

科目名 (英)	製菓理論 (Confectionery Theory)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	製菓衛生師科	授業 形態	講義 実験	総時間 (単位)	150 (5)	開講区分	通年 前期
【授業の学習内容】 製菓衛生師資格の取得を目的とし、菓子製造・パン製造における製品の分類や原材料の特性や取り扱い、各種製法や製造工程を学ぶ。 ※実務経験:和菓子店で勤務。製菓衛生師、1級菓子製造技能士。							
【到達目標】 菓子製造・パン製造における製品の分類や原材料の特性や取り扱い、各種製法工程を理解した上で、製菓衛生師試験の当該科目に6割以上正解することができる。							

授業計画・内容	
1回目	洋菓子製造の主要原材料が説明できる①
2回目	洋菓子製造の主要原材料が説明できる②
3回目	バターケーキ生地の製法について説明できる①
4回目	バターケーキ生地の製法について説明できる②
5回目	スポンジ生地の製法について説明できる①
6回目	スポンジ生地の製法について説明できる②
7回目	クッキー生地の製法について説明できる①
8回目	クッキー生地の製法について説明できる②
9回目	基本クリームの製法について説明できる①
10回目	基本クリームの製法について説明できる②
11回目	メレンゲの製法について説明できる
12回目	シュー生地の製法について説明できる①
13回目	シュー生地の製法について説明できる②
14回目	糖度・シロップの製法について説明できる
15回目	アントルメの分類・製法について説明できる
16回目	甘味料の種類、特性について説明できる
17回目	小麦粉の種類、特性について説明できる
18回目	でんぷんの種類、特性について説明できる
19回目	鶏卵の種類、特性について説明できる
20回目	牛乳・乳製品の種類、特性について説明できる
21回目	油脂類の種類、特性について説明できる
22回目	チョコレートの種類、特性について説明できる①
23回目	チョコレートの種類、特性について説明できる②
24回目	果実・果実加工品の種類、特性について説明できる
25回目	種実類の種類、特性について説明できる
26回目	風味調味材料の種類、特性について説明できる

授業計画・内容	
27回目	凝固剤・増粘安定剤の種類、特性について説明できる
28回目	乳化剤の種類、特性について説明できる
29回目	膨張剤・着色料の種類、特性について説明できる
30回目	工芸菓子の種類、製法について説明できる
31回目	製パン:製パン工程解説について説明が出来る
32回目	製パン:重量・時間・温度・湿度の重要性について説明が出来る
33回目	製パン:ミキシング・分割・成形・ホイロ・焼成の解説について説明が出来る
34回目	製パン:製パン法(直捏法・中種法)について説明が出来る
35回目	製パン:パン製造について説明が出来る
36回目	製パン:パンの歴史、パン業界の分類について説明ができる
37回目	製パン:パンの分類(色々な国のパン等)について説明できる
38回目	和菓子:和菓子について説明できる。和菓子の道具について説明できる。
39回目	和菓子:米粉について説明出来る。①五節句について説明できる。①
40回目	和菓子:米粉について説明できる② 五節句について説明できる②
41回目	和菓子:菓子の分類について説明できる①
42回目	和菓子:菓子の分類説明できる②
43回目	和菓子:菓子の分類について説明できる③
44回目	和菓子:製餡について説明できる③
45回目	和菓子:素材について説明できる。
準備学習 時間外学習	製菓衛生師全書、製菓衛生師教本で予習復習を行う。各実習で行った事を復習しておく。
評価方法	試験点100点満点で評価する。 洋菓子・製パン・和菓子それぞれの分野を合わせた筆記試験を行う。
【使用教科書・教材・参考書】 □ 「製菓衛生師全書」 「製菓衛生師教本」	

科目名 (英)	製菓理論 (Confectionery Theory)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	製菓衛生師科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	150 (5)	開講区分	通年 後期
【授業の学習内容】 製菓衛生師資格の取得を目的とし、菓子製造・パン製造における製品の分類や原材料の特性や取り扱い、各種製法や製造工程を学ぶ。 ※実務経験：和菓子店で勤務。製菓衛生師、1級菓子製造技能士。							
【到達目標】 菓子製造・パン製造における製品の分類や原材料の特性や取り扱い、各種製法工程を理解した上で、製菓衛生師試験の当該科目に6割以上正解することができる。							

授業計画・内容	
1回目	製パン：製菓理論 牛乳及び乳製品（脱脂粉乳・全脂粉乳等）
2回目	製パン：製菓理論 パン酵母・イーストの種類及び働き、天然酵母
3回目	製パン：製菓理論 食塩・砂糖の性質及び働き
4回目	製パン：製菓理論 製パン工程解説①
5回目	製パン：製菓理論 製パン工程解説②
6回目	和菓子：菓子の歴史①
7回目	和菓子：菓子の歴史②
8回目	和菓子：和菓子の原材料／米粉①
9回目	和菓子：和菓子の原材料／米粉②
10回目	和菓子：和菓子と原材料
11回目	和菓子：和菓子と原材料
12回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
13回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
14回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
15回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
16回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
17回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
18回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
19回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
20回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
21回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
22回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
23回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
24回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
25回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
26回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
27回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料

28回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
29回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
30回目	洋菓子：洋菓子の分類、洋菓子の原材料、洋菓子の副材料
準備学習 時間外学習	製菓衛生師全書、製菓衛生師教本で予習復習を行う。各実習で行った事を復習しておく。
評価方法	試験点100点満点で評価する。 洋菓子・製パン・和菓子それぞれの分野を合わせた筆記試験を行う。
【使用教科書・教材・参考書】 □ 「製菓衛生師全書」 「製菓衛生師教本」	