

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							M012
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 I B	2	後期		33回	必修	講義	ブラッドリー・タイラー・ディレアー
授業概要	ネイティブ講師の授業を通して、身近な話題を通して英会話を楽しく学び、スピーキングの基礎技術向上を図りながら、英語に対する苦手意識を克服する。						
到達目標	①日常生活のさまざまな場面で使う会話表現を習得すること。 ②海外旅行先で、ちょっとした会話に対応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	カナダ出身、A-OkEducation 代表として経営している。						
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	Where have you been?	自分の経験したこと、行ったことがある場所について話しましょう。					
3	Culture IV: Epic Destinations	自分の予定や願望、計画について話しましょう。					
4	At the Airport	空港での入国審査のときの表現を学習しましょう。					
5	On the Flight	機内での会話の練習をしましょう。					
6	Pronunciation in Focus V	【 W / Uh (but) Ah (bat)】正確な発音ができるように練習しましょう。					
7	Hailing a Taxi	タクシーに乗るときの会話を練習しましょう。					
8	At the Hotel	滞在先ホテルで使う表現を学習しましょう。					
9	Restaurants III: Complaining	レストランで苦情を伝えるときの表現を学習しましょう。					
10	Pronunciation in Focus VI	ネイティブに近づく！英語のイントネーションを習得しましょう。					
11	Culture III: Why Japanese People!	日本の食文化について説明しましょう。					
12	Shopping Abroad I: Clothes	買い物(洋服)をするときにつかう表現を学習しましょう。					
13	Shopping Abroad II: Souvenir Shop	買い物(お土産)をするときにつかう表現を学習しましょう。					
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①	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 II: Aspirations Volume 1 English Essentials II: Aspirations 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 又科							M013
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Ⅱ	2	後期		33回	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%、最終課題40%で100点満点評価。						
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	パワーポイント描画①	書式設定と図形描写					
5-6	パワーポイント描画②	図形作成の応用1					
7-8	パワーポイント描画③	図形作成の応用2					
9-10	パワーポイント描画④	テキストと画像の扱い					
11-12	パワーポイント描画⑤	グラデーションとパターン					
13-14	レイアウト演習①	ポスター演習1					
15-16	レイアウト演習②	ポスター演習1/ポスター演習2					
17-18	レイアウト演習③	ポスター演習2					
19-20	デザイン演習	ケーキイラスの作成					
21-22	最終課題	最終課題:卒業作品展パネル製作					
23-24	最終課題	最終課題:卒業作品展パネル製作					
25-27	最終課題	最終課題:卒業作品展パネル製作					
28-30	最終課題	最終課題:卒業作品展パネル製作					
31-33	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 パティスリーモデーヌ科							M014
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Ⅱ	2	前期		33回	必修	講義	永宗 喜昭
授業概要	工芸菓子に用いる主要素材(砂糖・飴・チョコレート・マジパン・ゼラチン・色素など)の性質と挙動を理解し、技法選択や作品設計に必要な基礎知識を身につける。温度・湿度・可塑性・保存性といった材料特性を体系的に学び、実習での応用力につなげる。						
到達目標	工芸菓子に用いる主要素材の性質と挙動を理解し、技法選択や作品設計に必要な基礎知識を身につけることを目指す。砂糖・飴・チョコレート・マジパン・ゲル化剤・色素などの材料特性を把握し、温度・湿度・可塑性・保存性といった要素が制作に与える影響を説明できるようになる。また、異素材の相性や組み合わせを理解し、作品制作において適切な材料判断ができる力を養う。						
評価方法	課題に対してのレポート提出にて100点満点で評価する。						
教員紹介	食品材料の特性や加工理論に精通し、砂糖・油脂・タンパク質・ゲル化剤など多様な素材の挙動を理解した指導を行っている。材料の性質を正しく読み取り、実習や制作に応用できる判断力の育成を重視している。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	材料学とは	工芸菓子における材料学の役割 砂糖・飴・チョコレートの分類と概要					
2	砂糖の基礎① (組成・種類)	シヨ糖・転化糖・異性化糖 結晶化の仕組みと影響					
3	砂糖の基礎② (温度と状態変化)	糖温度と硬さの関係 糖温度表の読み方					
4	飴細工材料① (引き飴の特性)	可塑性・光沢・湿度耐性 酸・色素の影響					
5	飴細工材料② (吹き飴の特性)	気泡・膜厚・温度管理 割れ・曇りの原因					
6	パステージェュ材料① (粉糖・ゼラチン)	粉糖の種類と吸湿性					
7	パステージェュ材料② (乾燥・強度)	乾燥条件と強度の関係 反り・割れのメカニズム					
8	チョコレート材料① (カカオ脂と結晶)	テンパリングと結晶型 温度帯と粘度					
9	チョコレート材料② (細工適性)	型取り・吹き・接着 湿度・温度の影響					
10	マジパン・ モデリングチョコの材料特性	アーモンド含有量と可塑性 油脂・糖分のバランス					
11	ゼラチン・ 寒天・ペクチンの基礎	ゲル化の仕組み 透明度・強度・用途の違い					
12	色素・香料・ 添加物の基礎	食用色素の種類と発色 香料の揮発性と耐熱性					
13-14	材料の相性と組み合わせ	異素材の接着・混合の可否 作品設計における材料選択					
15-16	保存・展示・ 搬送と材料劣化	湿度・温度・光による劣化 展示時の材料安定性					
17	総括・質疑応答	主要材料の特性復習 作品制作への応用整理					
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ヌ科							M015
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ⅡB①	2	前期		33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"> <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	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 復習	Savoir, Connaitre & Comprendre					
7,8	Adjectifs possessifs / 誰の何 復習	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 副詞②	Adverbes II C' est → Ce sont / C' est ... que ... / C' est ... qui ...					
