

●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	10102	ディプロマ・ポリシーとの関係
3	年度	2024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	食品と栄養の特性	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	食品と栄養の特性	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。調理師として必要な食品学・栄養学の知識を「栄養素の機能と健康」「消化と吸収」「エネルギー代謝と食事摂取基準」「食品の特徴とその加工品」「食品の加工と貯蔵」「食品の生産と流通」に大別して講義を進める。また、食品、栄養と健康のかかわりを理解し、健康の保持・増進をになう調理師としての自覚を養う。
8	単位	5	
9	授業形態	講義	
10	実務連携型授業	○	
11	必修・選択	必修	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康のかかわりを理解し、健康の保持・増進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	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康のかかわりを理解し、健康の保持・増進をになう調理師としての自覚を養う。
15	教員	越智泉・大西孝子・矢野博子	非常勤
16			
17			キーワード
18			食品学 栄養学 栄養素 食品の種類 食事摂取基準
19			到達目標
20			調理師として必要な健康に関する知識を身につける。食品の種類やそれぞれの特徴、栄養素の種類やその役割を理解する。
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、健康に寄与する食の担い手として必要となる食品や栄養についての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。担当教員は管理栄養士として食育に関わってきたプロである。

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	栄養素の種類	1.1 シラバスとの関係	I 栄養素の機能と健康 1 栄養と健康	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
		1.2 コマ主題細目	1) 栄養素の種類	
		1.3 細目レベル	1) 栄養素の種類 ① 五大栄養素 i 三大栄養素 ii 微量栄養素 ② 水分と機能性成分	
		1.4 5キーワード	① 栄養 ② 栄養素 ③ 三大栄養素 ④ 微量栄養素 ⑤ 水分	
		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	食品の成分と身体の成分	2.1 シラバスとの関係	I 栄養素の機能と健康 1 栄養と健康	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
		2.2 コマ主題細目	2) 食品の成分と体の成分	
		2.3 細目レベル	2) 食品の成分と体の成分 ① 食品の構成成分 ② 体の構成成分	
		2.4 5キーワード	① 60% ② たんぱく質 ③ 糖質 ④ 体の成分の構成比 ⑤ 食事の成分の構成比	
		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	食品中の栄養素と健康	3.1 シラバスとの関係	I 栄養素の機能と健康 1 栄養と健康	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
		3.2 コマ主題細目	3) 食品中の栄養素と健康	
		3.3 細目レベル	3) 食品中の栄養素と健康 ① 一次機能 ② 二次機能 ③ 三次機能	
		3.4 5キーワード	① 栄養機能(一次機能) ② 食品の生理機能(三次機能) ③ 医食同源 ④ 薬食同源 ⑤ エイコサペンタエン酸(EPA)	
		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 栄養素の機能と健康 2 炭水化物	
		4.2 コマ主題細目	1) 炭水化物とは	

51	4	炭水化物とは	4.3	細目レベル	1)炭水化物とは ①炭水化物の分類 ②炭水化物のエネルギー量	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
52			4.4	5キーワード	①糖質 ②食物繊維 ③炭素・水素・酸素 ④4kcal ⑤アトウォーター係数	
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 栄養素の機能と健康 2炭水化物	
57			5.2	コマ主題細目	2)炭水化物の種類	
58	5	炭水化物の種類	5.3	細目レベル	2)炭水化物の種類 ①単糖類 i ぶどう糖(グルコース) ii 果糖(フルクトース) iii ガラクトース ②少糖類 i しよ糖(スクロース) ii 乳糖(ラクトース) iii 麦芽糖(マルトース) ③多糖類 i でんぷん ii グリコーゲン iii 食物繊維	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
59			5.4	5キーワード	①加水分解 ②二糖類 ③アミロース ④アミロペクチン ⑤水溶性食物繊維/不溶性食物繊維	
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			6.1	シラバスとの関係	I 栄養素の機能と健康 3脂質	
64			6.2	コマ主題細目	1)脂質とは	
65	6	脂質とは	6.3	細目レベル	1)脂質とは ①脂質の概要 ②脂質のエネルギー量 ③脂質の機能・役割	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
66			6.4	5キーワード	①有機溶媒 ②9kcal ③脂溶性ビタミン ④生体組織の材料 ⑤生体機能の調節作用	
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			7.1	シラバスとの関係	I 栄養素の機能と健康 3脂質	
71			7.2	コマ主題細目	2)脂質の種類	
72	7	脂質の種類1	7.3	細目レベル	2)脂質の種類 ①単純脂質 i 中性脂肪 ii 脂肪酸 a炭素の数による分類 b二重結合の数や位置による分類 iii 必須脂肪酸	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
73			7.4	5キーワード	①中性脂肪 ②短鎖脂肪酸/中鎖脂肪酸/長鎖脂肪酸 ③飽和脂肪酸/不飽和脂肪酸 ④一価不飽和脂肪酸/多価不飽和脂肪酸 ⑤必須脂肪酸	
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			8.1	シラバスとの関係	I 栄養素の機能と健康 3脂質	
78			8.2	コマ主題細目	2)脂質の種類	
79	8	脂質の種類2	8.3	細目レベル	2)脂質の種類 ②複合脂質 ③誘導脂質	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
80			8.4	5キーワード	①リン脂質 ②糖脂質 ③リポたんぱく質 ④複合脂質 ⑤誘導脂質	
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			9.1	シラバスとの関係	I 栄養素の機能と健康 4たんぱく質	
85			9.2	コマ主題細目	1)たんぱく質とは	
86	9	たんぱく質とは	9.3	細目レベル	1)たんぱく質とは ①たんぱく質の概要 ②たんぱく質のエネルギー量 ③たんぱく質の構成 アミノ酸とその種類	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
87			9.4	5キーワード	①4kcal ②アミノ酸 ③ペプチド結合 ④必須アミノ酸 ⑤非必須アミノ酸	
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			10.1	シラバスとの関係	I 栄養素の機能と健康 4たんぱく質	
92			10.2	コマ主題細目	2)たんぱく質の種類	
93	10	たんぱく質の種類	10.3	細目レベル	2)たんぱく質の種類 ①単純たんぱく質 ②複合たんぱく質 ③誘導たんぱく質	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
94			10.4	5キーワード	①単純たんぱく質 ②複合たんぱく質 ③誘導たんぱく質 ④アルブミン ⑤リポたんぱく質	
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			11.1	シラバスとの関係	I 栄養素の機能と健康 4たんぱく質	
99			11.2	コマ主題細目	3)たんぱく質の栄養価	
100	11	たんぱく質の栄養価	11.3	細目レベル	3)たんぱく質の栄養価 ①アミノ酸価 ②たんぱく質の補足効果 ③たんぱく質の機能性	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
101			11.4	5キーワード	①アミノ酸価 ②たんぱく質の補足効果 ③たんぱく質の疾病予防機能 ④たんぱく質の代謝促進機能 ⑤たんぱく質の健康増進機能	
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	I 栄養素の機能と健康 5ビタミン	
106			12.2	コマ主題細目	1)ビタミンとは	

107	12	ビタミンとは	12_3	細目レベル	1)ビタミンとは ①ビタミンの概要 ②ビタミンの機能・役割 ③ビタミンの名称	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
