外国語 I   | 1                             | 前期                                 | 17  | 必修    | 講義 | スコット・アレン・クレッピン |      |
| 授業概要  |                               |                                    |     |       |    |                |      |
| ネイティブ講師による授業を通して、スピーキングの基礎技能向上を図る。  |                               |                                    |     |       |    |                |      |
| 到達目標・評価方法   |                               |                                    |     |       |    |                |      |
| 到達目標  |                               |                                    |     |       |    |                |      |
| ①英語に対する苦手意識を克服し、話すことの楽しさを認識すること。<br>②身近な話題について会話ができるように基礎的なコミュニケーション力を養うこと。<br>③英語でレシピを書いたり、理解できるようになること。 |                               |                                    |     |       |    |                |      |
| 評価方法  |                               |                                    |     |       |    |                |      |
| 定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする。  |                               |                                    |     |       |    |                |      |
| 教員紹介  |                               |                                    |     |       |    |                |      |
| アメリカ出身 A-Ok Education 英語講師として所属   |                               |                                    |     |       |    |                |      |
| 授業計画  |                               |                                    |     |       |    |                |      |
| 回   | 主な項目                          | 概要                                 |     |       |    |                |      |
| 1   | Introductions & Icebreakers   | 自己紹介を交えながら授業の進め方や目標について説明します。      |     |       |    |                |      |
| 2   | Time                          | 一般生活と旅行で必要な時間・暦・季節に関する表現を学習しましょう。  |     |       |    |                |      |
| 3   | Hobbies & Interests           | 趣味について話し合しましょう。                    |     |       |    |                |      |
| 4   | Expressing Favorites          | 好きなものについて話しましょう。相手に質問をしてみましょう。     |     |       |    |                |      |
| 5   | Flavors & Textures            | 食材の味や食感について説明できるようにしましょう。          |     |       |    |                |      |
| 6   | My Favorite Recipe            | レシピを英語で理解・説明できるようにしましょう。           |     |       |    |                |      |
| 7   | Pronunciation in Focus I      | 【S/TH F/V/B】正確な発音ができるように練習しましょう。   |     |       |    |                |      |
| 8   | Restaurants I: Dining Out     | 食事の注文をするときの表現を学習しましょう。             |     |       |    |                |      |
| 9   | Restaurants II: Group Project | 自分たちでレストランをデザインしてみましょう。            |     |       |    |                |      |
| 10  | Culture I: Reacting Naturally | ボディランゲージを学習し、異文化コミュニケーション力を高めましょう。 |     |       |    |                |      |
| 11  | Music I: Show and Tell        | 好きな音楽について話し合いながら、様々な表現方法を学習しましょう。  |     |       |    |                |      |
| 12  | Pronunciation in Focus II     | 【L/R/ER】正確な発音ができるように練習しましょう。       |     |       |    |                |      |
| 13  | My Past Vacation              | 今まで行った旅行(国内・海外)について話し合しましょう。       |     |       |    |                |      |
| 14,15,16  | 全体のまとめ                        | これまで学習した内容を復習しましょう。                |     |       |    |                |      |
| 17  | 定期試験                          | 口頭試験(グループプレゼンテーション)をしましょう。         |     |       |    |                |      |
| 教科書(参考書・教材等)  |                               |                                    |     |       |    |                |      |
| English Essentials I : Changing Minds: Volume 1   |                               |                                    |     |       |    |                |      |

| 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーモデーヌ科<br>(2024年度)   |                                 |   |     |       |    |                | M001 |
|---|---------------------------------|---|-----|-------|----|----------------|------|
| 科目名   | 学年                              | 開講時期                                      | 時間数 | 必修・選択 | 形式 | 氏名             |      |
| 外国語 I   | 1                               | 後期  | 17  | 必修    | 講義 | スコット・アレン・クレッピン |      |
| 授業概要  |                                 |   |     |       |    |                |      |
| ネイティブ講師による授業を通して、スピーキングの基礎技能向上を図る。  |                                 |   |     |       |    |                |      |
| 到達目標・評価方法   |                                 |   |     |       |    |                |      |
| 到達目標  |                                 |   |     |       |    |                |      |
| ①英語に対する苦手意識を克服し、話すことの楽しさを認識すること。<br>②身近な話題について会話ができるように基礎的なコミュニケーション力を養うこと。<br>③英語でレシピを書いたり、理解できるようになること。 |                                 |   |     |       |    |                |      |
| 評価方法  |                                 |   |     |       |    |                |      |
| 定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする。  |                                 |   |     |       |    |                |      |
| 教員紹介  |                                 |   |     |       |    |                |      |
| アメリカ出身 A-Ok Education 英語講師として所属   |                                 |   |     |       |    |                |      |
| 授 業 計 画   |                                 |   |     |       |    |                |      |
| 回   | 主 な 項 目                         | 概 要                                       |     |       |    |                |      |
| 1   | Semester 1 Review               | 前期に学習した内容を復習しましょう。                        |     |       |    |                |      |
| 2   | Discussing: Friendship          | 自分の友達を紹介しましょう。(物事の描写)                     |     |       |    |                |      |
| 3   | Pronunciation in Focus III      | 【S/SH/N/TION/ W】正確な発音ができるように練習しましょう。      |     |       |    |                |      |
| 4   | What do you prefer?             | 和食派? 洋食派? 2つ以上のものを比較する方法を学習しましょう。         |     |       |    |                |      |
| 5   | The Best & Worst                | 和・洋・中 どれが一番好きですか? 3つ以上のものを比較する方法を学習しましょう。 |     |       |    |                |      |
| 6   | Opinions & Perspectives         | 簡単な意見交換をしてみましょう。                          |     |       |    |                |      |
| 7   | What did he say?                | 伝達の方法を学習しましょう。                            |     |       |    |                |      |
| 8   | English in Film I: Supersize Me | 映画をみながら新しい表現を学習しましょう。                     |     |       |    |                |      |
| 9   | Pronunciation in Focus IV       | 単語のストレスを習得して効果的なスピーキング力を身につけましょう。         |     |       |    |                |      |
| 10  | Music II: SUGGESTING            | 好きな音楽について紹介・発表しましょう。                      |     |       |    |                |      |
| 11  | Culture II: Christmas Theme     | 外国の文化について学習しましょう。                         |     |       |    |                |      |
| 12  | Are you sure?                   | 将来の計画について話し合ってみましょう。                      |     |       |    |                |      |
| 13  | Giving Directions I             | 【初級】道案内をするときの表現を学習しましょう。                  |     |       |    |                |      |
| 14,15,16  | 全体のまとめ                          | これまで学習した内容を復習しましょう。                       |     |       |    |                |      |
| 17  | 定期試験                            | 口頭試験(グループプレゼンテーション)をしましょう。                |     |       |    |                |      |
| 教科書(参考書・教材等)  |                                 |   |     |       |    |                |      |
| English Essentials I : Changing Minds: Volume 2   |                                 |   |     |       |    |                |      |

| 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーモデークラス<br>(2024年度)    |         |      |                                   |       |    | M002  |
|---|---------|------|-----------------------------------|-------|----|-------|
| 科目名   | 学年      | 開講時期 | 時間数                               | 必修・選択 | 形式 | 氏名    |
| 製菓材料  | 1       | 前期   | 17                                | 必修    | 講義 | 永宗 喜昭 |
| <b>授業概要</b><br>菓子の原材料や加工適正等について学び、正しい知識の理解を深める。 |         |      |                                   |       |    |       |
| <b>到達目標・評価方法</b>                                |         |      |                                   |       |    |       |
| <b>到達目標</b><br>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      |         |      |                                   |       |    |       |
