

2026年度 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							SN001
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
衛生法規	1	前期	1	30回	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	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	過去問学習					
12	製菓衛生師法10	過去問学習					
13	製菓衛生師法11	過去問学習					
14	製菓衛生師法12	過去問学習					
15	製菓衛生師法の総括	製菓衛生師法総括(確認テスト)					

2026年度 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							SN001
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
衛生法規	1	前期	1	30回	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	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)						
16	食品衛生法1	食品衛生法の歴史・意義・目的					
17	食品衛生法2	食品衛生法の構造					
18	食品衛生法3	食品衛生法による各規制					
19	食品衛生法4	食品衛生法による各規制					
20	食品衛生法5	食品衛生法による各規制					
21	食品衛生法6	食品衛生法による各規制					
22	食品表示法1	食品表示法の歴史・意義・目的・構造					
23	食品表示法2	食品表示法による各規制					
24	食品表示法3	食品表示法による各規制					
25	食品表示法4	食品表示法による各規制					
26	食品表示法5	食品表示法による各規制					
27	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					
28	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					
29	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					
30	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					

2026年度 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							SN002
授 業 名	学 年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏 名
公衆衛生学①	1	前期	2	30回	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	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 また講義の進捗状況に応じて小テストにより理解度をはかることがある						
教員紹介	明海大学歯学部卒。歯科医師。同大学大学院博士課程修了後大学で教員を勤めた後埼玉県で公衆衛生行政、歯科保健行政を27年間従事した。2016年から8年間保健所長を勤め、この間新型コロナウイルス感染症対応で現場の指揮を執った。また埼玉県保健所長会副会長も歴任。現在、社会歯科学会副理事長、日本口腔衛生学会次期代議員。日本公衆衛生学会会員。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1・2	オリエンテーション、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(1)	西洋における公衆衛生の歴史					
5・6	公衆衛生学の歴史(2)	わが国における公衆衛生の歴史					
7・8	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					
9・10	衛生統計	衛生統計の基礎の理解、国家統計の概説					
11・12	第1回～第10回までの講義の振り返り	小テスト・関連国家試験問題を通し、学習内容の理解を深める					
13・14	環境衛生(環境と健康)(1)	環境衛生の意義、空気・光・水について					
15・16	環境衛生(環境と健康)(2)	水道、飲料水の水質、下水道、清掃および廃棄物処理					
17・18	環境衛生(環境と健康)(3)	ねずみ族、衛生害虫の駆除 生活環境の汚染、日本の公害の歴史					
19・20	環境衛生(環境と健康)(4)	大気汚染、水質汚染、騒音その他の公害					
21・22	1)その他の衛生 2)第13回～第21回までの講義の振り返り	1)菓子製造施設の環境衛生 2)小テスト・関連国家試験問題を通し、学習内容の理解を深める					
23・24	疾病の予防、感染症予防(1)	感染症と病原体、感染症の起こる三条件、感染源対策					
25・26	疾病の予防、感染症予防(2)	感染経路対策、感受性対策					
27・28	1)疾病の予防、感染症予防(3) 2)前期まとめ	1)経口感染症、消毒方法、消毒薬 2)前期学習範囲に関する振り返り					
29・30	前期の総括	前半の総括					
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					