108			12_4	5キーワード	①ビタミン ②健康を維持 ③食品から摂取 ④欠乏症 ⑤体の機能を調節				
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	ビタミンの種類1	13_1		シラバスとの関係	I 栄養素の機能と健康 5ビタミン	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
113					13_2		コマ主題細目	2)ビタミンの種類	
114	13_3	細目レベル			2)ビタミンの種類 ①脂溶性ビタミン i ビタミンA ii ビタミンD iii ビタミンE iv ビタミンK				
115	13_4	5キーワード			①脂溶性ビタミン ②ビタミンA ③ビタミンD ④ビタミンE ⑤ビタミンK				
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	ビタミンの種類2	14_1	シラバスとの関係	I 栄養素の機能と健康 5ビタミン	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
120			14_2	コマ主題細目	2)ビタミンの種類				
121			14_3	細目レベル	2)ビタミンの種類 ②水溶性ビタミン i ビタミンB ₁ ii ビタミンB ₂ iii ナイアシン iv ビタミンB ₆				
122			14_4	5キーワード	①水溶性ビタミン ②ビタミンB ₁ ③ビタミンB ₂ ④ナイアシン ⑤ビタミンB ₆				
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	ビタミンの種類3	15_1	シラバスとの関係	I 栄養素の機能と健康 5ビタミン	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
127			15_2	コマ主題細目	2)ビタミンの種類				
128			15_3	細目レベル	2)ビタミンの種類 ②水溶性ビタミン v ビタミンB ₁₂ vi 葉酸 vii パントテン酸 viii ビオチン ix ビタミンC				
129			15_4	5キーワード	①ビタミンB ₁₂ ②葉酸 ③パントテン酸 ④ビオチン ⑤ビタミンC				
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	ミネラルとは	16_1	シラバスとの関係	I 栄養素の機能と健康 6ミネラル	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
134			16_2	コマ主題細目	1)ミネラルとは				
135			16_3	細目レベル	1)ミネラルとは ①ミネラルの構成 ②ミネラルの機能・役割				
136			16_4	5キーワード	①酸素 ②炭素 ③水素 ④窒素 ⑤ミネラル(無機質)				
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	ミネラルの成分1	17_1	シラバスとの関係	I 栄養素の機能と健康 6ミネラル	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
141			17_2	コマ主題細目	2)ミネラルの種類				
142			17_3	細目レベル	2)ミネラルの種類 ①多量ミネラル i ナトリウム(Na) ii カリウム(K) iii カルシウム(Ca) iv マグネシウム(Mg) v リン(P)				
143			17_4	5キーワード	①ナトリウム(Na) ②カリウム(K) ③カルシウム(Ca) ④マグネシウム(Mg) ⑤リン(P)				
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	ミネラルの成分2	18_1	シラバスとの関係	I 栄養素の機能と健康 6ミネラル	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
148			18_2	コマ主題細目	2)ミネラルの種類				
149			18_3	細目レベル	2)ミネラルの種類 ②微量ミネラル i 鉄(Fe) ii 亜鉛(Zn) iii 銅(Cu) iv マンガン(Mn) v ヨウ素(I) vi その他の微量ミネラル				
150			18_4	5キーワード	①鉄(Fe) ②亜鉛(Zn) ③銅(Cu) ④マンガン(Mn) ⑤ヨウ素(I)				
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	水分	19_1	シラバスとの関係	I 栄養素の機能と健康 7その他の成分	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
155			19_2	コマ主題細目	1)水分				
156			19_3	細目レベル	1)水分 ①体内の水分 ②1日に必要な水分量 ③水分の機能・役割				
157			19_4	5キーワード	①水分 ②60% ③3000ml ④1500ml ⑤代謝				
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	162		20_1	シラバスとの関係	I 栄養素の機能と健康 7その他の成分				
			20_2	コマ主題細目	2)機能性成分				

163	20	機能性成分	20_3	細目レベル	2)機能性成分 ①ポリフェノール類 ②カロテノイド類 ③ビタミン様物質 ④その他	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
164			20_4	5キーワード	①機能性成分 ②フィットケミカル ③ポリフェノール類 ④カロテノイド類 ⑤ビタミン様物質	
165			20_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	
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	実力テスト1	21_1	
169	21_2	コマ主題細目			「栄養素の機能と健康」の効果測定	
170	21_3	細目レベル			栄養素の種類とその機能および栄養と健康のかかわりにおける基礎事項についての効果測定を実施するとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再確認する。 試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。	
171	21_4	5キーワード			①炭水化物 ②脂質 ③たんぱく質 ④ビタミン ⑤ミネラル	
172	21_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	
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	生理的欲求	22_1	シラバスとの関係	II 消化と吸収 1食品の摂取	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
176			22_2	コマ主題細目	1)生理的欲求	
177			22_3	細目レベル	1)生理的欲求 ①脳の構造 ②摂食中枢と摂水中枢の機能・役割 ③満腹中枢の機能・役割	
178			22_4	5キーワード	①食欲 ②視床下部 ③摂食中枢 ④摂水中枢 ⑤満腹中枢	
179			22_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	
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	心理的欲求1	23_1	シラバスとの関係	II 消化と吸収 1食品の摂取	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
183			23_2	コマ主題細目	2)心理的欲求	
184			23_3	細目レベル	2)心理的欲求 ①味覚 i 甘味 ii 酸味 iii 塩味 iv 苦味 v うま味	
185			23_4	5キーワード	①甘味 ②酸味 ③塩味 ④苦味 ⑤うま味	
186			23_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	
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	心理的欲求2	24_1	シラバスとの関係	II 消化と吸収 1食品の摂取	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
190			24_2	コマ主題細目	2)心理的欲求	
191			24_3	細目レベル	2)心理的欲求 ②嗅覚 ③触覚 ④聴覚 ⑤視覚	
192			24_4	5キーワード	①嗅覚 ②嗅細胞 ③触覚 ④聴覚 ⑤視覚	
193			24_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	
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	栄養管理	25_1	シラバスとの関係	II 消化と吸収 1食品の摂取	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
197			25_2	コマ主題細目	3)栄養管理	
198			25_3	細目レベル	3)栄養管理 ①栄養管理の概要 ②適切な栄養管理の必要性 ③栄養素のバランスを考える	
199			25_4	5キーワード	①空腹感 ②エネルギー源 ③水分 ④栄養素 ⑤栄養管理	
200			25_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	
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	栄養素の消化1	26_1	シラバスとの関係	II 消化と吸収 2栄養素の消化・吸収・代謝	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
