

●コマシラバス新様式

科目目標

シラバス

1	学科	調理科	
2	コード	100110104	ディプロマ・ポリシーとの関係
3	年度	2023年度	□進取性 ■原理志向性 □地域貢献性
4	学年	1年次	カリキュラム・ポリシーとの関係
5	期	通年	■調理師要件 ■調理理論 □調理実技 □独立・開業 □就職
6	分野名	調理理論と食文化概論	科目趣旨(背景となる社会情勢・業界動向、および、カリキュラムにおける位置づけ)
7	科目名	調理理論と食文化概論	調理に関する理論を、「調理とおいしさ」「調理の基本操作」「食品の調理科学」「調理設備・器具と熱源」の項目に、食文化に関する概論を、「食と文化」「日本の食文化」「世界の料理と食文化」の項目にそれぞれ大別して講義を進める。調理理論においては、調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得することを目的とする。食文化概論においては、食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性、地域的・歴史的背景を理解し、食文化の継承をになう調理師としての自覚を養うことを目的とする。
8	単位	6	
9	授業形態	講義	
10	実務連携型授業	○	科目目的
11	必修・選択	必修	本講義では、調理理論に関して、調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。食文化概論に関しては、食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承をになう調理師としての自覚を養う。
12	前提とする科目		
13	展開科目		科目概要
14	関連資格	管理栄養士・調理師	本講義では、調理理論に関して、調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。食文化概論に関しては、食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承をになう調理師としての自覚を養う。
15	教員	笹尾 鈴美 常勤	
16			
17			キーワード
18			おいしさ 調理操作 調理科学 調理設備・器具 食文化 食文化史
19			到達目標
20			調理師として必要な調理・食文化に関する知識を身につける。調理操作・調理科学に関する知識、日本と世界の食文化の成り立ちとその内容についての知識を身につける。
21			カリキュラムリーダーからのコメント
22			調理師として業務するにあたり必要な知識である。本校は調理師養成施設であり、調理技術はもちろんのこと、調理師として必要な基礎となる知識も身につけた調理師を育てることを目的としている。この学習を通じて、調理師としての基礎知識や食文化の継承者として必要となる知識を身につけられる。
23			授業要素・企業連携要素
24			本科目では、すべて講義形式で授業を実施し、パワーポイントをもちいて、教科書だけでは説明が難しい図や表を具体化して授業の目標達成を支援する。さらに、毎回授業の最後には小テストを実施し(成績評価には加味されない)、その結果から各自の復習課題を明確化し、学習内容の定着と学習成果の向上を図る。担当教員は調理師・専門調理師として長年調理業界に従事されたスペシャリストである。

コマシラバス(50分授業コマ単位のシラバス)

50分/コマ	コマ主題	コマシラバス項目	内容	教材・教具
1	調理理論を学ぶ意義	1.1 シラバスとの関係	I 調理とおいしさ 1調理とは	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
		1.2 コマ主題細目	1)調理理論を学ぶ意義	
		1.3 細目レベル	①調理の科学的根拠を学ぶ意義 ②調理理論の生かし方	
		1.4 5キーワード	①科学的根拠 ②調理技術の習得 ③新米と古米の水加減 ④温度 ⑤濃度	
		1.5 コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
		1.6 資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
		1.7 復習・予習課題	キーワードの復習	
2	調理の目的	2.1 シラバスとの関係	I 調理とおいしさ 1調理とは	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
		2.2 コマ主題細目	2)調理の目的	
		2.3 細目レベル	2)調理の目的 ①嗜好性の多様化 ②栄養価の向上 ③安全性の向上 ④調理の文化的特性	
		2.4 5キーワード	①栄養価の向上 ②安全性の向上 ③嗜好に合わせた調理 ④文化的特性 ⑤社交の場	
		2.5 コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
		2.6 資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
		2.7 復習・予習課題	キーワードの復習	
3	食べ物の側にある要因1	3.1 シラバスとの関係	I 調理とおいしさ 1おいしさの構成	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
		3.2 コマ主題細目	1)食べ物の側にある要因	
		3.3 細目レベル	1)食べ物の側にある要因 ①化学的要因 i 味 a味の種類	
		3.4 5キーワード	①甘味 ②酸味 ③塩味 ④苦味 ⑤うま味	
		3.5 コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
		3.6 資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
		3.7 復習・予習課題	キーワードの復習	
4		4.1 シラバスとの関係	I 調理とおいしさ 1おいしさの構成	
		4.2 コマ主題細目	1)食べ物の側にある要因	

51	4	食べ物の側にある要因2	4.3	細目レベル	1)食べ物の側にある要因 ①化学的要因 i 味 b味の相互作用 c味の閾値	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
52			4.4	5キーワード	①対比効果 ②抑制効果(相殺効果) ③相乗効果 ④検知閾値 ⑤認知閾値	
53			4.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
54			4.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
55			4.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
56			5.1	シラバスとの関係	I 調理とおいしさ 1おいしさの構成	
57	5	食べ物の側にある要因3	5.2	コマ主題細目	1)食べ物の側にある要因	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
58			5.3	細目レベル	1)食べ物の側にある要因 ①化学的要因 ii 香り	
59			5.4	5キーワード	①食品の香り ②調理や加工による香り ③貯蔵による香り ④アミノカルボニル反応 ⑤アルコール	
60			5.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
61			5.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
62			5.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
63	6	食べ物の側にある要因4	6.1	シラバスとの関係	I 調理とおいしさ 1おいしさの構成	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
64			6.2	コマ主題細目	1)食べ物の側にある要因	
65			6.3	細目レベル	1)食べ物の側にある要因 ①物理的要因 i 温度 ii テクスチャー iii 外観 iv 音 ②化学的要因と物理的要因	
66			6.4	5キーワード	①食品に適した温度帯 ②テクスチャー ③外観 ④音 ⑤食欲	
67			6.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
68			6.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
69	6.7	復習・予習課題	キーワードの復習			
70	7	食べる人の側にある要因	7.1	シラバスとの関係	I 調理とおいしさ 2おいしさの構成	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
71			7.2	コマ主題細目	2)食べる人の側にある要因	
72			7.3	細目レベル	2)食べる人の側にある要因 ①心理的要因 ②生理的要因 ③先天的要因 ④後天的要因 ⑤環境的要因	
73			7.4	5キーワード	①緊張 ②空腹感 ③食よき ④連続相 ⑤エマルション	
74			7.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
75			7.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
76	7.7	復習・予習課題	キーワードの復習			
77	8	確認テスト1	8.1	シラバスとの関係	I 調理とおいしさ	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
78			8.2	コマ主題細目	「調理とおいしさ」の効果測定	
79			8.3	細目レベル	調理の目的、味の種類と相互作用、おいしさの構成要因についての効果測定をするとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再認識する。 試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。	
80			8.4	5キーワード	①調理技術 ②調理の目的 ③基本味 ④香り ⑤テクスチャー	
81			8.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
82			8.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
83	8.7	復習・予習課題	キーワードの復習			
84	9	計量	9.1	シラバスとの関係	II 調理の基本操作 1非加熱調理操作	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
85			9.2	コマ主題細目	1)計量	
86			9.3	細目レベル	1)計量 ①計量とは何か ②計量に関する数字 i 重量 ii 容量 iii 温度	
87			9.4	5キーワード	①重量 ②容量 ③温度 ④調理時間 ⑤5/15/180/200	
88			9.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
89			9.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
90	9.7	復習・予習課題	キーワードの復習			
91	10	洗浄	10.1	シラバスとの関係	II 調理の基本操作 1非加熱調理操作	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
92			10.2	コマ主題細目	2)洗浄	
93			10.3	細目レベル	2)洗浄 ①洗浄とは何か ②食品の洗浄方法 i 振り洗い ii こすり洗い iii もみ洗い iv 混ぜ洗い(かくはん洗い) v 研ぎ洗い	
94			10.4	5キーワード	①組織の損傷 ②付着物の除去 ③吸水率の向上 ④搗精技術 ⑤無洗米	
95			10.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
96			10.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
97	10.7	復習・予習課題	キーワードの復習			
98	11	浸漬	11.1	シラバスとの関係	II 調理の基本操作 1非加熱調理操作	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
99			11.2	コマ主題細目	3)浸漬	
100			11.3	細目レベル	3)浸漬 ①浸漬とは何か ②浸漬の目的と具体例 i 乾物類の浸漬 ii 野菜類の浸漬 iii 魚介肉類の浸漬	
101			11.4	5キーワード	①吸水・膨潤・軟化 ②うま味成分の抽出 ③褐変の防止 ④調味料の浸透 ⑤テクスチャーの向上	
102			11.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
103			11.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
104	11.7	復習・予習課題	キーワードの復習			
105			12.1	シラバスとの関係	II 調理の基本操作 1非加熱調理操作	

106	12	切碎	12.2	コマ主題細目	4) 切碎	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
107			12.3	細目レベル	4) 切碎 ① 切碎とは何か ② 包丁の切り方 i 垂直押し切り ii 押し出し切り iii 引き切り	
108			12.4	5キーワード	① 垂直押し切り ② 押し出し切り ③ 引き切り ④ 面取り ⑤ 隠し包丁	
109			12.5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
110			12.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
111			12.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
112			13	混合・かくはん	13.1	
113	13.2	コマ主題細目			5) 混合・かくはん	
114	13.3	細目レベル			5) 混合・かくはん ① 混合・かくはんとは何か ② 混合 i 個体どうしの混合 ii 液体どうしの混合 iii 液体と個体の混合 iv 液体と期待の混合 ③ かくはん i 食品を均一な状態にするかくはん ii 調味料を均一な状態にするかくはん iii 均一な状態にするかくはん iv 食品を泡立てるかくはん	
115	13.4	5キーワード			① 気泡 ② クリーミング性 ③ こねる ④ 練る ⑤ あえる	
116	13.5	コマ要素			<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
117	13.6	資格・実務関連			技術考査100問の20%に相当する。	
118	13.7	復習・予習課題			キーワードの復習	
119	14	磨砕・粉砕	14.1	シラバスとの関係	II 調理の基本操作 1 非加熱調理操作	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
120			14.2	コマ主題細目	6) 磨砕・粉砕	
121			14.3	細目レベル	6) 磨砕・粉砕 ① 磨砕・粉砕とは何か ② 磨砕 i 潰す ii する iii おろす iv すり潰す ③ 粉砕 i する	
122			14.4	5キーワード	① すり鉢 ② 裏ごし器 ③ おろし器 ④ 酵素 ⑤ 香気成分・辛味成分	
123			14.5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
124			14.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
125			14.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
126	15	成形・圧搾・ろ過	15.1	シラバスとの関係	II 調理の基本操作 1 非加熱調理操作	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
127			15.2	コマ主題細目	7) 成形・圧搾・ろ過	
128			15.3	細目レベル	7) 成形・圧搾・ろ過 ① 成形 ② 圧搾 ③ ろ過	
129			15.4	5キーワード	① 液汁の分離 ② 食品の均質化 ③ もろみ/酒かす/清酒 ④ ふるい ⑤ 水分の除去	
130			15.5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
131			15.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
132			15.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
133	16	冷却	16.1	シラバスとの関係	II 調理の基本操作 1 非加熱調理操作	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
134			16.2	コマ主題細目	8) 冷却	
135			16.3	細目レベル	8) 冷却 ① 冷却とは何か ② 冷却の内容 i 保存 ii 色素の安定 iii 食感をよくする iv 食品凝固	
136			16.4	5キーワード	① 嗜好性の向上 ② 低温障害 ③ 凝固 ④ 13℃ ⑤ 冷蔵庫	
137			16.5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
138			16.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
139			16.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
140	17	冷凍	17.1	シラバスとの関係	II 調理の基本操作 1 非加熱調理操作	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
141			17.2	コマ主題細目	9) 冷凍	
142			17.3	細目レベル	9) 冷凍 ① 冷凍とは何か ② 冷凍の問題 ③ 冷凍の内容 i 保存 ii 食品組織の変化 iii 氷菓	
143			17.4	5キーワード	① ブランチング ② 冷凍焼け・油焼け ③ ドリップ ④ 最大氷結晶生成帯 ⑤ 急速冷凍/緩慢冷凍	
144			17.5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
145			17.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
146			17.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
147	18	解凍	18.1	シラバスとの関係	II 調理の基本操作 1 非加熱調理操作	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
148			18.2	コマ主題細目	10) 解凍	
149			18.3	細目レベル	10) 解凍 ① 解凍とは何か ② 急速解凍 ③ 緩慢解凍	
150			18.4	5キーワード	① 最大氷結晶融解帯 ② 急速解凍/緩慢解凍 ③ 5℃/10℃ ④ 解凍最終温度 ⑤ 短時間	
151			18.5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
152			18.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
153			18.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
154	19		19.1	シラバスとの関係	II 調理の基本操作 2 加熱調理操作	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
155			19.2	コマ主題細目	1) 湿式加熱	
156			19.3	細目レベル	1) 湿式加熱 ① ゆでる	

