

2026年度 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 製菓製パン科							PN001
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	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英語でレシピーを書いたり、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	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	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: Special Edition 製菓パン					

2026年度 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 製菓製パン科							PN002
授 業 名	学 年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏 名
コンピュータ実習	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 製菓製パン科							PN003
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	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 製菓製パン科							PN004
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	“栄養士の免許を取得後、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 製菓製パン科							PN005
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①	1	前期	2	30回	必修	講義	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で100%評価する。						
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	絞り練習①	基本の作業確認					
2	ナッペ①	基本の作業確認					
3	絞り練習②	基本の作業確認					
4	製菓器具①	基本の作業確認					
5	デコレーション①	技法の組み合わせ					
6	デコレーション②	技法の組み合わせ					
7	麺棒の使い方①	基本の技法確認					
8	製菓器具②	基本の技法確認					
9	製菓器具③	卓上器機の扱い					
10	応用技術①	技法の組み合わせ					
11	応用技術②	技法の組み合わせ					
12	冷凍技術	モンタージュ					
13	課題練習	復習					
14	課題練習	復習					
15	まとめ	振り返り					
教科書(参考書・教材等)		プリントなどで行っていく。					

2026年度 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 製菓製パン科							PN005
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②	1	後期	2	30回	必修	講義	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で100%評価する。						
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	パイピング①	技術確認					
2	デコレーション①	応用技術					
3	パイピング②	応用技術					
4	デコレーション①	応用技術					
5	チョコレート①	材料の扱い方					
6	チョコレート②	材料の扱い方					
7	チョコレート③	材料の扱い方					
8	2番生地①	再利用生地の扱い方					
9	2番生地②	再利用生地の扱い方					
10	メレンゲ①	絞りの技法					
11	メレンゲ②	絞りの技法					
12	モデラージュ①	チョコレートの扱い方					
13	モデラージュ②	チョコレートの扱い方					
14	モデラージュ③	チョコレートの扱い方					
15	まとめ	様々な技法などのついて					
教科書(参考書・教材等)		プリントなど配布にて					

2026年度 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 製菓製パン科							PN006
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	"栄養士の免許を取得後、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 製菓製パン科							PN007
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	8	240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。製菓理論・製菓材料 両学科と実技を結びつけ、なぜその技法が必要なのかを理解しながら実践することで、応用力と問題解決力を養う						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・衛生管理・安全管理を徹底し、実習環境を整えられる。 ・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。 						
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(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・エルトベールオー 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	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					
9	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					
10	和菓子④	燐切、雪平					
11	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					
12	シャルロットオレンジ・ビスキュイク 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					
13	パステヤージュ① フォンセ技法、タルトブリュイ	パステヤージュ生地の扱い方、制作フォンセ生地の習得					
14	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					
15	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					

2026年度 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 製菓製パン科							PN007
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	8	240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。製菓理論・製菓材料 両学科と実技を結びつけ、なぜその技法が必要なかを理解しながら実践することで、応用力と問題解決力を養う						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ 衛生管理・安全管理を徹底し、実習環境を整えられる。 ・ 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。 						
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	タルトレットフティボワール・ミートパイ	パイの仕込み・成型・焼成の取得					
17	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					
18	まとめ	課題 練習					
19	まとめ	課題 模擬					
20	マジパン①	マジパンの扱い方					
21	パステヤージュ③	パステヤージュ生地の扱い方、制作					
22	パステヤージュ④	パステヤージュ生地の組み立て					
23	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					
24	フォンセ技法、タルトフリュイ	フォンセ生地の習得					
25	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					
26	コーヒーセミナー	コーヒーの基礎知識・ドリップ方法・テイスティング等の説明と実習					
27	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					
28	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					
29	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					
30	タルトレットフティボワール・ミートパイ	パイの仕込み・成型・焼成の取得					