204			26_2	コマ主題細目	1)栄養素の消化	
205			26_3	細目レベル	1)栄養素の消化 ①消化器官の構造と働き ②消化液の分泌 i 神経性刺激 ii 機械的および科学的な刺激 iii 消化管ホルモンの作用 ③消化の種類	
206			26_4	5キーワード	①消化器官 ②消化酵素 ③消化管ホルモン ④ぜん動運動 ⑤分節運動	
207			26_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	
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	栄養素の消化2	27_1	シラバスとの関係	II 消化と吸収 2栄養素の消化・吸収・代謝	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
211			27_2	コマ主題細目	1)栄養素の消化	
212			27_3	細目レベル	1)栄養素の消化 ④各消化器官での消化 i 口腔内での消化 ii 胃内での消化	
213			27_4	5キーワード	①唾液 ②唾液腺 ③唾液アミラーゼ ④胃液 ⑤ペプシン	
214			27_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	
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		28_1	シラバスとの関係	II 消化と吸収 2栄養素の消化・吸収・代謝	
218			28_2	コマ主題細目	1)栄養素の消化	

219	28	栄養素の消化3	28_3	細目レベル	1) 栄養素の消化 ④各消化器官での消化 iii 小腸内での消化 a 糖質の消化 b 脂質の消化 c たんぱく質の消化 d 膜消化 iv 大腸内での消化	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
220			28_4	5キーワード	①膵アミラーゼ ②膵リパーゼ ③トリプシン/キモトリプシン ④膜消化酵素 ⑤腸内細菌				
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	栄養素の吸収1	29_1		シラバスとの関係	II 消化と吸収 2 栄養素の消化・吸収・代謝	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
225					29_2		コマ主題細目	2) 栄養素の吸収	
226	29_3	細目レベル			2) 栄養素の吸収 ① 栄養素の吸収経路				
227	29_4	5キーワード			①絨毛 ②微絨毛 ③小腸粘膜 ④水溶性栄養成分 ⑤脂溶性栄養成分				
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	栄養素の吸収2	30_1	シラバスとの関係	II 消化と吸収 2 栄養素の消化・吸収・代謝	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
232			30_2	コマ主題細目	2) 栄養素の吸収				
233			30_3	細目レベル	2) 栄養素の吸収 ②各栄養素の吸収 i 糖質の吸収 ii 脂質の吸収 iii たんぱく質の吸収				
234			30_4	5キーワード	① ②食品添加物 ③大腸 ④消化吸収率 ⑤食物繊維				
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	栄養素の吸収3	31_1	シラバスとの関係	II 消化と吸収 2 栄養素の消化・吸収・代謝	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
239			31_2	コマ主題細目	2) 栄養素の吸収				
240			31_3	細目レベル	2) 栄養素の吸収 ③栄養素以外の物質の吸収 ④大腸内での吸収 ⑤消化吸収率				
241			31_4	5キーワード	①食品添加物 ②大腸 ③肝臓 ④消化吸収率 ⑤食物繊維				
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	栄養素の代謝	32_1	シラバスとの関係	II 消化と吸収 2 栄養素の消化・吸収・代謝	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
246			32_2	コマ主題細目	3) 栄養素の代謝				
247			32_3	細目レベル	3) 栄養素の代謝 ①糖質の代謝 ②脂質の代謝 ③たんぱく質の代謝				
248			32_4	5キーワード	①TCA(トリカルボン酸) ②ATP(アデノシン三リン酸) ③ピルビン酸 ④グリセロール ⑤アミノ酸				
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	実力テスト2	33_1	シラバスとの関係	II 消化と吸収	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
253			33_2	コマ主題細目	「消化と吸収」の効果測定				
254			33_3	細目レベル	食品の摂取や栄養素の消化や吸収、代謝の基礎事項についての効果測定を実施するとともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再確認する。試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。				
255			33_4	5キーワード	①JHFAマーク ②JPAマーク ③SQマーク ④環境ホルモン ⑤容器包装リサイクル法				
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	エネルギー代謝とは	34_1	シラバスとの関係	III エネルギー代謝と食事摂取基準 1 エネルギー代謝	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
260			34_2	コマ主題細目	1) エネルギー代謝とは				
261			34_3	細目レベル	1) エネルギー代謝とは ①エネルギーの概要 ②エネルギー代謝 ③食品のエネルギー量				
262			34_4	5キーワード	①エネルギー ②代謝 ③エネルギー代謝 ④アトウォーター係数 ⑤エネルギー量				
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	エネルギー摂取量とエネルギー消費量1	35_1	シラバスとの関係	III エネルギー代謝と食事摂取基準 1 エネルギー代謝	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
267			35_2	コマ主題細目	2) エネルギー摂取量とエネルギー消費量				
268			35_3	細目レベル	2) エネルギー摂取量とエネルギー消費量 ①基礎代謝				
269			35_4	5キーワード	①エネルギー摂取量 ②エネルギー消費量 ③基礎代謝 ④基礎代謝量 ⑤基礎代謝基準値				
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	エネルギー摂取量とエネルギー消費量2	36_1	シラバスとの関係	III エネルギー代謝と食事摂取基準 1 エネルギー代謝	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
274			36_2	コマ主題細目	2) エネルギー摂取量とエネルギー消費量				
275			36_3	細目レベル	2) エネルギー摂取量とエネルギー消費量 ②身体活動レベル ③エネルギー消費量				
276			36_4	5キーワード	①身体活動 ②身体活動レベル ③エネルギー消費量 ④メッツ ⑤メッツ値				
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		37_1	シラバスとの関係	III エネルギー代謝と食事摂取基準 2 日本人の食事摂取基準	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
281			37_2	コマ主題細目	1) 日本人の食事摂取基準とは				

282	37	日本人の食事摂取基準とは	37_3	細目レベル	1)日本人の食事摂取基準とは ①食事摂取基準の概要 ②食事摂取基準の方向性 ③食事摂取基準の活用	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
283			37_4	5キーワード	①食事摂取基準 ②健康増進法 ③生活習慣病 ④健康増進施策 ⑤栄養改善施策	
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_1	シラバスとの関係	Ⅲエネルギー代謝と食事摂取基準 2日本人の食事摂取基準	
288			38_2	コマ主題細目	2)食事摂取基準の指標	
289	38	食事摂取基準の指標1	38_3	細目レベル	2)食事摂取基準の指標 ①エネルギーの指標 ②栄養素の指標 i 推定平均必要量 ii 推奨量	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
290			38_4	5キーワード	①BMI(body mass index) ②BMI=体重(kg)÷[身長(m)×身長(m)] ③推定エネルギー必要量 ④推定平均必要量 ⑤推奨量	
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_1	シラバスとの関係	Ⅲエネルギー代謝と食事摂取基準 2日本人の食事摂取基準	
295			39_2	コマ主題細目	2)食事摂取基準の指標	
296	39	食事摂取基準の指標2	39_3	細目レベル	2)食事摂取基準の指標 ②栄養素の指標 iii 目安量 iv 耐容上限量 v 目標量	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