157	19	湿式加熱1	19_4	5キーワード	①食塩・米ぬか・食酢 ②顕熱 ③蒸発熱(潜熱) ④放熱 ⑤70℃/100℃	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
158			19_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
159			19_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
160			19_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
161	20	湿式加熱2	20_1	シラバスとの関係	Ⅱ調理の基本操作 2加熱調理操作	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
162			20_2	コマ主題細目	1)湿式加熱	
163			20_3	細目レベル	①湿式加熱 ②煮る	
164			20_4	5キーワード	①調味料成分の浸透 ②食品成分の溶出 ③圧力鍋 ④100℃/120℃ ⑤対流	
165			20_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
166			20_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
167			20_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
168	21	湿式加熱3	21_1	シラバスとの関係	Ⅱ調理の基本操作 2加熱調理操作	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
169			21_2	コマ主題細目	1)湿式加熱	
170			21_3	細目レベル	1)湿式加熱 ③蒸す	
171			21_4	5キーワード	①蒸し器 ②凝縮熱 ③スチームコンベクションオープン ④すだち ⑤水蒸気	
172			21_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
173			21_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
174			21_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
175	22	湿式加熱4	22_1	シラバスとの関係	Ⅱ調理の基本操作 2加熱調理操作	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
176			22_2	コマ主題細目	1)湿式加熱	
177			22_3	細目レベル	1)湿式加熱 ④炊く	
178			22_4	5キーワード	①米 ②炊飯 ③炊き干し法 ④湯取り法 ⑤弥生時代	
179			22_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
180			22_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
181			22_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
182	23	乾式加熱1	23_1	シラバスとの関係	Ⅱ調理の基本操作 2加熱調理操作	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
183			23_2	コマ主題細目	2)乾式加熱	
184			23_3	細目レベル	2)乾式加熱 ①焼く ②炒める	
185			23_4	5キーワード	①直接焼き ②間接焼き ③アミノカルボニル反応 ④150℃/200℃/280℃ ⑤3~10%	
186			23_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
187			23_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
188			23_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
189	24	乾式加熱2	24_1	シラバスとの関係	Ⅱ調理の基本操作 2加熱調理操作	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
190			24_2	コマ主題細目	2)乾式加熱	
191			24_3	細目レベル	2)乾式加熱 ③揚げる	
192			24_4	5キーワード	①150℃以下 ②170~180℃ ③200℃以上 ④発煙点 ⑤植物油脂/動物油脂	
193			24_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
194			24_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
195			24_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
196	25	乾式加熱3	25_1	シラバスとの関係	Ⅱ調理の基本操作 2加熱調理操作	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
197			25_2	コマ主題細目	2)乾式加熱	
198			25_3	細目レベル	2)乾式加熱 ④誘電加熱 ⑤誘導加熱	
199			25_4	5キーワード	①マイクロ波 ②電子レンジ ③磁力線 ④誘導電流 ⑤電磁調理器	
200			25_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
201			25_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
202			25_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
203	26	確認テスト2	26_1	シラバスとの関係	Ⅱ調理の基本操作	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
204			26_2	コマ主題細目	「調理の基本操作」の効果測定	
205			26_3	細目レベル	調理の基本操作である非加熱調理操作、加熱調理操作のそれぞれについての効果測定をするとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再認識する。 試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。	
206			26_4	5キーワード	①浸漬 ②切碎 ③冷凍 ④ゆでる ⑤煮る	
207			26_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
208			26_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
209			26_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
210	27	穀類1	27_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
211			27_2	コマ主題細目	1)穀類	
212			27_3	細目レベル	1)穀類 ①米 i 白米(うるち米) a洗米 b加水 c浸漬 d加熱 e蒸らし f飯のおいしさ	
213			27_4	5キーワード	①搗精 ②加水量(炊き水) ③でんぷんの糊化 ④戻り水 ⑤たんぱく質分解酵素(プロテアーゼ)	
214			27_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
215			27_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
216			27_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
217	28	穀類2	28_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
218			28_2	コマ主題細目	1)穀類	
219			28_3	細目レベル	1)穀類 ①米 ii かゆ iii 味付け飯 a炊き込み飯 b炒め飯 cすし飯 iv 強飯(もち米) a強飯 b赤飯	

220		28_4	5キーワード	①かゆの種類 ②おじや・雑炊 ③水分量 ④合わせ酢 ⑤振り水			
221		28_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし			
222		28_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。			
223		28_7	復習・予習課題	キーワードの復習			
224	29	穀類3	29_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント	
225			29_2	コマ主題細目	1)穀類		
226			29_3	細目レベル	1)穀類 ②米粉 i 上新粉 ii 白玉粉		
227			29_4	5キーワード	①でんぷん ②うるち米 ③もち米 ④粒度 ⑤手水		
228			29_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし		
229			29_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。		
230			29_7	復習・予習課題	キーワードの復習		
231	30	穀類4	30_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント	
232			30_2	コマ主題細目	1)穀類		
233			30_3	細目レベル	1)穀類 ③小麦粉 i グルテン ii ドウとバター		
234			30_4	5キーワード	①グリアジン・グルテニン ②混ぜる(こねる) ②強力粉/中力粉/薄力粉/デュラム粉 ④ドウ/バター ⑤換水値		
235			30_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし		
236			30_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。		
237			30_7	復習・予習課題	キーワードの復習		
238	31	穀類5	31_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント	
239			31_2	コマ主題細目	1)穀類		
240			31_3	細目レベル	1)穀類 ③小麦粉 iii 膨化 a イーストによる膨化 b 化学膨化剤による膨化 c 気泡による膨化 d 空洞の膨化 e 気化による膨化 iv 粘性 a ルー b てんぷらの衣		
241			31_4	5キーワード	①イースト(酵母) ②炭酸水素ナトリウム ③クリーミング性 ④水蒸気 ⑤パイ		
242			31_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし		
243			31_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。		
244			31_7	復習・予習課題	試験範囲のキーワードについてきちんと予習のうえで受験する。		
245	32	穀類6	32_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント	
246			32_2	コマ主題細目	1)穀類		
247			32_3	細目レベル	1)穀類 ④そば		
248			32_4	5キーワード	①つなぎ ②そばがき ③そば切り ④そば米 ⑤むきそば		
249			32_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし		
250			32_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。		
251			32_7	復習・予習課題	キーワードの復習		
252	33	いもおよびでんぷん類1	33_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント	
253			33_2	コマ主題細目	2)いもおよびでんぷん類		
254			33_3	細目レベル	2)いもおよびでんぷん類 ①いも類 i じゃがいも		
255			33_4	5キーワード	①粉質/粘着質 ②男爵/メークイン ③水からゆでる ④硬化/軟化 ⑤じゃがいもの梨もどき		
256			33_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし		
257			33_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。		
258			33_7	復習・予習課題	キーワードの復習		
259	34	いもおよびでんぷん類2	34_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント	
260			34_2	コマ主題細目	2)いもおよびでんぷん類		
261			34_3	細目レベル	2)いもおよびでんぷん類 ①いも類 ii さつまいも iii さといも iv やまのいも		
262			34_4	5キーワード	①カロテン/アントシアニン ②ヤラピン ③ガラクトン ④ムチン ⑤褐変		
263			34_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし		
264			34_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。		
265			34_7	復習・予習課題	キーワードの復習		
266	35	いもおよびでんぷん類3	35_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント	
267			35_2	コマ主題細目	2)いもおよびでんぷん類		
268			35_3	細目レベル	2)いもおよびでんぷん類 ②でんぷん類 i でんぷんの糊化と老化		
269			35_4	5キーワード	①地上でんぷん(種実でんぷん)/地下でんぷん(根茎でんぷん) ②生でんぷん/糊化でんぷん ③老化でんぷん ④でんぷんの糊化温度 ⑤でんぷんの濃度		
270			35_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし		
271			35_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。		
272			35_7	復習・予習課題	キーワードの復習		
273	36	いもおよびでんぷん類4	36_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント	
274			36_2	コマ主題細目	2)いもおよびでんぷん類		
275			36_3	細目レベル	2)いもおよびでんぷん類 ②でんぷん類 ii 主なでんぷん a じゃがいもでんぷん(かたくり粉) b コーンスターチ(とうもろこしでんぷん) c キャッサバでんぷん(タピオカ)		
276			36_4	5キーワード	①ゲル化 ②水溶性片栗粉 ③3~6% ④ブラン・マンジェ ⑤8~10%		
277			36_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし		
278			36_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。		
279			36_7	復習・予習課題	キーワードの復習		

280	37	砂糖1	37_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
281			37_2	コマ主題細目	3)砂糖	
282			37_3	細目レベル	3)砂糖 ①砂糖の調理性 i 高い溶解性 ii 高い水分の保持能力 iii でんぷんの老化抑制 iv 卵白の泡の安定 v たんぱく質の凝固抑制	
283			37_4	5キーワード	①親水性 ②溶解度 ③ぶどう糖(グルコース) ④果糖(フルクトース) ⑤二糖類	
284			37_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
285			37_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
286			37_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
287	38	砂糖2	38_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
288			38_2	コマ主題細目	3)砂糖	
289			38_3	細目レベル	3)砂糖 ①砂糖の調理性 vi 食品の防腐 viiゼリー形成 viii結晶化 ixカラメル化 x 転化糖の生成	
290			38_4	5キーワード	①水分活性の低下 ②1%・60%・pH3 ③結晶化 ④転化糖 ⑤脱水縮合・重合	
291			38_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
292			38_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
293			38_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
294	39	砂糖3	39_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
295			39_2	コマ主題細目	3)砂糖	
296			39_3	細目レベル	3)砂糖 ②砂糖の濃度	
297			39_4	5キーワード	①5~10% ②3~5% ③2~3% ④15~50% ⑤50%以上	
298			39_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
299			39_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
300			39_7	復習・予習課題	レポートの提出	
301	40	豆類1	40_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
302			40_2	コマ主題細目	4)豆類	
303			40_3	細目レベル	4)豆類 ①大豆 i 大豆の吸水 ii 大豆の加熱	
304			40_4	5キーワード	①五穀 ②60%・85%・95% ③浸水 ④膨潤 ⑤びっくり水	
305			40_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
306			40_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
307			40_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
308	41	豆類2	41_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
309			41_2	コマ主題細目	4)豆類	
310			41_3	細目レベル	4)豆類 ②黒豆 ③小豆	
311			41_4	5キーワード	①鉄イオン ②腹切れ ③洗切り ④ゆでこぼし ⑤吸水の遅さ	
312			41_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
313			41_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
314			41_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
315	42	種実類	42_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
316			42_2	コマ主題細目	5)種実類	
317			42_3	細目レベル	5)種実類 ①種実類の種類 ②種実類の特徴	
318			42_4	5キーワード	①ナッツ類 ②種子類 ③炭水化物 ④たんぱく質・脂質 ⑤ペースト	
319			42_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
320			42_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
321			42_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
322	43	野菜類1	43_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
323			43_2	コマ主題細目	6)野菜類	
324			43_3	細目レベル	6)野菜類 ①野菜類の種類 ②野菜類の香り	
325			43_4	5キーワード	①葉菜類 ②茎菜類 ③根菜類 ④果菜類 ⑤花菜類	
326			43_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
327			43_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
328			43_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
329	44	野菜類2	44_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
330			44_2	コマ主題細目	6)野菜類	
331			44_3	細目レベル	6)野菜類 ③野菜類のあく ④野菜類のテクスチャー i 水分 ii ペクチン質の性質	
332			44_4	5キーワード	①不味成分 ②えぐ味・苦味・渋み ③食塩水 ④70℃ ⑤ペクチン	
333			44_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
334			44_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
335			44_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
336	45	野菜類3	45_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
337			45_2	コマ主題細目	6)野菜類	
338			45_3	細目レベル	6)野菜類 ⑤野菜類の色の変化 i クロロフィル ii カロテノイド	
339			45_4	5キーワード	①天然色素 ②クロロフィル ③鮮緑色 ④β-カロテン・プロビタミンA ⑤赤色/黄色	
340			45_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
341			45_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	

