

2026年度 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーモデーヌ科							MN001
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	1	前期	1	30回	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みましょう。					
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)について話し合みましょう。					
14	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。					
15	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 パティスリーモデーヌ科							MN002
授 業 名	学 年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形 式	氏 名
フランス語 I	1	後期	1	30回	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"> ・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	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、いれる、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"					
25,26	復習①	Revisions / 復習 leçons 1-12					
27,28	復習②	Revisions / 復習 leçons 1-12					
29,30	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 パティスリーモデーヌ科							MN003
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
コンピューター実習 I	1	後期	1	30回	必修	実習	木田橋 宏信
授業概要	コンピュータの基本操作や各種ソフトの使用方法等の概要を学び、基本的な入力操作技術と実践方法を習得する						
到達目標	様々な場面で必要な基本的PC操作やソフトウェア使用方法及び情報リテラシーを学び、今後の学習及び実務において実践する方法を習得する						
評価方法	授業内課題と提出物で総合的に100点満点で評価する。						
教員紹介	進学塾を中心に様々な環境においてあらゆる教科の授業や業務を行い指導に精通し、丁寧で適切な授業を展開する						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1～2	講座意義の確認 PC基本操作(1)	本講座の目的と意義を明示し、授業上の主なルールやPCの基礎及び情報リテラシー等を確認					
3～4	PC基本操作(2) Word(1)	PCの基本操作方法全般の確認 Wordの基本操作					
5～6	Word(2)	Wordの基本操作、文書や基礎的な表の作成など					
7～8	Word(3)	Wordの応用操作、画像等も活用した文章作成など					
9～10	Word実践	Wordを使用してメニュー作成等の実習					
11～12	Excel(1)	Excelの基本操作					
13～14	Excel(2)	Excelの応用操作					
15～16	Excel実践	Excelを使用して基本的かつ実践的な表作成・表計算の実習					
17～18	PowerPoint(1)	PowerPointの基本操作					
19～20	PowerPoint(2)	PowerPointの基本操作と応用操作					
21～22	PowerPoint実践	PowerPointを使用してポスター作成実習					
23～24	Word & PowerPoint実践	これまで学習したことを活用してチラシ作成等の実習					
25～26	Office総復習 プレゼンテーション実習準備(1)	Officeソフトにおける必要事項の総復習と補足 最終課題プレゼンに向けたデータ作成					
27～28	プレゼンテーション実習準備(2)	最終課題プレゼンに向けたデータ作成					
29～30	プレゼンテーション実習 まとめ	作成したデータを使用してプレゼンテーションを行う 授業内容のまとめ					
教科書(参考書・教材等)		30時間アカデミックOffice2024(実教出版)					

