

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								PE009
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名	
英語 I	2	後期		33	必修	講義	スコット・クレッピン・アレン	
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	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。 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。 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	一般生活と旅行に必要な時間・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	全体のまとめ①	これまで学習した内容を復習しましょう。						
16-17	全体のまとめ②	これまで学習した内容を復習しましょう。						
教科書(参考書・教材等)		English Essentials I : Changing Minds: Volume 1 English Essentials I : Changing Minds: Volume 2						

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								PE010
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Ⅱ	2	前期		33	必修	講義	石原 元也	
授業概要	食品衛生学として重要な食中毒、衛生管理対策、食品添加物、有害物質を中心に再学習し、製菓衛生師となるために必要な部分の重点ポイントを再学習する。							
到達目標	1年次に履修した食品衛生学Ⅰの総まとめを行い、菓子・パン製造等に携わるスペシャリストとしての製菓衛生師、食品衛生責任者としても業務に従事できるよう必要な知識を確実に自分のものとする。							
評価方法	100点満点の総合評価、定期試験70%、授業内確認試験30%にて評価							
教員紹介	長年に渡り栄養士、調理師養成施設に勤務し講義、実験等の指導経験あり(調理師免許取得)・食品衛生学(実験)に関する著書等あり。							
授 業 計 画								
回	主 な 項 目	概 要						
1～2	ガイダンス、食中毒①	受講するにあたっての注意事項、授業概要、製菓衛生師試験傾向(食品衛生学)等、食中毒①(食中毒総論)						
3～4	実力確認試験	1年次履修済み食品衛生学Ⅰの内容に関する確認試験、解説						
5～6	食中毒②	細菌性食中毒①						
7～8	食中毒③	細菌性食中毒②						
9～10	食中毒④	ウイルス性、寄生虫症、化学性食中毒						
11～12	食中毒⑤	自然毒食中毒(動物性、植物性)						
13～14	衛生管理①	食品の取り扱い、洗浄と消毒						
15～16	衛生管理②	施設設備の管理(施設構造、設備、菓子製造業の基準)						
17～18	衛生管理③	HACCPによる衛生管理						
19～20	衛生管理④	食品保存と表示(各種表示、アレルギー表示)						
21～22	食品添加物①	食品添加物総論、安全性評価						
23～24	食品添加物②	食品添加物各論						
25～27	食品中の有害物質①	化学物質による環境汚染と生物濃縮						
28～31	食品中の有害物質②	農薬、動物用医薬品及び飼料添加物、異物						
32～33	まとめ	授業全体のまとめ、定期試験対策						
教科書(参考書・教材等)		製菓衛生師全書(上巻)菓子教育センター編 随時プリントを配布						

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							PE011
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
製菓材料	2	前期		33	必修	講義	長尾 佳男
授業概要	製菓、製パンで使用する材料についてより深く学ぶ 製菓衛生師資格所得に向け、再確認を行う						
到達目標	原材料の知識を深く身につけ、実習、国家試験への対応及び業界に出た後に指導的な役割を担えるようにする						
評価方法	100点満点の総合評価、定期試験60%、課題40%にて評価						
教員紹介	"学士取得と専門士を取得し、その後洋菓子専門店で勤務。 調理師・製菓衛生師・洋菓子一級技能士・専修学校教員資格・職業訓練指導員・ものづくりマイスターも取得。"						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1～2	製菓材料について (甘味料)砂糖、その他の糖類	2学年の勉強について 1年次の復習と補足					
3～4	小麦粉 米粉、でんぷん	1年次の復習と補足					
5～6	鶏卵 酒類	1年次の復習と補足					
7～8	油脂 乳製品	1年次の復習と補足					
9～10	香辛料(スパイス)、香料 凝固剤、膨張剤	1年次の復習と補足					
11～12	果実、種実類 着色料	1年次の復習と補足					
13～14	酵母(イースト)、塩、モルト 製パン改良剤、乳化剤、 増粘安定剤	1年次の復習と補足					
15～16	チョコレート	1年次の復習と補足					
17～18	まとめ	これまでのおさらい					
19～20	砂糖、糖類 小麦粉、米粉	比較(実験を含む)					
21～22	鶏卵 酒	比較(実験を含む)					
23～24	油脂 乳製品	比較(実験を含む)					
25～27	香辛料(スパイス)、香料 凝固剤、膨張剤、着色料、 乳化剤	比較(実験を含む)					
28～30	果実、種実類	比較(実験を含む)					
31～33	総まとめ	小テスト 補足					
教科書(参考書・教材等)		製菓衛生師全書、洋菓子教本(日本菓子教育センター)、製菓衛生師教本(下巻)全国製菓衛生師養成施設協会)					