342		45_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
343	46	野菜類4	46_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品
344			46_2	コマ主題細目	6)野菜類
345			46_3	細目レベル	6)野菜類 ⑤野菜類の色の变化 iiiフラボノイド ivアントシアニン vポリフェノール類
346			46_4	5キーワード	①アルカリ性 ②酸性 ③黄色/白色 ④青色・青緑色/赤色 ⑤褐変
347			46_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし
348			46_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。
349			46_7	復習・予習課題	キーワードの復習
350	47	野菜類5	47_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品
351			47_2	コマ主題細目	6)野菜類
352			47_3	細目レベル	6)野菜類 ⑥野菜類の調理による栄養成分の変化
353			47_4	5キーワード	①ビタミンB ₆ の分解 ②ビタミンCの破壊・損失 ③カルシウムの損失 ④酸化 ⑤溶出
354			47_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし
355			47_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。
356			47_7	復習・予習課題	試験範囲のキーワードについてきちんと予習のうえで受験する。
357	48	果実類1	48_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品
358			48_2	コマ主題細目	7)果実類
359			48_3	細目レベル	7)果実類 ①果実類の香り ②果実類の色
360			48_4	5キーワード	①多汁質 ②甘味・酸味 ③芳香成分 ④アントシアニン ⑤カロテノイド
361			48_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし
362			48_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。
363			48_7	復習・予習課題	キーワードの復習
364	49	果実類2	49_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品
365			49_2	コマ主題細目	7)果実類
366			49_3	細目レベル	7)果実類 ①果実類の特殊成分 iペクチン ii酵素
367			49_4	5キーワード	①プロトペクチン・ペクチン・ペクチン酸 ②酸化酵素 ③たんぱく質分解酵素 ④褐変 ⑤アミノ態窒素
368			49_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし
369			49_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。
370			49_7	復習・予習課題	キーワードの復習
371	50	きのこ類	50_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品
372			50_2	コマ主題細目	8)きのこ類
373			50_3	細目レベル	8)きのこ類 ①きのこ類の概要 ②きのこ類の香り ③きのこ類の味
374			50_4	5キーワード	①菌類 ②子実体 ③中毒 ④香り成分 ⑤グアニル酸
375			50_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし
376			50_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。
377			50_7	復習・予習課題	キーワードの復習
378	51	藻類1	51_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品
379			51_2	コマ主題細目	9)藻類
380			51_3	細目レベル	9)藻類 ①藻類の色 i緑藻類 ii褐藻類
381			51_4	5キーワード	①クロロフィル ②あおのり ③こんぶ ④アルギン酸 ⑤わかめ
382			51_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし
383			51_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。
384			51_7	復習・予習課題	キーワードの復習
385	52	藻類2	52_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品
386			52_2	コマ主題細目	9)藻類
387			52_3	細目レベル	9)藻類 ①藻類の色 iii紅藻類 iv藍藻類
388			52_4	5キーワード	①あまのり ②おごり ③寒天 ④とさかのり ⑤淡水
389			52_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし
390			52_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。
391			52_7	復習・予習課題	キーワードの復習
392	53	藻類3	53_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品
393			53_2	コマ主題細目	9)藻類
394			53_3	細目レベル	9)藻類 ②藻類の味 ③藻類のだし
395			53_4	5キーワード	①グルタミン酸 ②イノシン酸 ③グアニル酸 ④塩化ナトリウム ⑤マンニトール
396			53_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし
397			53_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。
398			53_7	復習・予習課題	試験範囲のキーワードについてきちんと予習のうえで受験する。
399	54	確認テスト3	54_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品
400			54_2	コマ主題細目	「植物性食品」の効果測定
401			54_3	細目レベル	穀類、いもおよびでんぷん類、砂糖、豆類、種実類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類などの植物性食品についての効果測定をするとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再認識する。試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。
402			54_4	5キーワード	
403			54_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし
404			54_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。
405			54_7	復習・予習課題	キーワードの復習
406		55_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品	
407		55_2	コマ主題細目	1)魚介類	

(公社)全国調理師養成施設協会
『新調理師養成教育全書
必修編4
調理理論と食文化概論』、
パワーポイント

408	55	魚介類1	55_3	細目レベル	1)魚介類 ①魚介類の概要 ②魚介類の生食調理 i さしみ ii あらい	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
409			55_4	5キーワード	①魚類 ②貝類・甲殻類(えび・かに類) ③いか・たこ類 ④死後硬直 ⑤氷水/温水	
410			55_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
411			55_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
412			55_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
413			56_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品	
414	56	魚介類2	56_2	コマ主題細目	1)魚介類	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
415			56_3	細目レベル	1)魚介類 ②魚介類の生食調理 iii 塩締め iv こぶ締め v 酢締め	
416			56_4	5キーワード	①振り塩法 ②立て塩法 ③紙塩法 ④ミオシン ⑤凝集	
417			56_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
418			56_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
419			56_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
420	57	魚介類3	57_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
421			57_2	コマ主題細目	1)魚介類	
422			57_3	細目レベル	1)魚介類 ③魚介類の加熱による変化	
423			57_4	5キーワード	①魚臭 ②アルデヒド酸 ③筋漿たんぱく質 ④そばろ ⑤血合い肉	
424			57_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
425			57_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
426	58	魚介類4	57_7	復習・予習課題	キーワードの復習	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
427			58_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品	
428			58_2	コマ主題細目	1)魚介類	
429			58_3	細目レベル	1)魚介類 ④魚介類の加熱調理 i 煮魚 ii 焼き魚	
430			58_4	5キーワード	①熱凝固 ②素焼き・素揚げ ③直火焼き ④間接焼き ⑤食塩	
431			58_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
432	59	魚介類5	58_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
433			58_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
434			59_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品	
435			59_2	コマ主題細目	1)魚介類	
436			59_3	細目レベル	1)魚介類 ④魚介類の加熱調理 iii ムニエル iv 揚げ物 v 魚肉だんご	
437			59_4	5キーワード	①小麦粉 ②牛乳 ③水分の減少 ④すり身 ⑤保水性	
438	60	魚介類6	59_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
439			59_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
440			59_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
441			60_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品	
442			60_2	コマ主題細目	1)魚介類	
443			60_3	細目レベル	1)魚介類 ⑤いかと貝類の調理 i いか ii 貝類	
444	61	食肉類1	60_4	5キーワード	①4層の皮 ②切り目 ③毒性成分 ④脱水率 ⑤コラーゲン	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
445			60_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
446			60_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
447			60_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
448			61_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品	
449			61_2	コマ主題細目	2)食肉類	
450	62	食肉類2	61_3	細目レベル	2)食肉類 ①食肉類の概要 ②食肉類の加熱による変化 i 弾力性の増加 ii コラーゲンの変性と分解 iii 肉汁の浸出	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
451			61_4	5キーワード	①霜降り肉 ②赤肉 ③40~50℃ ④コラーゲン ⑤肉汁	
452			61_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
453			61_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
454			61_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
455			62_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品	
456	63	食肉類3	62_2	コマ主題細目	2)食肉類	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
457			62_3	細目レベル	2)食肉類 ②食肉類の加熱による変化 iv うま味の増加 v 色の変化 vi におい成分の変化	
458			62_4	5キーワード	①遊離アミノ酸 ②ミオグロビン ③ヘモグロビン ④亜硝酸塩 ⑤150~180℃	
459			62_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
460			62_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
461			62_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
462	63	食肉類3	63_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
463			63_2	コマ主題細目	2)食肉類	
464			63_3	細目レベル	2)食肉類 ③食肉類の軟化 i 機械的方法 ii 酵素の利用 iii 調味料の利用	
465			63_4	5キーワード	①すじ切り・肉たたき ②たんぱく質分解酵素 ③酸性/アルカリ性 ④ミオシン ⑤等電点	
466			63_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
467			63_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	

468		63_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
469	64	食肉類4	64_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品
470			64_2	コマ主題細目	2)食肉類
471			64_3	細目レベル	2)食肉類 ④食肉類の調理 i 肉の部位と調理法 ii 焼く調理 iii 煮る調理
472			64_4	5キーワード	①部位と調理法 ②レア/ミディアム/ウェルダン/ベリーウェルダン ③スープストック ④煮こごり ⑤内部温度
473			64_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし
474			64_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。
475			64_7	復習・予習課題	キーワードの復習
476	65	食肉類5	65_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品
477			65_2	コマ主題細目	2)食肉類
478			65_3	細目レベル	2)食肉類 ④食肉類の調理 iv ひき肉の調理 v 鶏肉の調理 vi 副生物の調理
479			65_4	5キーワード	①ひき肉の保存 ②皮とコラーゲン ③副生物 ④ミネラル・ビタミン ⑤腐敗
480			65_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし
481			65_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。
482			65_7	復習・予習課題	キーワードの復習
483	66	卵類1	66_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品
484			66_2	コマ主題細目	3)卵類
485			66_3	細目レベル	3)卵類 ①卵類の鮮度
486			66_4	5キーワード	①濃厚卵白 ②水様卵白 ③光の透過 ④食塩水への浮遊 ⑤呼吸
487			66_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし
488			66_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。
489			66_7	復習・予習課題	キーワードの復習
490	67	卵類2	67_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品
491			67_2	コマ主題細目	3)卵類
492			67_3	細目レベル	3)卵類 ②卵類の凝固性 i 殻のままの調理 ii 割卵しての調理 iii 割りほぐして行う調理
493			67_4	5キーワード	①温度と卵白の凝固 ②80℃・12分 ③100℃・3～5分 ④潜熱 ⑤火力とかくはん速度
494			67_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし
495			67_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。
496			67_7	復習・予習課題	キーワードの復習
497	68	卵類3	68_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品
498			68_2	コマ主題細目	3)卵類
499			68_3	細目レベル	3)卵類 ②卵類の凝固性 iv 希釈卵液を用いる調理 v つなぎ剤として用いる場合 vi その他の熱凝固性を利用したもの vii 熱以外の凝固性
500			68_4	5キーワード	①卵液の濃度と希釈液 ②たんぱく質の凝固の抑制 ③すだち ④あく取り ⑤ピータン
501			68_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし
502			68_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。
503			68_7	復習・予習課題	キーワードの復習
504	69	卵類4	69_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品
505			69_2	コマ主題細目	3)卵類
506			69_3	細目レベル	3)卵類 ③卵類の起泡性 i 卵白の起泡性 a 鮮度の影響 b 泡立ての温度 c 混入物 d 添加物の影響
507			69_4	5キーワード	①オボプログリン ②表面張力の低下 ③濃厚卵白 ④低温 ⑤起泡性と添加物の関係
508			69_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし
509			69_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。
510			69_7	復習・予習課題	キーワードの復習
511	70	卵類5	70_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品
512			70_2	コマ主題細目	3)卵類
513			70_3	細目レベル	3)卵類 ③卵類の起泡性 ii 卵黄の起泡性 iii 全卵の起泡性
514			70_4	5キーワード	①低密度リポたんぱく質(LDL) ②水/湯 ③砂糖 ④共立法 ⑤40℃
515			70_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし
516			70_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。
517			70_7	復習・予習課題	キーワードの復習
518	71	卵類6	71_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品
519			71_2	コマ主題細目	3)卵類
520			71_3	細目レベル	3)卵類 ③卵類の乳化性
521			71_4	5キーワード	①低密度リポたんぱく質(LDL) ②乳化剤 ③エマルション ④水中油滴型 ⑤油中水滴型
522			71_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし
523			71_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。
524			71_7	復習・予習課題	キーワードの復習
525			72_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品
526			72_2	コマ主題細目	4)乳類