| <b>評価方法</b><br>定期試験にて100点満点評価とする                |         |      |                                   |       |    |       |
| <b>教員紹介</b><br>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   | 4大原材料とは |      | 4大原材料の組合せと菓子の分類について               |       |    |       |
| 3   | 小麦粉 ①   |      | 小麦粉の分類とタンパク質(グルテン)形成              |       |    |       |
| 4   | 小麦粉 ②   |      | 小麦粉タンパク質の粘性・生地の骨格と油脂への影響とは        |       |    |       |
| 5   | 小麦粉 ③   |      | 小麦粉デンプンの糊化と老化について                 |       |    |       |
| 6   | 砂糖 ①    |      | お菓子に使われる甘味料の分類及び種類                |       |    |       |
| 7   | 砂糖 ②    |      | 転化糖の特性(焼き色・吸湿性・冷凍保存等)について         |       |    |       |
| 8   | 砂糖 ③    |      | 砂糖の溶解性と煮詰め温度による加工適正(アメ細工の原理)      |       |    |       |
| 9   | 砂糖 ④    |      | お菓子作りに良く使われる水あめ・はちみつ・フォンダンについて    |       |    |       |
| 10  | 卵(鶏卵) ① |      | 構造と成分タンパク質の変性(卵黄の熱凝固性)とは          |       |    |       |
| 11  | 卵(鶏卵) ② |      | 卵黄レシチンの乳化剤としての利用方法とは              |       |    |       |
| 12  | 卵(鶏卵) ③ |      | 卵白の加工適正(砂糖によるメレンゲの安定性・加熱して作るメレンゲ) |       |    |       |
| 13  | 油脂類 ①   |      | バターの種類と色調・芳香・結晶性について              |       |    |       |
| 14  | 油脂類 ②   |      | バターの加工適正(可塑性 折り込みパイの生地の原理)        |       |    |       |
| 15  | 油脂類 ③   |      | バターの加工適正(ショートニング性・クリーム性・加熱形態)     |       |    |       |
| 16,17   | 油脂類 ④⑤  |      | マーガリンの特性・ショートニングの特性について           |       |    |       |
| <b>教科書(参考書・教材等)</b><br>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 パティスリーモデークラス<br>(2024年度) |            |                               |     |       |    | M002       |
|--|------------|-------------------------------|-----|-------|----|------------|
| 科目名  | 学年         | 開講時期                          | 時間数 | 必修・選択 | 形式 | 氏名         |
| 製菓材料   | 1          | 後期                            | 17  | 必修    | 講義 | 永宗 喜昭 栗原 梢 |
| 授業概要   |            |                               |     |       |    |            |
| 菓子の原材料や加工適正等について学び、正しい知識の理解を深める。             |            |                               |     |       |    |            |
| 到達目標・評価方法                                    |            |                               |     |       |    |            |
| 到達目標   |            |                               |     |       |    |            |
| 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                  |            |                               |     |       |    |            |
| 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・栄養士            |            |                               |     |       |    |            |
| 授 業 計 画                                      |            |                               |     |       |    |            |
| 回  | 主 な 項 目    | 概 要                           |     |       |    |            |
| 1  | 乳製品①       | 乳製品の種類と乳等省令とチーズについて           |     |       |    |            |
| 2  | 乳製品②       | 牛乳(成分・保存性・脂質)とカゼインの特性について     |     |       |    |            |
| 3  | 乳製品③       | 生クリームのお立ちの原理・気泡の安定性と植物クリームの特性 |     |       |    |            |
| 4  | チョコレート①    | チョコレートの規格 日本とヨーロッパとの違いについて    |     |       |    |            |
| 5  | チョコレート②    | カカオバターの特性とチョコレートの口溶けについて      |     |       |    |            |
| 6  | チョコレート③    | チョコレートのテンパリングの技法とブルームについて     |     |       |    |            |
| 7  | 膨張剤①       | 膨張作用の分類と生地を膨らませる方法とは          |     |       |    |            |
| 8  | 膨張剤②       | 重曹の性質・ベーキングパウダーの性質と分類・イスタの性質  |     |       |    |            |
| 9  | 膨張剤③       | パン酵母(イースト)の分類と製パン法の分類及び違いとは   |     |       |    |            |
| 10   | 凝固剤(ゲル化剤)① | ゲル化剤の分類 ゼラチン・寒天の性質と加工適正       |     |       |    |            |
| 11   | 凝固剤(ゲル化剤)② | カラギーナンの性質・ペクチンの分類と特性・ゲル化剤の消化性 |     |       |    |            |
| 12   | フルーツ類      | ベリー類・かんきつ類・トロピカルフルーツの種類と産地    |     |       |    |            |
| 13   | フルーツの加工品   | ドライフルーツ・ピューレ・コンポート・ジャムの活かし方   |     |       |    |            |
| 14,15  | パッケージ・包材①② | パッケージ・包材を使う目的・用途について          |     |       |    |            |
| 16,17  | パッケージ・包材③④ | 除湿剤・脱酸素剤・アンチモールド等、日持ちに関する説明   |     |       |    |            |
| 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 パティスリーモデーヌ科<br>(2024年度)  |                        |   |     |       |    |                | M003 |
|--|------------------------|---|-----|-------|----|----------------|------|
| 科目名  | 学年                     | 開講時期  | 時間数 | 必修・選択 | 形式 | 氏名             |      |
| 外国語Ⅱ   | 1                      | 前期  | 17  | 必修    | 講義 | Gwendal DIABAT |      |
| 授業概要   |                        |   |     |       |    |                |      |
| 製菓・カフェ調理に関する専門書・メニュー・製法等を読み理解が出来る、実務に沿った語学力の習得を目指し学ぶ。  |                        |   |     |       |    |                |      |
| 到達目標・評価方法  |                        |   |     |       |    |                |      |
| 到達目標   |                        |   |     |       |    |                |      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・日常会話、製菓に関する語彙を増強することができる。(Vocabulary building)</li> <li>・身につけた語彙を活用しながら、想定した場面設定で例文暗記ではなく、自ら文章を組み立てることができる。</li> <li>・失敗を恐れず、フランス語で発話する意欲がみられる。</li> </ul> |                        |   |     |       |    |                |      |
| 評価方法   |                        |   |     |       |    |                |      |
| 授業内のテストにて100点満点で評価する   |                        |   |     |       |    |                |      |
| 教員紹介   |                        |   |     |       |    |                |      |
| 国際関係論修士課程、Flight attendant、Tour Guide  |                        |   |     |       |    |                |      |
| 授 業 計 画  |                        |   |     |       |    |                |      |
| 回  | 主 な 項 目                | 概 要   |     |       |    |                |      |
| 1  | 挨拶、自己紹介                | Bonjour, Se présenter   |     |       |    |                |      |
| 2  | 好みを伝える動詞と代名詞(動詞活用)     | Aimer, Préférer<br>Je, Tu, Il, Elle, Nous, Vous, Ils, Elles       |     |       |    |                |      |
| 3  | 主体的な語彙増強               | Comment dit-on「-----」en français ?<br>フランス語で何の言葉を知りたいですか？         |     |       |    |                |      |
| 4  | Être & Avoir 現在形(動詞活用) | Être & Avoir au présent   |     |       |    |                |      |
| 5  | Faire & Aller過去形(動詞活用) | Faire & Aller au passé  |     |       |    |                |      |
| 6  | Avoirの理解深化             | Texte a trous, "avoir"をつかう表現                                      |     |       |    |                |      |
| 7  | 時制の転換                  | Faire & aller au présent<br>Mettre une phrase au passé            |     |       |    |                |      |
| 8  | 5W1Hの表現                | Qui / Ou / Comment / Quel / Quand / Combien                       |     |       |    |                |      |
| 9  | 2way communication     | Trouver les réponses aux questions & les questions aux réponses   |     |       |    |                |      |
| 10   | 現在形・過去形の否定形            | Forme négative au présent & au passé                              |     |       |    |                |      |
| 11   | 位置を示す前置詞               | Dans, sur, sous, derrière, devant, a cote de, au-dessus de, entre |     |       |    |                |      |
| 12   | なぜなぜで語彙増強              | どうやって象を冷蔵庫に入れますか？<br>Il y a / Remettre les mots dans l'ordre      |     |       |    |                |      |
| 13,14  | 復習1,2                  | Revisions / 復習leçons 1-6  |     |       |    |                |      |
| 15,16  | 復習3,4                  | Revisions / 復習leçons 7-12   |     |       |    |                |      |
| 17   | 評価                     | Vocabulaire & Conjugaison   |     |       |    |                |      |
| 教科書(参考書・教材等)   |                        |   |     |       |    |                |      |
| 日仏英3か国語会話辞典 カジュアル版   |                        |   |     |       |    |                |      |

| 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーモデーヌ科<br>(2024年度)  |                      |   |     |       |    |                | M003 |
|--|----------------------|---|-----|-------|----|----------------|------|
| 科目名  | 学年                   | 開講時期  | 時間数 | 必修・選択 | 形式 | 氏名             |      |
| 外国語Ⅱ   | 1                    | 後期  | 17  | 必修    | 講義 | Gwendal DIABAT |      |
| <b>授業概要</b><br>製菓・カフェ調理に関する専門書・メニュー・製法等を読み理解が出来る、実務に沿った語学力の習得を目指し学ぶ。   |                      |   |     |       |    |                |      |
