

科目名 (英)	製菓理論 (Confectionery Theory)	必修 選択	必修	年次	I		
学科・コース	スイーツ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	通年 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	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 小麦粉・でん粉
3回目	洋菓子:原材料について 鶏卵
4回目	洋菓子:原材料について 牛乳・乳製品
5回目	洋菓子:原材料について 油脂
6回目	洋菓子:原材料について チョコレート
7回目	洋菓子:原材料について 果実・果実加工品・種実類
8回目	洋菓子:原材料について 酒・凝固剤・安定剤
9回目	洋菓子:原材料について 乳化剤・膨張剤
10回目	洋菓子:原材料について 前期のまとめ
11回目	和菓子:餡について。
12回目	和菓子:製餡・加工餡について。
13回目	和菓子:でん粉について。
14回目	和菓子:米粉について①
15回目	和菓子:米粉について②
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】
製菓衛生師全書

科目名 (英)	製菓理論 (Confectionery Theory)	必修 選択	必修	年次	1		
学科・コース	スイーツ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 (2)	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、1級菓子製造技能士。							
【到達目標】 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	原材料について
8回目	原材料について
9回目	原材料について
10回目	原材料について
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 餡について
13回目	引き菓子について
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】 製菓衛生師全書	