2026年度 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーモデーヌ科							MN004
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 I	1	前期	1	30回	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%で評価。						
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 パティスリーモデーヌ科							MN005
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	1	前期	1	30回	必修	講義	栗原 梢
授業概要	製菓・製パンの原材料の性質や加工適性等について学び、正しい知識の理解を深める。						
到達目標	製菓・製パンの原材料の性質や加工適性を理解し実習に活かすことができる						
評価方法	レポートと定期試験にて100点満点評価とする。						
教員紹介	“栄養士免許を取得後、製菓製パンについて専門学校にて学びなおす。教員として勤務しながら、あらゆるコンテストで賞を受賞。”						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1, 2	4大原材料、製菓道具	4大原材料の組合せ、道具の使用方法					
3, 4	甘味料1	お菓子に使われる甘味料の分類及び種類と特性 砂糖の溶解性と煮詰め温度による加工適正					
5, 6	小麦粉・米粉	小麦粉の分類とタンパク質(グルテン)形成、性質 でんぷんの種類と特徴、加工適性 / 米粉の種類と製造方法					
7, 8	鶏卵	卵の成分と特性					
9, 10	油脂	油脂の種類と特徴、加工適性 バターの種類と特性					
11, 12	乳製品	牛乳・加工乳・乳飲料の分類や成分 クリーム類の分類や種類と性質					
13, 14	酒・香料	酒の種類と原料、香り 香料の分類と役割					
15, 16	まとめ	1～14回のまとめ					
17, 18	果実	果実の分類と特徴、品種、機能、旬					
19, 20	果実加工品 種実類	加工品の種類と適正 種実類の種類と産地、特徴					
21, 22	凝固剤 スパイス(香辛料)	分類と性質、加工適性					
23, 24	補助材料	イーストの種類、モルト、パン改良剤の性質や利用効果 膨張剤、乳化剤、増粘剤の種類や特性					
25, 26	チョコレート	チョコレートの種類、成分、加工適性					
27, 28	パッケージ、ラッピング	乾燥剤、脱酸素剤の利用目的 包装の種類とリボン					
29, 30	まとめ	17～28回のまとめ					
教科書(参考書・教材等)		洋菓子教本 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 パティスリーモ デーヌ科							MN006
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(食品学含む)①	1	前期	2	30回	必修	講義	小林 益男
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、課題にて100点満点の総合的な評価とする						
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	1.食品の概要	1製菓と食品学(食品の機能)、2食品中の成分①(水と水分活性)について					
3～4	1.食品の概要①	2食品中の成分①(食品中の五大栄養素:たんぱく質、炭水化物)について					
5～6	1.食品の概要②	2食品中の成分②(食品中の五大栄養素:脂質、ビタミン、ミネラル)について					
7～8	1.食品の概要③	3食品の二次機能(色素、香気成分、呈味成分)					
9～10	2食品の種類と特性①	1.植物性食品①(穀類、イモ類およびでんぷん類)					
11～12	2食品の種類と特性②	1.植物性食品②(豆類、種実類、野菜類)					
13～14	2食品の種類と特性③	1.植物性食品②(果実類、キノコ類、藻類)					
15～16	2食品の種類と特性④	2動物性食品①(魚介類、肉類、卵類)					
17～18	2食品の種類と特性⑤	2動物性食品②(乳およびその加工品、その他の加工品)					
19～20	2食品の種類と特性⑥	3機能性食品、①特別用途食品、②保健機能食品					
21～22	3食品の変質とその防止 ①	1食品の変質、①食品の変質、②食品の褐変 2食品の保存方法、①保存の目的、②食品貯蔵の方法					
23～24	4食品表示①	1食品表示制度、①食品表示基準(期限表示、栄養成分表示、アレルギー表示)、2その他の表示					
25～26	5食品の生産と消費①	1食品の消費構造の変化、2食品の生産と輸入					
27～28	5食品の生産と消費②	3主な食品の動向、4食料自給率					
29～30	6まとめ	食料問題:食料と環境、フードマイレージ					
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 パティスリーモデーター科							MN006
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(食品学含む)②	1	後期	2	30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	食品中の微生物、食品の腐敗					
5～6	食中毒(1)	食中毒の分類と発生状況					
7～8	食中毒(2)	細菌による食中毒①					
9～10	食中毒(3)	細菌による食中毒②、ノロウイルス					
11～12	食中毒(4)	化学物質、自然毒、寄生虫による食中毒					
13～14	有害物質による食品汚染	食品中の有害物質、カビ毒					
15～16	食品添加物(1)	食品添加物の概要					
17～18	食品添加物(2)	おもな食品添加物について					
19～20	衛生管理(1)	食品の取り扱い、食品取り扱い者の衛生					
21～22	衛生管理(2)	HACCPによる衛生管理					
23～24	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					
25～26	総括(1)	食中毒のまとめ					
27～28	総括(2)	食品添加物、衛生管理のまとめ					
29～30	総括(3)	授業のまとめ、定期試験について					
教科書(参考書・教材等)		プリントを配布する					