| <b>到達目標・評価方法</b><br><b>到達目標</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・日常会話、製菓に関する語彙を増強することができる。(Vocabulary building)</li> <li>・身につけた語彙を活用しながら、想定した場面設定で例文暗記ではなく、自ら文章を組み立てることができる。</li> <li>・失敗を恐れず、フランス語で発話する意欲がみられる。</li> </ul> |                      |   |     |       |    |                |      |
| <b>評価方法</b><br>授業内のテストにて100点満点で評価する  |                      |   |     |       |    |                |      |
| <b>教員紹介</b><br>国際関係論修士課程、Flight attendant、Tour Guide   |                      |   |     |       |    |                |      |
| <b>授 業 計 画</b>   |                      |   |     |       |    |                |      |
| 回  | 主 な 項 目              | 概 要   |     |       |    |                |      |
| 1  | 語彙増強ゲーム              | L' alphabet & le jeu du pendu   |     |       |    |                |      |
| 2  | 定冠詞・不定冠詞             | Article defini & indefini   |     |       |    |                |      |
| 3  | 動詞(知る)の理解            | Savoir, Connaitre & Comprendre  |     |       |    |                |      |
| 4  | 所有形容詞                | Adjectifs possessifs / 誰の何  |     |       |    |                |      |
| 5  | 副詞の表現                | Adverbes  |     |       |    |                |      |
| 6  | 「～したい」「～できる」と動詞の理解深化 | Je veux / Je peux<br>Choisir le bon verbe : Jouer, Acheter, Fermer, Parler, Manger, Aller, Faire, Dormir, Marcher, Boire, Aider |     |       |    |                |      |
| 7  | 日常の語彙                | Les jours, les mois, les saisons ... 日・月・季節 ...   |     |       |    |                |      |
| 8  | 数に関わる表現              | Compter, les couleurs, mon ... prefere ... est ...<br>Quel âge as-tu ? Quelle heure est-il ? Combien est-ce que ça coute ?      |     |       |    |                |      |
| 9  | 復習(動詞とその活用)          | Revisions verbes & Conjugaison I  |     |       |    |                |      |
| 10   | 復習(動詞とその活用)          | Revisions verbes & Conjugaison II   |     |       |    |                |      |
| 11   | 復習1                  | Revisions / 復習forme négative & passé / 動詞の否定形 & 過去 I  |     |       |    |                |      |
| 12   | 復習2                  | Revisions / 復習forme négative & passé / 動詞の否定形 & 過去 II   |     |       |    |                |      |
| 13,14  | 復習3,4                | Revisions / 復習leçons 16-22  |     |       |    |                |      |
| 15,16  | 復習5,6                | Revisions / 復習leçons 23-29  |     |       |    |                |      |
| 17   | 総合演習と評価              | Exercices   |     |       |    |                |      |
| <b>教科書(参考書・教材等)</b><br>日仏英3か国語会話辞典 カジュアル版  |                      |   |     |       |    |                |      |

| 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーモデーヌ科<br>(2024年度)  |           |                             |     |       |    |      | M004 |
|--|-----------|-----------------------------|-----|-------|----|------|------|
| 科目名  | 学年        | 開講時期                        | 時間数 | 必修・選択 | 形式 | 氏名   |      |
| 造形色彩   | 1         | 前期                          | 34  | 必修    | 講義 | 粕谷徳之 |      |
| <b>授業概要</b><br>独自プリントを用い、色彩、レタリング、デッサンの講義を中心とし、演習を通じ技能を習得する。   |           |                             |     |       |    |      |      |
| <b>到達目標・評価方法</b>   |           |                             |     |       |    |      |      |
| <b>到達目標</b><br>製菓に必要な、色の知識と色出し手法、レタリングの知識と技術の習得。<br>3次元でのフォルム表現の為、2次元上でのデッサン表現力と立体造形物の見る目を養う。                |           |                             |     |       |    |      |      |
| <b>評価方法</b><br>課題60%、試験又は最終課題20%、授業への取り組み20%で評価。   |           |                             |     |       |    |      |      |
| <b>教員紹介</b><br>服飾専門学校にて、ファッションデザイン、コンピューターグラフィックの授業及び、学校広報としてグラフィックデザイン、Webデザイン、ディスプレイデザインの実務経験を元に、講義と演習を行う。 |           |                             |     |       |    |      |      |
| <b>授 業 計 画</b>   |           |                             |     |       |    |      |      |
| 回  | 主 な 項 目   | 概 要                         |     |       |    |      |      |
| 1-2  | オリエンテーション | 授業内容の説明                     |     |       |    |      |      |
| 3-4  | 色彩概論①     | 色の基礎知識、彩色の基本、着色演習           |     |       |    |      |      |
| 5-6  | 色彩概論②     | トーンとグラデーション、明度差によるグラデーション演習 |     |       |    |      |      |
| 7-8  | 色彩心理      | 色彩心理、色彩調和、配色、配色演習①②         |     |       |    |      |      |
| 9-10   | 色彩と構成     | アクセント、バランス、リズム、構成演習         |     |       |    |      |      |
| 11-12  | レタリング概論①  | アルファベット、筆記体、レタリング演習①        |     |       |    |      |      |
| 13-14  | レタリング概論②  | パレスクリプト、レタリング演習②            |     |       |    |      |      |
| 15-16  | レタリング概論③  | その他のフォント、レタリング演習③           |     |       |    |      |      |
| 17-18  | デッサンの基本   | パースペクティブとフォルムの捉え方           |     |       |    |      |      |
| 19-20  | デッサン演習①   | 直方体、三角柱                     |     |       |    |      |      |
| 21-22  | デッサン演習②   | 円柱、球                        |     |       |    |      |      |
| 23-25  | デッサン演習    | その他の立体                      |     |       |    |      |      |
| 26-28  | 練習課題①     | 学んだことを組み合わせて、一つの作品を作る       |     |       |    |      |      |
| 29-31  | 練習課題②     | 学んだことを組み合わせて、一つの作品を作る       |     |       |    |      |      |
| 32-34  | 最終課題      | 実技                          |     |       |    |      |      |
| <b>教科書(参考書・教材等)</b><br>独自プリント配布  |           |                             |     |       |    |      |      |

| 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーモデーヌ科<br>(2024年度)   |         |                              |     |       |    |      | M005 |
|---|---------|------------------------------|-----|-------|----|------|------|
| 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                           | 17  | 必修    | 講義 | 山本成男 |      |
| <b>授業概要</b><br>菓子作りのプロ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。  |         |                              |     |       |    |      |      |
| <b>到達目標・評価方法</b>  |         |                              |     |       |    |      |      |
| <b>到達目標</b><br>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。 |         |                              |     |       |    |      |      |
| <b>評価方法</b><br>第15回目講義終了後、試験を実施 100点満点  |         |                              |     |       |    |      |      |
| <b>教員紹介</b><br>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、食生活における菓子の意義           |     |       |    |      |      |
| 2,3   | 菓子と食生活  | 菓子の定義、食生活における菓子の意義           |     |       |    |      |      |
| 4,5   | 菓子と食生活  | 菓子の定義、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  | パンの歴史   | 「パン作り」の歴史(世界史)               |     |       |    |      |      |
| 11  | パンの歴史   | 「パン作り」の歴史(世界史)               |     |       |    |      |      |
| 12  | パンの歴史   | 「パン作り」の歴史(世界史)               |     |       |    |      |      |
| 13  | 菓子店経営論1 | 出店について(商圈・立地条件・店舗構造等)        |     |       |    |      |      |
| 14  | 菓子店経営論2 | 出店について(商圈・立地条件・店舗構造等)        |     |       |    |      |      |
| 15  | 菓子店経営論3 | 財務管理(菓子店経営に係る経理・財務知識の基礎)     |     |       |    |      |      |
| 16  | 菓子店経営論4 | 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  | 菓子店経営論5 | 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) |     |       |    |      |      |
| <b>教科書(参考書・教材等)</b><br>製菓衛生師全書抜粋プリント  |         |                              |     |       |    |      |      |



|   |              |                                |     |       |    |       |
|---|--------------|--------------------------------|-----|-------|----|-------|
| 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーモデークラス<br>(2024年度)  |              |                                |     |       |    | M006  |
| 科目名   | 学年           | 開講時期                           | 時間数 | 必修・選択 | 形式 | 氏名    |
| 菓子文化史   | 1            | 後期                             | 7   | 必修    | 講義 | 栗岡 優希 |
| <b>授業概要</b><br>和・洋菓子・パンの歴史背景について菓子の流行と時代の変遷を中心に事例に沿って学びます。  |              |                                |     |       |    |       |
| <b>到達目標・評価方法</b><br><b>到達目標</b><br>日本とヨーロッパとの食文化や菓子・パンの世界史・日本史及び原材料・製菓技術の発展と多様性について学び、菓子・パンの文化的知識を持つことを目標とする。 |              |                                |     |       |    |       |
| <b>評価方法</b><br>定期試験にて100満点評価  |              |                                |     |       |    |       |
| <b>教員紹介</b><br>病院栄養科勤務にて厨房教務献立作成業務を担当していた経験より職に関わる背景が実践に繋がる調理師養成に向けた授業展開を行う。(調理師免許、管理栄養士免許、栄養教諭免許所持、博士(家政学))  |              |                                |     |       |    |       |