(公社)全国調理師養成施設協会
『新調理師養成教育全書
必修編 4
調理理論と食文化概論』、
パワーポイント

527	72	乳類1	72_3	細目レベル	4)乳類 ①牛乳 i 牛乳の調理による変化 a牛乳の凝固 b加熱による皮膜形成 c泡立ち(吹きこぼれ) d加熱臭	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
528			72_4	5キーワード	①カゼインミセル ②カゼイン ③酸凝固 ④熱変性 ⑤乳清たんぱく質	
529			72_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
530			72_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
531			72_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
532			73_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品	
533			73_2	コマ主題細目	4)乳類	
534	73	乳類2	73_3	細目レベル	4)乳類 ①牛乳 ii 牛乳の調理性 a滑らかにする b美しい焼き色を付ける c料理を白くする d生臭さを脱臭する e物性への影響	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
535			73_4	5キーワード	①滑らかさ ②美しい焼き色 ③生臭さの脱臭 ④カルシウムイオン ⑤凝固の促進	
536			73_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
537			73_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
538			73_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
539			74_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品	
540			74_2	コマ主題細目	4)乳類	
541	74	乳類3	74_3	細目レベル	4)乳類 ②乳製品 i クリーム ii バター a滑らかさ b風味 c可塑性 dその他のバターの調理性	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
542			74_4	5キーワード	①水中油滴型/油中水滴型 ②可塑性 ③転相 ④クリーミング性 ⑤ショートニング性	
543			74_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
544			74_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
545			74_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
546			75_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品	
547			75_2	コマ主題細目	4)乳類	
548	75	乳類4	75_3	細目レベル	4)乳類 ②乳製品 iii チーズ	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
549			75_4	5キーワード	①ナチュラルチーズ ②軟質/半硬質/硬質/超硬質 ③プロセスチーズ ④カゼイン ⑤チーズの調理性	
550			75_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
551			75_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
552			75_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
553	76	油脂類1	76_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2その他の食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
554			76_2	コマ主題細目	1)油脂類	
555			76_3	細目レベル	1)油脂類 ①揚げ物の調理 i 揚げ物の調理について ii てんぷら iii パン粉上げ iv ポテトチップ	
556			76_4	5キーワード	①引火点/発煙点/発火点 ②180℃ ③重合 ④130℃ ⑤アルミ	
557			76_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
558			76_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
559			76_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
560	77	油脂類2	77_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2その他の食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
561			77_2	コマ主題細目	1)油脂類	
562			77_3	細目レベル	②調味料としての利用 i 香り, 滑らかさの付与 ii ドレッシング, マヨネーズ ③菓子への利用 i クリーミング性 ii ショートニング性 iii 溶解性と可塑性	
563			77_4	5キーワード	①植物油脂 ②動物油脂 ③クリーミング性 ④ショートニング性 ⑤可塑性	
564			77_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
565			77_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
566			77_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
567	78	調味料1	78_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2その他の食品	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
568			78_2	コマ主題細目	2)調味料	
569			78_3	細目レベル	2)調味料 ①食塩 i 食塩とは ii 脱水作用 iii 防腐作用 iv 発酵調整作用 v たんぱく質の凝固促進作用 vi たんぱく質の溶解作用	
570			78_4	5キーワード	①専売制度と自由化 ②塩化ナトリウム ③浸透圧の上昇 ④たんぱく質の凝固促進 ⑤粘弾性の向上	
571			78_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
572			78_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
573			78_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
574	79_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2その他の食品			
575	79_2	コマ主題細目	2)調味料			

576	79	調味料2	79_3	細目レベル	2)調味料 ②食酢 i 食酢とは ii 野菜類の色の变化 iii 魚臭の抑制 iv たんぱく質の凝固促進 v 防腐殺菌効果 ③みそ ④しょうゆ	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
577			79_4	5キーワード	①褐変防止 ②防腐殺菌 ③香味成分の揮発 ④香り付け ⑤魚臭の抑制	
578			79_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
579			79_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
580			79_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
581			80_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2その他の食品	
582			80_2	コマ主題細目	3)ゲル状食品	
583	80	ゲル状食品1	80_3	細目レベル	①ゲル状食品とは ②寒天	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
584			80_4	5キーワード	①ゾル／ゲル ②可逆性ゲル／不可逆性ゲル ③てんぷさ・おごのり ④80℃以上／30～35℃ ⑤離漿	
585			80_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
586			80_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
587			80_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
588			81_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2その他の食品	
589			81_2	コマ主題細目	3)ゲル状食品	
590	81	ゲル状食品2	81_3	細目レベル	③ゼラチン	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
591			81_4	5キーワード	①コラーゲン ②膨潤 ③40～50℃ ④滑らかな口ざわり ⑤たんぱく質分解酵素	
592			81_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
593			81_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
594			81_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
595			82_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2その他の食品	
596			82_2	コマ主題細目	3)ゲル状食品	
597	82	ゲル状食品3	82_3	細目レベル	④カラギーナン ⑤ペクチン	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
598			82_4	5キーワード	①すぎのり・つのみ ②やわらかく崩れにくい ③増粘剤／安定剤 ④高メトキシルペクチン／低メトキシルペクチン ⑤細胞壁／細胞間隙	
599			82_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
600			82_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
601			82_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
602			83_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品 3その他の食品	
603			83_2	コマ主題細目	「動物性食品」「その他の食品」の効果測定	
604	83	実力テスト4	83_3	細目レベル	魚介類・食肉類・卵類・乳類などの動物性食品、および、油脂類、調味料、ゲル状食品などのその他の食品についての効果測定をするとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再認識する。試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
605			83_4	5キーワード	①魚介類 ②食肉類 ③卵類 ④乳類 ⑤ゲル状食品	
606			83_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
607			83_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
608			83_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
609			84_1	シラバスとの関係	Ⅳ調理設備・器具と熱源 1調理施設・設備とは	
610			84_2	コマ主題細目	1)調理施設・調理設備	
611	84	調理施設・調理設備	84_3	細目レベル	①調理施設とは ②調理施設の付帯設備	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
612			84_4	5キーワード	①建築基準法 ②消防法 ③特定給食施設 ④食品衛生法施行規則 ⑤調理設備	
613			84_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
614			84_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
615			84_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
616			85_1	シラバスとの関係	Ⅳ調理設備・器具と熱源 2調理器具	
617			85_2	コマ主題細目	1)非加熱調理器具	
618	85	非加熱調理器具1	85_3	細目レベル	①はかり ②計量カップ、計量スプーン ③温度計	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
619			85_4	5キーワード	①秤量／感量 ②5／15／200 ③液体膨張温度計 ④電気抵抗温度計・熱電対温度計 ⑤放射温度計	
620			85_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
621			85_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
622			85_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
623			86_1	シラバスとの関係	Ⅳ調理設備・器具と熱源 2調理器具	
624			86_2	コマ主題細目	1)非加熱調理器具	
625	86	非加熱調理器具2	86_3	細目レベル	④包丁 i 和包丁 ii 洋包丁 iii 中国包丁 ⑤まな板 ⑥泡立て器 ⑦フードプロセッサー	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
626			86_4	5キーワード	①和包丁 ②洋包丁 ③中国包丁 ④砧板 ⑤木製／合成樹脂	
627			86_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
628			86_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
629			86_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
630			87_1	シラバスとの関係	Ⅳ調理設備・器具と熱源 2調理器具	
631			87_2	コマ主題細目	1)非加熱調理器具	
632	87	非加熱調理器具3	87_3	細目レベル	⑧すり鉢 ⑨こし器 ⑩おろし器 ⑪ふるい	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
633			87_4	5キーワード	①すり鉢・すりこぎ ②裏ごし器 ③シノワ ④炸鏈 ⑤おろし金	

634			87.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	ハンコサイン
635		87.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。		
636		87.7	復習・予習課題	キーワードの復習		
637	88	加熱調理器具1	88.1	シラバスとの関係	IV調理設備・器具と熱源 2調理器具	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
638			88.2	コマ主題細目	2)加熱調理器具	
639			88.3	細目レベル	2)加熱調理器具 ①鍋 i 各種鍋の特徴 ii 調理法に適した鍋の選択	
640			88.4	5キーワード	①アルミニウム鍋 ②銅鍋 ③ステンレス鍋 ④鉄鍋 ⑤土鍋	
641			88.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
642			88.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
643			88.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
644	89	加熱料理器具2	89.1	シラバスとの関係	IV調理設備・器具と熱源 2調理器具	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
645			89.2	コマ主題細目	2)加熱調理器具	
646			89.3	細目レベル	2)加熱調理器具 ②蒸し器 ③オープン	
647			89.4	5キーワード	①コンベクションオープン ②スチームコンベクションオープン ③せいろ ④蒸籠 ⑤クックチル	
648			89.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
649			89.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
650			89.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
651	90	加熱調理器具3	90.1	シラバスとの関係	IV調理設備・器具と熱源 2調理器具	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
652			90.2	コマ主題細目	2)加熱調理器具	
653			90.3	細目レベル	2)加熱調理器具 ④電子レンジ ⑤電磁調理器	
654			90.4	5キーワード	①マイクロ波 ②誘電加熱 ③マグネトロン ④摩擦熱 ⑤熱効率	
655			90.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
656			90.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
657			90.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
658	91	その他の調理器具	91.1	シラバスとの関係	IV調理設備・器具と熱源 2調理器具	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
659			91.2	コマ主題細目	3)その他の調理器具	
660			91.3	細目レベル	3)その他の調理器具 ①冷蔵庫(冷凍冷蔵庫) i 冷蔵庫の冷却方式 ii 冷蔵庫の庫内温度	
661			91.4	5キーワード	①低温障害 ②ピッチング(黒斑点) ③13℃ ④-25~-15℃ ⑤ブランチング	
662			91.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
663			91.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
664			91.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
665	92	材質別の食器・容器の特徴1	92.1	シラバスとの関係	IV調理設備・器具と熱源 3食器・容器	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
666			92.2	コマ主題細目	1)材質別の食器・容器の特徴	
667			92.3	細目レベル	1)材質別の食器・容器の特徴 ①陶磁器 ②金属器	
668			92.4	5キーワード	①土器 ②陶器 ③磁器 ④緑青 ⑤ステンレス	
669			92.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
670			92.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
671			92.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
672	93	材質別の食器・容器の特徴2	93.1	シラバスとの関係	IV調理設備・器具と熱源 3食器・容器	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
673			93.2	コマ主題細目	1)材質別の食器・容器の特徴	
674			93.3	細目レベル	1)材質別の食器・容器の特徴 ③ガラス器 ④プラスチック器 ⑤木製器	
675			93.4	5キーワード	①耐熱ガラス ②120℃以上 ③漆器 ④竹製品 ⑤耐熱温度	
676			93.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
677			93.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
678			93.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
679	94	料理別の食器の種類と特徴1	94.1	シラバスとの関係	IV調理設備・器具と熱源 3食器・容器	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
680			94.2	コマ主題細目	2)料理別の食器の種類と特徴	
681			94.3	細目レベル	2)料理別の食器の種類と特徴 ①和食器の種類と特徴 i 皿 ii 椀, 碗 iii 鉢 iv 弁当箱, 重箱, 籠 v 箸 vi とっくり, 杯	
682			94.4	5キーワード	①椀/碗 ②重箱 ③蒔絵 ④割りばしの種類 ⑤1寸/3cm	
683			94.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
684			94.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
685			94.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
686	95	料理別の食器の種類と特徴2	95.1	シラバスとの関係	IV調理設備・器具と熱源 3食器・容器	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
687			95.2	コマ主題細目	2)料理別の食器の種類と特徴	
688			95.3	細目レベル	2)料理別の食器の種類と特徴 ②洋食器の種類と特徴 i 洋食器の概要 ii 皿類 iii カトラリー類 iv グラス類 v コーヒー・ティーカップ類	
689			95.4	5キーワード	①同じ模様の食器 ②カトラリー ③デミタスカップ ④コーヒーカップ/ティーカップ ⑤銀	
690			95.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
691			95.6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
692			95.7	復習・予習課題	キーワードの復習	
693			96.1	シラバスとの関係	IV調理設備・器具と熱源 3食器・容器	
694			96.2	コマ主題細目	2)料理別の食器の種類と特徴	