13,14	Grammaire II & Adverbes III 文法② 副詞③	Adverbes III ne ... personne ..., ne ... jamais ..., ne ... rien ..., ne ... plus ... On = Nous					
15,16	Grammaire III & Exercices 文法③ 練習	Est-ce que tu as faim → As-tu faim ? / Impératif - 命令形 Traduire en français					
17,18	Révisions / 復習 Leçon 8-22 ①	Exercices - 練習					
19,20	Révisions / 復習 Leçon 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 Est-ce que tu as faim → As-tu faim ? / Impératif - 命令形					
28-30	評価(筆記テスト)	Leçons 16-28					
31-33	Le jeu des 7 familles	ゲーム					
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							M015
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ⅡB②	2	後期		33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"> <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	Révisions / 復習 verbes et conjugaison I 動詞の活用①	Aimer, Se promener, Être, Avoir, Faire, Aller, Boire, Comprendre, Connaître, Savoir, Vouloir, Pouvoir, Dormir, dire					
3,4	Révisions / 復習 verbes et conjugaison II 動詞の活用②	Chercher, Manger, Acheter, Boire, Gagner, Perdre, Conduire, Ouvrir, Fermer, Mettre, Inviter, Marcher, Parler, Travailler, Adorer, détester, Jouer, Habiter, Aider, Penser, Porter, Sortir, Voyager					
5,6	Révisions / 復習 forme négative & passé / 動詞の否定形 & 過去	Exercice 練習					
7,8	Regarder - Voir / 見る - 見える、Entendre - Écouter / 聞こえる - 聞く①	Conjugaison, exercices, Dialogue 会話 練習					
9,10	Regarder - Voir / 見る - 見える、Entendre - Écouter / 聞こえる - 聞く②	Je veux aller à ... ~に行きたい Vocabulaire, lieux dans la ville 場所を表す語彙					
11,12	Les adjectifs / 形容詞	Texte à trous 穴埋め練習					
13,14	比較の表現①	Plus - Moins / より / Aussi ... que / Autant que / Autant de ... que Exercice - 練習 Faire une phrase - 文章を作る					
15,16	比較の表現②	Plus - Moins / より / Aussi ... que / Autant que / Autant de ... que Exercice - 練習 Faire une phrase - 文章を作る					
17,18	移動動詞 Arriver / Venir - 着く / 来る Partir / Aller - 出かける / 行く	Conjugaison, texte à trous 動詞の活用、穴埋め問題 Écrire un dialogue - 対話を書く					
19,20	Passé composé & imparfait ① 複合過去と半過去	- Verbes irréguliers 不規則動詞 - Qu' est ce que tu as fais quand tu étais en France ?					
