

科目名 (英)	製菓理論 (Confectionery Theory)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	製菓本科	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：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】 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						
2回目	洋菓子：原材料について 甘味料						
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 鶏卵						
5回目	洋菓子：原材料について 牛乳・乳製品						
6回目	洋菓子：原材料について 油脂						
7回目	洋菓子：原材料について チョコレート						
8回目	洋菓子：原材料について 果実・果実加工品						
9回目	洋菓子：原材料について 種実類						
10回目	洋菓子：原材料について 酒						
11回目	洋菓子：原材料について 凝固材料・増粘安定剤						
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・メレンゲの種類と作り方						
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						
17回目	和菓子：でんぷんについて						
18回目	和菓子：米粉について①						
19回目	和菓子：米粉について②						
20回目	和菓子：豆について						
21回目	和菓子：加工餡について						
22回目	和菓子：製餡について						
23回目	和菓子：寒天について						
24回目	製パン：製パン工程解説について説明が出来る						
25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						
26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						
27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						
28回目	製パン：パン製造について説明が出来る						
29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						
30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 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	I		
学科・コース	製菓本科	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：洋菓子店、企業、ホテルにて製造職等に携わる。製菓衛生師、I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：スポンジ生地の製法について
2回目	洋菓子：バターケーキ生地の製法について
3回目	洋菓子：クッキー生地の製法について
4回目	洋菓子：基本クリームの製法について
5回目	洋菓子：シュー生地、メレンゲの製法について
6回目	洋菓子：パイの分類・製法について
7回目	洋菓子：洋菓子の分類、原材料、副材料について
8回目	洋菓子：洋菓子の分類、原材料、副材料について
9回目	原材料について チョコレートの味覚とテンパリングの仕組みについて
10回目	原材料について 乳製品の味覚について チーズの味覚について
11回目	原材料について 米・米粉について
12回目	原材料について 菓子の分類について①
13回目	菓子の分類について②
14回目	原材料について お茶について
15回目	国家試験対策
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 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