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							PE012
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
外国語Ⅱ①	2	前期		33	必修	講義	グエンダル ディアバ
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	<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					
1,2	Parler / 話す	Bonjour, se présenter, aimer, préférer : 挨拶、自己紹介、好みの動詞					
3,4	Comment dit-on「-----」 --」en français ?	J' aime, je n' aime pas / Je, Tu, Il, Elle, Nous, Vous, Ils, Elles フランス語でなんの言葉を知りたいですか？ Dialogue 会話					
5,6	J' ai fait, Je suis allé / しました, 行きました: 過去形	Être & Avoir au présent Faire & Aller au passé					
7,8	Exercice / 練習	Texte à trous(穴埋め問題)、“avoir”をつかう表現					
9,10	Qui/Ou/Comment/Quel/Quand/ Combien -誰/どこ/どう/何等	Faire & aller au présent / Mettre une phrase au passé Qui / Où / Comment / Quel / Quand / Combien(5W1Hの表現)					
11,12	Questions-Revisions / 質問-復習	Trouver les réponses aux questions & les questions aux réponses					
13,14	Révisions / 復習	Présent (現在) / Passé (過去) / Forme négative (否定形)					
15,16	否定形、場所の表現① Où est le chat ? 猫はどこ?(1)	Forme négative au présent & au passé / Dans, sur, sous, derrière, devant, à côté de, au-dessus de, entre / 中、上、下、後ろ、そばに、上の方、間					
17,18	否定形、場所の表現② Où est le chat ? 猫はどこ?(2)	Dans, sur, sous, derrière, devant, à côté de, au-dessus de, entre / 中、上、下、後ろ、そばに、上の方、間					
19,20	Devinettes / なぞなぞ	どうやって象を冷蔵庫に入れますか？ Il y a / Remettre les mots dans l' ordre ある、入れる、順番を表す言葉					
21,22	Jouons - 遊ぼう ①	L' alphabet / Article défini & indéfini / Le jeu du pendu アルファベットを用いたゲーム、定冠詞、不定冠詞					
23,24	Jouons - 遊ぼう ②	L' alphabet / Article défini & indéfini / Le jeu du pendu アルファベットを用いたゲーム、定冠詞、不定冠詞					
25~27	復習①	Revisions / 復習 leçons 1-12					
28~30	復習②	Revisions / 復習 leçons 1-12					
31~33	評価(筆記テスト)	Leçons 1-14					
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					

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							PE012
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
外国語Ⅱ②	2	後期		33	必修	講義	グエンダル ディアバ
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	・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) ・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。 ・失敗を恐れず、フランス語で発話する意欲がみられる。						
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					
1,2	レベルチェック	Traduire du japonais vers le français 日本語の文章をフランス語にする					
3,4	Prononciation	Prononciation française / フランス語の発音					
5,6	Savoir & Connaître / 知っている	Savoir, Connaître & Comprendre 知っている、理解する					
7,8	Adjectifs possessifs / 誰の何 所有形容詞	Mon, ma, mes, ton, ta, tes, son, sa, notre, nos, votre, vos, leur, leurs					
9,10	Je veux - Je peux / たい - 欲しい - 出来る Adverbes I 副詞①	Choisir le bon verbe 適切な動詞を選ぶ Adverbes I					
11,12	Grammaire I & Adverbes II 文法①と副詞②	Adverbes II C' est → Ce sont / C' est ... que ... / C' est ... qui ...					
13,14	Grammaire II & Adverbes III 文法②と副詞③	Adverbes III ne ... personne ..., ne ... jamais ..., ne ... rien ..., ne ... plus ... On = Nous					
15,16	Grammaire III & Exercices 文法③と練習	Est-ce que tu as faim → As-tu faim ? / Impératif - 命令形 Traduire en français					
17,18	Révisions / 復習 Leçons 8-22 ①	Exercices - 練習					
19,20	Révisions / 復習 Leçons 8-22 ②	Exercices - 練習					
21,22	Les jours, les mois, les saisons ... 日・月・季節 ... ①	Les chiffres - 数, Les couleurs - 色 Quel âge as-tu ? Quelle heure est-il ? Combien est-ce que ça coute ?					
23,24	Les jours, les mois, les saisons ... 日・月・季節 ... ②	Exercices questions 練習					
25~27	Révisions / 復習 Grammaire I, II, III	- C' est → Ce sont / C' est ... que ... / C' est ... qui ... - ne ... personne ..., ne ... jamais ..., ne ... rien ..., ne ... plus ... - On = Nous					
28~30	評価(筆記テスト)	Leçons 16-28					
31~33	Film 映画	Le dîner de cons / 奇人たちの晩餐会					
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					