| <b>授 業 計 画</b>  |              |                                |     |       |    |       |
| 回   | 主 な 項 目      | 概 要                            |     |       |    |       |
| 1   | 食文化の成立       | 日本とヨーロッパの食文化の違い                |     |       |    |       |
| 2   | 多様な食文化       | 自然環境と食文化、原材料の変遷及び製菓技術の多様化      |     |       |    |       |
| 3   | 菓子の日本史       | 日本におけるお菓子の歴史（～現在まで）            |     |       |    |       |
| 4   | パンの歴史        | 日本における製パンの歴史（～現在まで）            |     |       |    |       |
| 5   | ヨーロッパの菓子小史   | ヨーロッパにおける歴史の変遷と菓子の歴史（～現在まで）    |     |       |    |       |
| 6   | 世界のコンクールについて | ヨーロッパの菓子小史での技術の発展とコンクールの役割について |     |       |    |       |
| 7   | 定期試験         | 全授業に関するレポート試験                  |     |       |    |       |
|   |              |                                |     |       |    |       |
|   |              |                                |     |       |    |       |
|   |              |                                |     |       |    |       |
|   |              |                                |     |       |    |       |
|   |              |                                |     |       |    |       |
|   |              |                                |     |       |    |       |
|   |              |                                |     |       |    |       |
|   |              |                                |     |       |    |       |
|   |              |                                |     |       |    |       |
| <b>教科書(参考書・教材等)</b><br>各回ごとに関連プリントの配布   |              |                                |     |       |    |       |

|  |                  |                   |     |       |    |       |
|--|------------------|-------------------|-----|-------|----|-------|
| 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーモデーヌ科<br>(2024年度)                          |                  |                   |     |       |    | M007  |
| 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                | 8   | 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  | 食品の機能(1)         | 食品の機能や成分、水分活性     |     |       |    |       |
| 2  | 食品の機能(2) / 食品成分表 | 嗜好性について / 成分表の使い方 |     |       |    |       |
| 3  | 食品成分について         | 食品中の栄養成分          |     |       |    |       |
| 4  | 食品の加工と保存(1)      | 食品の変質             |     |       |    |       |
| 5  | 食品の加工と保存(2)      | 食品の保存方法           |     |       |    |       |
| 6  | 食品表示と選択(1)       | 食品の表示、保健機能食品など    |     |       |    |       |
| 7  | 食品表示と選択(2)       | 食品添加物、遺伝子組み換え食品など |     |       |    |       |
| 8  | 食料自給率と食料問題       | 食料自給率と食料問題        |     |       |    |       |
|  |                  |                   |     |       |    |       |
|  |                  |                   |     |       |    |       |
|  |                  |                   |     |       |    |       |
|  |                  |                   |     |       |    |       |
|  |                  |                   |     |       |    |       |
|  |                  |                   |     |       |    |       |
|  |                  |                   |     |       |    |       |
| 教科書(参考書・教材等)   |                  |                   |     |       |    |       |
| 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 パティスリーモデーヌ科<br>(2024年度) |             |                            |     |       |    |       | M008 |
|---|-------------|----------------------------|-----|-------|----|-------|------|
| 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           | 後期                         | 17  | 必修    | 講義 | 富永 美沙 |      |
| <b>授業概要</b>                                 |             |                            |     |       |    |       |      |
| 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。           |             |                            |     |       |    |       |      |
| <b>到達目標・評価方法</b>                            |             |                            |     |       |    |       |      |
| <b>到達目標</b>                                 |             |                            |     |       |    |       |      |
| 食品を衛生的に扱うための知識を習得する。                        |             |                            |     |       |    |       |      |
| <b>評価方法</b>                                 |             |                            |     |       |    |       |      |
| 定期試験にて100点満点評価とする。                          |             |                            |     |       |    |       |      |
| <b>教員紹介</b>                                 |             |                            |     |       |    |       |      |
| 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  |             |                            |     |       |    |       |      |
| <b>授 業 計 画</b>                              |             |                            |     |       |    |       |      |
| 回   | 主 な 項 目     | 概 要                        |     |       |    |       |      |
| 1   | 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       |     |       |    |       |      |
| 2   | 食品と微生物      | 食品中の微生物、食品の腐敗              |     |       |    |       |      |
| 3   | 食中毒(1)      | 食中毒の分類と発生状況                |     |       |    |       |      |
| 4   | 食中毒(2)      | 細菌性食中毒①                    |     |       |    |       |      |
| 5   | 食中毒(3)      | 細菌性食中毒②                    |     |       |    |       |      |
| 6   | 食中毒(4)      | ウイルス性食中毒、化学性食中毒            |     |       |    |       |      |
| 7   | 食中毒(5)      | 自然毒食中毒(動物性自然毒、植物性自然毒)      |     |       |    |       |      |
| 8   | 食中毒(6)      | 寄生虫による食中毒                  |     |       |    |       |      |
| 9   | 有害物質による食品汚染 | カビ毒、化学物質、放射性物質             |     |       |    |       |      |
| 10  | 食品添加物(1)    | 食品添加物の概要                   |     |       |    |       |      |
| 11  | 食品添加物(2)    | おもな食品添加物について               |     |       |    |       |      |
| 12  | 衛生管理(1)     | 食品の取扱い、食品取扱者の衛生、洗浄と消毒      |     |       |    |       |      |
| 13  | 衛生管理(2)     | HACCPによる衛生管理               |     |       |    |       |      |
| 14,15                                       | 食品の表示       | 原材料・栄養成分・アレルギー・遺伝子組換え食品の表示 |     |       |    |       |      |
| 16,17                                       | 総括①②        | 授業のまとめ①②                   |     |       |    |       |      |
| <b>教科書(参考書・教材等)</b>                         |             |                            |     |       |    |       |      |
| 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 パティスリーモデーヌ科<br>(2024年度)                                       |                |                           |     |       |    |       | M009 |
|---|----------------|---------------------------|-----|-------|----|-------|------|
| 科目名   | 学年             | 開講時期                      | 時間数 | 必修・選択 | 形式 | 氏名    |      |
| 経営学   | 1              | 後期                        | 20  | 必修    | 講義 | 長村 道春 |      |
| <b>授業概要</b><br>経営学の基礎知識を中心に、経営学を身近なものとして学習する。                                     |                |                           |     |       |    |       |      |
| <b>到達目標・評価方法</b><br><b>到達目標</b><br>経営学の基礎知識の習得に加え、お金に関する知識等社会人として知っておくべき事項の理解を進める |                |                           |     |       |    |       |      |
| <b>評価方法</b><br>100点満点の総合評価、試験50%、課題50%にて評価  |                |                           |     |       |    |       |      |
| <b>教員紹介</b><br>銀行及び物流会社での勤務経験及び中小企業診断士資格取得の知識をもとに、経営に関する基礎知識中心の授業を行う              |                |                           |     |       |    |       |      |
| <b>授 業 計 画</b>  |                |                           |     |       |    |       |      |
| 回   | 主 な 項 目        | 概 要                       |     |       |    |       |      |
| 1,2   | 経営学の学び方①②      | 経営学とは ①②                  |     |       |    |       |      |
| 3,4   | 会社の基本的なしくみ①②   | 会社の種類、機能①②                |     |       |    |       |      |
| 5   | 個人事業主と法人       | 株主総会、取締役会等                |     |       |    |       |      |
| 6   | コーポレートガバナンス    | 企業統治、内部統制、CSR             |     |       |    |       |      |
| 7   | お金のはなし         | お金を使う、貯める、借りるについて学習する     |     |       |    |       |      |
| 8   | 小切手・手形のはなし     | 現金に代わる働きをする小切手と手形について     |     |       |    |       |      |
| 9   | キャッシュレス決済      | 現金決済ではなくキャッシュレス決済について学習する |     |       |    |       |      |
| 10  | 金融リスク          | リスクとリターンについて学習する          |     |       |    |       |      |
| 11  | 金融関連トラブル       | 金融犯罪や金融トラブルについて学習する       |     |       |    |       |      |