2026年度 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーモデーヌ科							MN007
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
総合演習 I	1	後期	1	30回	必修	演習	永宗 喜昭、長尾 佳男
授業概要	製菓実習を中心に全体のレベル向上を目指す科目である						
到達目標	技術向上に努めていく						
評価方法	授業内でのレポートなどで行っていく						
教員紹介	“洋菓子及び製パン専門店での勤務した経験あり パン製造技能士・製菓衛生師・調理師・製菓技能士取得”						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	絞り練習①	均一性・スピード・仕上げの美しさを向上させる。					
2	ナッペ①	均一性・スピード・仕上げの美しさを向上させる。					
3	絞り練習②	均一性・スピード・仕上げの美しさを向上させる。					
4	製菓器具①	様々な器具について説明、デモンストレーション					
5	デコレーション①	様々な技法練習					
6	デコレーション②	様々な技法練習					
7	麺棒の使い方①	生地伸ばしの行い方					
8	製菓器具②	様々な器具について説明、デモンストレーション					
9	製菓器具③	様々な器具について説明、デモンストレーション					
10	応用技術①	習得した技術の応用					
11	応用技術②	習得した技術の応用					
12	冷凍技術	菓子の冷凍について					
13	課題練習	習得した技術の練習					
14	課題練習	習得した技術の練習					
15	まとめ	まとめ					
教科書(参考書・教材等)		プリントなど					

2026年度 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーモデーヌ科							MN008
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	1	後期	1	30回	必修	講義	栗原 梢
授業概要	洋菓子の分類と洋菓子に使われるパートの生地の種類と分類 生地の種類や配合・材料による違い 工芸菓子の考え方とチョコレートの扱い						
到達目標	洋菓子と洋菓子に使われるパートを種類別に分類できる 配合による違いが説明できる チョコレートのテンパリングができる						
評価方法	レポート提出と定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介	“栄養士免許を取得後、製菓製パンについて専門学校にて学びなおす。 教員として勤務しながら、あらゆるコンテストで賞を受賞。”						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1、2	製菓理論総論洋菓子全般について	洋菓子の分類と洋菓子に使われるパートの生地の種類と分類					
3、4	ジェノワーズの配合	粉の配合による違いを比べる					
5、6	クリームの違い	バタークリーム・ムースリーヌなどクリームの食べ比べ					
7、8	クッキーの配合①	卵、油脂の配合による違いを比べる					
9、10	クッキーの配合②	卵、油脂の配合による違いを比べる					
11、12	パイ生地①	生地の種類による配合・仕込み焼き上がり等の違いを比べる					
13、14	パイ生地②	生地の種類による配合・仕込み焼き上がり等の違いを比べる					
15、16	工芸菓子①	工芸菓子の材料と扱い方					
17、18	チョコレート①	種類とテンパリング					
19、20	チョコレート②	テンパリングと扱い方					
21、22	チョコレート③	テンパリングとモールディング					
23、24	チョコレート④	テンパリングと接着方法					
25、26	チョコレート⑤	チョコレート色素の吹き付け方					
27、28	工芸菓子②	素材の組み合わせ方、モンタージュの考え方					
29、30	まとめ	1～28回のまとめ					
教科書(参考書・教材等)		洋菓子教本、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 パティスリーモデーター科								MN009
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 I	1	前期	11	330回	必修	実習	永宗 喜昭	
授業概要	洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法など製菓製パン製造技術を幅広く学ぶ。							
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	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	ガトーフレーズ・ホイップクリーム	ジェノワーズと生クリームの使い方を理解する(苺のショートケーキ)製造実習						
7	ロゼット・アイフェル	絞りクッキーで絞り袋や口金を使ったクッキーの実習						
8	プーシェ・シフォンケーキ	メレンゲの説明、 水と油の乳化方法(シフォン)と絞りビスキュイ生地(プーシェ)の実習						
9	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						
11	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						
12	ダミエ・ガレット・パータンドル	生地伸ばし方・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						
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とオールインワンの説明						

