

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	1年	2単位	必修
担当教員			
藤川康雄 ・ 山口暢裕 ・ 北川智弘 ・ 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機械・器具の名称と用途、材料の加工利用特性を学ぶ。個々の特性をいかし、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つけてほしい。</p> <p>本講義を通して、実習で使用する機械・器具、原料について改めて理解を深めることを目標とする</p>
授業計画	<p>1 菓子の定義・菓子製造の要件① 半年実習を通して製造を行ったが、改めて菓子とは？、菓子製造の要件とは？を確認する</p> <p>学習課題 復習：菓子の定義・菓子製造の要件をまとめる 予習：テキストを読んでおく</p> <p>2 菓子の定義・菓子製造の要件② 半年実習を通して製造を行ったが、改めて菓子とは？、菓子製造の要件とは？を確認する</p> <p>学習課題 復習：菓子の定義・菓子製造の要件をまとめる 予習：テキストを読んでおく</p> <p>3 和菓子の機械・器具① 和菓子で使う機械・器具の名称と用途について</p> <p>学習課題 復習：和菓子で使う機械・器具の名称と用途をまとめておく 予習：製菓実習Ⅰのオリエンテーション資料を読み返しておく</p> <p>4 和菓子の機械・器具② 和菓子で使う機械・器具の名称と用途について</p> <p>学習課題 復習：和菓子で使う機械・器具の名称と用途をまとめておく 予習：製菓実習Ⅰのオリエンテーション資料を読み返しておく</p> <p>5 洋菓子の機械・器具① 洋菓子で使う機械・器具の名称と用途について</p> <p>学習課題 復習：洋菓子で使う機械・器具の名称と用途をまとめておく 予習：製菓実習Ⅰのオリエンテーション資料を読み返しておく</p> <p>6 洋菓子の機械・器具② 洋菓子で使う機械・器具の名称と用途について</p> <p>学習課題 復習：洋菓子で使う機械・器具の名称と用途をまとめておく 予習：製菓実習Ⅰのオリエンテーション資料を読み返しておく</p> <p>7 製パンの機械・器具① 製パンで使う機械・器具の名称と用途について</p> <p>学習課題 復習：製パンで使う機械・器具の名称と用途をまとめておく 予習：製菓実習Ⅰのオリエンテーション資料を読み返しておく</p> <p>8 製パンの機械・器具② 製パンで使う機械・器具の名称と用途について</p> <p>学習課題 復習：製パンで使う機械・器具の名称と用途をまとめておく 予習：製菓実習Ⅰのオリエンテーション資料を読み返しておく</p> <p>9 小麦粉について① 小麦粉の基本的な扱い、製菓特性について</p> <p>学習課題 復習：小麦粉の用途、製菓特性についてまとめる 予習：テキストを読んでおく</p> <p>10 小麦粉について② 小麦粉の基本的な扱い、製菓特性について</p> <p>学習課題 復習：小麦粉の用途、製菓特性についてまとめる 予習：テキストを読んでおく</p> <p>1 1 米粉について① 米粉の基本的な扱い、製菓特性について</p> <p>学習課題 復習：米粉の用途、製菓特性についてまとめる 予習：テキストを読んでおく</p> <p>1 2 米粉について② 米粉の基本的な扱い、製菓特性について</p> <p>学習課題 復習：米粉の用途、製菓特性についてまとめる 予習：テキストを読んでおく</p>