21,22	Passé composé & imparfait ② 複合過去と半過去	Exercices - 練習					
23,24	Révisions / 復習 questions ①	Questions Leçon 1 à 40					
25,26	Révisions / 復習 questions ②	Questions Leçon 1 à 40					
27-30	評価(筆記テスト)	Leçons 1-43					
31-33	Film 映画	Raoul Taburin a un secret / 今さら言えない小さな秘密					
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ター科							M016
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Ⅱ	2	前期		33回	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						
到達目標	身の回りのこと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	銀行及び物流会社での勤務経験(海外勤務歴20年)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						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1～2	簿記入門	取引の仕訳について学習する					
3～4	財務諸表の基礎知識	BS、PL、CFについて学習する					
5～6	損益分岐点売上高	固定費・変動委を分類し、損益分岐点売上高を算出する					
7～8	財務諸表の総まとめ	財務諸表について総まとめを行う					
9～10	税の体系と基礎知識	憲法に定められた国民の3大義務と3大権利を学習し、納税に関する基礎知識を学ぶ					
11～12	消費税の仕組みについて	消費税の減税・増税について					
13～14	所得税の仕組みについて	所得税・控除額等から事例の所得税を算出する					
15～16	デジタル技術の進展と飲食業の課題	デジタル技術の進展の状況及び飲食業の活用の仕方について					
17～18	経営管理の基礎知識① 人事・労務管理	人事・労務管理					
19～20	経営管理の基礎知識② 生産・販売管理	生産管理・販売管理					
21～22	経営管理の基礎知識③ 財務管理	財務管理					
23～24	経営学とは、 マネジメントとは	経営学とは何か、改めて学習する					
25～27	世界経済について	世界経済の現状について学習する					
28-30	日本経済について	日本経済の現状把握及び課題について					
31～33	経営学総まとめ 及び回答例	経営学総まとめ及び回答例					
教科書(参考書・教材等)		講師が作成するレジュメを基本教材とする					

2026年度 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーモード 又科							M017
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		16回	必修	講義	石原 元也
授業概要	1年次の食品衛生学Ⅰにて未実施の内容(衛生行政、衛生関連法規、器具・容器包装等)を学習後、食品衛生として重要な食中毒、衛生管理対策、食品添加物についても再学習し、食品衛生学全般を理解を深める。						
到達目標	食品衛生学全般について理解し、菓子・パン製造等に携わるスペシャリストとしての基礎を修める。将来的に製菓衛生師、食品衛生責任者を目指し、対応できるようにする。						
評価方法	100点満点の総合評価、定期試験80%、授業内確認試験20%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	ガイダンス	本授業を受講するにあたっての注意事項。1年次実施内容確認、今後の予定等					
2	確認試験①	1年次の実施内容に関する理解度確認試験					
3	確認試験②	前回実施した確認試験の解説					
4	食品衛生行政①	中央組織					
5	食品衛生行政②	地方組織					
6	食品衛生関連法規	食品衛生法、食品安全基本法					
7	器具・容器包装の衛生	容器包装の定義、器具・容器包装の取り扱い。各種材料及びその特性					
8	食中毒①	分類、細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、予防法					
9	食中毒②	寄生虫症、自然毒食中毒、化学性食中毒、予防法					
10	衛生管理①	微生物制御、食品営業施設・設備の管理、調理従事者の健康管理					
11	衛生管理②	調理作業における安全対策、HACCP					
12	食品添加物	安全性評価、主な食品添加物とその用途					
13	有害物質①	放射性物質、動物用医薬品・飼料添加物、異物					
14	有害物質②	放射性物質、動物用医薬品・飼料添加物、異物					
15・16	総括	授業のまとめ					
教科書(参考書・教材等)		随時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クラス							M018
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
工芸菓子技術	2	前期		33回	必修	講義	永宗 喜昭
授業概要	<p>パステージュを中心技法として据え、工芸菓子における構造設計・造形理論・素材特性を体系的に学ぶ授業。            パステージュの精密さと安定性を基盤に、引き飴・吹き飴・チョコレート・マジパンなどの異素材技法を段階的に統合し、作品全体の質感・動き・物語性を総合的に構築する力を養う。</p>						
到達目標	<p>パステージュの特性を理解し、安定した構造体を設計・制作できる力を身につけることを目指す。さらに、引き飴・吹き飴・チョコレート・マジパンなどの技法を安全に扱い、素材ごとの質感や可塑性の違いを踏まえて作品に統合できるようになることを重視する。色彩計画や質感の配置によって作品全体の統一感とテーマ性を表現し、制作工程の管理や展示に必要な基礎知識を習得することで、総合的な作品完成力を養う。</p>						
評価方法	<p>本授業では、作品制作における技術力と計画性、そして表現力を総合的に評価する。パステージュを中心とした実技の精度と安全な作業手順を最も重視し(60%)、続いて構造設計や色彩計画などの制作計画を評価する(20%)。さらに、講評やレポートを通じて作品を客観的に分析し、改善点を言語化できるかどうかを評価に含める(20%)。</p>						
教員紹介	<p>担当教員は国内外のコンクールで活躍し、特に飴細工の技術が世界的に認められている。パステージュを中心に多様な工芸菓子技法に精通し、技術力と表現力の両面から学生を指導している。</p>						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	パステージュ①	デッサン、仕込み					
2	パステージュ②	延し、抜き					
3	パステージュ③	マーブル模様、吹き付け、着色					
4	パステージュ④	削り					
5	パイピング	たらし書き、すり書き					
6	チョコレート①	テンパリング					
7	チョコレート②	人形①					
8	チョコレート③	人形②					
9	チョコレート④	人形③					
10	飴	マジフール①					
11	飴	マジフール②					
12	組み立て	組み立て					
13-14	組み立て	仕上げ					
14-15	まとめ	二葉祭に向けて					
16-17	仕上げ	まとめ					
教科書(参考書・教材等)		授業内での作業を中心に点数をつける					

2026年度 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 パティスリーモード 又科							M019
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回	必修	講義	羽田 綾子