695	96	料理別の食器の種類と特徴3	96_3	細目レベル	2)料理別の食器の種類と特徴 ③中国料理の食器の種類と特徴 i 中国料理の食器の概要 ii 皿、碗 iii 箸、れんげ iv 酒器 v 茶器	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
696			96_4	5キーワード	①盤 ②碟子 ③碗 ④れんげ ⑤茶碗	
697			96_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
698			96_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
699			96_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
700			97_1	シラバスとの関係	IV調理設備・器具と熱源 4調理と熱源	
701			97_2	コマ主題細目	1)熱源の種類と特徴	
702	97	熱源の種類と特徴1	97_3	細目レベル	1)熱源の種類と特徴 ①気体燃料 i 気体燃料の概要 ii 都市ガス iii プロパンガス	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
703			97_4	5キーワード	①都市ガス ②製造ガス/液化天然ガス(LNG) ③プロパンガス ④液化石油ガス(LPG)/LPガス ⑤一酸化炭素中毒	
704			97_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
705			97_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
706			97_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
707			98_1	シラバスとの関係	IV調理設備・器具と熱源 4調理と熱源	
708			98_2	コマ主題細目	1)熱源の種類と特徴	
709	98	熱源の種類と特徴2	98_3	細目レベル	1)熱源の種類と特徴 ②電気 i 電気の概要 ii 電気こんろ、電気ヒーター iii 電子レンジ iv 電磁調理器	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
710			98_4	5キーワード	①ジュール熱 ②誘電加熱 ③誘電加熱 ④kWh ⑤突沸	
711			98_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
712			98_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
713			98_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
714			99_1	シラバスとの関係	IV調理設備・器具と熱源 4調理と熱源	
715			99_2	コマ主題細目	2)熱効率	
716	99	熱効率	99_3	細目レベル	2)熱効率 ①熱源の種類ごとの熱効率 ②熱源の種類による熱効率の比較	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
717			99_4	5キーワード	①熱効率 ②電磁調理器 ③加熱むら ④電子レンジ ⑤45~55%	
718			99_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
719			99_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
720			99_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
721			100_1	シラバスとの関係	IV調理設備・器具と熱源	
722			100_2	コマ主題細目	「調理設備・器具と熱源」の効果測定	
723	100	実力テスト5	100_3	細目レベル	調理施設・調理設備・調理器具・食器・容器・熱源などの調理設備・器具と熱源についての効果測定をするとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再認識する。 試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
724			100_4	5キーワード	①非加熱調理器具 ②加熱調理器具 ③食器 ④熱源 ⑤調理設備	
725			100_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
726			100_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
727			100_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
728			101_1	シラバスとの関係	I 調理とおいしさ II 調理の基本操作 III 食品の調理科学 IV 調理設備・器具と熱源	
729			101_2	コマ主題細目	前期学習範囲の効果測定	
730	101	前期試験	101_3	細目レベル	調理とおいしさの構成・非加熱調理操作・加熱調理操作・それぞれの食品の調理科学・調理器具や食器・容器・熱源など調理に関する理論的な知識の効果測定を行う。 試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
731			101_4	5キーワード	①五味 ②調理操作 ③調理器具 ④食品の調理科学 ⑤熱源	
732			101_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 ■実習・実技・実験・演習 □該当なし	
733			101_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
734			101_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
735			102_1	シラバスとの関係	V 食と文化 1食文化の成り立ち	
736			102_2	コマ主題細目	1)食文化とは何か	
737	102	食文化とは何か	102_3	細目レベル	1)食文化とは何か ①人にとっての食事 ②集団生活と食事	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
738			102_4	5キーワード	①食文化 ②食事作法 ③食物禁忌 ④カルチャー ⑤地域社会	
739			102_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
740			102_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
741			102_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
742			103_1	シラバスとの関係	V 食と文化 1食文化の成り立ち	
743			103_2	コマ主題細目	2)食文化の相対性	
744	103	食文化の相対性	103_3	細目レベル	2)食文化の相対性 ①地域・民族と食文化 ②食文化の国際比較	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
745			103_4	5キーワード	①食の嗜好性 ②国際理解・異文化理解 ③生活習慣 ④共生 ⑤固有の文化	
746			103_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
747			103_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
748			103_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
749			104_1	シラバスとの関係	V 食と文化 2多様な食文化	
750			104_2	コマ主題細目	1)自然環境と食文化	
751	104	自然環境と食文化	104_3	細目レベル	1)自然環境と食文化 ①主食と主作物 ②主作物の食べ方	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
752			104_4	5キーワード	①主食類型の分布 ②総エネルギーの1/3 ③生育条件と自然環境 ④主作物の食べ方 ⑤小麦	
753			104_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
754			104_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
755			104_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
756			105_1	シラバスとの関係	V 食と文化 2多様な食文化	

757	105	宗教と食物禁忌	105_2	コマ主題細目	2)宗教と食物禁忌	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
758			105_3	細目レベル	2)宗教と食物禁忌 ①食物と宗教 ②宗教と食物禁忌	
759			105_4	5キーワード	①食肉 ②血液 ③お神酒・鏡餅 ④ワイン・パン ⑤ラマダーン	
760			105_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
761			105_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
762			105_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
763			106	食法・調理法などの多様性	106_1	
764	106_2	コマ主題細目			3)食法・調理法などの多様性	
765	106_3	細目レベル			3)食法・調理法などの多様性 ①食法の多様性 i 手食 ii 箸食 iii ナイフ・フォーク・スプーン食 ②調理法の多様性	
766	106_4	5キーワード			①手食文化圏 ②箸食文化圏 ③ナイフ・フォーク・スプーン食文化圏 ④火による調理 ⑤調味料・香辛料	
767	106_5	コマ要素			□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
768	106_6	資格・実務関連			技術考査100問の20%に相当する。	
769	106_7	復習・予習課題			キーワードの復習	
770	107	食の伝播と変容	107_1	シラバスとの関係	V食と文化 3食文化の共通化と国際化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
771			107_2	コマ主題細目	1)食の伝播と変容	
772			107_3	細目レベル	1)食の伝播と変容 ①農耕文化とは ②農耕文化の起源地と伝播ルート	
773			107_4	5キーワード	①教荒作物 ②大航海時代 ③中南米 ④さつまいも ⑤とうもろこし	
774			107_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
775			107_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
776			107_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
777	108	異文化交流による食の国際化	108_1	シラバスとの関係	V食と文化 3食文化の共通化と国際化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
778			108_2	コマ主題細目	2)異文化交流による食の国際化	
779			108_3	細目レベル	2)異文化交流による食の国際化 ①食生活の変化 ②日本における食の国際化	
780			108_4	5キーワード	①食の不安定要素 ②相互依存 ③共通化・均質化 ④輸入 ⑤異文化交流	
781			108_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
782			108_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
783			108_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
784	109	食生活の変容と食文化の創造	109_1	シラバスとの関係	V食と文化 3食文化の共通化と国際化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
785			109_2	コマ主題細目	3)食生活の変容と食文化の創造	
786			109_3	細目レベル	3)食生活の変容と食文化の創造 ①食文化の変容・創造の背景 ②日本における食文化の変容・創造	
787			109_4	5キーワード	①変容 ②食文化の創造 ③渡来人 ④食の外部化 ⑤飽食の時代	
788			109_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
789			109_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
790			109_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
791	110	世界の食事情	110_1	シラバスとの関係	V食と文化 3食文化の共通化と国際化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
792			110_2	コマ主題細目	4)世界の食事情	
793			110_3	細目レベル	4)世界の食事情 ①環境汚染と食料資源の問題 ②食糧の安定供給	
794			110_4	5キーワード	①環境汚染 ②地球の温暖化 ③砂漠化 ④飢餓 ⑤食料の安定供給	
795			110_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
796			110_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
797			110_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
798	111	実力テスト6	111_1	シラバスとの関係	V食と文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
799			111_2	コマ主題細目	「食と文化」の効果測定	
800			111_3	細目レベル	食文化の他成り立ち・食文化の多様性・食文化の共通化及び国際化などの食と文化についての効果測定をするとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再認識する。 試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。	
801			111_4	5キーワード	①食法 ②調理法 ③宗教 ④異文化交流 ⑤食料資源の問題	
802			111_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
803			111_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
804			111_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
805	112	原始の日本の食文化	112_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 1日本の食文化史	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
806			112_2	コマ主題細目	1)原始(縄文・弥生時代)	
807			112_3	細目レベル	1)原始(縄文・弥生時代) ①採集の時代 ②農耕の時代	
808			112_4	5キーワード	①食料採集 ②稲作 ③農耕 ④狩猟 ⑤雑穀	
809			112_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
810			112_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
811			112_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
812	113	古代の日本の食文化	113_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 1日本の食文化史	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
813			113_2	コマ主題細目	2)古代(古墳・飛鳥・奈良・平安時代)	
814			113_3	細目レベル	2)古代(古墳・飛鳥・奈良・平安時代) ①古墳・飛鳥時代 ②奈良時代 ③遣唐使と食文化 ④平安時代	
815			113_4	5キーワード	①肉食禁止令 ②遣唐使 ③唐菓子 ④大饗料理 ⑤強飯／糰／姫飯	
816			113_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
817			113_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
818			113_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
819	114		114_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 1日本の食文化史	
820			114_2	コマ主題細目	3)中世(鎌倉・室町・安土桃山時代)	

821	114	中世の日本の食文化	114_3	細目レベル	3)中世(鎌倉・室町・安土桃山時代) ①武家社会と食文化 ②室町時代 ③安土桃山時代 ④南蛮文化と食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
822			114_4	5キーワード	①精進料理 ②本膳料理 ③茶・茶道 ④南蛮料理・南蛮菓子 ⑤会席料理・懐石料理	
823			114_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
824			114_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
825			114_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
826			115_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 1日本の食文化史	
827			115_2	コマ主題細目	4)近世(江戸時代)	
828	115	近世の日本の食文化	115_3	細目レベル	4)近世(江戸時代) ①鎖国と食文化 ②貨幣経済と食文化 ③専門の料理人と食文化 ④長崎の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
829			115_4	5キーワード	①鎖国 ②初物 ③会席料理 ④卓袱料理 ⑤普茶料理	
830			115_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
831			115_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
832			115_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
833			116_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 1日本の食文化史	
834			116_2	コマ主題細目	5)近代(明治・大正・昭和時代初期)	
835	116	近代の日本の食文化	116_3	細目レベル	5)近代(明治・大正・昭和時代初期) ①食の欧風化 ②食文化の充実 ③世界恐慌・第二次世界大戦と食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
836			116_4	5キーワード	①テーブル ②栄養教育 ③配給制 ④牛鍋 ⑤あんパン	
837			116_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
838			116_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
839			116_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
840			117_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 1日本の食文化史	
841			117_2	コマ主題細目	6)現代(終戦以降)	
842	117	現代の日本の食文化	117_3	細目レベル	6)現代(終戦以降) ①食糧難と復興 ②技術の進歩と食文化 ③東京オリンピックと食文化 ④食の問題と対策	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
843			117_4	5キーワード	①レトルト食品・冷凍食品 ②外食産業 ③コールドチェーン ④バイオテクノロジー ⑤飽食の時代	
844			117_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
845			117_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
846			117_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
847			118_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 2日本料理の食文化	
848			118_2	コマ主題細目	1)日本料理の特徴	
849	118	日本料理の特徴	118_3	細目レベル	1)日本料理の特徴 ①素材を生かした料理 ②五感で味わう料理 ③食器と一体化した料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
850			118_4	5キーワード	①目で楽しむ料理 ②旬 ③割烹 ④季節 ⑤調和	
851			118_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
852			118_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
853			118_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
854			119_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 2日本料理の食文化	
855			119_2	コマ主題細目	2)日本料理様式	
856	119	日本料理様式1	119_3	細目レベル	2)日本料理様式 ①本膳料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
857			119_4	5キーワード	①本膳料理 ②式正料理 ③式三献 ④饗の膳 ⑤ハレの日	
858			119_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
859			119_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
860			119_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
861			120_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 2日本料理の食文化	
862			120_2	コマ主題細目	2)日本料理様式	
863	120	日本料理様式2	120_3	細目レベル	2)日本料理様式 ②懐石料理 ③会席料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
864			120_4	5キーワード	①懐石料理(茶懐石) ②会席料理 ③食い切り料理 ④一汁三菜 ⑤宴席	
865			120_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
866			120_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
867			120_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
868			121_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 2日本料理の食文化	
869			121_2	コマ主題細目	2)日本料理様式	
870	121	日本料理様式3	121_3	細目レベル	2)日本料理様式 ④袱紗料理 ⑤精進料理 ⑥普茶料理 ⑦卓袱料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
871			121_4	5キーワード	①袱紗料理 ②精進料理 ③普茶料理 ④卓袱料理 ⑤五味・五色・五法	
872			121_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input checked="" type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
873			121_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
874			121_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
875			122_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 2日本料理の食文化	
876			122_2	コマ主題細目	3)日本料理の食事作法	
877	122	日本料理の食事作法1	122_3	細目レベル	3)日本料理の食事作法 ①日本料理の食事作法の歴史	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
878			122_4	5キーワード	①小笠原流 ②箸 ③行動美学 ④恥 ⑤嫌い箸	
879			122_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし	
880			122_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
881			122_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
882			123_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 2日本料理の食文化	
883			123_2	コマ主題細目	3)日本料理の食事作法	