13	<p>砂糖・その他の甘味料について① 砂糖・その他の甘味料の基本的な扱い、製菓特性について</p> <p>学習課題 復習：砂糖・その他の甘味料の用途、製菓特性についてまとめる 予習：テキスト（全書）P289～P294を読んでおく</p>
14	<p>砂糖・その他の甘味料について② 砂糖・その他の甘味料の基本的な扱い、製菓特性について</p> <p>学習課題 復習：砂糖・その他の甘味料の用途、製菓特性についてまとめる 予習：テキスト（全書）P289～P294を読んでおく</p>
15	<p>パン酵母・補助材料について① パン酵母・補助材料の基本的な扱い、製菓特性について</p> <p>学習課題 復習：パン酵母・補助材料の用途、製菓特性についてまとめる 予習：テキストを読んでおく</p>
16	<p>パン酵母・補助材料について② パン酵母・補助材料の基本的な扱い、製菓特性について</p> <p>学習課題 復習：パン酵母・補助材料の用途、製菓特性についてまとめる 予習：テキストを読んでおく</p>
17	<p>和菓子の製造理論① 製餡について</p> <p>学習課題 復習：小豆あんの製餡について、工程・用語をまとめておく 予習：製菓実習Ⅰ・Ⅱの製餡のプリントを読んでおく</p>
18	<p>和菓子の製造理論② 製餡について</p> <p>学習課題 復習：小豆あんの製餡について、工程・用語をまとめておく 予習：製菓実習Ⅰ・Ⅱの製餡のプリントを読んでおく</p>
19	<p>和菓子の製造理論③ 饅頭類について（基本的な配合割合、生地の状態、蒸し方、焼成温度など）</p> <p>学習課題 復習：饅頭類の基本をまとめる 予習：製菓実習Ⅰ・Ⅱの饅頭類のプリントを読んでおく</p>
20	<p>和菓子の製造理論④ 饅頭類について（基本的な配合割合、生地の状態、蒸し方、焼成温度など）</p> <p>学習課題 復習：饅頭類の基本をまとめる 予習：製菓実習Ⅰ・Ⅱの饅頭類のプリントを読んでおく</p>
21	<p>洋菓子の製造理論① バターケーキについて（配合、焼成条件、製法（シュガーバター法、フラワーバター法、オールインミックス法など）</p> <p>学習課題 復習：バターケーキの配合、製法などをまとめる 予習：製菓実習Ⅰ・Ⅱのバターケーキのプリントを読んでおく</p>
22	<p>洋菓子の製造理論② バターケーキについて（配合、焼成条件、製法（シュガーバター法、フラワーバター法、オールインミックス法など）</p> <p>学習課題 復習：バターケーキの配合、製法などをまとめる 予習：製菓実習Ⅰ・Ⅱのバターケーキのプリントを読んでおく</p>
23	<p>洋菓子の製造理論③ スポンジ類（ジェノワーズ、ビスキュイ）の製法、焼成条件について</p> <p>学習課題 復習：ジェノワーズ、ビスキュイ生地の製法のポイント、焼成条件などをまとめる 予習：製菓実習Ⅰ・Ⅱのスポンジ類のプリントを読んでおく</p>
24	<p>洋菓子の製造理論④ スポンジ類（ジェノワーズ、ビスキュイ）の製法、焼成条件について</p> <p>学習課題 復習：ジェノワーズ、ビスキュイ生地の製法のポイント、焼成条件などをまとめる 予習：製菓実習Ⅰ・Ⅱのスポンジ類のプリントを読んでおく</p>
25	<p>洋菓子の製造理論⑤ 凝固剤（ゼラチン、カラギーナン）の扱いについて、融解温度、凝固温度など</p> <p>学習課題 復習：ゼラチン、カラギーナンの特性についてまとめる 予習：製菓実習Ⅰ・Ⅱの凝固剤使用のプリントを読んでおく</p>
26	<p>洋菓子の製造理論⑥ 凝固剤（ゼラチン、カラギーナン）の扱いについて、融解温度、凝固温度など</p> <p>学習課題 復習：ゼラチン、カラギーナンの特性についてまとめる 予習：製菓実習Ⅰ・Ⅱの凝固剤使用のプリントを読んでおく</p>
27	<p>製パンの製造理論① 基本的な製造工程のポイントについて</p> <p>学習課題 復習：基本的な製造工程のポイントについてまとめる 予習：製菓実習Ⅰのオリエンテーションのプリントを読んでおく</p>
28	<p>製パンの製造理論②</p>

	<p>基本的な製造工程のポイントについて</p> <p>学習課題 復習：基本的な製造工程のポイントについてまとめる 予習：製菓実習Ⅰのオリエンテーションのプリントを読んでおく</p> <p>29 製パンの製造理論③ 製パン法（直捏、中種法など）の種類、特性について</p> <p>学習課題 復習：製パン法の種類、特性をまとめる 予習：製菓実習Ⅰのオリエンテーションのプリント、テキスト（全書）を読んでおく</p> <p>30 製パンの製造理論④ 製パン法（直捏、中種法など）の種類、特性について</p> <p>学習課題 復習：製パン法の種類、特性をまとめる 予習：製菓実習Ⅰのオリエンテーションのプリント、テキスト（全書）を読んでおく</p>
授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	<p>① 機械・器具の名称、扱い方について学び、操作ができるようになる</p> <p>② 基本材料（穀類、甘味料など）の扱いについて学び、実践できるようになる</p> <p>③ 製菓の製造理論（和菓子）について理解し、製造することが出来るようになる</p> <p>④ スポンジの製造理論（洋菓子）について理解し、製造することが出来るようになる</p> <p>⑤ 製パン工程（製パン）について理解し、製造することが出来るようになる</p> <p>定期試験 60% 実習ノート 20% 授業への参加意欲 20%</p> <p>意欲・関心・態度 20%</p> <p>思考・判断 15%</p> <p>技能・表現 15%</p> <p>知識・理解 50%</p>
教科書・参考書	<p>テキスト：「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</p> <p>「製菓衛生師教本」 全国製菓衛生師養成施設協会</p>
履修条件	製菓理論Ⅰ、製菓実習Ⅰ・Ⅱを履修していること
履修上の注意	製菓実習内で先生方が説明されたことも含まれます。実習中もメモを忘れずに取りましょう
オフィスアワー	土曜日の午前中（製菓実習室自主練習使用時間）
備考・メッセージ	