授業概要	製菓・製パンに使用される原材料の基本的な特徴を学び、実習に活かせる知識を身につける						
到達目標	製菓実習で様々な材料を扱いながら、製菓理論Ⅰで学習した各種材料の特徴、働き、材料同士の関わり等の理解をさらに深めることを目的とする						
評価方法	定期試験60%、小テスト30%、提出物10%にて100点満点の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	菓子の基礎知識①	ガイダンス・菓子の歴史・分類基準					
3・4	菓子の基礎知識②	フランス菓子の分類・基本の基本生地・クリーム・ソース					
5・6	粉類①	小麦粉の成分・種類					
7・8	粉類②	小麦粉の調理性・菓子に対する特徴					
9・10	粉類③	でんぷんの特徴、米粉の特徴					
11・12	甘味料①	甘味料の性質 砂糖の分類・性質					
13・14	甘味料②	その他の甘味料の性質・特徴					
15・16	ゲル化剤①	ゲル化の原理 寒天の特徴と性質と性質					
17・18	ゲル化剤②	ゼラチン・カラギーナンの性質と特徴 ペクチンの性質と特徴					
19・20	油脂①	油脂の特徴と性質 植物性油脂の特徴 バターの製法					
21・22	油脂②	動物性油脂の種類・特徴 加工油脂の特徴					
23・24	鶏卵	卵の種類・栄養・調理性					
25・26	小テスト【1回目】	小テスト(粉類、甘味料、ゲル化剤、油脂、鶏卵)					
27・28	牛乳・乳製品①	牛乳の種類・成分・調理性					
29・30	牛乳・乳製品②	各種乳製品の製造方法と特徴					
教科書(参考書・教材等)		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							M019
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回	必修	講義	羽田 綾子
授業概要	製菓・製パンに使用される原材料の基本的な特徴を学び、実習に活かせる知識を身につける						
到達目標	製菓実習で様々な材料を扱いながら、製菓理論Ⅰで学習した各種材料の特徴、働き、材料同士の関わり等の理解をさらに深めることを目的とする						
評価方法	定期試験60%、小テスト30%、提出物10%にて100点満点の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	膨張剤①	膨張作用の分類<生物的膨張>					
3・4	膨張剤②	膨張作用の分類<物理的膨張作用・化学膨張剤>					
5・6	果実類①	果実類の特徴・特性・製菓への利用					
7・8	果実類②	各種果実類の特徴					
9・10	果実類③	各種果実類の特徴					
11・12	種実類	種実類の特徴と主な種実					
13・14	あん	あんの原料・作り方・特徴					
15・16	酒類	酒類の作り方による分類・各種酒の特徴					
17・18	チョコレート	チョコレートの原料・製造・性質・テンパリング					
19・20	香料・スパイス	各種香料、スパイスの特徴・分類					
21・22	その他の補助材料	補助材料(食塩・製パン改良剤・乳化剤・色素)					
23・24	小テスト【2回目】	小テスト(牛乳・乳製品、膨張剤、果実類、種実類、あん、酒類、チョコレート、香料・スパイス)					
25・26	アレルギー対応菓子等	アレルギー対応菓子					
27・28	まとめ	1年間の振り返り					
29・30	定期試験	定期試験					
教科書(参考書・教材等)		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							M020
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、実務力と発表力を強化することを目的とする。技術と表現の精度を高め、実践的三鷹販売など、実践的取り組みを通じて、現場に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・製菓技能士取得						
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 パティスリーモデーヌ科							M020
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、実務力と発表力を強化することを目的とする。技術と表現の精度を高め、実践的三鷹販売など、実践的取り組みを通じて、現場に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・製菓技能士取得						
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・ミーツシュトゥルーデル					
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・ドゥミセックポンム	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 パティスリーモデーヌ科							M020
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、実務力と発表力を強化することを目的とする。技術と表現の精度を高め、実践的三鷹販売など、実践的取り組みを通じて、現場に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・製菓技能士取得						
31	ショコラサンファリーヌ・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	バナースカフェ・マンゴー	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 オーバースクレーム	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					
45-46	まとめ	前期の製菓実習総括					
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							M020
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	パレドダム・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・タルトタタン	パイ生地とフローズンパングクリームの製造方法・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 パティスリーモデーヌ科							M020
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)					
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)					
19	製菓コンクール出品作品 ⑪	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)					
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の食感・ 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の食感・ 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 パティスリーモデーヌ科							M020
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					
38	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	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					
44	後期実技試験対策	後期実技試験の課題を練習する					
45-46	後期実技試験(模擬)	後期実技試験(模擬)					
教科書(参考書・教材等)		洋菓子教本 配布プリント					