

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

講義概要  
 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。  
 本講義では、1年次に学んだ内容の復習と新たに果実、種実、凝固剤、菓子補助剤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。

授業計画	<p>1 穀類 穀類の種類・製菓特性について 学習課題 予習：全書P291～297「小麦粉」「でん粉」「米粉」</p> <p>2 甘味料 砂糖・その他の糖類の種類、製菓特性について 学習課題 予習：全書P285～290「甘味料」</p> <p>3 油脂 油脂の種類・製菓特性について 学習課題 予習：全書P299～301「油脂」</p> <p>4 鶏卵、牛乳・乳製品 鶏卵、牛乳・乳製品の製菓特性について 学習課題 予習：全書P297～298「鶏卵」 P302～304「牛乳及び乳製品」</p> <p>5 原料チョコレート 原料チョコレートの種類・製菓特性について 学習課題 予習：全書P304～306「原料チョコレート類」</p> <p>6 果実および果実加工品① 果実の種類と特製について 学習課題 予習：全書P306～309「果実及び果実加工品」</p> <p>7 果実および果実加工品② 果実加工品の種類と特製について 学習課題 予習：全書P306～309「果実及び果実加工品」</p> <p>8 種実類 種実類の種類と特製について 学習課題 予習：全書P312～313「種実類（ナッツ類）」</p> <p>9 凝固材料① 寒天・カラギーナンについて 学習課題 予習：全書P309～310「凝固材料」</p> <p>10 凝固材料② ゼラチン・ペクチン・その他について 学習課題 予習：全書P310～312「凝固材料」</p> <p>11 風味・調味材料 酒類の分類・特性について 学習課題 予習：全書P314「風味・調味材料」</p> <p>12 香辛料・香料 香辛料・香料の分類・特性について 学習課題 予習：全書P314～316「牛乳及び乳製品」</p> <p>13 ハーブ類 ハーブの活用について 学習課題 予習：314～315「風味・調味材料（香辛料）」</p> <p>14 菓子補助材料① 膨張剤・着色料について 学習課題 予習：全書P322「膨張剤」 P324「着色料」</p> <p>15 菓子補助材料② その他の補助材料について 学習課題 予習：全書P317～321「補助材料（イースト、食塩、製パン改良剤など）」 P323「乳化剤」 P324「増粘安定剤」</p>
------	--

授業形態 講義

評価の観点、評価手段・方法、評価比率  
 ①原料チョコレートの種類・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果実および果実加工品の種類・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種実類の種類・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凝固剤、酒類などの種類・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  
 ⑤菓子補助材料の種類・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

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"><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