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							PE013
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
造形色彩①	2	前期		30	必修	講義	粕谷 徳之
授業概要	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。						
到達目標	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。 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の習得。						
評価方法	課題60%、最終課題40%で100点満点評価とする。						
教員紹介	アパレル企業企画職での実務経験を元に、パティシエ養成に向けた授業展開を行う。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	オリエンテーションと Google Classroom	授業内容の説明と、Google Classroomの使い方					
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					
23-24	デッサン演習③	その他の立体					
25-26	最終課題	スイーツボード製作、実技					
27-28	最終課題	スイーツボード製作、実技					
29-30	最終課題	スイーツボード製作、実技					
教科書(参考書・教材等)		独自プリント配布					

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							PE013
授 業 名	学 年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形 式	氏 名
造形色彩②	2	後期		30	必修	講義	粕谷 徳之
授業概要	独自プリントを用い、パティシエに必要なグラフィックデザイン能力を養うため、PCを使用したグラフィックデザインの授業を行う。						
到達目標	パワーポイントを用い、販売実習・作品展示時のPOP製作と、メニューボード作成ができるスキルの習得。						
評価方法	課題60%、試験又は最終課題40%で100点満点評価とする。						
教員紹介	アパレル企業企画職での実務経験を元に、パティシエ養成に向けた授業展開を行う。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1-2	オリエンテーションとAI動画	授業オリエンテーションと、PC作業に慣れる為、プロンプトを使用したAI動画の作成					
3-4	パワーポイントスライドショー	標準的なスライドショーの作成					
5-6	パワーポイント描画①	書式設定と図形描写					
7-8	パワーポイント描画②	図形作成の応用1					
9-10	パワーポイント描画③	図形作成の応用2					
11-12	パワーポイント描画④	テキストと画像の扱い					
13-14	パワーポイント描画⑤	グラデーションとパターン					
15-16	レイアウト演習①	ポスター演習1					
17-18	レイアウト演習②	ポスター演習1/ポスター演習2					
19-20	レイアウト演習③	ポスター演習2					
21-22	デザイン演習	ケーキイラスの作成					
23-24	最終課題	最終課題:卒業作品展パネル製作					
25-26	最終課題	最終課題:卒業作品展パネル製作					
27-28	最終課題	最終課題:卒業作品展パネル製作					
29-30	最終課題	最終課題:卒業作品展パネル製作					
教科書(参考書・教材等)		独自プリント配布					

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							PE014
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
菓子文化史	2	後期		16	必修	講義	栗岡 優希
授業概要	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ぶ。						
到達目標	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。						
評価方法	100点満点の総合評価、定期試験80%、課題20%にて評価						
教員紹介	担当教員は企業との献立開発経験を持ち、豊富な食文化の知識と実務経験を活かした授業を行なう。(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))						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	食文化の成立ち	日本とヨーロッパの食文化の違いとフランス菓子					
2	多様な食文化 (1)	自然環境と食文化 (原材料の時代変遷)					
3	多様な食文化 (2)	冷凍技術の発展と製菓技術の多様性について					
4	文化の共通化と国際化	食生活志向の変容と世界の食事情(時代変遷)について					
5	菓子の日本史(1)	日本のお菓子の歴史を知る 京菓子・江戸菓子時代から明治時代					
6	菓子の日本史(2)	パンや洋菓子専門店が出来始めた時代背景(明治時代初め)について					
7	菓子の日本史(3)	パン・洋菓子専門店が広まった時代背景(大正時代)について					
8	菓子の日本史(4)	洋菓子等の団体が出来た時代背景と戦後の業界状況(昭和時代)について					
9	菓子の日本史(5)	健康志向時代による食の多様化について(平成時代)					
10	パンの歴史(日本史1)	ポルトガルから16世紀にもたらせた西洋風パンとその時代背景					
11	パンの歴史(日本史2)	日本のパン祖、江川英龍の兵糧パンからあんパンまでの道のり					
12	パンの歴史(日本史3)	天然酵母への回帰フランスパン・クロワッサン・デニッシュが広まった時代背景					
13	ヨーロッパの菓子小史(1)	エジプト時代・ギリシャ時代のパンの誕生から菓子へ					
14	ヨーロッパの菓子小史(2)	ローマ時代・中世・ルネッサンス時代での菓子発達について					
15-16	ヨーロッパの菓子小史(3)	フランス・ブルボン王朝時代 (フランス菓子の原型が揃う)から現代まで					
教科書(参考書・教材等)		各回ごとに関連プリントの配布					