2026年度 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							SN002
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
公衆衛生学②	1	後期	2	30回	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	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 また講義の進捗状況に応じて小テストにより理解度をはかることがある						
教員紹介	明海大学歯学部卒。歯科医師。同大学大学院博士課程修了後大学で教員を勤めた後埼玉県で公衆衛生行政、歯科保健行政を27年間従事した。2016年から8年間保健所長を勤め、この間新型コロナウイルス感染症対応で現場の指揮を執った。また埼玉県保健所長会副会長も歴任。現在、社会歯科学会副理事長、日本口腔衛生学会次期代議員。日本公衆衛生学会会員。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1・2	前期復習 I	前期の復習					
3・4	疾病の予防 生活習慣病 予防(1)	生活習慣病の基本的理解、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(2)	循環器疾患					
7・8	疾病の予防 生活習慣病 の予防(3)	がん対策					
9・10	疾病の予防 生活習慣病 の予防(4)	代謝疾患(糖尿病など)					
11・12	第1回～第10回までの講 義の振り返り	小テスト・関連国試問題を通して学習内容の復習を図る					
13・14	労働衛生(1) 労働と健康	産業保健概説、作業環境と健康、作業方法と健康					
15・16	労働衛生(2) 安全衛生管理 I	職業性疾患、作業関連疾患、労働災害					
17・18	労働衛生(3) 安全衛生管理 II	わが国における産業保健の体制、安全衛生管理体制					
19・20	労働衛生(4) 安全衛生管理 III	労働衛生教育、労働安全衛生マネジメントシステム					
21・22	労働衛生(5) 安全衛生管理 IV	健康保持増進対策、メンタルヘルス対策、精神保健の基礎知識					
23・24	1)労働衛生(6) 安全衛生管理 V 2)第13回～第23回の講義内容の振 り返り	1)菓子製造施設における労働安全衛生、労働衛生まとめ 2)小テスト・関連国試問題を通して学習内容の復習を図る					
25・26	1)社会の健康と私たち(1) 2)製菓衛生師試験対策演習	1)菓子製造従事者が知っておくべき保健に関する知識の基本的理解 2)過去の製菓衛生師試験の解答・解説を通し知識を整理する					
27・28	後期のまとめ	後期講義のまとめ					
29・30	公衆衛生学の総復習	公衆衛生学の総復習					
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					

2026年度 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							SN003
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品学①	1	前期	2	30回	必修	講義	羽田 綾子
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、食料問題等について学ぶ						
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60%、小テスト30%、提出物10%の100点満点とし、総合的な評価とする						
教員紹介	中医国際薬膳師および国際中医師の資格を取得後、管理栄養士免許を取得。病院・福祉施設などでの栄養業務に従事						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1・2	食品の概要(1)	ガイダンス／製菓と食品学					
3・4	食品の概要(2)	食品中の成分について					
5・6	食品の概要(3)	食品の種類と特性					
7・8	植物性食品(1)	穀類ついて<米①>					
9・10	植物性食品(2)	穀類について<米②>					
11・12	植物性食品(3)	穀類について<小麦①>					
13・14	植物性食品(4)	穀類について<小麦②>					
15・16	植物性食品(5)	穀類について<その他>					
17・18	植物性食品(6)	イモ類／でんぷんの特徴					
19・20	植物性食品(7)	砂糖および甘味類について					
21・22	植物性食品(8)	豆類について					
23・24	植物性食品(9)	種実類について					
25・26	植物性食品(10)	野菜類について①					
27・28	植物性食品(11)	野菜類について②					
29・30	小テスト【1回目】	小テスト<食品の概要、植物性食品(穀類、米、小麦、いも類、砂糖、豆類、種実類)>					
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2026					

2026年度 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							SN003
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品学②	1	後期	2	30回	必修	講義	羽田 綾子
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、食料問題等について学ぶ						
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60%、小テスト30%、提出物10%の100点満点とし、総合的な評価とする						
教員紹介	中医国際薬膳師および国際中医師の資格を取得後、管理栄養士免許を取得。病院・福祉施設などでの栄養業務に従事						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1・2	植物性食品(12)	果実類について①					
3・4	植物性食品(13)	果実類について②/きのこ類、藻類					
5・6	動物性食品(1)	魚介類の特性					
7・8	動物性食品(2)	食肉類の特性					
9・10	動物性食品(3)	卵類の特性					
11・12	動物性食品(4)	牛乳・乳製品の特性①					
13・14	動物性食品(5)	牛乳・乳製品の特性②					
15・16	その他の加工食品(1)	油脂類について					
17・18	その他の加工食品(2)	嗜好飲料類について					
19・20	その他の加工食品(3)	調味料および香辛料類等について					
21・22	食品の変質とその防止(1)	食品の変質、食品の褐変について					
23・24	食品の変質とその防止(2)	食品の保存方法					
25・26	小テスト【2回目】	小テスト<植物性食品(野菜類、果実類、きのこ類、藻類、魚介類、食肉類、卵類、牛乳・乳製品、油脂、嗜好飲料、調味料および香辛料)、食品の変質とその防止>					
27・28	食品の表示	食品表示方法、栄養成分表示、アレルギー物質の表示など					
29・30	食品の生産と消費	食品の消費構造、食料自給率について					
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2026					

