

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓理論		製菓学科/1年	2020/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	45回	3単位(90時間)	必須	村上 勝彦
授業の概要				
製菓、製パン技術の向上を目指す上で必要な知識を科学的に理解し、製菓実習と合わせて効果的に技術が向上するように学習をしていきます。また、科学的根拠に基づいた知識を習得することで応用力も身につけることを目標とします。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・製菓理論を学ぶ意義を理解している。 ・菓子の原材料についてその種類と名称、特徴・特性を習得し、製菓実習でより理解できるようになっている。 ・菓子の分類(和菓子、洋菓子)と製パンに関する理解が深まっている。 				
実務経験有無		実務経験内容		
有		製菓業界での実務経験40年 老舗菓子店のオーナーパティシエとしての幅広い経験を、製菓衛生師(パティシエ)の資質向上に役立つよう授業展開する。		
時間外に必要な学修				
毎回の授業に関する復習を行うこと。 次回の学習内容を踏まえてテキストを用いて予習すること。				
回	テーマ	内 容		
1	オリエンテーション	製菓理論とは 製菓理論を学ぶ意義		
2	菓子の原材料 1	甘味料①		
3	菓子の原材料 2	甘味料② 砂糖以外の糖質甘味料		
4	菓子の原材料 3	甘味料の小テスト 小麦粉		
5	菓子の原材料 4	米およびコメの加工品 でん粉の種類		
6	菓子の原材料 5	小麦粉・米粉・でん粉の小テスト		
7	菓子の原材料 6	鶏卵		
8	菓子の原材料 7	油脂(種類) 油脂(加工適正)		
9	菓子の原材料 8	牛乳及び乳製品		
10	菓子の原材料 9	クリームのオーバーランとは 牛乳及び乳製品・チーズ小テスト		
11	菓子の原材料 10	チョコレート類 チョコレートの特性		
12	菓子の原材料 11	果実及び果実加工品		
13	菓子の原材料 12	種実類(ナッツ類) 豆類について		
14	前期試験に向けて	前期試験に向けての練習問題・解説		

回	テ ー マ	内 容
15	前期試験	前期末試験
16	菓子の原材料 13	凝固剤・増粘剤について
17	菓子の原材料 14	風味・調味料（酒類、香料、香辛料）
18	補助材料 1	パン酵母（イースト） 食塩、水、モルトエキス、製パン改良剤
19	補助材料 2	膨張剤について 乳化剤・着色料について
20	菓子の分類（和菓子） 1	製餡
21	菓子の分類（和菓子） 2	餅物
22	菓子の分類（和菓子） 3	蒸し物
23	菓子の分類（和菓子） 4	流し物
24	菓子の分類（和菓子） 5	焼き物・平なべ物
25	菓子の分類（和菓子） 6	焼き物・オープン
26	菓子の分類（和菓子） 7	練り物
27	菓子の分類（和菓子） 8	半生・干菓子
28	菓子の分類（和菓子） 9	和菓子まとめ
29	菓子の分類（洋菓子） 1	クリーム

回	テーマ	内 容		
30	菓子の分類（洋菓子） 2	スポンジ・ロール生地		
31	菓子の分類（洋菓子） 3	バターケーキ		
32	菓子の分類（洋菓子） 4	シュー・ドーナッツ		
33	菓子の分類（洋菓子） 5	パイ（フィユタージュ）		
34	菓子の分類（洋菓子） 6	タルト・タルトレット		
35	菓子の分類（洋菓子） 7	クッキー		
36	菓子の分類（洋菓子） 8	チョコレート		
37	菓子の分類（洋菓子） 9	イースト物		
38	菓子の分類（洋菓子） 10	アントルメ		
39	菓子の分類（洋菓子） 11	細工物		
40	菓子の分類（洋菓子） 12	洋菓子まとめ		
41	製パン理論	製パン工程 製パン法		
42	製パン製造	食パン、菓子パン、レーズンブレッド、 クロワッサン、フランスパン		
43	製パン	製パンまとめ		
44	後期試験に向けて	後期試験に向けての練習問題・解説		
45	後期試験	後期末試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）		期末試験	80.0%	
その他、必要に応じて資料を配布する。		授業態度	20.0%	