| 12,13   | マーケティングの基礎知識①② | マーケティングの定義・目的・戦略等①②       |     |       |    |       |      |
| 14  | マーケティングの実践活用法  | マーケティングに関する動画を学習する        |     |       |    |       |      |
| 15  | マーケティング感覚      | マーケット感覚を磨くためには            |     |       |    |       |      |
| 16,17   | 自社と外部環境の分析手法①② | SWOT分析とPEST分析①②           |     |       |    |       |      |
| 18,19   | 総合復習①②         | 演習①②                      |     |       |    |       |      |
| 20  | テスト            | 筆記試験                      |     |       |    |       |      |
| <b>教科書(参考書・教材等)</b><br>講師が作成するレジュメを基本教材とする  |                |                           |     |       |    |       |      |

| 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーモデージュ科<br>(2024年度)          |                     |                                   |     |       |    | M010  |
|---|---------------------|-----------------------------------|-----|-------|----|-------|
| 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                                | 51  | 必修    | 講義 | 永宗 喜昭 |
| <b>授業概要</b><br>洋菓子全般について基本配合から製法まで、菓子の分類等を分野別に学ぶ。     |                     |                                   |     |       |    |       |
| <b>到達目標・評価方法</b>                                      |                     |                                   |     |       |    |       |
| <b>到達目標</b><br>洋菓子全般について基本配合から製法まで、菓子の分類等を分野別に理解を深める。 |                     |                                   |     |       |    |       |
| <b>評価方法</b><br>定期試験にて100点満点評価とする                      |                     |                                   |     |       |    |       |
| <b>教員紹介</b><br>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          |                     |                                   |     |       |    |       |
| <b>授 業 計 画</b>  |                     |                                   |     |       |    |       |
| 回   | 主 な 項 目             | 概 要                               |     |       |    |       |
| 1・2・3   | 製菓理論総論洋菓子全般について①②③  | 洋菓子の分類と洋菓子に使われるパートの生地の名称と分類       |     |       |    |       |
| 4・5・6   | パートビスキュイ・ジェワース①②③   | 名称の由来と基本配合・温製法・冷製法及び小麦粉の役割についても学ぶ |     |       |    |       |
| 7・8・9   | 小麦粉の役割(1)①②③        | 生地における小麦粉タンパク質の粘性・生地の骨格と油脂への影響とは  |     |       |    |       |
| 10・11・12  | パートブッセ・パートケーキ(1)①②③ | 各種パートの製法と解説及び砂糖の役割について学ぶ          |     |       |    |       |
| 13・14・15  | パートブッセ・パートケーキ(2)①②③ | 転化糖の特性(焼き色・吸湿性・冷凍保存等)について         |     |       |    |       |
| 16・17・18  | パートブッセ・パートケーキ(3)①②③ | お菓子作りに良く使われる水あめ・はちみつ・フォンダンについて    |     |       |    |       |
| 19・20・21  | パートシュー生地(1)①②③      | 名称の由来と基本配合・製法及び小麦粉・卵の役割についても学ぶ    |     |       |    |       |
| 22・23・24  | パートシュー生地(2)①②③      | 小麦粉デンプンの糊化と老化について                 |     |       |    |       |
| 25・26・27  | フィユタージュ(パイ生地)①②③    | 基本配合と3種類の折込方法と油脂の特性を学ぶ            |     |       |    |       |
| 28・29・30  | フィユタージュ(折りパイ生地)②①②③ | バター加工適正(可塑性 折り込みパイの生地の原理)         |     |       |    |       |
| 31・32・33  | フィユタージュ(折りパイ生地)③①②③ | マーガリンの特性・ショートニングの特性について           |     |       |    |       |
| 34・35・36  | クッキー・サブレ生地(1)①②③    | 冷凍方式・擦りこみ方式を使ったクッキーについて           |     |       |    |       |
| 37・38・39  | クッキー・サブレ生地(2)①②③    | 型抜方式とバターの加工適正(ショートニング性・クリーム性)について |     |       |    |       |
| 40・41・42  | 発酵生地について(1)①②③      | パートルヴェの作業手順と発酵とは                  |     |       |    |       |
| 43・44・45  | 発酵生地について②①②③        | サヴァランの製法と膨張作用の分類と生地を膨らませる方法とは     |     |       |    |       |
| <b>教科書(参考書・教材等)</b><br>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 パティスリーモダン科<br>(2024年度) |                |                                    |     |       |    | M010  |
| 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                                 | 51  | 必修    | 講義 | 永宗 喜昭 |
| 授業概要                                       |                |                                    |     |       |    |       |
| 洋菓子全般について基本配合から製法まで、菓子の分類等を分野別に学ぶ。         |                |                                    |     |       |    |       |
| 到達目標・評価方法                                  |                |                                    |     |       |    |       |
| 到達目標                                       |                |                                    |     |       |    |       |
| 洋菓子全般について基本配合から製法まで、菓子の分類等を分野別に理解を深める。     |                |                                    |     |       |    |       |
| 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                                   | 発酵生地について(3)①②③ | ブリオッシュの製法に関するイーストの分類と製パン法の分類及び違いとは |     |       |    |       |
| 49・50・51                                   | まとめ①②③         | 小麦粉・砂糖・バター油脂についての総括                |     |       |    |       |
|  |                |                                    |     |       |    |       |
|  |                |                                    |     |       |    |       |
|  |                |                                    |     |       |    |       |
|  |                |                                    |     |       |    |       |
|  |                |                                    |     |       |    |       |
|  |                |                                    |     |       |    |       |
|  |                |                                    |     |       |    |       |
|  |                |                                    |     |       |    |       |
|  |                |                                    |     |       |    |       |
|  |                |                                    |     |       |    |       |
|  |                |                                    |     |       |    |       |
|  |                |                                    |     |       |    |       |
|  |                |                                    |     |       |    |       |
|  |                |                                    |     |       |    |       |
| 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 パティスリーモデークラス<br>(2024年度)          |                          |                                      |     |       |    | M010  |
|---|--------------------------|--------------------------------------|-----|-------|----|-------|
| 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                                   | 51  | 必修    | 講義 | 永宗 喜昭 |
| <b>授業概要</b><br>洋菓子全般について基本配合から製法まで、菓子の分類等を分野別に学ぶ。     |                          |                                      |     |       |    |       |
| <b>到達目標・評価方法</b>                                      |                          |                                      |     |       |    |       |
| <b>到達目標</b><br>洋菓子全般について基本配合から製法まで、菓子の分類等を分野別に理解を深める。 |                          |                                      |     |       |    |       |
| <b>評価方法</b><br>定期試験にて100点満点評価とする                      |                          |                                      |     |       |    |       |
| <b>教員紹介</b><br>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          |                          |                                      |     |       |    |       |
| <b>授 業 計 画</b>  |                          |                                      |     |       |    |       |
| 回   | 主 な 項 目                  | 概 要                                  |     |       |    |       |
| 1・2・3   | アントルメショー (1)①②③          | 温かいデザートの種類と製法                        |     |       |    |       |
| 4・5・6   | アントルメショー (2)①②③          | クレープ・スフレの製法と牛乳(成分・保存性・脂質)の特性について     |     |       |    |       |
| 7・8・9   | アントルメショー (3)①②③          | オムレツ スフレの製法と卵の特性と生クリームのものである特性について   |     |       |    |       |
| 10・11・12  | アントルメフロワ (1)①②③          | 冷たいデザートの種類と製法                        |     |       |    |       |
| 13・14・15  | アントルメフロワ (2)①②③          | パバロワ・ムースの製法と生クリームの特性および卵の乳化特性について    |     |       |    |       |
| 16・17・18  | アントルメフロワ (3)①②③          | ジュレ・ウフ アラネージュの製法と凝固剤とメランゲについて        |     |       |    |       |
| 19・20・21  | アントルメ グラス(1)①②③          | アイスクリーム・ソルベの製法と乳化剤・安定剤について           |     |       |    |       |
| 22・23・24  | レ・クレーム (1)①②③            | カスタードクリーム等各種クリームの製法について              |     |       |    |       |
| 25・26・27  | レ・クレーム (2)①②③            | ガナッシュクリーム・アーモンドクリームを使った菓子の種類と製法      |     |       |    |       |
| 28・29・30  | チョコレート (1)①②③            | カカオ豆の種類とチョコレートが出来るまで・各種チョコレートの味覚比べ   |     |       |    |       |