2026年度 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							SN004
授 業 名	学 年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏 名
食品衛生学①	1	前期	4	60回	必修	講義	小林 益男
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	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	“農学修士課程を修了後、栄養士免許・調理師免許を取得。 その後、栄養調理に携わる専門学校にて40年にわたり勤務。”						
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)	細菌による食中毒(サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ)					
11・12	食中毒(3)	細菌による食中毒(病原大腸菌、カンピロバクター)					
13・14	食中毒(4)	細菌による食中毒(黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌)					
15・16	食中毒(5)	細菌による食中毒(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、化学物質による食中毒					
19・20	食中毒(7)	動物性自然毒による食中毒					
21・22	食中毒(8)	植物性自然毒による食中毒					
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)	食中毒のまとめ					
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					

2026年度 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							SN004
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
食品衛生学②	1	後期	4	60回	必修	講義	小林 益男
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	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	“農学修士課程を修了後、栄養士免許・調理師免許を取得。その後、栄養調理に携わる専門学校にて40年にわたり勤務。”						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1・2	食品衛生行政	中央組織、地方組織					
3・4	食品衛生関連法規(1)	食品衛生法					
5・6	食品衛生関連法規(2)	食品安全基本法 食品衛生行政・食品衛生関連法規のまとめ					
7・8	食品の保存と表示(1)	食品保存の目的、保存方法					
9・10	食品の保存と表示(2)	食品表示とは、食品表示法					
11・12	食品の保存と表示(3)	生鮮食品、加工食品の表示					
13・14	食品の保存と表示(4)	アレルギー表示、遺伝子組換え食品の表示					
15・16	食品の保存と表示(5)	保健機能食品、特別用途食品の表示					
17・18	食品の保存と表示(6)	食品の保存と表示のまとめ					
19・20	衛生管理(1)	HACCPによる衛生管理①					
21・22	衛生管理(2)	HACCPによる衛生管理②					
23・24	衛生管理(3)	菓子製造におけるHACCP、HACCPのまとめ					
25・26	衛生管理(4)	品質管理のための官能評価①					
27・28	衛生管理(5)	品質管理のための官能評価②					
29・30	総括	授業のまとめ、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					

2026年度 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							SN005
授 業 名	学 年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏 名
栄養学①	1	前期	2	30回	必修	講義	井ヶ田 しおり
授業概要	生命活動に必要な栄養の種類・機能・吸収について学び、健康の維持増進について理解する。						
到達目標	生命活動に必要な栄養の種類・役割を理解する。 職業人として健康な食を提供するための知識を習得する。						
評価方法	定期試験70%、課題・小テスト30%の100点総合評価						
教員紹介	栄養士免許、調理師免許を取得後、病院給食および福祉施設給食を担う企業に勤務						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1・2	オリエンテーション	栄養の概念 栄養素の種類					
3・4	栄養と健康	食品の成分と体の成分 栄養素と健康					
5・6	たんぱく質(1)	たんぱく質の種類と構造					
7・8	たんぱく質(2)	たんぱく質の栄養価と機能性					
9・10	脂質(1)	脂質の種類と構造					
11・12	脂質(2)	脂質の栄養価と機能性					
13・14	炭水化物(1)	炭水化物の種類と構造					
15・16	炭水化物(2)	炭水化物の栄養価と機能性					
17・18	ビタミン(1)	ビタミンの種類 (授業内課題あり)					
19・20	ビタミン(2)	授業内課題発表 欠乏症・過剰症					
21・22	ミネラル(1)	ミネラルの種類 (授業内課題あり)					
23・24	ミネラル(2)	授業内課題発表 欠乏症・過剰症					
25・26	その他成分(1)	水分の役割・出納					
27・28	その他成分(2)	機能性成分 アルコール					
29・30	まとめ	前期のまとめ					
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					