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							PE015
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
経営学	2	前期		16	必修	講義	長村 道春
授業概要	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。毎回の授業のコア部分を課題として提出する。						
到達目標	身の回りの出来事を経営学の視点から理解する。						
評価方法	100点満点の総合評価。試験80%、課題20%にて評価						
教員紹介	金融機関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基に、経営に関する基礎知識中心の授業を行う。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	経営学の勉強の仕方	経営学の主な項目の説明及び年間の計画					
2	会社の基本的な仕組み	会社の種類、機能及び株式会社の種類と所有・経営の分離について					
3	コーポレートガバナンス	コンプライアンス違反、コーポレートガバナンスの有効性について					
4	お金のはなし	社会人になるためのお金に関する基本のはなし					
5	ネットショッピングや多重債務に関する実例を動画で学習	社会人になるためのお金に関する基本のはなし					
6	マーケティングの定義、目的、戦略等	3C分析及び4Pを決定するための4C分析について					
7	マーケティングの関する動画で学習する	スタバ等有名なブランドのマーケティング戦略を学ぶ					
8	マーケティング感覚を磨くための5つの方法を学習する	競合について論理思考と非論理思考について					
9	SWOT分析	3C分析のCompanyの現状把握、Customer, Competitorの外部環境の状況把握を学習する					
10	ポジショニングマップの作成	自社製品・サービスの立ち位置を可視化することによって経営戦略策定に役立つ					
11	財務諸表の基礎知識	BS、PL、CFの各項目について学習する					
12	損益分岐点売上高の算出について	固定費・変動費の分類を行い損益分岐点売上高の算出を行う					
13	起業するための創業計画書の各項目を確認	起業すると仮定し、創業計画書を作成する					
14	3c分析や4Pを自分の起業計画に基づいて作成	創業計画書に沿って各自作成する					
15-16	経営学総まとめ	これまでの課題を中心に問題形式で復習する					
教科書(参考書・教材等)		講師作成のプリントを配布し授業で使用する					

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							PE016
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Ⅱ①	2	前期		30	必修	講義	長尾 佳男
授業概要	製菓理論とは 原材料の知識を基に製菓、製パン実習を深く理解させる						
到達目標	製菓理論、原材料の知識を身につけ、実習への能力を高める						
評価方法	100点満点の総合評価、定期試験60%、課題40%にて評価						
教員紹介	"学士取得と専門士を取得し、その後洋菓子専門店で勤務。 調理師・製菓衛生師・洋菓子一級技能士・専修学校教員資格・職業訓練指導員・ものづくりマイスターも取得。"						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1～2	製菓理論とは 粉類(小麦粉・米粉など)	この講義の目標とする事柄について 材料の取り扱い					
3～4	校外研修(バスハイク)	原材料、加工品の実態調査					
5～6	砂糖類 卵(鶏卵)	材料の取り扱い					
7～8	バター 生クリーム	材料の取り扱い					
9～10	チョコレート 凝固(ゲル化剤)	材料の取り扱い					
11～12	ビスキュイ生地 バターケーキ生地	製法と理論					
13～14	シュクレ生地、サブレ生地 ブリゼ生地 練りこみパイ生地、 折り込みパイ生地	製法と理論					
15～16	シュー生地 基本のクリーム	製法と理論 カスタードクリーム・ホイップクリーム・バタークリームの製法と理論					
17～18	まとめ	これまでのおさらい					
19～20	器具・機械類	製菓・製パンにおける器具・機械について					
21～22	スポンジ生地 バターケーキ生地	材料の組み合わせとそれぞれの役割について					
23～24	タルト生地・クッキー生地 フィユタージュ生地	材料の組み合わせとそれぞれの役割について					
25～26	シュー生地 イースト生地	材料の組み合わせとそれぞれの役割について					
27～28	ドーナツ類 デザートアントルメ類	材料の組み合わせとそれぞれの役割について					
29～30	総まとめ	小テスト 補足					
教科書(参考書・教材等)		製菓衛生師全書、洋菓子教本(日本菓子教育センター)、製菓衛生師教本(下巻)(全国製菓衛生師養成施設協会)					