| 31・32・33  | チョコレート (2)①②③            | ボンボンショコラの技法とオーナメントの技法について            |     |       |    |       |
| 34・35・36  | コンジュラツール(冷凍技術)<br>(1)①②③ | 冷蔵ショーケース・アイスクリームマシン・急速冷凍庫・パステライザーの説明 |     |       |    |       |
| 37・38・39  | コンジュラツール(冷凍技術)<br>(2)①②③ | 生ケーキ等の冷凍保存の状態について(離水状態の確認)           |     |       |    |       |
| 40・41・42  | 仕上げ用 飾り・トッピング①②③         | デコレーションケーキ用の一般的な飾りの製法 (各種オーナメント)     |     |       |    |       |
| 43・44・45  | ラッピング・パッケージ・包材<br>(1)①②③ | パッケージ・包材を使う目的・用途について                 |     |       |    |       |
| <b>教科書(参考書・教材等)</b><br>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 パティスリーモデーン科<br>(2024年度)       |                          |                                  |     |       |    | M010  |
|---|--------------------------|----------------------------------|-----|-------|----|-------|
| 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                               | 51  | 必修    | 講義 | 永宗 喜昭 |
| <b>授業概要</b><br>洋菓子全般について基本配合から製法まで、菓子の分類等を分野別に学ぶ。 |                          |                                  |     |       |    |       |
| <b>到達目標・評価方法</b><br><b>到達目標</b>                   |                          |                                  |     |       |    |       |
| 洋菓子全般について基本配合から製法まで、菓子の分類等を分野別に理解を深める。            |                          |                                  |     |       |    |       |
| <b>評価方法</b><br>定期試験にて100点満点評価とする                  |                          |                                  |     |       |    |       |
| <b>教員紹介</b><br>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      |                          |                                  |     |       |    |       |
| <b>授 業 計 画</b>                                    |                          |                                  |     |       |    |       |
| 回   | 主 な 項 目                  | 概 要                              |     |       |    |       |
| 46・47・48  | ラッピング・パッケージ・包材<br>(2)①②③ | 除湿剤・脱酸素剤・アンチモールド等、日持ちに関する説明      |     |       |    |       |
| 49・50・51  | まとめ①②③                   | アントルメ種類・乳製品・鶏卵・乳化剤・チョコレートについての総括 |     |       |    |       |
|   |                          |                                  |     |       |    |       |
|   |                          |                                  |     |       |    |       |
|   |                          |                                  |     |       |    |       |
|   |                          |                                  |     |       |    |       |
|   |                          |                                  |     |       |    |       |
|   |                          |                                  |     |       |    |       |
|   |                          |                                  |     |       |    |       |
|   |                          |                                  |     |       |    |       |
|   |                          |                                  |     |       |    |       |
|   |                          |                                  |     |       |    |       |
|   |                          |                                  |     |       |    |       |
|   |                          |                                  |     |       |    |       |
|   |                          |                                  |     |       |    |       |
|   |                          |                                  |     |       |    |       |
|   |                          |                                  |     |       |    |       |
|   |                          |                                  |     |       |    |       |
|   |                          |                                  |     |       |    |       |
|   |                          |                                  |     |       |    |       |
| <b>教科書(参考書・教材等)</b><br>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 パティスリーモデークラス<br>(2024年度)  |                     |   |     |       |    | M011                      |
|---|---------------------|---|-----|-------|----|---------------------------|
| 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  | 360 | 必修    | 実習 | 永宗 喜昭 中達 敬治<br>栗原 梢 長尾 佳男 |
| <b>授業概要</b><br>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。   |                     |   |     |       |    |                           |
| <b>到達目標・評価方法</b><br><b>到達目標</b><br>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。 |                     |   |     |       |    |                           |
| <b>評価方法</b><br>定期試験にて100満点評価  |                     |   |     |       |    |                           |
| <b>教員紹介</b><br>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。<br>パン製造技能士・製菓衛生師/調理師・製菓技能士/栄養士                    |                     |   |     |       |    |                           |
| <b>授 業 計 画</b>  |                     |   |     |       |    |                           |
| 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   | ブーシェ・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(ブーシェ)の実習 |     |       |    |                           |
| 9   | パートシュー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・パートタンドル    | 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(ケークロフ)とオールインワンの説明             |     |       |    |                           |
| <b>教科書(参考書・教材等)</b><br>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 パティスリーモデーヌ科<br>(2024年度)   |                           |  |     |       |    | M011                      |
|---|---------------------------|--|-----|-------|----|---------------------------|
| 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   | 360 | 必修    | 実習 | 永宗 喜昭 中達 敬治<br>栗原 梢 長尾 佳男 |
| <b>授業概要</b><br>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。   |                           |  |     |       |    |                           |
| <b>到達目標・評価方法</b><br><b>到達目標</b><br>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。 |                           |  |     |       |    |                           |
| <b>評価方法</b><br>定期試験にて100満点評価  |                           |  |     |       |    |                           |
| <b>教員紹介</b><br>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。<br>パン製造技能士・製菓衛生師/調理師・製菓技能士/栄養士                    |                           |  |     |       |    |                           |
| <b>授 業 計 画</b>  |                           |  |     |       |    |                           |
| 回   | 主 な 項 目                   | 概 要  |     |       |    |                           |
| 16  | パートシュー②                   | シュー生地の仕込み、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シンの実習 |     |       |    |                           |
| 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  | モンショートケーキ・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、ピスキューキューエル     | 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  | 菓子パン製造(直捏法)               | レーズンブレッドの基本工程とフルーツの処理(ドライレーズン)の実習          |     |       |    |                           |
| 30  | 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                       |     |       |    |                           |
| <b>教科書(参考書・教材等)</b><br>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 パティスリーモデークラス<br>(2024年度)  |                       |                                     |     |       |    | M011                      |
|---|-----------------------|-------------------------------------|-----|-------|----|---------------------------|
| 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                                  | 360 | 必修    | 実習 | 永宗 喜昭 中達 敬治<br>栗原 梢 長尾 佳男 |
| <b>授業概要</b><br>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。   |                       |                                     |     |       |    |                           |
| <b>到達目標・評価方法</b><br><b>到達目標</b><br>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。 |                       |                                     |     |       |    |                           |
| <b>評価方法</b><br>定期試験にて100満点評価  |                       |                                     |     |       |    |                           |
| <b>教員紹介</b><br>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。<br>パン製造技能士・製菓衛生師/調理師・製菓技能士/栄養士                    |                       |                                     |     |       |    |                           |
| <b>授 業 計 画</b>  |                       |                                     |     |       |    |                           |