2026年度 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							SN005
授 業 名	学 年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏 名
栄養学②	1	後期	2	30回	必修	講義	井ヶ田 しおり
授業概要	前期に学んだ栄養素の消化・吸収、過不足で起こる症状について学ぶ 食物アレルギー対応の代替食を学ぶ 食を提供する際に必要な健康増進を目的とした食事管理の考え方について学ぶ						
到達目標	食を提供する職業人として栄養価が高く健康でおいしいと思える食事を提供するための知識を得る。 食物アレルギーなど食事が命に関わる人に対する知識を得る						
評価方法	定期試験70%、小テスト30%の100点総合評価						
教員紹介	栄養士免許、調理師免許を取得後、病院給食および福祉施設給食を担う企業に勤務						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1・2	前期の復習	前期の復習					
3・4	消化と吸収(1)	消化器官と消化の種類					
5・6	消化と吸収(2)	栄養素の消化					
7・8	消化と吸収(3)	栄養素の吸収 消化吸収率					
9・10	食生活と疾病(1)	摂食行動とホルモンの機能					
11・12	食生活と疾病(2)	生活習慣病と食生活①					
13・14	食生活と疾病(3)	生活習慣病と食生活②					
15・16	食生活と疾病(4)	生活習慣病と食生活③					
17・18	食生活と疾病(5)	食物アレルギーと対応食 (授業内課題あり)					
19・20	栄養学の実践(3)	国民健康調査・食事摂取基準 エネルギーの代謝					
21・22	栄養学の実践(3)	栄養素の適正摂取					
23・24	栄養学の実践(4)	食事バランスガイドの活用					
25・26	栄養学の実践(5)	栄養価計算の基礎 (授業内課題あり)					
27・28	栄養学の実践(6)	栄養表示基準					
29・30	まとめ	後期のまとめ					
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					

2026年度 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							SN006
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
社会学	1	後期	1	30回	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	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	菓子と食生活	食生活における菓子の意義					
3	菓子と食生活	食生活における菓子の意義					
4	菓子の歴史	我が国における「菓子作り」の歴史					
5	菓子の歴史	我が国における「菓子作り」の歴史					
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	パンの歴史	我が国における「パン作り」の歴史					
10	パンの歴史	我が国における「パン作り」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	菓子作りの要件	社会的需要に応えうる菓子作りの要件					
14	菓子作りの要件	社会的需要に応えうる菓子作りの要件					
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					

2026年度 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							SN006
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
社会学	1	後期	1	30回	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	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)						
16	菓子店経営論1	出店について(商圈・立地条件・店舗構造等)					
17	菓子店経営論2	出店について(商圈・立地条件・店舗構造等)					
18	菓子店経営論3	出店について(商圈・立地条件・店舗構造等)					
19	菓子店経営論4	出店について(商圈・立地条件・店舗構造等)					
20	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)					
21	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)					
22	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)					
23	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)					
24	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)					
25	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)					
26	菓子店経営論11	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)					
27	菓子店経営論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)					
28	菓子店経営論13	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)					
29	菓子店経営論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)					
30	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					