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							PE016
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Ⅱ②	2	後期		30	必修	講義	長尾 佳男
授業概要	製菓理論、原材料の知識を基に検証を踏まえ学ぶ						
到達目標	さらなる製菓理論・原材料の知識を身につけ、実習及び業界に出た後の指導的な役割を担えるようにする						
評価方法	100点満点の総合評価、定期試験60%、課題40%にて評価						
教員紹介	"学士取得と専門士を取得し、その後洋菓子専門店で勤務。 調理師・製菓衛生師・洋菓子一級技能士・専修学校教員資格・職業訓練指導員・ものづくりマイスターも取得。"						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1～2	チョコレート	材料の組み合わせとそれぞれの役割について					
3～4	工芸細工	飴細工、パステヤージュ、マジパン細工の成り立ちについて その他、工芸細工に使用される生地について					
5～6	砂糖	砂糖の役割の確認(実験を含む)					
7～8	小麦粉	小麦粉、米粉、澱粉等の役割の確認(実験を含む)					
9～10	スポンジ生地	材料の変化による生地の状態について(実験を含む)					
11～12	バターケーキ生地	材料の変化による生地の状態について(実験を含む)					
13～14	シュー生地	材料の変化による生地の状態について(実験を含む)					
15～18	クッキー生地 折り込み生地	材料の変化による生地の状態について(実験を含む)					
19～22	凝固製品	材料の変化による生地の状態について(実験を含む)					
23～24	副材料	製菓・製パンに使用する副材料について					
25～27	チョコレート	材料の変化による生地の状態について(実験を含む)					
28～30	総まとめ	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、洋菓子教本(日本菓子教育センター)、製菓衛生師教本(下巻)(全国製菓衛生師養成施設協会)					

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							PE017
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Ⅱ①	2	前期		347回	必修	実習	永宗 喜昭
授業概要	基礎技術を発展させ、三鷹販売実習では製品企画・大量製造・品質管理・接客を通して現場対応力を養い、ジャパンケーキショー参加ではテーマ設定から試作・仕上げまでの制作過程を経験し必要な計画性と応用力を身につける。						
到達目標	三鷹販売実習を通して、製品企画から大量製造・品質管理・接客までの流れを理解し、現場で必要となる段取り力と実務対応力を身につける。また、授業内の製品制作を通じて、複数工程を計画的に進める力と仕上げの精度を高めることを目指す。						
評価方法	定期実技試験にて100点満点評価						
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						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	ルピション・パイピング	シュガーバター法の確認					
2	ガトーモカ・クリーム絞り ①	デコレーション技法の習得					
3	サティース・ マドレーヌコンメルシー	ムース・ジュレなどを使いお菓子を組み立てる					
4	パリプレスト・クリーム絞り ②	シュー生地アレンジと新たな絞りの技法					
5	販売実習①	三鷹実習室にてお菓子の販売①					
6	販売実習②	三鷹実習室にてお菓子の販売②					
7	販売実習③	三鷹実習室にてお菓子の販売③					
8	クロカンブッシュ①	フランス伝統のウェディングケーキを制作する シュー生地・ヌガー					
9	クロカンブッシュ②	フランス伝統のウェディングケーキを制作する シュー生地・ヌガー					
10	アンブル・ハイチアン	カラメル・チョコを使ったムースの実習					
11	飴細工①	各班にてピエスモンテの組み立て					
12	飴細工②	各班にてピエスモンテの組み立て					
13	バタークリームデコレーション①	デコレーション技法					
14	アントルメフロワ ①	マンゴープリン・ジュレカフェ・タピオカココ					
15	スコーン	プレーンを基礎に、バリエーション展開を考え、配合調整の感覚を養う					