| 回   | 主 な 項 目               | 概 要                                 |     |       |    |                           |
| 31  | フォンセ技法、タルトフリュイ        | フォンセ生地 of 習得                        |     |       |    |                           |
| 32  | ピ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                   |     |       |    |                           |
| 33  | コーヒーセミナー              | コーヒーの基礎知識・ドリップ方法・テストング等の説明と実習       |     |       |    |                           |
| 34  | 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              |     |       |    |                           |
| 35  | 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               |     |       |    |                           |
| 36  | 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        |     |       |    |                           |
| 37  | フルーツロール               | 共立てシートスポン生地 of 巻き方及びフルーツの下準備と仕上げの実習 |     |       |    |                           |
| 38  | 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          |     |       |    |                           |
| 39  | タルトレットパティホワール・ミートパイ   | パイの仕込み・成型・焼成 of 取得                  |     |       |    |                           |
| 40  | 飴細工①                  | 飴細工 of 技法(シュクレクーレ)                  |     |       |    |                           |
| 41  | パン実習(折込生地②)           | デニッシュペストリーの製造工程と折り込み・3種の成形方法 of 実習  |     |       |    |                           |
| 42  | サバラン・ニタベイユ            | イースト生地 of 習得                        |     |       |    |                           |
| 43  | タルトポーダロ・ウインナートルテ      | フォンセ生地 of 習得(プティサイス)                |     |       |    |                           |
| 44  | マカロナードフリュイ            | マカロン生地 of 習得                        |     |       |    |                           |
| 45  | 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 of 習得               |     |       |    |                           |
| <b>教科書(参考書・教材等)</b><br>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 パティスリーモデーヌ科<br>(2024年度)   |                 |                 |     |       |    | M011                      |
|---|-----------------|-----------------|-----|-------|----|---------------------------|
| 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              | 360 | 必修    | 実習 | 永宗 喜昭 中達 敬治<br>栗原 梢 長尾 佳男 |
| <b>授業概要</b><br>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。   |                 |                 |     |       |    |                           |
| <b>到達目標・評価方法</b><br><b>到達目標</b><br>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。 |                 |                 |     |       |    |                           |
| <b>評価方法</b><br>定期試験にて100満点評価  |                 |                 |     |       |    |                           |
| <b>教員紹介</b><br>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。<br>パン製造技能士・製菓衛生師/調理師・製菓技能士/栄養士                    |                 |                 |     |       |    |                           |
| 授 業 計 画   |                 |                 |     |       |    |                           |
| 回   | 主 な 項 目         | 概 要             |     |       |    |                           |
| 46  | トマトマフィン・バナナマフィン | カップケーキのバラエティー製品 |     |       |    |                           |
| 47  | パートの確認①         | 習得した技法の確認①      |     |       |    |                           |
| 48  | パートの確認②         | 習得した技法の確認②      |     |       |    |                           |
| 49  | 前期実技試験対策①       | 前期実技試験の課題を練習する  |     |       |    |                           |
| 50  | 前期実技試験対策②       | 前期実技試験の課題を練習する  |     |       |    |                           |
| 51  | 前期実技試験(模擬)      | 前期実技試験(模擬)      |     |       |    |                           |
| 52  | 前期実技試験          | 前期実技試験          |     |       |    |                           |
|   |                 |                 |     |       |    |                           |
|   |                 |                 |     |       |    |                           |
|   |                 |                 |     |       |    |                           |
|   |                 |                 |     |       |    |                           |
|   |                 |                 |     |       |    |                           |
|   |                 |                 |     |       |    |                           |
|   |                 |                 |     |       |    |                           |
|   |                 |                 |     |       |    |                           |
|   |                 |                 |     |       |    |                           |
|   |                 |                 |     |       |    |                           |
| <b>教科書(参考書・教材等)</b><br>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 パティスリーモデークラス<br>(2024年度)  |                             |  |     |       |    | M011                      |
|---|-----------------------------|--|-----|-------|----|---------------------------|
| 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   | 360 | 必修    | 実習 | 永宗 喜昭 中達 敬治<br>栗原 梢 長尾 佳男 |
| <b>授業概要</b><br>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。   |                             |  |     |       |    |                           |
| <b>到達目標・評価方法</b><br><b>到達目標</b><br>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。 |                             |  |     |       |    |                           |
| <b>評価方法</b><br>定期試験にて100満点評価  |                             |  |     |       |    |                           |
| <b>教員紹介</b><br>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。<br>パン製造技能士・製菓衛生師/調理師・製菓技能士/栄養士                    |                             |  |     |       |    |                           |
| <b>授 業 計 画</b>  |                             |  |     |       |    |                           |
| 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   | 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             |     |       |    |                           |
| 4   | 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               |     |       |    |                           |
| 5   | 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                       |     |       |    |                           |
| 6   | 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ツールとフランス伝統的なシャルロットに製造実習         |     |       |    |                           |
| 7   | ガトウ マルシェ ①                  | クッキーシューの仕込み、焼成・パイを使った量産製品の製造実習（均一に仕上げる訓練）  |     |       |    |                           |
| 8   | ガトウ マルシェ ②                  | クッキー・マドレーヌ・マカロンで焼菓子の詰合せを作る。（商品意識を持たせる）     |     |       |    |                           |
| 9   | パンナコッタ・ビニョラータ               | 代表的なイタリア菓子の実習                              |     |       |    |                           |
| 10  | 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           |     |       |    |                           |
| 11  | 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・マブルケーキの実習(マブル模様の方法)    |     |       |    |                           |
| 12  | 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)              |     |       |    |                           |
| 13  | 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 |     |       |    |                           |
| 14  | 細工菓子 ①                      | ピエス用シュクル クール・シュクル テイルで各種パーツをつくる            |     |       |    |                           |
| 15  | 細工菓子 ②                      | ピエス用シュクル スフレ・シュクル テイルで各種パーツをつくる            |     |       |    |                           |
| <b>教科書(参考書・教材等)</b><br>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 パティスリーモデークラス<br>(2024年度)  |                    |  |     |       |    | M011                      |
|---|--------------------|--|-----|-------|----|---------------------------|
| 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   | 360 | 必修    | 実習 | 永宗 喜昭 中達 敬治<br>栗原 梢 長尾 佳男 |
| <b>授業概要</b><br>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。   |                    |  |     |       |    |                           |
| <b>到達目標・評価方法</b><br><b>到達目標</b><br>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。 |                    |  |     |       |    |                           |
| <b>評価方法</b><br>定期試験にて100満点評価  |                    |  |     |       |    |                           |
| <b>教員紹介</b><br>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。<br>パン製造技能士・製菓衛生師/調理師・製菓技能士/栄養士                    |                    |  |     |       |    |                           |