2026年度 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 製菓製パン科							PN007
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	8	240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。製菓理論・製菓材料 両学科と実技を結びつけ、なぜその技法が必要なのかを理解しながら実践することで、応用力と問題解決力を養う						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ 衛生管理・安全管理を徹底し、実習環境を整えられる。 ・ 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。 						
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	飴細工①	飴細工の技法(シュクレクーレ)					
32	サフラン・ニタベイユ	イースト生地の習得					
33	タルトホーダロ・ウィンナートルテ	フォンセ生地の習得(プティサイズ)					
34	マカロナードフリユイ	マカロン生地の習得					
35	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					
36	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					
37	パリ・ブレスト	リング状シューの絞り、焼成、プラリネクリーム of 乳化を学ぶ					
38	タルト・シトロン・モダン	レモンクリームの火入れ、イタリアンメレンゲの絞りを学ぶ					
39	エクレール・カフェ	エクレールの絞り量、焼成、カフェクリームの詰め方、グラサージュの流しを学ぶ。					
40	シャルロット・オ・フリユイ	ビスキュイの焼成、貼り込み、ムースの流し込みを行う。					
41	ヴェリーヌ・ショコラ	ムース、ジュレ、クランブルなど複数パーツを層状に組み立てる。					
42	ガトー・バスク	生地の扱い、クリームの炊き方、焼成の見極めを学ぶ。					
43	アントルメ・モダン	ムース、ビスキュイ、ジュレ、グラサージュなど複数パーツを組み合わせる。					
44	1名での菓子制作①	課題を時間内に制作する。					
45	1名での菓子制作②	課題を時間内に制作する。					
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 製菓製パン科							PN008
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	8	240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	ガトー・フレーズ	基礎確認＋応用導入					
2	アリュメット ポンム・ダクワーズ	フィユタージュを使ったパイ菓子・アーモンドとメレンゲを使った生地製法焼成実習					
3	モンブラン・タルトタタン	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	タルトシトルイユ・タルトシブースト	季節の素材：南瓜の下処理の理解と シフ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・デル	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					
12	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					
13	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					
14	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					
15	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					

2026年度 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 製菓製パン科							PN008
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	8	240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	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					
17	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					
18	タピオカココ	タピオカの使用方法とムースの応用					
19	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					
20	フロッケンシュニッテン・シブスト	シュー生地への応用とシブーストクリームへの習得					
21	モンブランロール	ロールケーキのバリエーション					
22	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					
23	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					
24	サントノーレ・パリプレスト	代表的なフランス菓子の習得					
25	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					
26	ズッカーキリッシュトルテ・ショコラフランポワーズ	スイス菓子とムースの応用					
27	ムーステバール	トヨ型を使用した抹茶のケーキ					
28	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					
29	トロピック	ココナッツとマンゴーのムース					
30	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ルミの焼菓子の実習					