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							PE017
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Ⅱ①	2	前期		347回	必修	実習	永宗 喜昭
授業概要	基礎技術を発展させ、三鷹販売実習では製品企画・大量製造・品質管理・接客を通して現場対応力を養い、ジャパンケーキショー参加ではテーマ設定から試作・仕上げまでの制作過程を経験し必要な計画性と応用力を身につける。						
到達目標	三鷹販売実習を通して、製品企画から大量製造・品質管理・接客までの流れを理解し、現場で必要となる段取り力と実務対応力を身につける。また、授業内の製品制作を通じて、複数工程を計画的に進める力と仕上げの精度を高めることを目指す。						
評価方法	定期実技試験にて100点満点評価						
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						
16	アントルメフロワ②	ウッフアラネージュ・フルーツグラタン					
17	サンマルク・ウィークエンドシロン	砂糖の効果による仕上げ効果					
18	プティフル①	プティタルトを使った一口菓子					
19	ウィーン菓子①	カルディナルシュニッテン・ミーツシュツルーデル					
20	アッシュェットデセール①	バナナ・トマトを使った皿盛デザート					
21	サロン・ド・テMENU①	バスクチーズ・グリッシーニ					
22	販売実習④	三鷹実習室にてお菓子の販売④					
23	販売実習⑤	三鷹実習室にてお菓子の販売⑤					
24	販売実習⑥	三鷹実習室にてお菓子の販売⑥					
25	製パン実習①	パン生地の扱い					
26	製パン実習②	パン生地の扱い					
27	製パン実習③	パン生地の扱い					
28	カプリスナヌー・ドウミセックポンム	香辛料を使ったお菓子					
29	マカロン	配合・製法の確認					
30	キッシュ・タルトサレ	塩味菓子					

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							PE017
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Ⅱ①	2	前期		347回	必修	実習	永宗 喜昭
授業概要	基礎技術を発展させ、三鷹販売実習では製品企画・大量製造・品質管理・接客を通して現場対応力を養い、ジャパンケーキショー参加ではテーマ設定から試作・仕上げまでの制作過程を経験し必要な計画性と応用力を身につける。						
到達目標	三鷹販売実習を通して、製品企画から大量製造・品質管理・接客までの流れを理解し、現場で必要となる段取り力と実務対応力を身につける。また、授業内の製品制作を通じて、複数工程を計画的に進める力と仕上げの精度を高めることを目指す。						
評価方法	定期実技試験にて100点満点評価						
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						
31	ショコラサンフアリーヌ・タルトフロマージュ	ブラッシュアップ製品					
32	モンブランタルト・カフェショコラ	タルト製品習得					
33	ブランルージュ・タルトブリュノ	販売菓子の考察					
34	サバラン・ニタベイユ	イースト菓子					
35	シャルロットロワイアル・オペラ	クラシカルなお菓子のブラッシュアップ					
36	クレームアンジュ・アマンダ	クラシカルなお菓子のブラッシュアップ					
37	タルトプレシエット・ミルフィーユ	クラシカルなお菓子のブラッシュアップ					
38	バナヌカフェ・マンゲー	クラシカルなお菓子のブラッシュアップ					
39	パレドダム	キャラメルソースを使用した菓子①					
40	アンプル	キャラメルソースを使用した菓子②					
41	フィヤビスオーバスクレーム	モモの加工					
42	メレンゲアラフルッタ・メレンゲデコレーション・ダックワース	メレンゲ菓子応用					
43	アシェットデセール②	お皿仕上げ菓子					
44	アシェットデセール③	お皿仕上げ菓子					
45	まとめ	前期の製菓実習総括					