297			39_4	5キーワード	①目安量 ②耐容上限量 ③過剰摂取 ④目標量 ⑤フレイル予防	
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_1	シラバスとの関係	Ⅲエネルギー代謝と食事摂取基準 3食品の選択	
302			40_2	コマ主題細目	1)食品標準成分表	
303	40	食品標準成分表1	40_3	細目レベル	1)食品標準成分表 ①食品標準成分表とは ②日本食品標準成分表の基礎知識 i 食品群の分類と配列 ii 収載成分項目について	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
304			40_4	5キーワード	①食品標準成分表 ②日本食品標準成分表2015年版(七訂) ③18食品群/2,191食品 ④可食部 ⑤日本食品標準成分表の食品群	
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_1	シラバスとの関係	Ⅲエネルギー代謝と食事摂取基準 3食品の選択	
309			41_2	コマ主題細目	1)食品標準成分表	
310	41	食品標準成分表2	41_3	細目レベル	1)食品標準成分表 ②日本食品標準成分表の基礎知識 ii 収載成分項目について [廃棄率および可食部/エネルギー/水分/たんぱく質/脂質]	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
311			41_4	5キーワード	①廃棄率 ②可食部 ③エネルギー換算係数 ④アトウォーター係数 ⑤窒素たんぱく質換算係数	
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_1	シラバスとの関係	Ⅲエネルギー代謝と食事摂取基準 3食品の選択	
316			42_2	コマ主題細目	1)食品標準成分表	
317	42	食品標準成分表3	42_3	細目レベル	1)食品標準成分表 ②日本食品標準成分表の基礎知識 ii 収載成分項目について [炭水化物/灰分/脂肪酸/コレステロール/食物繊維/無機質/ビタミン/食塩相当量/アルコール/備考]	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
318			42_4	5キーワード	①利用可能炭水化物 ②灰分 ③脂肪酸 ④エステル ⑤食塩相当量	
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_1	シラバスとの関係	Ⅲエネルギー代謝と食事摂取基準 3食品の選択	
323			43_2	コマ主題細目	2)食品分類法	
324	43	食品分類法	43_3	細目レベル	2)食品分類法 i 3色食品群 ii 四つの食品群 iii 六つの基礎食品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
325			43_4	5キーワード	①食品分類法 ②3色食品群 ③四つの食品群 ④六つの基礎食品 ⑤栄養価計算	
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_1	シラバスとの関係	Ⅲエネルギー代謝と食事摂取基準 3食品の選択	
330			44_2	コマ主題細目	3)食事バランスガイド	
331	44	食事バランスガイド1	44_3	細目レベル	3)食事バランスガイド ①食事バランスガイドの内容・目的 ②食生活指針 ③食事バランスガイドの活用法	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
332			44_4	5キーワード	①食事バランスガイド ②SV(サービング) ③食生活指針 ④身体活動量 ⑤摂取量	
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_1	シラバスとの関係	Ⅲエネルギー代謝と食事摂取基準 3食品の選択	
337			45_2	コマ主題細目	3)食事バランスガイド	

338	45	食事バランスガイド2	45_3	細目レベル	3)食事バランスガイド i 主食 ii 副菜 iii 主菜 iv 牛乳・乳製品 v 果物 vi 水・お茶 vii 運動 viii 菓子・嗜好飲料	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
339			45_4	5キーワード	①約40g ②約70g ③約6g ④約100mg ⑤約100g	
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	実力テスト3	46_1	シラバスとの関係	Ⅲエネルギー代謝と食事摂取基準	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
344			46_2	コマ主題細目	「エネルギー代謝と食事摂取基準」の効果測定	
345			46_3	細目レベル	エネルギー代謝と日本人の食事摂取基準について効果測定を実施することにより、エネルギー摂取量とエネルギー消費量、食事摂取基準や食事バランスガイドに対する知識・理解の必要性を再認識する。 試験後、合格者は実習レポートを復習する。	
346			46_4	5キーワード	①エネルギー代謝 ②エネルギー摂取量/エネルギー消費量 ③基礎代謝 ④食事摂取基準 ⑤BMI(body mass index)	
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	穀類1	47_1	シラバスとの関係	Ⅳ食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
351			47_2	コマ主題細目	1)穀類	
352			47_3	細目レベル	1)穀類 ①米	
353			47_4	5キーワード	①発芽玄米 ②無洗米 ③水稲/陸稲 ④搗精/精白 ⑤発芽精米	
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	穀類2	48_1	シラバスとの関係	Ⅳ食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
358			48_2	コマ主題細目	1)穀類	
359			48_3	細目レベル	1)穀類 ①米 i 米の種類 aうるち米ともち米 b日本型(ジャポニカ米)とインド型(インディカ米) ii 米の加工品 a米製品 [無洗米/発芽玄米/低アレルゲン米]	
360			48_4	5キーワード	①うるち米/もち米 ②アミロペクチン ③アミロース ④日本型(ジャポニカ米)/インド型(インディカ米) ⑤γ-アミノ酪酸(GABA)	
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	穀類3	49_1	シラバスとの関係	Ⅳ食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
365			49_2	コマ主題細目	1)穀類	
366			49_3	細目レベル	1)穀類 ①米 ii 米の加工品 b米飯製品 [レトルト米飯/α化米(乾燥飯)/無菌包装米飯/冷凍米飯] c餅 d米粉製品 [上新粉/上用粉/白玉粉/道明寺粉/しんぴき粉] eその他の米の加工品 [ビーフン/ライスペーパー/米麺]	
367			49_4	5キーワード	①レトルト米飯 ②α化米(乾燥飯) ③上新粉 ④白玉粉 ⑤米麴	
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	穀類4	50_1	シラバスとの関係	Ⅳ食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
372			50_2	コマ主題細目	1)穀類	
373			50_3	細目レベル	1)穀類 ②小麦 i 小麦粉の種類と用途 a強力粉 b中力粉 c薄力粉	
374			50_4	5キーワード	①小麦粉 ②グルテン ③強力粉 ④中力粉 ⑤薄力粉	
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	穀類5	51_1	シラバスとの関係	Ⅳ食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
379			51_2	コマ主題細目	1)穀類	
380			51_3	細目レベル	1)穀類 ②小麦 ii 小麦粉の加工品 aパン b麺類 [うどん/手延べそうめん/中華麺/パスタ類] cその他 [ふ/浮き粉]	
381			51_4	5キーワード	①酵母(イースト) ②ベーキングパウダー ③かん水 ④生ふ ⑤焼きふ	
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	穀類6	52_1	シラバスとの関係	Ⅳ食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
386			52_2	コマ主題細目	1)穀類	
387			52_3	細目レベル	1)穀類 ③とうもろこし i とうもろこしの種類 ii とうもろこしの加工品 [コーングリッツ/コーンミール/コーンフラワー/コーンスターチ/コーンフレーク/ポップコーン/とうもろこし油]	
388			52_4	5キーワード	①胚芽 ②胚乳 ③果皮 ④尖帽 ⑤リノール酸	
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	穀類7	53_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
393			53_2	コマ主題細目	1)穀類	
394			53_3	細目レベル	1)穀類 ④大麦 i 大麦の種類 ii 大麦の加工品 [押し麦/切断麦/麦こがし/麦芽/麦茶] ⑤そば i そばの種類	
395			53_4	5キーワード	①二条大麦/六条大麦 ②皮麦/裸麦 ③はったい粉/香せん ④救荒作物 ⑤普通そば/だったんそば	
