

講義科目名称： 製菓理論総論（一）

授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	2	必修
担当教員			
増田 絵美			
金4			
添付ファイル			

科目の概要	安定した品質と再現性のある商品を作成するために、材料や素材がその製品にどのような作用を引き起こすか、そしてその特性が製造にどのように活かされるかについて学ぶ。
授業の内容	<p>第1回 製菓理論総論とは 小麦粉の特性・製造方法</p> <p>第2回 菓子類に適した種類と用途 薄力粉・中力粉・強力粉の用途と特徴・グルテンの意味</p> <p>第3回 澱粉の糊化と老化 糊化と老化の条件と特徴</p> <p>第4回 砂糖について① 各種砂糖の種類・原料・製造方法</p> <p>第5回 砂糖について② 砂糖の成分・性質・加工特性</p> <p>第6回 人工甘味料の特性・用途 添加物について・また各甘味度について</p> <p>第7回 鶏卵について① 鶏卵における構造・成分・特徴について</p> <p>第8回 鶏卵について② 鮮度・食品衛生から見た卵の取り扱い</p> <p>第9回 鶏卵の加工特性 希釈性・熱凝固性・起泡性・乳化性について</p> <p>第10回 菓子づくりにおける油脂類の作用の分類 油脂類の種類（バター・マーガリン・ショートニング）</p> <p>第11回 油脂類の性質と使い方 可塑性・ショートニング性・クリーミング性・フライング性など油脂の製菓特性について</p> <p>第12回 主原料における製菓理論のまとめ まとめ</p> <p>第13回 グループ発表1 グループごとの発表①</p> <p>第14回 グループ発表2 グループごとの発表②</p> <p>第15回 製菓理論総論のまとめ</p>
学習到達目標	製菓製造過程で起こるさまざまな現象を化学的な視野で理解し実技で役立てることを目標とする。
授業の方法	講義、グループ発表
成績評価の方法	定期試験70%、授業内グループ発表20%、授業内小レポート10%
教科書・テキスト	「製菓衛生師全書」日本菓子教育センター、資料プリント（随時）
参考書	特になし
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	製菓衛生師全書を事前に読み予習しておくこと
履修上の留意事項	特になし
オフィスアワー	授業時間外に控室にて
担当教員への連絡方法	メールにて対応。 masudaem@kinpun.co.jp
その他	特になし