884	123	日本料理の食事作法2	123_3	細目レベル	3)日本料理の食事作法 ②日本料理の席次 ③日本料理の一般的な食事作法	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
885			123_4	5キーワード	①上座/下座 ②床の間 ③箸の扱い方 ④食事の順番 ⑤蓋の扱い				
886			123_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし				
887			123_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
888			123_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
889			124	食文化の地域性	124_1		シラバスとの関係	VI日本の食文化 3行事食と郷土料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
890					124_2		コマ主題細目	1)食文化の地域性	
891	124_3	細目レベル			1)食文化の地域性 ①日本の地形と食文化 ②生産者と消費者				
892	124_4	5キーワード			①地域生産・地域消費(地産地消) ②四季の変化 ③地域性 ④地形 ⑤気候				
893	124_5	コマ要素			□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし				
894	124_6	資格・実務関連			技術考査100問の20%に相当する。				
895	124_7	復習・予習課題			キーワードの復習				
896	125	行事食1	125_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 3行事食と郷土料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
897			125_2	コマ主題細目	2)行事食				
898			125_3	細目レベル	2)行事食 ①日本の主な行事食 ②正月料理				
899			125_4	5キーワード	①ハレノケ ②神饌料理 ③直会 ④おせち ⑤雑煮				
900			125_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし				
901			125_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
902			125_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
903	126	行事食2	126_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 3行事食と郷土料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
904			126_2	コマ主題細目	2)行事食				
905			126_3	細目レベル	2)行事食 ③五節句の食事 i 人日 ii 上巳 iii 端午 iv 七夕 v 重陽				
906			126_4	5キーワード	①春の七草 ②はまぐり ③菖蒲 ④ちまき ⑤菊				
907			126_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし				
908			126_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
909			126_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
910	127	行事食3	127_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 3行事食と郷土料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
911			127_2	コマ主題細目	2)行事食				
912			127_3	細目レベル	2)行事食 ④人生における行事食 i お食い初め ii 背負い餅 iii 七五三				
913			127_4	5キーワード	①赤飯 ②尾頭つきの魚 ③一升餅 ④精進料理 ⑤千歳あめ				
914			127_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし				
915			127_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
916			127_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
917	128	郷土料理	128_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 3行事食と郷土料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
918			128_2	コマ主題細目	3)郷土料理				
919			128_3	細目レベル	3)郷土料理 ①郷土料理の分類 ②各地の主な郷土料理				
920			128_4	5キーワード	①伝統/近年 ②日常的/商業的 ③特定地域/広域 ④独自/一般的 ⑤いずみや(丸ずし)				
921			128_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし				
922			128_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
923			128_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
924	129	食生活の現状1	129_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 4現代の食生活と未来の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
925			129_2	コマ主題細目	1)食生活の現状				
926			129_3	細目レベル	1)食生活の現状 ①食環境の変化 i 家族の変化 ii 少子・高齢社会の到来				
927			129_4	5キーワード	①だんらん ②少子化/高齢化 ③高齢化社会/高齢社会 ④孤食 ⑤宅配サービス				
928			129_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし				
929			129_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
930			129_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
931	130	食生活の現状2	130_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 4現代の食生活と未来の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
932			130_2	コマ主題細目	1)食生活の現状				
933			130_3	細目レベル	1)食生活の現状 ②現代の食志向 i 健康志向 ii グルメ・高級化志向 iii 簡便化志向 ③中食の出現と食の外部化				
934			130_4	5キーワード	①飽食の時代 ②生活習慣病 ③特定保健用食品 ④内食/外食/中食 ⑤食の外部化				
935			130_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし				
936			130_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
937			130_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
938	131	食生活の現状3	131_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 4現代の食生活と未来の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
939			131_2	コマ主題細目	1)食生活の現状				
940			131_3	細目レベル	1)食生活の現状 ④食品ロス ⑤エコクッキング				
941			131_4	5キーワード	①事業系食品ロス ②家庭系食品ロス ③過剰除去 ④直接廃棄 ⑤食べ残し				
942			131_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし				
943			131_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
944			131_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
945			132_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 4現代の食生活と未来の食文化				

946	132	食文化の未来1	132_2	コマ主題細目	2)食文化の未来	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
947			132_3	細目レベル	2)食文化の未来 ①食育の必要性 i 児童生徒の共食状況 ii 食育基本法と食育の推進	
948			132_4	5キーワード	①食育 ②食育基本法 ③食育推進基本計画 ④共食状況 ⑤国民の責務	
949			132_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
950			132_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
951			132_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
952			133	食文化の未来2	133_1	
953	133_2	コマ主題細目			2)食文化の未来	
954	133_3	細目レベル			2)食文化の未来 ②食文化の継承とスローフード運動 i 食文化の継承 ii スローフード運動	
955	133_4	5キーワード			①和食 ②次世代への継承 ③スローフード ④イタリア ⑤地産地消	
956	133_5	コマ要素			□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
957	133_6	資格・実務関連			技術考査100問の20%に相当する。	
958	133_7	復習・予習課題			キーワードの復習	
959	134	食文化の未来3	134_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 4現代の食生活と未来の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
960			134_2	コマ主題細目	2)食文化の未来	
961			134_3	細目レベル	2)食文化の未来 ③食文化の課題 i 食料資源と地球環境 ii 生命の循環	
962			134_4	5キーワード	①環境汚染 ②生命の循環 ③食物連鎖 ④食べる楽しみ ⑤糖質	
963			134_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
964			134_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
965			134_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
966	135	食文化の未来4	135_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化 4現代の食生活と未来の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
967			135_2	コマ主題細目	2)食文化の未来	
968			135_3	細目レベル	2)食文化の未来 ④食文化継承者としての調理師 i 伝統の継承 ii 和食と日本型食生活	
969			135_4	5キーワード	①ユネスコ無形文化遺産 ②「和食、日本人の伝統的な食文化」 ③日本型食生活 ④食文化継承者 ⑤歴史的背景	
970			135_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
971			135_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
972			135_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
973	136	実力テスト7	136_1	シラバスとの関係	VI日本の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
974			136_2	コマ主題細目	「日本の食文化」の効果測定	
975			136_3	細目レベル	日本の食文化史・日本料理の食文化・行事・郷土料理・現代の食生活・未来の食文化など日本の食文化についての効果測定をするとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再認識する。 試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。	
976			136_4	5キーワード	①日本料理 ②行事食 ③郷土料理 ④食文化の継承 ⑤食文化の問題	
977			136_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
978			136_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
979			136_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
980	137	西洋料理の変遷1	137_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
981			137_2	コマ主題細目	1)西洋料理の変遷	
982			137_3	細目レベル	1)西洋料理の変遷 ①古代ギリシア・ローマ時代 ②中世	
983			137_4	5キーワード	①ガストロノミー ②アピキウス ③タイユヴァン ④東方貿易 ⑤十字軍の遠征	
984			137_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
985			137_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
986			137_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
987	138	西洋料理の変遷2	138_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
988			138_2	コマ主題細目	1)西洋料理の変遷	
989			138_3	細目レベル	1)西洋料理の変遷 ③ルネサンス期	
990			138_4	5キーワード	①ルネサンス ②アメリカ大陸 ③ヨーロッパ ④食事作法 ⑤宮廷料理	
991			138_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
992			138_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
993			138_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
994	139	西洋料理の変遷3	139_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
995			139_2	コマ主題細目	1)西洋料理の変遷	
996			139_3	細目レベル	1)西洋料理の変遷 ④17～19世紀	
997			139_4	5キーワード	①ベシヤメルソース ②グランド・キューズ ③レストラン ④ブリヤ・サヴァラン ⑤ユルバン・デュボワ	
998			139_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
999			139_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1000			139_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1001	140	西洋料理の変遷4	140_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1002			140_2	コマ主題細目	1)西洋料理の変遷	
1003			140_3	細目レベル	1)西洋料理の変遷 ⑤現代	
1004			140_4	5キーワード	①エスコフィエ ②ラルース料理百科事典 ③ヌーベル・キューズ ④ポール・ボキューズ ⑤トロワゴロ兄弟	
1005			140_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1006			140_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1007			140_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1008	141	西洋料理の特徴1	141_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論』
1009			141_2	コマ主題細目	2)西洋料理の特徴	
1010			141_3	細目レベル	2)西洋料理の特徴 ①西洋料理の共通点(地理的・歴史的背景も含めて) ②西洋料理の伝統	
1011			141_4	5キーワード	①香りを楽しむ料理 ②ロースト ③フォン ④動物油脂 ⑤燻製	

1012		141_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント	
1013		141_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。		
1014		141_7	復習・予習課題	キーワードの復習		
1015	142	西洋料理の特徴2	142_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 1 西洋料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1016			142_2	コマ主題細目	2) 西洋料理の特徴	
1017			142_3	細目レベル	2) 西洋料理の特徴 ③フランス料理(地理的・歴史的背景も含めて)	
1018			142_4	5キーワード	①フォワグラ ②トリュフ ③エスカルゴ ④ソース ⑤ワイン	
1019			142_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1020			142_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1021			142_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1022	143	西洋料理の特徴3	143_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 1 西洋料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1023			143_2	コマ主題細目	2) 西洋料理の特徴	
1024			143_3	細目レベル	2) 西洋料理の特徴 ④イタリア料理(地理的・歴史的背景も含めて)	
1025			143_4	5キーワード	①都市ごとの料理 ②パスタ ③ドルチェ ④エスプレッソ ⑤ローマ時代	
1026			143_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1027			143_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1028			143_7	復習・予習課題	試験範囲のキーワードについてきちんと予習のうえで受験する。	
1029	144	西洋料理の特徴4	144_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 1 西洋料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1030			144_2	コマ主題細目	2) 西洋料理の特徴	
1031			144_3	細目レベル	2) 西洋料理の特徴 ⑤スペイン料理(地理的・歴史的背景も含めて) ⑥ポルトガル料理(地理的・歴史的背景も含めて)	
1032			144_4	5キーワード	①ガスパチョ ②パエリア ③コシード ④ジェリー ⑤ポートワイン	
1033			144_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1034			144_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1035			144_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1036	145	西洋料理の特徴5	145_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 1 西洋料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1037			145_2	コマ主題細目	2) 西洋料理の特徴	
1038			145_3	細目レベル	2) 西洋料理の特徴 ⑦イギリス料理(地理的・歴史的背景も含めて)	
1039			145_4	5キーワード	①ロースト料理 ②家庭料理 ③スモークサーモン ④フィッシュアンドチップス ⑤プラムブディング	
1040			145_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1041			145_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1042			145_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1043	146	西洋料理の特徴6	146_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 1 西洋料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1044			146_2	コマ主題細目	2) 西洋料理の特徴	
1045			146_3	細目レベル	2) 西洋料理の特徴 ⑧ドイツ料理(地理的・歴史的背景も含めて)	
1046			146_4	5キーワード	①ザウアーブラーテン ②クネーデル ③ザウアークラウト ④ハンバーグステーキ ⑤ビール	
1047			146_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1048			146_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1049			146_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1050	147	西洋料理の特徴7	147_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 1 西洋料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1051			147_2	コマ主題細目	2) 西洋料理の特徴	
1052			147_3	細目レベル	2) 西洋料理の特徴 ⑨オーストリア料理(地理的・歴史的背景も含めて) ⑩スイス料理(地理的・歴史的背景も含めて)	
1053			147_4	5キーワード	①ウイナーシュニッツェル ②ターフルシュピッツ ③ザツハトルテ ④シュトルーデル ⑤チーズ	
1054			147_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1055			147_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1056			147_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1057	148	西洋料理の特徴8	148_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 1 西洋料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1058			148_2	コマ主題細目	2) 西洋料理の特徴	
1059			148_3	細目レベル	2) 西洋料理の特徴 ⑪東欧諸国の料理 ⑫ギリシア・バルカン半島の料理	
1060			148_4	5キーワード	①保存食 ②ラード ③パプリカ ④ムサカ ⑤ヨーグルト	
1061			148_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1062			148_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1063			148_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1064	149	西洋料理の特徴9	149_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 1 西洋料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1065			149_2	コマ主題細目	2) 西洋料理の特徴	
1066			149_3	細目レベル	2) 西洋料理の特徴 ⑬北欧諸国の料理 ⑭ロシア料理(地理的・歴史的背景も含めて)	
1067			149_4	5キーワード	①スモークサーボード ②スモークブロー ③ザクースカ ④ウオツカ ⑤ボルシチ	
1068			149_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1069			149_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1070			149_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1071	150	西洋料理の特徴10	150_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 1 西洋料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1072			150_2	コマ主題細目	2) 西洋料理の特徴	
1073			150_3	細目レベル	2) 西洋料理の特徴 ⑮アメリカ料理(地理的・歴史的背景も含めて)	
1074			150_4	5キーワード	①パーベキュー ②ポークビーンズ ③クラムチャウダー ④合理性 ⑤外食産業	
1075			150_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1076			150_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1077			150_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1078		151_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 1 西洋料理の食文化		
1079		151_2	コマ主題細目	3) 西洋料理様式		