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	穀類8	54_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
400			54_2	コマ主題細目	1)穀類	
401			54_3	細目レベル	1)穀類 ⑤そば ii そばの加工品 [そば粉/そばがき/そば(そば切り)/そば米/そば茶] ⑥その他の穀類とその加工品 i えん麦 ii ライ麦 iii あわ、ひえ、きび	
402			54_4	5キーワード	①更科 ②やぶ ③オートミール ④ライ麦 ⑤あわ/ひえ/きび	
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	いもおよびでんぷん類1	55_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
407			55_2	コマ主題細目	2)いもおよびでんぷん類	
408			55_3	細目レベル	2)いもおよびでんぷん類 ①じゃがいも i じゃがいもの種類 ii じゃがいもの加工品 [じゃがいもでんぷん/ポテトチップス/フライドポテト]	
409			55_4	5キーワード	①でんぷん類 ②男爵/メークイン ③ソラニン ④かたくり粉 ⑤じゃがいもでんぷん	
410			55_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	
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	いもおよびでんぷん類2	56_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
414			56_2	コマ主題細目	2)いもおよびでんぷん類	
415			56_3	細目レベル	2)いもおよびでんぷん類 ②さつまいも i さつまいもの種類 ii さつまいもの加工品 [さつまいもでんぷん/干しいも]	
416			56_4	5キーワード	①でんぷん分解酵素 ②アミラーゼ ③糖化 ④ヤラピン ⑤配糖体	
417			56_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	
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	いもおよびでんぷん類3	57_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
421			57_2	コマ主題細目	2)いもおよびでんぷん類	
422			57_3	細目レベル	2)いもおよびでんぷん類 ③その他のいも類およびでんぷん類 i さといも ii やまのいも	
423			57_4	5キーワード	①ずいき ②ガラクタン ③シュウ酸 ④シュウ酸カルシウム ⑤むかご	
424			57_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	
425			57_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
426			57_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
427	58	いもおよびでんぷん類4	58_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
428			58_2	コマ主題細目	2)いもおよびでんぷん類	
429			58_3	細目レベル	2)いもおよびでんぷん類 ③その他のいも類およびでんぷん類 iii こんにやくいも [こんにやく精粉/こんにやく] iv キャッサバ [キャッサバでんぷん/タピオカパール] v 葛でんぷん	
430			58_4	5キーワード	①グルコマンナン ②キャッサバ ③靑酸配糖体(リナマリン) ④キャッサバでんぷん ⑤葛粉	
431			58_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	
432			58_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
433			58_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
434	59	砂糖および甘味類1	59_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
435			59_2	コマ主題細目	3)砂糖および甘味類	
436			59_3	細目レベル	3)砂糖および甘味類 ①砂糖 i 含蜜糖	
437			59_4	5キーワード	①かんしょ糖 ②てんさい糖 ③やし糖 ④含蜜糖/分蜜糖 ⑤黒砂糖(黒糖)	
438			59_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	
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	砂糖および甘味類2	60_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
442			60_2	コマ主題細目	3)砂糖および甘味類	
443			60_3	細目レベル	3)砂糖および甘味類 ①砂糖 ii 分蜜糖 a ざらめ糖 b 車糖 c 加工糖 iii その他	
444			60_4	5キーワード	①ざらめ糖 ②車糖 ③加工糖 ④顆粒状糖 ⑤和三盆	
445			60_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	
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	砂糖および甘味類3	61_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
449			61_2	コマ主題細目	3)砂糖および甘味類	
450			61_3	細目レベル	3)砂糖および甘味類 ①その他の甘味類 i 水あめ ii 液糖 iii 蜂蜜 iv メープルシロップ v オリゴ糖 vi トレハース vii 人工甘味料	
451			61_4	5キーワード	①異性化液糖 ②トレハロース ③アステルパーム ④キシリトール ⑤サッカリン	
452			61_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	
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	豆類1	62_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
456			62_2	コマ主題細目	4)豆類	
457			62_3	細目レベル	4)豆類 ①大豆 i 大豆の種類 ii 大豆の加工品 a豆腐 [木綿豆腐/絹ごし豆腐/充填豆腐]	
458			62_4	5キーワード	①豆類 ②大豆 ③リシン ④レシチン ⑤イソフラボン	
459			62_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	
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	豆類2	63_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
463			63_2	コマ主題細目	4)豆類	
464			63_3	細目レベル	4)豆類 ①大豆 ii 大豆の加工品 b豆腐 [焼き豆腐/生揚げ・油揚げ/がんもどき/凍り豆腐] cその他の大豆の加工品 [納豆/大豆油/脱脂大豆/豆乳/おから/いり豆・きなこ]	
465			63_4	5キーワード	①ひりょうず ②高野豆腐/しみ豆腐 ③糸引き納豆/塩納豆 ④大豆たんぱく ⑤ゆば	
466			63_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	
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	豆類3	64_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
470			64_2	コマ主題細目	4)豆類	
471			64_3	細目レベル	4)豆類 ②小豆 ③その他の豆類 i いんげん豆 ii えんどう iii そら豆 iv ささげ v ひよこ豆 vi 緑豆 vii レンズ豆	
472			64_4	5キーワード	①小豆 ②さやいんげん ③さやえんどう ④ガルバンゾー ⑤緑豆はるさめ	
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	実力テスト4	65_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
477			65_2	コマ主題細目	「食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品 1)穀類 2)いもおよびでんぷん類 3)砂糖および甘味類 4)豆類」の効果測定	
478			65_3	細目レベル	植物性食品の穀類、いもおよびでんぷん類、砂糖および甘味類、豆類とその加工食品についての効果測定を実施するとともに、その食品の特徴や成分などについての知識・理解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。	
479			65_4	5キーワード	①アミロペクチン/アミロース ②グルテン ③でんぷん類 ④含蜜糖/分蜜糖 ⑤リシン	
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	種実類1	66_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
484			66_2	コマ主題細目	5)種実類	