2026年度 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							SN007
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
製菓理論 I ①	1	前期	3	30回	必修	講義	中達 敬治、永宗 喜昭
授業概要	【製菓理論とは】【製菓衛生師について】 【甘味料・小麦粉・でんぷん・米粉】について学ぶ						
到達目標	製菓理論・原材料知識を身につけ、製菓業界・製菓関連製品への興味を高める						
評価方法	授業内での課題提出・小テストにて40点、定期テスト60点にて100点満点評価とする						
教員紹介	製菓衛生師取得、製菓業界にて35年実務経験あり						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1~2	【製菓理論とは】 【製菓衛生師について】	製菓理論学習に対しての心構え(自己紹介、将来の夢・目標)、製菓衛生師について					
3~4	【甘味料】砂糖①	砂糖の歴史、砂糖の原材料、砂糖の種類					
5~6	【甘味料】砂糖②	砂糖の転化、結晶性、溶解性、防腐性について					
7~8	【甘味料】でんぷん糖	でんぷん糖 種類と特徴					
9~10	【甘味料】ブドウ糖、水あめ	物性や種類と特徴、原材料と製法について					
11~12	【甘味料】その他の糖類①	物性や種類と特徴、原材料と製法について					
13~14	【甘味料】その他の糖類②	物性や種類と特徴、原材料と製法について(養蜂・メープルシロップ製法など)					
15~16	【甘味料】非糖質甘味料	天然甘味料、人工甘味料、甘味成分について(甘味料まとめ)					
17~18	【小麦粉】①②	小麦の産地、流通について 小麦粒、小麦の成分について					
19~20	【小麦粉】③④-1	種類と特徴について 用途別・品位別分類、加工適正①					
21~22	【小麦粉】④-2 【でんぷん】①	加工適正②、グルテンについて でんぷんの種類と特徴、でんぷん粒の形状					
23~24	【でんぷん】でんぷん①②	種類と特徴、でんぷん粒の形状、成分・構造について					
25~26	【でんぷん】でんぷん③ 【米粉】①	でんぷんの加工適正 米粉の使用例、製粉法、原料米について 米粉の種類・用途①					
27~28	【米粉】② その他の粉類	米粉の種類・用途②、米粉使用の製品、使用の注意点、グルテンフリーについて その他の粉類と使用製品について					
29~30	《まとめ》《小テスト》	これまでのおさらい、小テスト					
教科書(参考書・教材等)		製菓衛生師全書(下巻)日本菓子教育センター(2024) 参考:製菓衛生師教本(下巻)全国製菓衛生師養成施設協会(2025~2026年版)					

2026年度 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							SN007
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
製菓理論 I ②	1	後期	3	60回	必修	講義	中達 敬治、永宗 喜昭
授業概要	【鶏卵・油脂・乳製品】【原料チョコレート】【果実および果実加工品・種実類】【添加物・補助材料】について学ぶ 製菓衛生師の資格取得に向けて学習する						
到達目標	さらなる製菓理論を理解し、基本原材料の知識を身に着け、実習に活かす 国家試験に向けての能力を養う						
評価方法	授業内での課題提出・小テストにて40点、定期テスト60点にて100点満点評価とする						
教員紹介	製菓衛生師取得、製菓業界にて35年実務経験あり						
授 業 計 画							
回	主な項目	概 要					
1~4	【鶏卵】鶏卵①②③	鶏卵とは、構造と成分 起泡性、乳化性について					
5~8	【鶏卵】鶏卵④⑤	熱凝固性、メイラード反応 卵加工品について、鶏卵以外の卵 メレンゲ、スポンジ生地などの泡立て法について					
9~12	【油脂】油脂①②③	油脂とは、油脂の種類と特徴 加工適正とその用途 専用油脂、硬化油、トランス脂肪酸について					
13~16	【乳製品】乳製品①②③	牛乳とは、製法と乳製品の種類 クリーム、クリームの種類と製法、脂肪分分類 バターの種類と製法、クリーム・バターの乳化について					
17~20	【乳製品】乳製品④ 【原料チョコレート類】①	チーズ、チーズの歴史、種類・製法、原料乳について チョコレートの起源・歴史					
21~24	【原料チョコレート類】 チョコレート②③④	原料チョコレートの種類と特徴について チョコレートの種類別加工適正 カカオの品種、カカオ収穫～製造工程					
25~28	【果実および果実加工品】 果実①② 果実加工品①	果実類の種類と分類果実例 果実の選択法、成分、食味について ジャム類(種類と規定)、ゼリー類について					
29~32	【果実および果実加工品】 果実加工品②③	缶・瓶詰(シロップ濃度について)、ドライフルーツについて その他の加工品、菓子への加工適正					
33~36	【凝固材料】①②③④	寒天、カラギーナン、ゼラチン、ペクチンについて、その他の凝固材料と用途 について					
37~40	【種実類】 【風味・調味材料】酒類①	種実類(ナッツ)の種類と特徴、用途について 酒の原材料と製法、分類について					
41~44	【風味・調味材料】酒類② 香辛料(スパイス類)	酒類使用例とその効果について 香辛料の種類と特徴、適正用途について					
45~48	【香料】【補助材料】パン酵母 (イースト)食塩 水	香料の種類と特徴、適正用途について 酵母の分類・形態・発酵について 生地発酵による作用、酵母の種類について 塩とは・食塩の作用と用途 製パンでの水のあり方とその役割					
49~52	【補助材料】モルトエキス 製パン改良剤 膨張剤①②	モルトエキス・成分と製法、種類と用途について 製パン改良剤の種類と働き、効果について ガス発生基剤の種類と特性 ベーキングパウダー、イスパタについて					
53~56	【補助材料】乳化剤 着色料 増粘安定剤(糊料)	乳化とは 乳化剤の種類と特徴、用途について 着色料の種類と用途について 使用上の注意点、基準について 増粘安定剤の使用目的と種類について 効果・作用について					
57~60	《総まとめ》《小テスト》 《過去問題紹介》	前期・後期のおさらい 小テスト、過去の国家試験問題を解く(傾向と対策)					
教科書(参考書・教材等)		製菓衛生師全書(下巻)日本菓子教育センター(2024) 参考:製菓衛生師教本(下巻)全国製菓衛生師養成施設協会(2025~2026年度版) 製菓衛生師試験問題(過去の東京都・神奈川県ほか)					

