

科目名 (英)	製菓理論 (Confectionery Theory)	必修 選択	必修	年次	I	担当教員	
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。 ※専門学校卒業後、洋菓子店、企業、ホテルにて計13年の実務経験。2009年製菓衛生師資格取得。							
【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	洋菓子：基本クリーム の製法について
8回目	和菓子：原材料について
9回目	和菓子：原材料について
10回目	和菓子：原材料について
11回目	和菓子：原材料について
12回目	和菓子：原材料について
13回目	和菓子：原材料について
14回目	和菓子：原材料について
15回目	和菓子：原材料について
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	