1080	151	西洋料理様式	151_3	細目レベル	3)西洋料理様式 ①西洋料理様式 i ブレックファスト aコンチネンタル bアメリカン ii ランチ iii サパー iv デイナー v パーティー aカクテルパーティー bティーパーティー cビュッフェ vi カフェテリア	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
1081			151_4	5キーワード	①フランス料理 ②正餐(ディナー) ③ランチ ④パーティー ⑤カフェテリア				
1082			151_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし				
1083			151_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
1084			151_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
1085			152	西洋料理の食事作法1	152_1		シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 1 西洋料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1086					152_2		コマ主題細目	4)西洋料理の食事作法	
1087	152_3	細目レベル			4)西洋料理の食事作法 ①ヨーロッパの食事作法の歴史				
1088	152_4	5キーワード			①テーブルマナー ②宮廷料理 ③17世紀 ④19世紀 ⑤ロシア				
1089	152_5	コマ要素			□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし				
1090	152_6	資格・実務関連			技術考査100問の20%に相当する。				
1091	152_7	復習・予習課題			キーワードの復習				
1092	153	西洋料理の食事作法2	153_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 1 西洋料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
1093			153_2	コマ主題細目	4)西洋料理の食事作法				
1094			153_3	細目レベル	4)西洋料理の食事作法 ②西洋料理の食卓の数え方 ③西洋料理の席次				
1095			153_4	5キーワード	①ホスト ②ホステス ③男女交互 ④レディーファースト ⑤13				
1096			153_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし				
1097			153_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
1098			153_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
1099	154	西洋料理の食事作法3	154_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 1 西洋料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
1100			154_2	コマ主題細目	4)西洋料理の食事作法				
1101			154_3	細目レベル	4)西洋料理の食事作法 ④西洋料理の一般的なテーブルマナー				
1102			154_4	5キーワード	①ナプキン ②給仕 ③カトラリー ④音 ⑤パン				
1103			154_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし				
1104			154_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
1105			154_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
1106	155	実力テスト8	155_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 1 西洋料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
1107			155_2	コマ主題細目	「西洋料理の食文化」の効果測定				
1108			155_3	細目レベル	西洋料理の変遷・西洋料理の特徴・西洋料理様式・テーブルマナーなど西洋料理の食文化についての効果測定をするとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再認識する。 試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。				
1109			155_4	5キーワード	①各国の食文化 ②テーブルマナー ③西洋料理様式 ④西洋料理の歴史 ⑤席次 ⑥地理的・歴史的背景				
1110			155_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし				
1111			155_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
1112			155_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
1113	156	中国料理の変遷1	156_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 2 中国料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
1114			156_2	コマ主題細目	1)中国料理の食文化の変遷				
1115			156_3	細目レベル	1)中国料理の食文化の変遷 ①周・秦・漢時代 ②魏晉南北朝時代				
1116			156_4	5キーワード	①膾炙人口 ②食経 ③齊民要術 ④北食/南食 ⑤華北/江南				
1117			156_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし				
1118			156_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
1119			156_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
1120	157	中国料理の変遷2	157_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 2 中国料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
1121			157_2	コマ主題細目	1)中国料理の食文化の変遷				
1122			157_3	細目レベル	1)中国料理の食文化の変遷 ③隋・唐時代				
1123			157_4	5キーワード	①シルクロード ②胡食 ③粉食 ④陸羽 ⑤茶経				
1124			157_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし				
1125			157_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
1126			157_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
1127	158	中国料理の変遷3	158_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 2 中国料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
1128			158_2	コマ主題細目	1)中国料理の食文化の変遷				
1129			158_3	細目レベル	1)中国料理の食文化の変遷 ④宋時代 ⑤元時代				
1130			158_4	5キーワード	①蘇軾 ②精進料理 ③北食と南食の融合 ④フレイ・ハン ⑤油脂				
1131			158_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし				
1132			158_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
1133			158_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
1134	159	中国料理の変遷4	159_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 2 中国料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
1135			159_2	コマ主題細目	1)中国料理の食文化の変遷				
1136			159_3	細目レベル	1)中国料理の食文化の変遷 ⑥明・清時代				
1137			159_4	5キーワード	①満漢全席 ②随園食単 ③官場の菜 ④山東料理 ⑤蘇州料理				
1138			159_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし				
1139			159_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
1140			159_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
1141	1141		160_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 2 中国料理の食文化				
1142			160_2	コマ主題細目	2)中国料理の特徴と系統				

1143	160	中国料理の特徴と系統1	160_3	細目レベル	2)中国料理の特徴と系統 ①中国料理の特徴(地理的・歴史的背景も含めて) i 豊富な食材 ii 乾物(干貨)の利用	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
1144			160_4	5キーワード	①加熱調理 ②油脂 ③でんぷん ④香辛料 ⑤特殊材料				
1145			160_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし				
1146			160_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
1147			160_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
1148			161	中国料理の特徴と系統2	161_1		シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 2中国料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1149					161_2		コマ主題細目	2)中国料理の特徴と系統	
1150	161_3	細目レベル			2)中国料理の特徴と系統 ①中国料理の特徴 iii 合理的な調理器具 iv 味を楽しむ料理 v 医食同源				
1151	161_4	5キーワード			①味を楽しむ料理 ②大皿 ③医食同源 ④本草綱目 ⑤酸/苦/甘/辛/鹹				
1152	161_5	コマ要素			<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし				
1153	161_6	資格・実務関連			技術考査100問の20%に相当する。				
1154	161_7	復習・予習課題			キーワードの復習				
1155	162	中国料理の特徴と系統3	162_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 2中国料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
1156			162_2	コマ主題細目	2)中国料理の特徴と系統				
1157			162_3	細目レベル	2)中国料理の特徴と系統 ②中国料理の系統(地理的・歴史的背景も含めて) i 北京料理 ii 上海料理 iii 四川料理 iv 広東料理				
1158			162_4	5キーワード	①四川料理 ②広東料理 ③上海料理 ④北京料理 ⑤大河				
1159			162_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし				
1160			162_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
1161			162_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
1162	163	中国料理様式1	163_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 2中国料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
1163			163_2	コマ主題細目	3)中国料理様式				
1164			163_3	細目レベル	3)中国料理様式 ①宴席料理(筵席) i 葷酒席 a 満漢全席 b 三疊水席 c 酒席				
1165			163_4	5キーワード	①満席・漢席・蒙古席 ②三疊水席 ③酒席(便席) ④素席 ⑤清真席				
1166			163_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし				
1167			163_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
1168			163_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
1169	164	中国料理様式2	164_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 2中国料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
1170			164_2	コマ主題細目	3)中国料理様式				
1171			164_3	細目レベル	3)中国料理様式 ②飲茶				
1172			164_4	5キーワード	①飲茶 ②点心 ③広東・香港 ④鹹点心 ⑤甜点心				
1173			164_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし				
1174			164_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
1175			164_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
1176	165	中国料理様式3	165_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 2中国料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
1177			165_2	コマ主題細目	3)中国料理様式				
1178			165_3	細目レベル	3)中国料理様式 ③家常菜				
1179			165_4	5キーワード	①便菜 ②家庭料理 ③粉食 ④粒食 ⑤そうざい				
1180			165_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし				
1181			165_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
1182			165_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
1183	166	中国料理の食事作法1	166_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 2中国料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
1184			166_2	コマ主題細目	4)中国料理の食事作法				
1185			166_3	細目レベル	4)中国料理の食事作法 ①中国料理の食事作法の歴史 ②中国料理の食卓の整え方				
1186			166_4	5キーワード	①箸 ②さじ ③円卓 ④八仙桌子 ⑤ターンテーブル				
1187			166_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし				
1188			166_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
1189			166_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
1190	167	中国料理の食事作法2	167_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 2中国料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
1191			167_2	コマ主題細目	4)中国料理の食事作法				
1192			167_3	細目レベル	4)中国料理の食事作法 ③中国料理の席次 ④中国料理の一般的な食事作法				
1193			167_4	5キーワード	①北/奥 ②取り分け ③れんげ ④飯碗/湯碗・取り皿 ⑤自然に楽しく				
1194			167_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし				
1195			167_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
1196			167_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
1197	168	実力テスト9	168_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 2中国料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント			
1198			168_2	コマ主題細目	「中国料理の食文化」の効果測定				
1199			168_3	細目レベル	中国料理の変遷・中国料理の特徴・中国料理様式・食事作法など中国料理の食文化についての効果測定をするとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再認識する。試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。				
1200			168_4	5キーワード	①中国料理の系統 ②中国料理様式 ③中国料理の歴史 ④中国料理の特徴 ⑤食事作法				
1201			168_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 <input checked="" type="checkbox"/> 理解度確認テスト <input checked="" type="checkbox"/> オリジナル教材 <input type="checkbox"/> ICT活用 <input type="checkbox"/> 実習・実技・実験・演習 <input type="checkbox"/> 該当なし				
1202			168_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。				
1203			168_7	復習・予習課題	キーワードの復習				
1204	169		169_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書			
1205			169_2	コマ主題細目	1)アジアの料理				
1206			169_3	細目レベル	1)アジアの料理 ①韓国料理(地理的・歴史的背景も含めて)				