2026年度 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーモデーン科							MN009
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 I	1	前期	11	330回	必修	実習	永宗 喜昭
授業概要	洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法など製菓製パン製造技術を幅広く学ぶ。						
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	パートシュー②	シュー生地仕込み、絞り、焼成 スワン・バスケット・パリプレストの実習					
17	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					
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・サンアリーヌ	スフレ生地について説明と実習					
22	ダックワーズ・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	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					
24	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					
25	シャルロットオレンジ・ビスキュイキュイエール	別立ての生地を絞り袋にて均一に仕上げる実習					
26	マジパン①	マジパンの扱い方					
27	パステヤージュ①	パステヤージュ生地の扱い方、制作					
28	パステヤージュ②	パステヤージュ生地の組み立て					
29	製パン実習	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					

2026年度 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーモデーン科							MN009
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 I	1	前期	11	330回	必修	実習	永宗 喜昭
授業概要	洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法など製菓製パン製造技術を幅広く学ぶ。						
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						
31	フォンセ技法、タルトフリユイ	フォンセ生地 of 習得					
32	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 of 使用方向 of 説明、実習					
33	コーヒーセミナー	コーヒー of 基礎知識・ドリップ方法・テイスティング等 of 説明と実習					
34	カップを使ったデザート①	ヴェリーヌ of 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 of 使用した実習					
36	製パン実習(折込生地)	クロワッサン of 製造工程と生地と油脂 of 折込・成形方法 of 実習					
37	フルーツロール	共立 of シートスポン生地 of 巻き方及びフルーツ of 下準備と仕上げ of 実習					
38	カップを使ったデザート②	ヴェリーヌ of 商品説明、苺、ブラマンジェ、ゴマペースト					
39	タルトレット・プティポワール・ミートパイ	パイ of 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	製パン実習(折込生地②)	デニッシュペストリー of 製造工程と折り込み・3種 of 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	タルトボーダロ・ウィンナートルテ	フォンセ生地 of 習得(プティサイズ)					
44	マカロナードフリユイ	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 of 使用した製品 of 習得					

2026年度 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーモデーター科							MN009
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 I	1	前期	11	330回	必修	実習	永宗 喜昭
授業概要	洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法など製菓製パン製造技術を幅広く学ぶ。						
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						
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					
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	アシットデセール①	パーツの制作①					
52	アシットデセール②	パーツの制作②					
53	アシットデセール③	組み立て					
54	アシットデセール④	応用技術					
55	工芸作品①	細工物制作					
56	工芸作品②	細工物制作					
57	工芸作品③	細工物制作					
58	グラス①	アイスクリーム・グラニテ					
59	グラス②	アイスクリーム・グラニテ					
60	まとめ	まとめ					
教科書(参考書・教材等)		洋菓子教本、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 パティスリーモデーター科								MN010
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Ⅱ	1	後期	11	330回	必修	実習	永宗 喜昭	
授業概要	洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法など製菓製パン製造技術を幅広く学ぶ。							
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	レープクーヘン・メランゲ	ヘキセンハウスの製造・スィスメランゲの飾りパーツ作りの実習						
2	アリュメットボンム・ダクワース	フィユタージュを使ったパイ菓子・アーモンドとメランゲを使った生地製法焼成実習						
3	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 シトルユ・タルトシブーレスト	季節の素材：南瓜の下処理の理解と シブースクリームの製造実習						
5	飴細工①	引き飴の技法 習得 各班で制作						
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	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						
8	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)						
9	カルティナールシュニッテン・アッフエルシュトゥルテ	代表的なウィーン菓子の習得						
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ケーキとムースのバリエーションを実習する						
11	ガトーバスクマロン・ガートルーローフロマージュフレース	パートシュクレの成型・ロールケーキのアレンジ						
12	製パン実習	中種生地を使用した生地の習得						
13	マローネクレームトルテ・カスターンオーバーストルテ	栗を使ったウィーン菓子の習得						
14	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						
15	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						