| <b>授 業 計 画</b>  |                    |  |     |       |    |                           |
| 回   | 主 な 項 目            | 概 要  |     |       |    |                           |
| 16  | 細工菓子 ③             | 各パーツを組み立てて工芸菓子を完成させる。                        |     |       |    |                           |
| 17  | 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                           |     |       |    |                           |
| 18  | 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        |     |       |    |                           |
| 19  | 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                           |     |       |    |                           |
| 20  | ラッピングの技法           | 慶弔での包装の仕方と各種包装紙を使ったラッピングの方法を学ぶ               |     |       |    |                           |
| 21  | 製パン実習              | ブリオッシュの基本作業工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習          |     |       |    |                           |
| 22  | オリジナル作品 ①          | 構成、デザイン創作                                    |     |       |    |                           |
| 23  | オリジナル作品 ②          | 構成、デザイン創作                                    |     |       |    |                           |
| 24  | オリジナル作品 ③          | 構造、パーツの製作                                    |     |       |    |                           |
| 25  | オリジナル作品 ④          | 構造、パーツの製作                                    |     |       |    |                           |
| 26  | オリジナル作品 ⑤          | 全体のバランスを考え仕上げ作業                              |     |       |    |                           |
| 27  | 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           |     |       |    |                           |
| 28  | ウイーン菓子 ⑦           | プフィルスツヒオーバースクリーム・キリシェンストウル・デル(桃とサクランボを使った菓子) |     |       |    |                           |
| 29  | ガトーニール・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                 |     |       |    |                           |
| 30  | 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            |     |       |    |                           |
| <b>教科書(参考書・教材等)</b><br>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 パティスリーモデークラス<br>(2024年度)   |                         |  |     |       |    |                           | M011 |
|--|-------------------------|--|-----|-------|----|---------------------------|------|
| 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                                       | 360 | 必修    | 実習 | 永宗 喜昭 中達 敬治<br>栗原 梢 長尾 佳男 |      |
| <b>授業概要</b><br>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。                                    |                         |  |     |       |    |                           |      |
| <b>到達目標・評価方法</b>   |                         |  |     |       |    |                           |      |
| <b>到達目標</b><br>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。  |                         |  |     |       |    |                           |      |
| <b>評価方法</b><br>定期試験にて100満点評価   |                         |  |     |       |    |                           |      |
| <b>教員紹介</b><br>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。<br>パン製造技能士・製菓衛生師/調理師・製菓技能士/栄養士 |                         |  |     |       |    |                           |      |
| <b>授 業 計 画</b>   |                         |  |     |       |    |                           |      |
| 回  | 主 な 項 目                 | 概 要                                      |     |       |    |                           |      |
| 31   | ビュッシュドノエル・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          |     |       |    |                           |      |
| 32   | ホテルパン実習                 | 北欧パンの基本作業工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習        |     |       |    |                           |      |
| 33   | クロカンパッシュ・ガトーアニバサラー      | お祝い・イベント用ケーキの実習(誕生ケーキ・フランスの伝統ウエディングケーキ等) |     |       |    |                           |      |
| 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   | ホテルデザート①                | お皿を使ったデザート実習(アントルメフロワ 3種)                |     |       |    |                           |      |
| 36   | ホテルデザート②                | お皿を使ったデザート実習(アントルメショー 3種)                |     |       |    |                           |      |
| 37   | タルトポム・タルトマロン            | 林檎と栗を使ったタルト実習(フォンサージュの練習)                |     |       |    |                           |      |
| 38   | ピティビエ・ガレットデロワ           | パイ生地を使ったフランス伝統的なパイ焼菓子の実習                 |     |       |    |                           |      |
| 39   | ホテルパン実習                 | シュトーレンの製造工程と成型及び仕上げ方法の実習                 |     |       |    |                           |      |
| 40   | ヌガー細工                   | パーツづくりと組み立て                              |     |       |    |                           |      |
| 41   | 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)                       |     |       |    |                           |      |
| 42   | 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)                       |     |       |    |                           |      |
| 43   | 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)                       |     |       |    |                           |      |
| 44   | 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)                       |     |       |    |                           |      |
| 45   | 進級作品(個人)製作⑤             | 工芸菓子の個人作品(1年間の集大成)                       |     |       |    |                           |      |
| <b>教科書(参考書・教材等)</b><br>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 パティスリーモデークラス<br>(2024年度)  |          |                         |     |       |    | M011                      |
|---|----------|-------------------------|-----|-------|----|---------------------------|
| 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                      | 360 | 必修    | 実習 | 永宗 喜昭 中達 敬治<br>栗原 梢 長尾 佳男 |
| <b>授業概要</b><br>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。   |          |                         |     |       |    |                           |
| <b>到達目標・評価方法</b><br><b>到達目標</b><br>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。 |          |                         |     |       |    |                           |
| <b>評価方法</b><br>定期試験にて100満点評価  |          |                         |     |       |    |                           |
| <b>教員紹介</b><br>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。<br>パン製造技能士・製菓衛生師/調理師・製菓技能士/栄養士                    |          |                         |     |       |    |                           |
| 授 業 計 画   |          |                         |     |       |    |                           |
| 回   | 主 な 項 目  | 概 要                     |     |       |    |                           |
| 46  | 後期実技試験対策 | 後期実技試験の課題を練習する          |     |       |    |                           |
| 47  | 後期実技試験①  | 後期実技試験                  |     |       |    |                           |
| 48  | 後期実技試験②  | 後期実技試験                  |     |       |    |                           |
| 49  | 後期実技試験②  | 後期実技試験                  |     |       |    |                           |
| 50  | 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 |     |       |    |                           |
| 51  | 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 |     |       |    |                           |
| 52  | 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 |     |       |    |                           |
| 53  | 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 |     |       |    |                           |
| 54  | 企業実地研修⑤  | 企業における職場体験と実践的なスキルを習得する |     |       |    |                           |
| 55  | 企業実地研修⑥  | 企業における職場体験と実践的なスキルを習得する |     |       |    |                           |
|   |          |                         |     |       |    |                           |
|   |          |                         |     |       |    |                           |
|   |          |                         |     |       |    |                           |
|   |          |                         |     |       |    |                           |
|   |          |                         |     |       |    |                           |
| <b>教科書(参考書・教材等)</b><br>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  |          |                         |     |       |    |                           |