

科目名 (英)	製菓理論 (confectionery theory)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	お菓子専科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
<b>【授業の学習内容】</b> 菓子製造における製品の分類や原材料の基礎知識、各種製法工程、器具の取り扱いを学ぶ。 ※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。							
<b>【到達目標】</b> 菓子製造における原材料の特性を理解し、製法の違いによる製品の相違点を理解する。							

授業計画・内容	
1回目	菓子の原材料：基本材料の種類、扱い方、保存について
2回目	菓子の原材料：甘味料、小麦粉の種類、特徴、特性について
3回目	菓子の原材料：鶏卵、牛乳・乳製品の種類、特徴、特性について
4回目	菓子の原材料：果実・果実加工品、油脂の種類、特徴、特性について
5回目	菓子の原材料：種実類、チョコレートの種類、特徴、特性について①
6回目	菓子の原材料：チョコレートの種類、特徴、特性について②
7回目	菓子の原材料：凝固材料、増粘安定剤、風味・調味材料の種類、特徴、特性について
8回目	菓子の原材料：膨張剤、着色料、米粉、補助材料の種類、特徴、特性について
9回目	菓子の分類：バタークッキー、クッキー生地の種類、特徴、特性について
10回目	菓子の分類：クッキー生地、ドーナツ、スポンジ生地の種類、特徴、特性について
11回目	菓子の分類：パイ、シュー生地の種類、特徴、特性について
12回目	菓子の分類：クリーム、メレンゲの種類、特徴、特性について
13回目	菓子の分類：チョコレートの種類、特徴、特性について
14回目	菓子の分類：工芸菓子の種類、特徴、特性について
15回目	菓子の原材料、菓子の分類のまとめ
準備学習 時間外学習	製菓衛生師教本で予習復習を行う。
評価方法	前期試験で筆記試験を行う。
<b>【使用教科書・教材・参考書】</b> □ 全国製菓衛生師養成施設協会発行：製菓衛生師教本(下)	