2026年度 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーモデーター科							MN010
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Ⅱ	1	後期	11	330回	必修	実習	永宗 喜昭
授業概要	洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法など製菓製パン製造技術を幅広く学ぶ。						
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	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					
17	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					
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	タピオカココ	タピオカの使用方法とムースの応用					
22	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					
23	フロクケンシュニッテン・ シブースト	シュー生地への応用とシブーストクリームへの習得					
24	ウエディングケーキ①	ウエディングケーキの制作					
25	ウエディングケーキ②	ウエディングケーキの制作					
26	ウエディングケーキ③	ウエディングケーキの制作					
27	モンブランロール	ロールケーキのバリエーション					
28	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					
29	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					
30	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					

2026年度 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーモデーン科							MN010
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Ⅱ	1	後期	11	330回	必修	実習	永宗 喜昭
授業概要	洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法など製菓製パン製造技術を幅広く学ぶ。						
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						
31	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					
32	スッカーキリッシュトルテ・ ショコラフランボワーズ	スイス菓子和ムースの応用					
33	ムーステベール	トヨ型を使用した抹茶のケーキ					
34	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					
35	トロピック	ココナッツとマンゴーのムース					
36	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					
37	オペラ・エンガティナー	フランス代表的なオペラとウィーン菓子のクルミの焼菓子の実習					
38	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）					
39	試験対策	試験課題 チョコショート					
40	タルトポンム・ 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）					
41	ピティビエ	パイ生地を使ったフランス伝統的なパイ焼菓子の実習					
42	製パン実習	シュトーレンの製造工程と成型及び仕上げ方法の実習					
43	バナーネンシュニッテン	ウィーン菓子の習得					
44	レモンパイ・ クレームダンジュ	レモンカードの製法、フロマージュブランを使用したチーズケーキの習得					
45	サンマルク・ホワソングブリル	伝統的なフランス菓子和フランスの祭事用菓子を実習する					

2026年度 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーモデーター科							MN010
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Ⅱ	1	後期	11	330回	必修	実習	永宗 喜昭
授業概要	洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法など製菓製パン製造技術を幅広く学ぶ。						
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						
46	個人作品製作	工芸菓子の個人作品					
47	個人作品製作	工芸菓子の個人作品					
48	個人作品製作	工芸菓子の個人作品					
49	スポンジ生地(ジェワース) 応用厚み・焼成差の調整	厚み・焼成差の調整					
50	バタークリームと ナッペ技術の安定化	現場で求められるスピードと美観の両立を目指す。					
51	タルト応用	クレームダイヤモンドと焼成管理					
52	シュー生地	シュー生地の安定した絞りと焼成					
53	ムース・アントルメの組み立て	ムース、ビスキュイ、ジュレなど複数パーツを組み合わせ、層構成のバランスを学ぶ。					
54	ガナッシュ・グラサージュ	ガナッシュの乳化、グラサージュの温度帯と粘度を理解し、滑らかなコーティングを実践する。					
55	焼き菓子の量産精度	バターの状態管理、型への流し込み量、焼成ムラの改善を行う。					
56	デコレーションケーキ総合	ナッペ、絞り、フルーツ配置など、デコレーションの総合技術を実践する。					
57	個別課題実習①	(ナッペ、焼成、絞り、組み立てなど)を分析し、個別課題を設定して改善練習を行う。					
58	個別課題実習②	(ナッペ、焼成、絞り、組み立てなど)を分析し、個別課題を設定して改善練習を行う。					
59	総合製作①	計画性、技術精度、仕上げの美しさ、時間管理を総合的に評価する。					
60	総合製作②	計画性、技術精度、仕上げの美しさ、時間管理を総合的に評価する。					
教科書(参考書・教材等)		洋菓子教本、配布プリント					