

講義名	菓子の基礎
開講学年	1
単位	2

授業の達成目標	学習した内容を理解し、生活、現場の中で活用する事が出来る。
授業の概要	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	講義及び実験

授業計画表

回	項目	内容	
1	粉類について①	歴史・成り立ちについて	
2	粉類について②	特性について	
3	膨らし粉について①	膨張剤を使ったお菓子	
4	膨らし粉について②	膨張剤のメカニズムについて	
5	凝固剤について①	凝固剤を使ったお菓子	
6	凝固剤について②	凝固剤のメカニズムについて	
7	糖類について	砂糖の特性	
8	鶏卵について	鶏卵の特性	
9	油脂類について	油脂の特性	
10	乳製品について	乳製品の特性	
11	酒類について	酒類の分類や特性について	
12	製パン HOWTO	製パンの歴史から現代のパン	
13	日本の菓子文化について	和の菓子文化について	
14	製菓実習	学んだ事を活かした実習	
15	総合まとめ(確認テスト)	確認テストと評価確認	

事前・事後学習の内容	当日学んだ事を実際の生活に役立てて見る。
成績評価の方法	定期試験・出席点・レポート提出
参考書	適宜プリントの配布
教材	その都度、講義・実験で使う食材