485			66_3	細目レベル	5)種実類 ①ナッツ類 i アーモンド ii カカオ iii カシューナッツ iv ぎんなん	
486			66_4	5キーワード	①種実類 ②ナッツ類 ③種子類 ④油脂原料 ⑤微量ミネラル	
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	種実類2	67_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
491			67_2	コマ主題細目	5)種実類	
492			67_3	細目レベル	5)種実類 ①ナッツ類 v 栗 vi くるみ vii ココナッツ viii ピスタチオ ix ヘーゼルナッツ x マカダミアナッツ xi 落花生	
493			67_4	5キーワード	①タンニン ②必須脂肪酸 ③必須アミノ酸 ④胚乳 ⑤脂質	
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		68_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	
498			68_2	コマ主題細目	5)種実類	

499	68	種実類3	68_3	細目レベル	5)種実類 ②種子類 i ごま ii その他の種子類	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
500			68_4	5キーワード	①種子類 ②ごま ③圧搾搾油 ④抗酸化成分 ⑤その他の種子類				
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	野菜類1	69_1		シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
505					69_2		コマ主題細目	6)野菜類	
506	69_3	細目レベル			6)野菜類 ①葉菜類				
507	69_4	5キーワード			①緑黄色野菜 ②淡色野菜 ③有機栽培 ④スプラウト ⑤活性酸素/抗酸化物質				
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	野菜類2	70_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
512			70_2	コマ主題細目	6)野菜類				
513			70_3	細目レベル	6)野菜類 ①葉菜類 i キャベツ ii レタス iii ほうれん草 iv 白菜 v 小松菜 vi ねぎ				
514			70_4	5キーワード	①チシャ ②東洋種/西洋種/交配種 ③結球白菜/半結球白菜/不結球白菜 ④小松川 ⑤アリシン				
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	野菜類3	71_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
519			71_2	コマ主題細目	6)野菜類				
520			71_3	細目レベル	6)野菜類 ①葉菜類 vii いら viii パセリ ix 三つ葉 x しそ xi 春菊 xii チンゲンサイ xiii 水菜 xiv バジル				
521			71_4	5キーワード	①β-カロテン ②葉酸 ③芽じそ/穂じそ/葉じそ/しその実 ④カリウム ⑤パクチョイ類				
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	野菜類4	72_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
526			72_2	コマ主題細目	6)野菜類				
527			72_3	細目レベル	6)野菜類 ②茎菜類 i 玉ねぎ ii たけのこ iii アスパラガス iv セロリ v にんにく vi うど vii ふき				
528			72_4	5キーワード	①茎菜類 ②ペコロス ③シュウ酸 ④ホモゲンチジン酸 ⑤硫化アリル				
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	野菜類5	73_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
533			73_2	コマ主題細目	6)野菜類				
534			73_3	細目レベル	6)野菜類 ③根菜類 i 大根 ii かぶ iii にんじん iv ごぼう v れんこん vi しょうが				
535			73_4	5キーワード	①根菜類 ②かぶ菜 ③リコペン ④カロテン ⑤アスコルビン酸酸化酵素(アスコルビン酸オキシダーゼ)				
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	野菜類6	74_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
540			74_2	コマ主題細目	6)野菜類				
541			74_3	細目レベル	6)野菜類 ④果菜類 i かぼちゃ ii きゅうり iii なす iv ピーマン				
542			74_4	5キーワード	①果菜類 ②低温障害 ③栗かぼちゃ ④アントシアニン色素 ⑤パプリカ				
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		75_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品				
547			75_2	コマ主題細目	6)野菜類				

548	75	野菜類7	75_3	細目レベル	6)野菜類 ④果菜類 v トマト vi オクラ vii ゴーヤー	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
549			75_4	5キーワード	① ②グリストラップ ③ダクト ④排臭装置 ⑤消臭剤	
550			75_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	
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_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	
554			76_2	コマ主題細目	6)野菜類	
555	76	野菜類8	76_3	細目レベル	6)野菜類 ⑤花菜類 i ブロccoli ii カリフラワー iii アーティチョーク iv エディブルフラワー	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
556			76_4	5キーワード	①花菜類 ②花らい ③花弁 ④花芯(花托) ⑤がくのつけ根	
557			76_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	
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_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	
561			77_2	コマ主題細目	6)野菜類	
562	77	野菜類9	77_3	細目レベル	6)野菜類 ⑥野菜類の加工品 [カット野菜/漬物/乾燥野菜/冷凍野菜]	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
563			77_4	5キーワード	①野菜の加工品 ②カット野菜 ③漬物 ④乾燥野菜 ⑤冷凍野菜	
564			77_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	
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_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	
568			78_2	コマ主題細目	7)果実類	
569	78	果実類1	78_3	細目レベル	7)果実類 ①仁果類 i りんご ii 梨 ②準仁果類 i 柿 ii かんきつ類	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
570			78_4	5キーワード	①果実類 ②熱帯果実類 ③仁果類 ④準仁果類 ⑤子房	
571			78_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	
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	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	
575			79_2	コマ主題細目	7)果実類	
576	79	果実類2	79_3	細目レベル	7)果実類 ③核果類 i 桃 ii さくらんぼ iii 梅 iv オリーブ ④液果類 i いちご ii ぶどう	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
577			79_4	5キーワード	①核果類 ②内果皮 ③中果皮 ④液果類 ⑤漿果類	
578			79_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	
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	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	
582			80_2	コマ主題細目	7)果実類	
583	80	果実類3	80_3	細目レベル	7)果実類 ⑤その他 i メロン ii すいか ⑥果実類の加工品 [果実飲料/ジャム/シロップ漬け/砂糖漬け/乾燥果実/冷凍果実]	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
584			80_4	5キーワード	①果実飲料 ②ジャム ③シロップ漬け ④砂糖漬け ⑤乾燥果実/冷凍果実	
