

38期生（平成31年4月入学） 授業内容計画

教科名【 菓子の基礎 】

教員名【 城谷 武男（実務経験のある教員：元製菓製パン店オーナー） 】

講義No.	授 業 内 容	
	大 分 類	内 容
1	粉類について No.1	歴史・成り立ち・特性 1回目
2	粉類について No.2	歴史・成り立ち・特性 2回目
3	膨らし粉（膨張剤）について No.1	膨張剤のメカニズム・膨張剤を使ったお菓子 1回目
4	膨らし粉（膨張剤）について No.2	膨張剤のメカニズム・膨張剤を使ったお菓子 2回目
5	凝固剤について No.1	凝固剤のメカニズム・凝固剤を使ったお菓子 1回目
6	凝固剤について No.2	凝固剤のメカニズム・凝固剤を使ったお菓子 2回目
7	砂糖について	砂糖の特性
8	卵について	卵の特性
9	油脂について	油脂の特性
10	製菓材料のまとめ	粉類・膨らし粉・凝固剤・砂糖・卵・油脂等について総復習
11	基本の製パン技術HOW TO No.1	パンの歴史・成り立ち・酵母など 1回目
12	基本の製パン技術HOW TO No.2	パンの歴史・成り立ち・酵母など 2回目
13	アレルギー対応について	アレルギー対応のお菓子・パン
14	苦手食材を使ったおやつ の工夫	子ども苦手な食材を使ったおやつ の工夫方法
15	学期末試験	

到達目標：菓子・パンの歴史や存在理由を理解しその特徴や材料等を把握して将来栄養士としておやつや食事作りにも応用できるようになる。

単位履修の方法と達成度の測定方法

授業の出欠と期末試験にて判定

- ・授業評価は出席回数が10回以上無ければ、D判定となり期末試験を受験できない。
- ・S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格）

（総合獲得点数 S：90点以上 A：80～89点 B：70～79点 C：60～69 D：59点以下※不合格）

※D評価の者は、教員が必要と判断した場合には再試験を行うことができる。