

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1年	2単位	必修
担当教員			
谷口 英司			

講義概要	<p>和洋菓子・製パンの製造に用いられる材料の種類や成分、機能性や加工利用特性を学ぶ。個々の特性を生かし、製造するためにはどのような点を注意したらよいか、実習に応用できる能力を身に付けてほしい。</p> <p>本講義では、多くの製品で基本配合となる穀類・甘味料をはじめとし、鶏卵、牛乳・乳製品、油脂類や原料チョコレートにどのような特性があるのか、実習で製造した製品と絡めながら理解を深めていく。</p>		
授業計画	1	オリエンテーション 製菓理論を学ぶ意義	
	2	穀類① 小麦粉の種類と特製	
	3	学習課題 予習：全書P291～292「小麦粉」 穀類② 米及び米粉の種類と用途	
	4	学習課題 予習：全書P296～297「米粉」 穀類③ でんぷん類の種類、特性について	
	5	学習予習：全書P293～295「でん粉」 甘味料① 砂糖の種類	
	6	学習課題 予習：全書P285～287「甘味料」 甘味料② その他の甘味料（水飴、天然甘味料、人口甘味料など）	
	7	学習課題 予習：全書P288～290「でん粉糖」 甘味料③ 砂糖の特性、甘味料について	
	8	学習課題 予習：全書P287～290「砂糖の特徴」 油脂類① 油脂の製菓特性	
	9	学習課題 予習：全書P300～301「油脂の加工適正」 油脂類② 油脂の種類	
	10	学習課題 予習：全書P299～300「油脂の種類と特徴」 鶏卵① 鶏卵の成分特性	
	11	学習課題 予習：全書P297～298「鶏卵」 鶏卵② 鶏卵の製菓特性、加工品	
	12	学習課題 予習：全書P297～299「鶏卵」 牛乳・乳製品① 牛乳の成分特性	
	13	学習課題 予習：全書P302「牛乳及び乳製品」 牛乳・乳製品② 乳製品の成分特性	
	14	学習課題 予習：全書P303～304「牛乳及び乳製品」 原料チョコレート① 原料チョコレートの種類	
	15	学習課題 予習：全書P304～305「原料チョコレート類」 原料チョコレート② チョコレートの加工特性	
		学習課題 予習：全書P305～306「原料チョコレート類」	

授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	①穀類の種類・特性について学び、説明できるようになることを目標とする ②甘味料の種類・特性について学び、説明できるようになることを目標とする ③油脂類の種類・特性について学び、説明できるようになることを目標とする ④鶏卵の特性について学び、説明できるようになることを目標とする ⑤牛乳・乳製品の種類・成分について学び、説明できるようになることを目標とする
教科書・参考書	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教科書「製菓衛生師教本」 全国製菓衛生師養成施設協会 編 「製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて」 日本菓子教育センター</li> <li>・参考書「お菓子「こつ」の科学」 河田昌子 著 柴田書店</li> </ul>
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎授業後、質問を受け付けます。</li> <li>・金曜日放課後対応します。</li> </ul>
備考・メッセージ	実習で実践した製法、材料の使用法、和菓子、洋菓子、製パンに関する専門用語の意味を理解しておくこと