

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2年	2単位	必修
担当教員			
大平 茂利・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、和洋菓子、製パンの分類を知り、1年次で製造した製品の材料の特性を製造法を思い出しながら理解を深めていく。</p>
授業計画	<p>1 菓子の歴史① 和菓子の歴史・分類について 学習課題 予習：全書P325「和菓子分類」、1年次に学習した配合・資料（配布プリント）</p> <p>2 菓子の歴史② 洋菓子の歴史・分類について 学習課題 予習：全書P357「洋菓子の製法による分類」、1年次に学習した配合・資料（配布プリント）</p> <p>3 菓子の歴史③ パンの歴史・分類について 学習課題 予習：全書P378～「製パン実習」、1年次に学習した配合・資料（配布プリント）</p> <p>4 油脂について 油脂の種類、用途について 学習課題 予習：実習に使う油脂類（バター、マーガリン、ショートニングなど）について理解しておく</p> <p>5 牛乳・乳製品 クリーム、バターの種類・用途について 学習課題 予習：実習に使う乳製品（牛乳、バター、生クリーム、チーズなど）について理解しておく</p> <p>6 和菓子の製造理論① 焼菓子について 学習課題 予習：和菓子の分類（かすてら饅頭、栗饅頭、どら焼きなど）について理解しておく</p> <p>7 和菓子の製造理論② 膨張剤について 学習課題 予習：和菓子製造に使用する膨張剤（重曹、イスパタなど）について理解しておく</p> <p>8 和菓子の製造理論③ 凝固剤について（流し菓子） 学習課題 予習：和菓子製造に使用する凝固剤（糸寒天、粉寒天など）について理解しておく</p> <p>9 洋菓子の製造理論① 鶏卵について（カスタードプディング、ムラング） 学習課題 予習：洋菓子の製造工程（カスタードプディング、メレンゲ）について理解しておく</p> <p>10 洋菓子の製造理論② 小麦粉について（パイ生地） 学習課題 予習：洋菓子製造に使用する小麦粉（薄力粉、強力粉など）について理解しておく</p> <p>11 洋菓子の製造理論③ でん粉の特性について（シュー生地） 学習課題 予習：シュー生地の製造工程、でん粉の糊化について理解しておく</p> <p>12 洋菓子の製造理論④ 種実類について（クレームダマンド、ジョコンド生地） 学習課題 予習：クレームダマンドの製造工程、洋菓子製造に使用する種実類（アーモンド、クルミなど）について理解しておく</p> <p>13 製パンの製造理論① リーンな生地（フランスパン） 学習課題 予習：製パンの製造工程、リーンな生地の基本配合（小麦粉、塩、水、イースト）について理解しておく</p> <p>14 製パンの製造理論② リッチな生地（ブリオッシュ） 学習課題 予習：リッチな生地（菓子パン、ブリオッシュなど）の製造工程、リッチな生地に使用する副材料（鶏卵、油脂、脱脂粉乳など）について理解しておく</p> <p>15 製パンの製造理論③ 油脂の扱い 学習課題 予習：製パン（折込生地）の製造工程、製パン製造に使用する油脂類（バター、マーガリン、ショートニングなど）について理解しておく</p>
授業形態	講義
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	<p>①穀類の種類・特性について学び、製造に活かすことができるようになる</p> <p>②甘味料の種類・特性について学び、製造に活かすことができるようになる</p> <p>③油脂類の種類・特性について学び、製造に活かすことができるようになる</p> <p>④鶏卵の特性について学び、製造に活かすことができるようになる</p> <p>⑤牛乳・乳製品の成分について学び、製造に活かすことができるようになる</p>

教科書・参考書	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 参考書「お菓子「こつ」の科学」 河田昌子 著 柴田書店
履修条件	
履修上の注意	
オフィスアワー	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎授業後、質問を受け付けます。 ・ 金曜日放課後対応します。
備考・メッセージ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 次回の授業に関するキーワードについて、その意味を理解しておくこと。 ・ 製造理論の回では、それまでに製造した製品について製造工程を確認しておくこと