2026年度 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							SN008
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
製菓実習(基礎)①	1	前期	10	150回	必修	実習	永宗 喜昭
授業概要	本授業では、洋菓子・和菓子・製菓製パンなど多様な製菓分野を横断しながら、基礎的な計量・仕込み・焼成・仕上げ技術を段階的に学ぶ。各実習では、製品の完成だけでなく、工程管理、衛生管理、チームワーク、時間配分、表現の意図など、職業人としての姿勢を身につけることを重視する。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食材の特性と製菓理論を理解し、適切な工程判断ができる。</li> <li>・ 衛生管理・安全管理を徹底し、実習環境を整えられる。</li> <li>・ チームで協働し、役割分担・時間管理を行いながら製品を完成させられる。</li> </ul>						
評価方法	定期試験にて100満点評価						
教員紹介	洋菓子及び製パン専門店での勤務した実務経験あり パン製造技能士・製菓衛生師・製菓技能士取得						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	ジェノワーズ、ビスキュイ	卵の起泡性についての説明、実習					
2	絞りの技法①	絞り袋を使い練習					
3	ブーシェ・シフォン	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					
4	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)					
5	ネロ・エルドベ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					
6	ダミエ・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					
7	クレームカラメル・チュイール	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					
8	製パン実習	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					
9	和菓子①	餡練り、茶饅頭					
10	カトルカール・フィナンシェ	シュガーバター法の説明とオールインワンの説明					
11	和菓子②	カステラ饅頭、栗饅頭 I					
12	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					
13	和菓子③	栗おこわ、薯蕷饅頭、栗饅頭					
14	製パン実習	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					
15	和菓子④	燐切、雪平					

2026年度 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							SN008	
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名	
製菓実習(基礎)①	1	前期	10	150回	必修	実習	永宗 喜昭	
授業概要	本授業では、洋菓子・和菓子・製菓製パンなど多様な製菓分野を横断しながら、基礎的な計量・仕込み・焼成・仕上げ技術を段階的に学ぶ。各実習では、製品の完成だけでなく、工程管理、衛生管理、チームワーク、時間配分、表現の意図など、職業人としての姿勢を身につけることを重視する。							
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 素材の特性と製菓理論を理解し、適切な工程判断ができる。</li> <li>・ 衛生管理・安全管理を徹底し、実習環境を整えられる。</li> <li>・ チームで協働し、役割分担・時間管理を行いながら製品を完成させられる。</li> </ul>							
評価方法	定期試験にて100満点評価							
教員紹介	洋菓子及び製パン専門店での勤務した実務経験あり パン製造技能士・製菓衛生師・製菓技能士取得							
16	フルーツショートケーキ・ 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						
17	シャルロットオレンジ、ビスキュ キュイール・マジパン	別立ての生地を絞り袋にて均一に仕上げる実習						
18	パステヤージュ①・ フォンセ技法、タルトフリュイ	パステヤージュ生地の扱い方、制作フォンセ生地の習得						
19	ビエナムースショコラ、 チョコチップクッキー	チョコレートの使用方向の説明、実習						
20	パステヤージュ② □ フルーツロール	共立てシートスポン生地巻き方及びフルーツの下準備と仕上げの実習						
21	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						
22	タルトレット <sup>°</sup> ティホ <sup>°</sup> ワール <sup>°</sup> ・ミート パイ	パイの仕込み・成型・焼成の取得						
23	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						
24	応用技術	糖度の温度帯						
25	工程管理①	段取り、同時進行						
26	工程管理②	段取り、同時進行						
27	複合技術①	高度な仕上げ						
28	複合技術②	高度な仕上げ						
29	まとめ①	課題練習						
30	まとめ②	課題練習						
教科書(参考書・教材等)		製菓衛生師全種、配布プリント						