585			80_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	
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	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	
589			81_2	コマ主題細目	8)きのこ類	
590	81	きのこ類1	81_3	細目レベル	8)きのこ類 ①しいたけ ②マッシュルーム	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
591			81_4	5キーワード	①きのこ類 ②呈味成分 ③生しいたけ/干しいたけ ④グアニル酸 ⑤エルゴステロール	
592			81_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	
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	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品	
596			82_2	コマ主題細目	8)きのこ類	
597	82	きのこ類2	82_3	細目レベル	8)きのこ類 ③その他のきのこ類 i なめこ ii まつたけ iii しめじ類 iv えのきたけ v まいたけ vi エリンギ vii きくらげ ④きのこ類の加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
598			82_4	5キーワード	①なめこ ②まつたけ ③しめじ類 ④きくらげ ⑤きのこ類の加工品	
599			82_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	

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	藻類1	83_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品
603			83_2	コマ主題細目	9)藻類
604			83_3	細目レベル	9)藻類 ①褐藻類 i こんぶ ii わかめ iii ひじき iv もずく
605			83_4	5キーワード	①海藻 ②褐藻類 ③クロロフィル/フコキサンチン/カロテノイド色素 ④グルタミン酸 ⑤干しひじき
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	藻類2	84_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品
610			84_2	コマ主題細目	9)藻類
611			84_3	細目レベル	9)藻類 ②紅藻類 i あまのり ii てんぐさ iii おごのり iv えごのり
612			84_4	5キーワード	①紅藻類 ②寒天 ③カラギーナン ④とろろてん ⑤食物繊維
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	藻類3	85_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品
617			85_2	コマ主題細目	9)藻類
618			85_3	細目レベル	9)藻類 ③緑藻類 i あおのり ii あおさ iii ひとえぐさ ④藍藻類
619			85_4	5キーワード	①緑藻類 ②あおのり ③あおさ ④ひとえぐさ ⑤藍藻類
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	実力テスト5	86_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品
624			86_2	コマ主題細目	「食品の特徴と性質 1植物性食品とその加工品 5)種実類 6)野菜類 7)果実類 8)きのこ類 9)藻類」の効果測定
625			86_3	細目レベル	植物性食品の種実類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類とその加工食品についての効果測定を実施するとともに、その食品の特徴や成分などについての知識・理解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。
626			86_4	5キーワード	①種実類 ②緑黄色野菜/淡色野菜 ③果実類/熱帯果実類 ④きのこ類 ⑤藻類
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	前期試験	87_1	シラバスとの関係	全範囲
631			87_2	コマ主題細目	調理師法施行規則の理解
632			87_3	細目レベル	③調理技術に関する審査 i 技術審査の実施 ii 試験科目 iii 受験資格 iv 試験の免除 v 受験の申請 vi 試験の合格通知 vii 認定証書 viii 不正受験者に関する措置 ix 不正行為の禁止
633			87_4	5キーワード	①技術審査 ②8年以上 ③6年以上 ④技術考査 ⑤専門調理師
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
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	魚介類1	88_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品
638			88_2	コマ主題細目	1)魚介類
639			88_3	細目レベル	1)魚介類 ①魚介類の構造 i 魚類の構造 a 赤身魚と白身魚 b 普通肉と血合い肉
640			88_4	5キーワード	①赤身魚/白身魚/青魚 ②ミオグロビン ③アスタキサンチン ④普通肉 ⑤血合い肉
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	魚介類2	89_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品
645			89_2	コマ主題細目	1)魚介類
646			89_3	細目レベル	1)魚介類 ①魚介類の構造 ii 軟体動物の構造 ②魚介類の成分 i たんぱく質
647			89_4	5キーワード	①グリコーゲン ②筋漿たんぱく質 ③筋原線維たんぱく質 ④アクチン/ミオシン ⑤肉基質たんぱく質
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	魚介類3	90_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品
652			90_2	コマ主題細目	1)魚介類
653			90_3	細目レベル	1)魚介類 ②魚介類の成分 ii 脂質 iii 呈味成分
654			90_4	5キーワード	①飽和脂肪酸 ②不飽和脂肪酸 ③EPA ④DHA ⑤呈味成分

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	パワーポイント
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	魚介類4	91_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品
659			91_2	コマ主題細目	1)魚介類
660			91_3	細目レベル	1)魚介類 ③死後変化と鮮度 i 死後硬直とうま味成分 ii 鮮度
661			91_4	5キーワード	①死後硬直 ②イノシン酸 ③グルタミン酸 ④あらい ⑤生け締め
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	魚介類5	92_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品
666			92_2	コマ主題細目	1)魚介類
667			92_3	細目レベル	1)魚介類 ④主な魚介類の種類 i 魚類 aあじ bあなご cあまだい dあゆ eあんこう fいわし gうなぎ
668			92_4	5キーワード	①ぜいご ②つるし切り ③あじ ④いわし ⑤うなぎ
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	魚介類6	93_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品
673			93_2	コマ主題細目	1)魚介類
674			93_3	細目レベル	1)魚介類 ④主な魚介類の種類 i 魚類 hかつお iかれい jかんぱち kこい lさけ・ます類 mさば nさんま o舌びらめ
675			93_4	5キーワード	①かれい ②アスタキサンチン ③イクラ/すじこ/めふん ④さば ⑤さんま
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	魚介類7	94_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品
680			94_2	コマ主題細目	1)魚介類
681			94_3	細目レベル	1)魚介類 ④主な魚介類の種類 i 魚類 pすずき qたい rたら sはも tひらめ uふぐ vぶり wまぐろ
682			94_4	5キーワード	①出世魚 ②桜だいたい ③麦わらだいたい ④とろ ⑤ミオグロビン
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	魚介類8	95_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品
687			95_2	コマ主題細目	1)魚介類
688			95_3	細目レベル	1)魚介類 ④主な魚介類の種類 ii 貝類 aあわび bあさり cかき dさざえ eしじみ fはまぐり gほたて貝 hムール貝
689			95_4	5キーワード	①グリコーゲン ②コハク酸 ③かき ④外套膜 ⑤はまぐり
