

科目名 (英)	製菓理論 (confectionery theory)	必修 選択	必修	年次	I		
学科・コース	お菓子専科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (I)	開講区分	前期
【授業の学習内容】							
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、I級菓子製造技能士。							
【到達目標】							
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：甘味料、小麦粉の種類、特徴、特性について①						
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②						
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①						
4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②						
5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						
6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						
7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						
8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						
9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						
10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						
11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						
12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						
13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						
14回目	菓子の分類：チョコレートの種類、特徴、特性について						
15回目	前期のまとめ						
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	前期試験にて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)：全国製菓衛生師養成施設協会							