2026年度 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							SN008	
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名	
製菓実習(基礎)②	1	後期	10	150回	必修	実習	永宗 喜昭	
授業概要	本授業では、洋菓子・和菓子・製パンなど多様な製菓分野を横断しながら、基礎的な計量・仕込み・焼成・仕上げ技術を段階的に学ぶ。各実習では、製品の完成だけでなく、工程管理、衛生管理、チームワーク、時間配分、表現の意図など、職業人としての姿勢を身につけることを重視する。							
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する。							
評価方法	定期試験にて100満点評価							
教員紹介	洋菓子及び製パン専門店での勤務した実務経験あり パン製造技能士・製菓衛生師・製菓技能士取得							
授 業 計 画								
回	主 な 項 目	概 要						
1	レーククーヘン・メルンゲ	ヘキセンハウスの製造・スイスメルンゲの飾りパーツ作りの実習						
2	ガトーバスクマロン・ガトールー ローフロマージュフレーズ	パートシュクレの成型・ロールケーキのアレンジ						
3	製パン実習	中種生地を使用した生地の習得						
4	マローネクレームトルテ・カ スタニアンオーバーストルテ	栗を使ったウィーン菓子の習得						
5	マンデルシュニッテン・ マルブル	2種以上の生地を合わせる焼き菓子の習得						
6	マンデルクーヘン・ サンマルク	アーモンドを使用した菓子2種 ジョコント生地の習得						
7	アップルパイ・ ロールジャポネイズ	フィユタージュを一人で最初から最後焼成まで行う						
8	マドレーヌ マロン・ ドボストルテ	カラメルの作業性とマドレーヌのバリエーションの習得						
9	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						
10	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						
11	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						
12	タピオカココ	タピオカの使用方法とムースの応用						
13	クレームシュニッテン・ マラコフトルテ	代表的なウィーン菓子の習得						
14	フロッケンシュニッテン・ シブスト	シュー生地との応用とシブーストクリームとの習得						
15	ウエディングケーキ①	ウエディングケーキの制作						

2026年度 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							SN008
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
製菓実習(基礎)②	1	後期	10	150回	必修	実習	永宗 喜昭
授業概要	本授業では、洋菓子・和菓子・製パンなど多様な製菓分野を横断しながら、基礎的な計量・仕込み・焼成・仕上げ技術を段階的に学ぶ。各実習では、製品の完成だけでなく、工程管理、衛生管理、チームワーク、時間配分、表現の意図など、職業人としての姿勢を身につけることを重視する。						
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する。						
評価方法	定期試験にて100満点評価						
教員紹介	洋菓子及び製パン専門店での勤務した実務経験あり パン製造技能士・製菓衛生師・製菓技能士取得						
16	ウエディングケーキ②	ウエディングケーキの制作					
17	ウエディングケーキ③	ウエディングケーキの制作					
18	モンブランロール	モンブランロール					
19	ガトーノエル	ショートケーキタイプのクリスマスケーキ・マジパン人形					
20	ガトーアニバーサリー・パイピング	チョコ掛け、文字書き(パイピング)の習得					
21	サントノーレ・パリブレスト	代表的なフランス菓子の習得					
22	ビッシュドノエル・チョコ飾り	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					
23	ズッカーキリッシュトルテ・ショコラフランボワーズ	スイス菓子とムースの応用					
24	ムーステベール	トヨ型を使用した抹茶のケーキ					
25	デリスオレンジ・チョコレートオーナメント	オレンジとチョコレートのアントルメ					
26	トロピック	ココナッツとマンゴーのムース					
27	ガレットデロワ・マジパン	新年を祝う期間に食べられるパイ菓子の習得・マジパン細工の復習					
28	オペラ・エンガディナー	フランス代表的なオペラとウィーン菓子のクールの焼菓子の実習					
29	ホテルデザート	お皿を使ったデザート実習(アントルメフロワ 3種)					
30	試験対策	試験課題 チョコショート					
教科書(参考書・教材等)		製菓衛生師全書・プリント					