2026年度 吉祥寺二葉製菓専門職学校 衛生専門課程 製菓製パン科							PN008
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	8	240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						
31	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）					
32	試験対策	試験課題 チョコショート					
33	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					
34	販売実習①	三鷹実習室での準備、実施					
35	販売実習②	三鷹実習室での準備、実施					
36	パン・ド・ジェーヌ	アーモンド生地の乳化、バターの温度管理、焼成					
37	タルト・ショコラ	タルト生地の敷き込み精度、ガナッシュの乳化					
38	ヴェリーヌ・フリュイ	ジュレ・ムース・クランブルなど複数パーツを層状に					
39	ブラウニー&クッキー	ブラウニーの火入れ、クッキーの食感調整、量産性					
40	プリン・アラ・モード	カフェメニューでのプリン火入れ、カラメル濃度、フルーツのカット					
41	ショコラ・テリーヌ	低温焼成による滑らかな食感の作り方、チョコレート乳化					
42	アフォガート・デセール	アイスクリームの仕込み、エスプレッソとのバランス					
43	フルーツタルト・モダンスタイル	タルト生地、クレームダマンド、カスタード、フルーツの配置を学ぶ。					
44	まとめ①	クラシック・モダン・カフェ					
45	まとめ②	焼成・乳化・組み立て・盛り付け					
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 製菓製パン科							PN009
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
製パン実習①	1	前期	8	120回	必修	実習	永宗 喜昭
授業概要	パン製造に必要な基礎理論と実践技術を体系的に学びます。小麦粉の特性、発酵のメカニズム、生地取り扱い、焼成作業など、製パンにおける重要な要素を理解し、基本的な製パン技法を習得することを目的とします。						
到達目標	製パンに必要な基礎理論と技術を理解し、現場で求められる確かな実践力を身につけることを目指す。衛生管理と安全な作業を徹底し、協働を通じて円滑に作業を進める姿勢を育成する。						
評価方法	授業内で製造した製品を評価対象とし、完成度・作業手順・衛生管理・協働姿勢などを総合的に判断して100点満点で評価する。						
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	パン実習の説明	材料の扱い方、計量、パン実習の流れ説明					
2	バターロール	生地づくりと成形を学び、ふんわりとした食感を安定して仕上げる技術を習得する。					
3	食パン	基本配合と生地づくりを通して、均一なボリュームときめ細かな食感を安定して仕上げる技術を学ぶ。					
4	コーンパン・ フリュイコンフィ	コーンの甘みを生かした生地づくりと、果実の砂糖漬け制作					
5	クルミパン・あんぱん	クルミの食感を生かす生地づくりと、餡の包餡技術を通して菓子パンの基本操作を学ぶ。					
6	サバラン	お菓子のぱーととしてのイーストの使い方					
7	現場のパン	ハイクオリティの生地操作と焼成管理を習得する。					
8	菓子パン①	甘味素材やフィリングを用いた生地づくりと成形を学び、多様な風味と食感を安定して仕上げる技術を習得する。					
9	フランスパン	小型フランス生地の基本操作を学び、軽い食感と香ばしい焼成を安定して仕上げる技術を習得する。					
10	焼きドーナツ	油を使わない生地の配合と焼成を学び、軽い食感と均一な仕上がりを安定して作る技術を習得する。					
11	クロワッサン	折り込み生地の基本操作と発酵・焼成管理を学び、軽い層と香ばしい食感を安定して仕上げる技術を習得する。					
12	現場のパン②	ハイクオリティの生地操作と焼成管理を習得する。					
13	オリーブパン	記事に材料を混ぜ合わせる方法を習得する。					
14	現場のパン③	ハイクオリティの生地操作と焼成管理を習得する。					
15	菓子パン②	甘味素材やフィリングを用いた生地づくりと成形を学び、多様な風味と食感を安定して仕上げる技術を習得する。					
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 製菓製パン科							PN009
授業名	学年	開講時期	単位(通年)	時間数	必修・選択	形式	氏名
製パン実習②	1	後期	8	120回	必修	実習	永宗 喜昭
授業概要	パン製造に必要な基礎理論と実践技術を体系的に学びます。小麦粉の特性、発酵のメカニズム、生地の取り扱い、焼成作業など、製パンにおける重要な要素を理解し、基本的な製パン技法を習得することを目的とします。						
到達目標	製パンに必要な基礎理論と技術を理解し、現場で求められる確かな実践力を身につけることを目指す。 衛生管理と安全な作業を徹底し、協働を通じて円滑に作業を進める姿勢を育成する。						
評価方法	授業内で製造した製品を評価対象とし、完成度・作業手順・衛生管理・協働姿勢などを総合的に判断して100点満点で評価する。						
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	ベーグル	茹で工程を含む独特の製法を通して、生地の締まり・食感づくり・発酵管理を学ぶ。					
2	北欧パン	大型生地とビス生地の扱いを学び、安定した焼成と仕上げを習得する。					
3	タイヨレン	成形と均一な焼成を学び、見栄えよく仕上げるための生地操作と焼成技術を習得する。					
4	リュステック・パンオセーグル	ハード系パンの基礎から応用までの技術を身につける					
5	フォカッチャ・ポンジケジョ	フォカッチャの高加水生地とポンジケジョのチーズ生地を通して、異なる食感を生む配合と焼成技術を学ぶ。					
6	バケット・ブルオッシュ	ハード系とリッチ系という対照的な製法を比較し、製品特性に応じた適切な技術選択と実践力を養うことを目的とする。					
7	カイザーゼンメル	手折りによる独特の成形技術を学び、均一な模様と食感を安定して仕上げる力を身につける。					
8	ニダベイユ	生地をスライスしクリームをサンドする					
9	クロワッサン・ハードトースト	クロワッサンの折り込み技術とハードトーストの生地作り・発酵管理を学び、リッチ系とハード系の製法の違いを理解する。					
10	ゴーフル	専用生地の配合と焼成操作を学び、外は香ばしく内は柔らかい食感を安定して仕上げる技術を習得する。					
11	パネトーネ	長時間発酵と中種法を用いたリッチな発酵菓子として、生地の熟成管理と独特の食感・風味を生み出す製法を学ぶ。					
12	パンコンプレ・パンドロデブ	全粒粉を使うパンコンプレと高加水生地のパンドロデブを製造し、それぞれの生地特性に応じた発酵と焼成技術を学ぶ。					
13	塩パン・シュトーレン	塩パンの包み込みと焼成技術、シュトーレンの発酵菓子としての生地特性と熟成の理解を学ぶ。					
14	パン細工①	パン生地を用いた造形技術を学び、成形・着色・焼成による装飾表現と作品制作の基礎を身につける。					
15	パン細工②	パン生地を用いた造形技術を学び、成形・着色・焼成による装飾表現と作品制作の基礎を身につける。					
教科書(参考書・教材等)		授業毎にプリントを配布し進めていく					