1207	169	アジアの料理1	169_4	5キーワード	①医食同源 ②とうがらし ③ごま油 ④バランス ⑤キムチ・コチュジャン	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1208			169_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1209			169_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1210			169_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1211			170_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化	
1212	170	アジアの料理2	170_2	コマ主題細目	1)アジアの料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1213			170_3	細目レベル	1)アジアの料理 ②ベトナム料理	
1214			170_4	5キーワード	①魚醤 ②ヌクナム ③ライスペーパー ④米粉 ⑤フランス	
1215			170_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1216			170_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1217			170_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1218			171_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化	
1219	171	アジアの料理3	171_2	コマ主題細目	1)アジアの料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1220			171_3	細目レベル	1)アジアの料理 ③タイ料理	
1221			171_4	5キーワード	①辛さ/酸っぱさ/甘さ ②プリッキュー ③ハーブ類 ④ナムプラー・カピ ⑤マナオ	
1222			171_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1223			171_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1224			171_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1225			172_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化	
1226	172	アジアの料理4	172_2	コマ主題細目	1)アジアの料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1227			172_3	細目レベル	1)アジアの料理 ④インド料理(地理的・歴史的背景も含めて)	
1228			172_4	5キーワード	①多面性 ②カレー ③ガラムマサラ ④チャパティ・ナン ⑤チャイ	
1229			172_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1230			172_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1231			172_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1232			173_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化	
1233	173	アジアの料理5	173_2	コマ主題細目	1)アジアの料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1234			173_3	細目レベル	1)アジアの料理 ⑤インドネシア料理	
1235			173_4	5キーワード	①独自性 ②香辛料 ③ココナッツミルク ④ナシゴレン ⑤ガドガド	
1236			173_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1237			173_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1238			173_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1239			174_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化	
1240	174	中東の料理1	174_2	コマ主題細目	2)中東の料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1241			174_3	細目レベル	2)中東の料理 ①中東の料理の概要 ②トルコ料理	
1242			174_4	5キーワード	①カバブ ②クスクス ③ヨーグルト ④チャイ ⑤ターキッシュコーヒー	
1243			174_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1244			174_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1245			174_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1246			175_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化	
1247	175	中東の料理2	175_2	コマ主題細目	2)中東の料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1248			175_3	細目レベル	2)中東の料理 ③エジプト料理	
1249			175_4	5キーワード	①パン ②モロヘイヤ ③豚肉 ④豆 ⑤黒こしょう・クミン・コリアンダー	
1250			175_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1251			175_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1252			175_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1253			176_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化	
1254	176	中南米の料理1	176_2	コマ主題細目	3)中南米の料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1255			176_3	細目レベル	3)中南米の料理 ①中南米の料理の概要 ②メキシコ料理	
1256			176_4	5キーワード	①とうもろこし ②野菜 ③とうがらし ④トルティージャ ⑤テキーラ	
1257			176_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1258			176_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1259			176_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1260			177_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化	
1261	177	中南米の料理2	177_2	コマ主題細目	3)中南米の料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1262			177_3	細目レベル	3)中南米の料理 ③ブラジル料理	
1263			177_4	5キーワード	①多国籍 ②シュラスコ ③フェジョアータ ④ヴァタパ ⑤カイピリーニャ	
1264			177_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1265			177_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1266			177_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1267			178_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化	
1268	178	中年米の料理3	178_2	コマ主題細目	3)中南米の料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1269			178_3	細目レベル	3)中南米の料理 ④アルゼンチン料理	
1270			178_4	5キーワード	①世界の食糧庫 ②牛肉 ③マテ茶 ④エンパナーダ ⑤ドゥルセ・デ・レーチェ	
1271			178_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1272			178_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1273			178_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
1274			179_1	シラバスとの関係	VII世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化	
1275	179	実力テスト10	179_2	コマ主題細目	「その他の国の料理」の効果測定	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書 必修編4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1276			179_3	細目レベル	各国の背景、特徴、代表的な食材や料理などをもとに、アジアの料理、中東の料理、中南米の料理など世界各国の料理についての効果測定をするとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再認識する。 試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。	
1277			179_4	5キーワード	①香辛料 ②食物禁忌 ③宗教 ④風土 ⑤食材	
1278			179_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	
1279			179_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	

1280		179_7	復習・予習課題	キーワードの復習			
1281	180	後期試験	180_1	シラバスとの関係	全範囲		
1282			180_2	コマ主題細目	学習範囲全範囲の効果測定		
1283			180_3	細目レベル	調理における加熱の仕方、非加熱調理、加熱調理、そしてその食品の調理条件、調理器具や食器・容器・熱源など「調理に関する理論的な知識」、および、食文化の概要、日本、西洋、中国をはじめとする世界各国の食文化と料理など地理的・歴史的背景も踏まえた「食文化に関する概論」の効果測定を行う。		
1284			180_4	5キーワード	①調理操作 ②調理科学 ③調理設備・器具 ④食文化 ⑤世界の料理		
1285			180_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし		
1286			180_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。		
1287			180_7	復習・予習課題	キーワードの復習		
1288							
1289			履修指標	履修指標の水準	キーワード	配点	関連

(公社)全国調理師養成施設協会
『新調理師養成教育全書
必修編 4
調理理論と食文化概論』、
パワーポイント

1290	履修判定指標	① I 調理とおいしさ ①調理とは何か ②おいしさの要因	調理と嗜好性(おいしさ)の関係について理解できる。おいしさの要因として、食べ物の側にある要因として、味、香りといった化学的要因、温度、テクスチャー、外観、音などの物理的要因がそれぞれ存在していることを知り、それぞれの項目について正しい知識を身に付けられる。また、食べる人の側にある要因として、心理的要因、生理的要因、先天的要因、後天的要因、環境的要因がそれぞれ存在していることを知り、それぞれの項目について正しい知識を身に付けられる。		5	
1291		② II 調理の基本操作 ①非加熱調理操作	軽量、洗浄、浸漬、切碎、混合・かくはん、磨砕・粉碎、成形・圧搾・ろ過、冷却、冷凍など、調理の下処理となる調理操作について正しい知識を身に付けられる。		5	
1292		③ II 調理の基本操作 ②加熱調理操作	ゆでる、煮る、蒸す、炊くといった湿式加熱、焼く、炒める、揚げるといった乾式加熱、電子レンジによる誘電加熱、電磁調理器による誘導加熱のそれぞれの特徴と違いを理解できる。		5	
1293		④ III 食品の調理科学 ①植物性食品	穀類、いもおよびでんぷん類、砂糖、豆類、種実類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類などの植物性食品について、それぞれの科学的特徴を正しく理解できる。		10	
1294		⑤ III 食品の調理科学 ②動物性食品	魚介類、食肉類、卵類、乳類といった動物性食品について、それぞれの科学的特徴を正しく理解できる。		10	
1295		⑥ III 食品の調理科学 ③その他の食品 i 油脂類 ii 調味料 iii ゲル状食品	油脂類、調味料、ゲル状食品について、それぞれの科学的特徴を正しく理解し、特徴にあった調理法、使用法を理解できる。		5	
1296		⑦ IV 調理設備・器具と熱源 ①調理施設・設備 ②調理器具	調理施設・設備について、給水設備、給湯設備、排水設備、ガス設備、電気設備、照明設備、換気設備、空調設備、調理機器、衛生設備のそれぞれのあるべき姿を理解できる。また、はかり、計量カップ、計量スプーン、温度計、包丁、まな板、泡立て器、フードプロセッサー、すり鉢、こし器、おろし器、ふるい、鍋、蒸し器、オーブン、電子レンジ、電磁調理器、冷蔵庫、冷凍庫といった調理機器の種類と正しい使い方を理解できる。		10	
1297		⑧ IV 調理設備・器具と熱源 ③食器・容器	陶磁器、金属器、ガラス器、プラスチック器、木製器といった材質による食器・容器の特徴、和食器、洋食器、中国料理の食器のそれぞれの種類と特徴について正しく理解できる。		5	
1298		⑨ IV 調理設備・器具と熱源 ④調理と熱源	固体燃料、液体燃料、気体燃料、電気といった熱源の違いを知り、特に都市ガスやプロパンガス等の気体燃料やジュール熱を用いる電気こまろ・電気ヒーター、誘電加熱の原理を利用する電子レンジ、誘導加熱の原理を利用する電磁調理器についてそれぞれの特徴と扱う上での利点、注意点を理解する。		5	
1299		⑩ V 食と文化 ①食文化の成り立ち ②多様な食文化 ③食文化の共通化と国際化	食事作法、食物禁忌などの慣習について理解する。主作物と、その食べ方の違いを知るとともに、宗教と食物禁忌の関係、手食、箸食、ナイフ・フォーク・スプーン食といった食べ方の文化的違い、調理法の違い等を理解できる。また、国際化が進む中での食文化の変容を知ることができる。		5	
1300		⑪ VI 日本の食文化 ①日本の食文化史	原始・古代・中世・近世・近代・現代それぞれのわが国の食の特徴を知り、時代とともに日本食がどのような変遷をたどってきたか正しい知識が身に付けられる。		5	
1301		⑫ VI 日本の食文化 ②日本料理の食文化	目で楽しむ料理とされる日本料理の特徴について正しい知識を身に付け、本膳料理、懐石料理、会席料理、袱紗料理、精進料理、普茶料理、卓袱料理といった日本料理の様式の違いを正しく理解できる。また、日本料理の食事作法について正しい知識を身に付けられる。		5	
1302		⑬ VI 日本の食文化 ③行事食と郷土料理	日本料理には地域性があること、ハレの日とケの日で料理の違いがあることを理解する。正月や五節句を始めとした行事食と地域ごとの郷土料理について正しい知識を身に付けられる。		5	
1303		⑭ VI 日本の食文化 ④現代の食生活と未来の食文化	家族の変化、少子・高齢社会の到来といった食環境の変化、健康志向、グルメ・高級化志向、簡便化志向といった現代の食志向、中食の出現、食の外部化、食品ロス、エコクッキングなど、現代の日本における食を取り巻く環境について正しい知識を身に付けられる。また、食育の必要性、食文化の継承、スローフード運動、食料資源と地球環境、生命の循環といった未来に向けての食文化の課題と、食文化継承者として調理師のとるべき役割を理解できる。		5	

1304	⑮ VII世界の料理と食文化 ①西洋料理の食文化	古代ギリシア・ローマ時代、中世、ルネサンス期、17～19世紀、現代と、西洋料理が歴史の中でどのような変遷をたどってきたか理解できる。香りを楽しむ料理と言われる西洋料理の概要を知るとともに、フランス料理、イタリア料理、スペイン料理等西洋各国の料理の違いを正しく理解できる。また、西洋料理の様式と、席次やマナー等の食事作法についても正しい知識を身に付けられる。地理的・歴史的・民族性なども理解できている。		5	
1305	⑯ VII世界の料理と食文化 ②中国料理の食文化	周・秦・漢時代、魏晉南北朝時代、隋・唐時代、宋時代、元時代、明・清時代と、中国料理が歴史の中でどのような変遷をたどってきたか理解できる。味を楽しむ料理と言われる中国料理の概要を知るとともに、北京料理、上海料理、四川料理、広東料理といった中国料理の系統を正しく理解できる。また、中国料理の様式と、席次やマナー等の食事作法についても正しい知識を身に付けられる。地理的・歴史的・民族性なども理解できている。		5	
1306	⑰ VII世界の料理と食文化 ③その他の国の食文化 i アジアの料理 ii 中東の料理 iii 中南米の料理	韓国・ベトナム・タイ・インド・インドネシア等のアジアの料理、トルコ・エジプト等の中東の料理、メキシコ・ブラジル・アルゼンチン等の中南米の料理について、各国の料理の特徴を知るとともに、代表的な料理を知ることができる。地理的・歴史的・民族性なども理解できている。		5	

1307					
1308	評価方法	期末試験のみによって成績評価を行う。			
1309					

1310	評価基準
1311	学習目標をほぼ完全に達成している・・・S (100～90点)
1312	学習目標を相応に達成している・・・A (89～80点)
1313	学習目標を相応に達成しているが不十分な点がある・・・B (79～70点)
1314	学習目標の最低限は満たしている・・・C (69～60点)
1315	学習目標の最低限を満たしていない・・・D (60点未満)

1317					
1318	学生授業アンケート (試験時間内に試験終了後実施)	①授業はシラバス+コマシラバス通りに進みましたか。 ②履修判定指標は、授業内容と一致していると思いますか。 ③期末試験は、シラバス+コマシラバス+実際の授業内容(あるいは履修判定指標)と一致していましたか。 ④授業のやり方は適切だったと思いますか(資料、進め方など) ⑤授業は全体的に理解できましたか			

1319 ※ 以上①～⑤までの全学統一アンケートを、①～④の度数四択で実施。試験終了後(シラバス要項を参照させながら)、5分で試験時間中に実施する。別紙で学生アンケート委員(仮称)に回収させ、