

科目名： 製菓理論

単位/授業時間/期間	3 単位/90 時間/年間	学科・学年	ホテルパティシエ科 1 年
講師名	江刺 俊紀	講師の実務 経験	製パン製造業務に 35 年 製パン講師 16 年
		資格等	1 級パン製造技能士、製菓衛生師
ねらい・到達目標	菓子の意義から製造理論をふまえた菓子作りが出来るように、材料の特徴や性質を習得する。製菓材料の特性や人間の五感を使って、菓子を表現できるようになる。		
検定試験	なし		
使用テキスト (出版社名)	製菓衛生師全書（日本菓子教育センター） 製菓衛生師教本（全国製菓衛生師養成施設協会） 新版 お菓子「こつ」の科学（柴田書店） 製菓衛生師国家試験問題集（全国製菓衛生師養成施設協会）		
評価方法	知識 80 点・・・ 期末試験（筆記） 態度 20 点・・・ ワークシート作成、課題提出		
授業内容	回数	授業 時間	授業内容
	第 1 回	1	授業の説明、評価方法について
	第 2 回	1	甘味料 砂糖の種類と特徴 でん粉糖の種類と特徴 その他の糖類
	第 3 回	1	
	第 4 回	1	
	第 5 回	1	
	第 6 回	1	
	第 7 回	1	小麦粉 種類と特徴 加工適性
	第 8 回	1	
	第 9 回	1	
	第 10 回	1	でん粉 種類と特徴 加工適性
	第 11 回	1	
	第 12 回	1	
	第 13 回	1	
	第 14 回	1	米粉 種類と特徴 加工適性
	第 15 回	1	
	第 16 回	1	
	第 17 回	1	
	第 18 回	1	鶏卵 種類と特徴 加工適性
	第 19 回	1	
	第 20 回	1	
	第 21 回	1	
第 22 回	1		

回数	授業時間	授業内容	
第 23 回	1	鶏卵	卵の加工品
第 24 回	1		
第 25 回	1	油脂	加工適性 種類と特徴
第 26 回	1		
第 27 回	1		
第 28 回	1		
第 29 回	1	牛乳及び乳製品	加工適性 種類と特徴
第 30 回	1		
第 31 回	1		
第 31 回	1		
第 33 回	1	原料チョコレート類	加工適性 種類と特徴
第 34 回	1		
第 35 回	1		
第 36 回	1		
第 37 回	1	果実及び果実加工品	加工適性 種類と特徴
第 38 回	1		
第 39 回	1		
第 40 回	1		
第 41 回	1	種実類（ナッツ類）	種類と特徴
第 41 回	1		
第 43 回	1	凝固材料	種類と特徴
第 44 回	1		
第 45 回	1	風味・調味材料	酒類 香辛料（スパイス類） 香料
第 46 回	1		
第 47 回	1		
第 48 回	1		
第 49 回	1		
第 50 回	1		
第 51 回	1	パン酵母（イースト）	加工適性
第 51 回	1		
第 53 回	1	食塩	加工適性 種類と特徴
第 54 回	1		
第 55 回	1		
第 56 回	1		

授業内容

	回数	授業時間	授業内容			
	授業内容	第 57 回	1	水		
第 58 回		1				
第 59 回		1	P H			
第 60 回		1				
第 61 回		1	水分活性			
第 61 回		1				
第 63 回		1	モルトエキス			
第 64 回		1				
第 65 回		1	製パン改良剤	加工適性 種類と特徴		
第 66 回		1				
第 67 回		1				
第 68 回		1				
第 69 回		1	着色料	種類と特徴 加工適性		
第 70 回		1				
第 71 回		1				
第 71 回		1				
第 73 回		1	その他の補助材料			
第 74 回		1	菓子の容器・包装			
第 75 回		1				
前期末テスト						
第 76 回		1	製パン	パンの意義		分類
第 77 回		1				
第 78 回		1	製パン	パンの構造理論		工程の意義
第 79 回		1				
第 80 回		1	製パン	食パン		基本配合 製造法
第 81 回		1				
第 81 回		1	製パン	菓子パン		基本配合 製造法
第 83 回		1				
第 84 回		1	製パン	クロワッサン		基本配合 製造
第 85 回		1				
第 86 回	1	製パン	フランスパン	基本配合 製造法		
第 87 回	1					
第 88 回	1	製パン	デニッシュペストリー	基本配合 製造法		
第 89 回	1					
第 90 回	1	製パン	その他のパン	基本配合・製造法		