

講義名	菓子の基礎
開講学年	1年
講義開講時期	前期
開講曜日・時間	金曜日 1・2時間目
単位	2

担当教員

城谷 武男

授業の達成目標	講義で、お菓子・パンで使う食材の特性を知り、感覚で創るのではなく、理論を基に理想のお菓子・パンを作る知識を身に着ける。その上で、ディスカッションをして、現場で需要のあるお菓子・パンを考えられるようになる事を目標とする。
授業の概要	この授業では、ただ美味しいと言うだけのお菓子、パンの講義ではなく、理論的に又、科学的な視点からお菓子、パンを作る一般教養を身に付ける
授業形式	講義、各食材のサンプル実験

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考
1	粉類	もしもこの世に小麦がなかったら	
2	粉類	小麦の歴史・成り立ち・特性	小麦粉・実験器具
3	膨らし粉	お菓子の膨らみについて	膨張剤・実験器具
4	膨らし粉	膨張剤のメカニズム	膨張剤・実験器具
5	凝固剤	凝固剤を使ったお菓子	凝固剤・実験器具
6	凝固剤	凝固剤のメカニズム	凝固剤・実験器具
7	砂糖	砂糖の特性	砂糖・実験器具
8	鶏卵	鶏卵の特性	鶏卵・実験器具
9	油脂	油脂の特性	油脂・実験器具
10	乳製品	牛乳の特性	牛乳・実験器具
11	乳製品	生クリームの特徴	生クリーム・実験器具
12	製パン	製パン技術の HOWTO パンの歴史	酵母・実験器具
13	製パン	パンの成り立ち・酵母など	酵母・実験器具
14	アレルギー	アレルギー対応のお菓子・パン	実験器具
15	実習	簡単なお菓子の実習	

事前・事後学習の内容	授業で行った内容について次の授業までに復習する。
成績評価の方法	授業態度10%、テスト90% 評価基準は合計90点以上：S、85～89点：A+、80～84点：A、75～79点：B+、70～74点：B、65～69点：C+、60～64点：C、60点以下：Dとし、Dは不合格とする。 ただし、出席が2/3未満の場合は評価をせず不合格とする。
参考書	-
教材	適宜プリント