2026年度 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							SN009
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
製菓実習(専門)①	1	前期	6	90回	必修	実習	永宗 喜昭
授業概要	本授業では、洋菓子・和菓子・製菓製パンなど多様な製菓分野を横断しながら、基礎的な計量・仕込み・焼成・仕上げ技術を段階的に学ぶ。各実習では、製品の完成だけでなく、工程管理、衛生管理、チームワーク、時間配分、表現の意図など、職業人としての姿勢を身につけることを重視する。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 素材の特性と製菓理論を理解し、適切な工程判断ができる。</li> <li>・ 衛生管理・安全管理を徹底し、実習環境を整えられる。</li> <li>・ チームで協働し、役割分担・時間管理を行いながら製品を完成させられる。</li> </ul>						
評価方法	定期試験にて100満点評価						
教員紹介	洋菓子及び製パン専門店での勤務した実務経験あり パン製造技能士・製菓衛生師・製菓技能士取得						
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	ビスキュイルーロ	スイスロールタイプのロールケーキ制作					
4	ガトーモカ・クリーム	バタークリームの製法					
5	ロゼット・アイフェル	絞りクッキー					
6	製パン実習	製パン実習を行う説明、実習					
7	ガトーフレーズ	生クリームの扱いについて					
8	シュー②	シュー生地の扱い					
9	クレームカラメル・チュイール	プリン種の製法、カラメルの説明					
10	カトルカール②	様々な製法を踏まえて					
11	クグロフ・マドレーヌ	シュガーバター法について					
12	グラス・オレンジゼリー	氷菓と糖度について					
13	ジェノワーズ②	ジェノワーズ・キュイール					
14	製パン実習	成形、焼成について					
15	まとめ	技術確認					
教科書(参考書・教材等)							

2026年度 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							SN009
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
製菓実習(専門)②	1	後期	6	90回	必修	実習	永宗 喜昭
授業概要	本授業では、洋菓子・和菓子・製パンなど多様な製菓分野を横断しながら、基礎的な計量・仕込み・焼成・仕上げ技術を段階的に学ぶ。各実習では、製品の完成だけでなく、工程管理、衛生管理、チームワーク、時間配分、表現の意図など、職業人としての姿勢を身につけることを重視する。						
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する。						
評価方法	定期試験にて100満点評価						
教員紹介	洋菓子及び製パン専門店での勤務した実務経験あり パン製造技能士・製菓衛生師・製菓技能士取得						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	アリュメトボンム・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					
2	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					
3	タルト アラシリュ・タルトプスト	季節の素材:南瓜の下処理の理解とシフトクリーム of 製造実習					
4	飴細工①	引き飴の技法 習得 各班で制作					
5	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					
6	ガトウ マルシェ ①	ロゼットクッキー、ヌスポーゲン、マカロン 製造からラッピングまで					
7	ガトウ マルシェ ②	焼菓子の詰合せを作る。(商品意識を持たせる)					
8	カルディナルシュニッテン・アップルシュツルテール	代表的なウィーン菓子の習得					
9	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ケーキとムースのバリエーションを実習する					
10	和菓子	黄身時雨 桃山 さつまいも蜜煮					
11	和菓子	外郎(柿)牛蒡蜜漬け 白味噌餡 漉し餡					
12	和菓子	苺大福 花びら餅 どら餡 寒氷					
13	和菓子	どら焼き 桜餅(長命寺) 玄米茶おこわ					
14	和菓子	餡練り カステラ饅頭 煉切					
15	冷凍技術	冷凍によるお菓子の変化					
教科書(参考書・教材等)		製菓衛生師全書・配布プリント					