

科目名 (英)	製菓理論 (confectionery theory)	必修 選択	必修	年次	1		
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 2	開講区分	前期
学科・コース	お菓子専科						
【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、1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：甘味料の種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習						
2回目	菓子の原材料：甘味料の種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習						
3回目	菓子の原材料：小麦・でん粉の種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習						
4回目	菓子の原材料：小麦・でん粉の種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習						
5回目	菓子の原材料：鶏卵の種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習						
6回目	菓子の原材料：鶏卵の種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習						
7回目	菓子の原材料：牛乳・乳製品の種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習						
8回目	菓子の原材料：牛乳・乳製品の種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習						
9回目	菓子の原材料：油脂の種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習						
10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 お菓子実習（洋菓子）の予習復習						
11回目	菓子の原材料：果実・果実加工品の種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習						
12回目	菓子の原材料：種実類の種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習						
13回目	菓子の原材料：酒の種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習						
14回目	菓子の原材料：凝固剤・増粘安定剤の種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習						
15回目	菓子の原材料：乳化剤・膨張剤の種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習						

16回目	製パン原材料：小麦特性、酵母、製パン法について お菓子実習（パン）の予習復習
17回目	菓子の原材料：糖度・シロップ・メレンゲの種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習
18回目	菓子の原材料：洋菓子の歴史・菓子の分類 お菓子実習（洋菓子）の予習復習
19回目	菓子の分類：スポンジ生地、ロール生地の種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習
20回目	菓子の分類：スポンジ生地、ロール生地の種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習
21回目	菓子の分類：ドーナツの種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習
22回目	菓子の分類：バターケーキの種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習
23回目	菓子の分類：クッキー生地の種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習
24回目	菓子の分類：クッキー生地の種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習
25回目	菓子の分類：シュー生地の種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習
26回目	製パン原材料：パンの分類、歴史、副材料特性について お菓子実習（パン）の予習復習
27回目	菓子の分類：パイ生地の種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習
28回目	菓子の分類：クリームの種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習
29回目	菓子の分類：メレンゲの種類、特徴、特性について お菓子実習（洋菓子）の予習復習
30回目	前期のまとめ
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。
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】 製菓衛生師全書（下）、製菓衛生師教本（下）	