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							PE017
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Ⅱ①	2	前期		347回	必修	実習	永宗 喜昭
授業概要	基礎技術を発展させ、三鷹販売実習では製品企画・大量製造・品質管理・接客を通して現場対応力を養い、ジャパンケーキショー参加ではテーマ設定から試作・仕上げまでの制作過程を経験し必要な計画性と応用力を身につける。						
到達目標	三鷹販売実習を通して、製品企画から大量製造・品質管理・接客までの流れを理解し、現場で必要となる段取り力と実務対応力を身につける。また、授業内の製品制作を通じて、複数工程を計画的に進める力と仕上げの精度を高めることを目指す。						
評価方法	定期実技試験にて100点満点評価						
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						
46	まとめ演習①	課題の説明					
47	まとめ演習②	課題の実施					
48	まとめ演習③	課題の模擬					
49	ラッピング①	焼き菓子の包装など					
50	ラッピング②	焼き菓子の包装など					
51	ショコラ①	チョコレートの扱い					
52	ショコラ②	チョコレートの扱い 応用					
53	ショコラ③	ミルクチョコレート					
54	ショコラ④	ホワイトチョコレート					
55	ショコラ⑤	ピエスモンテ					
56	ショコラ⑥	ピエスモンテ②					
57	プティフル①	焼き菓子のプティフル					
58	プティフル②	焼き菓子のプティフル②					
59	プティフル③	フルーツを使ったプティフル					
60	プティフル④	フリーツを使ったプティフル②					
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							PE017
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Ⅱ②	2	後期		347回	必修	実習	永宗 喜昭
授業概要	より専門性の高い洋菓子を中心とし、高度な技術や味覚後世を考えた時代性のある製菓技術を学ぶ コンクールへの出品作品制作等を通してより高度なデコレーション(工芸菓子)技術を学ぶ						
到達目標	製菓機器・器具の知識・技術・衛生意識を習得するとともに、製菓製造におけるの特性を実習及び校外 実習を通して専門性を高くより理解をする。コンクール出展等により、より高度なデコレーション(工芸菓 子)技術を習得する						
評価方法	定期実技試験にて100点満点評価						
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	パレトダム・マドレーヌコンメルシ	カラメルショコラとイタリアンメランゲを使った実習					
2	タルトプレシエット・ クレームデュダンジュ	シブストクリーム・洋梨を使ったタルトとフロマージュブランと木苺のムースの 実習					
3	製菓コンクール出品作品 ①	バタークリームパイピングデコレーションケーキの製作(パイピング技法訓練)					
4	製菓コンクール出品作品 ②	バタークリームパイピングデコレーションケーキの製作(パイピング技法訓練)					
5	製菓コンクール出品作品 ③	バタークリームパイピングデコレーションケーキの製作(パイピング技法訓練)					
6	販売実習①	三鷹実習室にてお菓子の製造、販売					
7	販売実習②	三鷹実習室にてお菓子の製造、販売					
8	販売実習③	三鷹実習室にてお菓子の製造、販売					
9	製菓コンクール出品作品 ④	バタークリームパイピングデコレーションケーキの製作(パイピング技法訓練)					
10	製菓コンクール出品作品 ⑤	バタークリームパイピングデコレーションケーキの製作(パイピング技法訓練)					
11	コンプレ・タルトタン	パイ生地とフローズンクリーム <sup>①</sup> の製造方法・フランス家庭菓子林檎のタルトの実 習					
12	製菓コンクール出品作品 ⑥	バタークリームパイピングデコレーションケーキの製作(パイピング技法訓練)					
13	製菓コンクール出品作品 ⑦	バタークリームパイピングデコレーションケーキの製作(パイピング技法訓練)					
14	製菓コンクール出品作品 ⑧	バタークリームパイピングデコレーションケーキの製作(パイピング技法訓練)					
15	製菓コンクール出品作品 ⑨	バタークリームパイピングデコレーションケーキの製作(パイピング技法訓練)					

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							PE017
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Ⅱ②	2	後期		347回	必修	実習	永宗 喜昭
授業概要	より専門性の高い洋菓子を中心とし、高度な技術や味覚後世を考えた時代性のある製菓技術を学ぶ コンクールへの出品作品制作等を通してより高度なデコレーション(工芸菓子)技術を学ぶ						
到達目標	製菓機器・器具の知識・技術・衛生意識を習得するとともに、製菓製造におけるの特性を実習及び校外実習を通して専門性を高くより理解をする。コンクール出展等により、より高度なデコレーション(工芸菓子)技術を習得する						
評価方法	定期実技試験にて100点満点評価						
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	製菓コンクール出品作品 ⑨	バタークリームパディングデコレーションケーキの製作(パディング技法訓練)					
17	店舗用商品試作	販売用焼き菓子・喫茶メニューの試作実習					
18	製菓コンクール出品作品 ⑩	バタークリームパディングデコレーションケーキの製作(パディング技法訓練)					
19	製菓コンクール出品作品 ⑪	バタークリームパディングデコレーションケーキの製作(パディング技法訓練)					
20	製パン実習	細工パン ナンとワッフル(ワッフルメーカーの使用)					
21	製パン実習	細工パン ナンとワッフル(ワッフルメーカーの使用)					
22	アントルメ ショコラ ①	2種類のチョコレートを使ったムースの風味と生地 of 食感・仕上げの技法を実習する					
23	アントルメ ショコラ ②	チョコレートとフルーツを使ったムースの風味と生地 of 食感・仕上げの技法を実習する					
24	オリジナル作品①	構成とデザイン創作					
25	オリジナル作品②	構成とデザイン創作					
26	オリジナル作品③	構造、パーツの制作					
27	オリジナル作品④	構造、パーツの制作					
28	オリジナル作品⑤	全体のバランスを考え仕上げ作業					
29	イタリア菓子	トランシュナポリティーヌ					
30	プティスフレコーギョク・ ショコラアンシアン	季節の素材:林檎下処理の理解と クラシックショコラの製造実習					

