

| | |
|---------|---------------|
| 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時間目・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 |