

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)	90 (3)	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：洋菓子店、企業、ホテルにて製造職等に携わる。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	甘味料の種類、特性について
2回目	小麦粉・でん粉の種類、特性について
3回目	鶏卵の種類、特性について
4回目	牛乳・乳製品の種類、特性について
5回目	油脂類の種類、特性について
6回目	チョコレートの種類、特性について
7回目	果実・果実加工品の種類、特性について
8回目	種実類の種類、特性について
9回目	風味調味料の種類、特性について
10回目	凝固剤・増粘安定剤の種類、特性について
11回目	乳化剤の種類、特性について
12回目	膨張剤・着色料の種類、特性について
13回目	洋菓子製造の主要原材料について
14回目	スポンジ生地の製法について
15回目	バターケーキ生地の製法について
16回目	クッキー生地の製法について
17回目	基本クリームの製法について
18回目	シュー生地の製法について
19回目	メレンゲの製法について
20回目	アントルメの分類・製法について
21回目	ドーナツの分類・製法について
22回目	パイの分類・製法について
23回目	チョコレートの分類・製法について
24回目	和菓子：和菓子について・道具類の説明
25回目	和菓子：米粉について①
26回目	和菓子：米粉について②
27回目	和菓子：餡について

授業計画・内容	
28回目	パン:パン酵母の種類及び働き
29回目	パン:製パン工程解説
30回目	パン:製パン法(直捏法・中種法)
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。
<b>【使用教科書・教材・参考書】</b> 製菓衛生師教本 下:(一社)全国製菓衛生師養成施設協会 製菓衛生師 全書:日本菓子教育センター	

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)	90 3	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：洋菓子店、企業、ホテルにて製造職等に携わる。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	甘味料、小麦粉・でん粉の種類、特性について
2回目	鶏卵、牛乳・乳製品の種類、特性について
3回目	油脂類、チョコレート、果実・果実加工品の種類、特性について
4回目	種実類、風味調味材料、凝固剤・増粘安定剤、の種類、特性について
5回目	乳化剤、膨張剤・着色料の種類、特性について
6回目	スポンジ生地、バターケーキ生地の製法について
7回目	クッキー生地、基本クリームの製法について
8回目	シュー生地、メレンゲの製法について
9回目	アントルメ、ドーナツの分類・製法について
10回目	パイ、チョコレートの分類・製法について
11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
12回目	和菓子：菓子の歴史②
13回目	和菓子：和菓子と原材料 餡について
14回目	和菓子：和菓子の分類①
15回目	和菓子：和菓子の分類②
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。
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師教本 下：(一社)全国製菓衛生師養成施設協会 製菓衛生師 全書：日本菓子教育センター	