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							PE017
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Ⅱ②	2	後期		347回	必修	実習	永宗 喜昭
授業概要	より専門性の高い洋菓子を中心とし、高度な技術や味覚後世を考えた時代性のある製菓技術を学ぶコンクールへの出品作品制作等を通してより高度なデコレーション(工芸菓子)技術を学ぶ						
到達目標	製菓機器・器具の知識・技術・衛生意識を習得するとともに、製菓製造におけるの特性を実習及び校外実習を通して専門性を高くより理解をする。コンクール出展等により、より高度なデコレーション(工芸菓子)技術を習得する						
評価方法	定期実技試験にて100点満点評価						
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						
31	イースト菓子	イースト使用した菓子類					
32	ショコラティエ実習①	ボンボンショコラ用ガナッシュの仕込み・ショコラケーキの仕込み実習					
33	ショコラティエ実習①	ボンボンショコラ用ガナッシュの仕込み・ショコラケーキの仕込み実習					
34	ラフィソン	チョコレートを使ったガトー					
35	ショコラティエ実習③	ピエスショコラのパーツをつくる					
36	ショコラティエ実習④	ピエスショコラのパーツをつくる					
37	ショコラティエ実習⑤	ピエスショコラのパーツ組立て					
38	販売実習①	三鷹実習室にてお菓子の製造、販売					
39	販売実習②	三鷹実習室にてお菓子の製造、販売					
40	販売実習③	三鷹実習室にてお菓子の製造、販売					
41	ザッハトルテ・ルージュダムール	グラズールの扱い方、トマトの加工と製菓への使用					
42	ガトーノエル・マジパンクリスマス飾り	クリスマスケーキとデコレーション用のマジパンサンタの実習					
43	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					
44	製パン実習	クロワッサンデニッシュのバラエティパンとクイニアマンの説明と実習					
45	アルカザール・シュープリーズモンブラン	ムースリヌ・フロマージュブランを使ったデザート実習					

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							PE017
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Ⅱ②	2	後期		347回	必修	実習	永宗 喜昭
授業概要	より専門性の高い洋菓子を中心とし、高度な技術や味覚後世を考えた時代性のある製菓技術を学ぶ コンクールへの出品作品制作等を通してより高度なデコレーション(工芸菓子)技術を学ぶ						
到達目標	製菓機器・器具の知識・技術・衛生意識を習得するとともに、製菓製造におけるの特性を実習及び校外 実習を通して専門性を高くより理解をする。コンクール出展等により、より高度なデコレーション(工芸菓 子)技術を習得する						
評価方法	定期実技試験にて100点満点評価						
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						
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(模擬)	後期実技試験(模擬)					
48	後期実技試験	後期実技試験					
49	菓子大祭個人作品の制作	工芸菓子の個人作品を制作する					
50	菓子大祭個人作品の制作	工芸菓子の個人作品を制作する					
51	グラス①	アイスクリーム					
52	グラス②	アイスクリーム②					
53	グラス③	グラニテ					
54	グラス④	アラスカ					
55	リエヴァイト・マードレ①	パネトーネ①					
56	リエヴァイト・マードレ②	パネトーネ②					
57	リエヴァイト・マードレ③	パンドーロ					
58	リエヴァイト・マードレ④	ブッソラ・コン・リエヴァイト・ディ・ビツラ					
59	イタリアパン①	コルネッティ・クランツ					
60	イタリアパン②	ブッソラ・チョコレート					
教科書(参考書・教材等)		洋菓子教本 配布プリント					