

科目名 (英)	製菓理論 (Confectionery Theory)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	製菓理論	授業 形態	講義	総時間 (単位)	150 5	開講区分	通年 前期

【授業の学習内容】

製菓製パンにおける製品の分類や原材料の基礎知識、器具の取り扱い、各種製法工程について理解し、説明できるようになる。
製菓製パンの成り立ちや歴史を理解し、説明できるようになる。
※実務経験：製菓店に7年間勤務。製菓衛生師、1級菓子製造技能士。

【到達目標】

製菓衛生師免許取得を目的とする。
製菓製パン製造に携わるものとして、原材料や製法、技法を理解できるようになる。

授業計画・内容

1回目	洋菓子：原材料について 甘味料①
2回目	洋菓子：原材料について 甘味料②
3回目	洋菓子：原材料について 小麦粉・でんぷん
4回目	洋菓子：原材料について 牛乳・乳製品・油脂①
5回目	洋菓子：原材料について 牛乳・乳製品・油脂②
6回目	洋菓子：原材料について 鶏卵
7回目	洋菓子：原材料について 果実・果実加工品
8回目	洋菓子：原材料について 凝固材料・増粘安定剤
9回目	洋菓子：原材料について 酒・風味料材料
10回目	洋菓子：原材料について チョコレート
11回目	洋菓子：原材料について 種実類
12回目	洋菓子：原材料について 乳化剤・膨張剤
13回目	洋菓子：原材料について 糖度・シロップ
14回目	洋菓子：菓子の歴史・菓子の分類
15回目	洋菓子：前期のまとめ
16回目	和菓子：和菓子について 道具類の説明
17回目	和菓子：米粉について①
18回目	和菓子：米粉について② / 五節句について①
19回目	和菓子：豆について/五節句について②
20回目	和菓子：製餡について①
21回目	和菓子：製餡について②
22回目	和菓子：加工餡について
23回目	和菓子：菓子の分類について①
24回目	和菓子：菓子の分類について②
25回目	和菓子：菓子の分類について③
26回目	和菓子：和菓子の歴史①
27回目	和菓子：和菓子の歴史②
28回目	和菓子：膨張剤について
29回目	和菓子：寒天について
30回目	和菓子：菓子の包装・試験対策

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	製パン:小麦の種類と特徴(用途別)について説明できる
39回目	製パン:小麦粉の主な働き(でん粉・糊化・老化等)について説明できる
40回目	製パン:鶏卵ぼ働き(性質・卵白の気泡性・卵黄の乳化性)について説明できる
41回目	製パン:油脂の種類及び働き、性質について説明できる
42回目	製パン:牛乳及び乳製品(脱脂粉乳・全脂粉乳等)について説明できる
43回目	製パン:パン酵母・イーストの種類及び働き、天然酵母について説明でき
44回目	製パン:食塩・砂糖の性質及び働きについて説明できる
45回目	製パン:パン分類(生地別解説)について説明できる
準備学習 時間外学習	教科書を用いて予習、復習を行ってください。
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/製菓衛生師全書/新しい製パン基礎知識/ これだけは覚えたいベーカリー販売員の基礎の基礎	

科目名 (英)	製菓理論 (Confectionery Theory)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	製菓理論	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】

製菓製パンにおける製品の分類や原材料の基礎知識、器具の取り扱い、各種製法工程について理解し、説明できるようになる。
製菓製パンの成り立ちや歴史を理解し、説明できるようになる。
※実務経験：製菓店に7年間勤務。製菓衛生師、1級菓子製造技能士。

【到達目標】

製菓衛生師免許取得を目的とする。
製菓製パン製造に携わるものとして、原材料や製法、技法を理解できるようになる。

授業計画・内容

1回目	原材料について 前期のおさらい(材料についてのまとめ)
2回目	原材料について スポンジ生地の作り方や仕組み
3回目	原材料について バターケーキ生地の作り方の種類
4回目	原材料について パイ生地の作り方の種類と仕組み
5回目	原材料について シュー生地の作り方と組み合わせ
6回目	原材料について クリームの作り方と組み合わせ
7回目	原材料について メレンゲの種類と作り方
8回目	原材料について テンパリングの仕組みについて
9回目	原材料について アントルメについて
10回目	原材料について チョコレートの味覚について
11回目	原材料について チーズの味覚について
12回目	原材料について ナッツの味覚について
13回目	原材料について 細工菓子について
14回目	原材料について 国家試験対策
15回目	原材料について
16回目	原材料について
17回目	原材料について
18回目	原材料について
19回目	原材料について
20回目	原材料について
21回目	原材料について
22回目	原材料について
23回目	原材料について
24回目	原材料について
25回目	原材料について
26回目	原材料について
27回目	原材料について
28回目	原材料について
29回目	原材料について
30回目	原材料について 後期まとめ

準備学習 時間外学習	教科書を用いて予習、復習を行ってください。
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/製菓衛生師全書/新しい製パン基礎知識/ これだけは覚えたいベーカリー販売員の基礎の基礎	