

39期生（令和2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	

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、E判定となる。
- ・A・B・C・D・Eで判定（Eは不合格）

（期末試験点数A：90点以上 B：80～89点 C：70～79点 D：60～69 E：59点以下※不合格）

※E評価の者は、教員が必要と判断した場合に追再試を行う。