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	魚介類9	96_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品
694			96_2	コマ主題細目	1)魚介類
695			96_3	細目レベル	1)魚介類 ④主な魚介類の種類 iii えび類 a伊勢えび bロプスター cくるまえび dブラックタイガー eさくらえび fあまえび
696			96_4	5キーワード	①伊勢えび ②ロプスター ③くるまえび ④ブラックタイガー ⑤さくらえび
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食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品	

701	97	魚介類10	97_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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
702			97_3	細目レベル	1)魚介類 ④主な魚介類の種類 iv かに類 aたらばがに bずわいがに cがざみ(わたりがに) d毛がに	
703			97_4	5キーワード	①たらばがに ②ずわいがに ③がざみ(わたりがに) ④毛がに ⑤松葉がに/越前がに	
704			97_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	
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	魚介類11	98_1	
708	98_2	コマ主題細目			1)魚介類	
709	98_3	細目レベル			1)魚介類 ④主な魚介類の種類 v いか・たこ類 aいか bたこ vi その他 aうに bなまこ cくらげ dほや	
710	98_4	5キーワード			①コラーゲン線維 ②タウリン ③棘皮動物 ④刺胞動物 ⑤原素動物	
711	98_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	
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	魚介類12	99_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
715			99_2	コマ主題細目	1)魚介類	
716			99_3	細目レベル	1)魚介類 ⑤魚介類の加工品 i 冷凍品 ii 乾燥品 iii 塩蔵品 iv 練り製品 v 缶詰	
717			99_4	5キーワード	①冷凍品 ②燻製/節類 ③塩蔵品 ④練り製品 ⑤缶詰	
718			99_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	
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	食肉類1	100_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
722			100_2	コマ主題細目	2)食肉類	
723			100_3	細目レベル	2)食肉類 ①食肉類の構造と肉質 ②食肉類の成分	
724			100_4	5キーワード	①食肉類 ②きめ ③霜降り ④枝肉/正肉/精肉 ⑤食肉類のたんぱく質	
725			100_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	
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	レポートの提出	
728	101	食肉類2	101_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
729			101_2	コマ主題細目	2)食肉類	
730			101_3	細目レベル	2)食肉類 ②食肉類の成分 i たんぱく質	
731			101_4	5キーワード	①筋漿たんぱく質 ②ミオグロビン/ヘモグロビン ③筋原線維たんぱく質 ④アクチン/ミオシン ⑤肉基質たんぱく質	
732			101_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	
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	食肉類3	102_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
736			102_2	コマ主題細目	2)食肉類	
737			102_3	細目レベル	2)食肉類 ②食肉類の成分 ii 脂質 ③肉の熟成	
738			102_4	5キーワード	①蓄積脂質 ②組織脂質 ③死後硬直 ④解硬 ⑤自己消化	
739			102_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	
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	食肉類4	103_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
743			103_2	コマ主題細目	2)食肉類	
744			103_3	細目レベル	2)食肉類 ④主な食肉類の種類 i 牛肉 ii 豚肉 iii 鶏肉 iv 羊肉	
745			103_4	5キーワード	①牛肉 ②黒豚 ③SPF豚 ④ブロイラー ⑤ラム/マトン	
746			103_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	
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	750		104_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品	
			104_2	コマ主題細目	2)食肉類	

751	104	食肉類5	104.3	細目レベル	2)食肉類 ⑤その他の食肉類の種類 i いのしし肉 ii うさぎ肉 iii 馬肉 iv 鹿肉 v やぎ肉 vi うずら vii かも viii きじ ix 七面鳥 x はと xi フォアグラ xii かえる xiii くじら xiv すっぽん	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
752			104.4	5キーワード	①いのしし肉 ②うさぎ肉 ③馬肉 ④ジビエ ⑤合がも	
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	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品	
757			105.2	コマ主題細目	2)食肉類	
758	105	食肉類6	105.3	細目レベル	2)食肉類 ⑥食肉類の加工品 i ハム ii ベーコン iii ソーセージ iv 乾燥肉 v 缶詰	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
759			105.4	5キーワード	①ハム ②ベーコン ③ケーシング ④乾燥肉 ⑤コンビーフ	
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			106.1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品	
764			106.2	コマ主題細目	3)卵類	
765	106	卵類1	106.3	細目レベル	3)卵類 ①鶏卵	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
766			106.4	5キーワード	①鶏卵 ②濃厚卵白 ③水様卵白 ④ケファリン ⑤細菌成長阻止作用/溶菌作用	
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			107.1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品	
771			107.2	コマ主題細目	3)卵類	
772	107	卵類2	107.3	細目レベル	3)卵類 ②卵の鮮度と貯蔵 ③卵の加工品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
773			107.4	5キーワード	①濃厚卵白の水様化現象 ②卵黄係数 ③液卵 ④ピータン ⑤マヨネーズ	
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			108.1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品	
778			108.2	コマ主題細目	4)乳類	
779	108	乳類1	108.3	細目レベル	4)乳類 ①牛乳 i 牛乳の成分 ii 牛乳の種類	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
780			108.4	5キーワード	①生乳 ②乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(乳等省令) ③キモシン/カゼイン/乳清たんぱく質 ④乳糖 ⑤均質牛乳	
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	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。	
784			109.1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品	
785			109.2	コマ主題細目	4)乳類	
786	109	乳類2	109.3	細目レベル	4)乳類 ②乳製品 i 粉乳 ii 練乳 iii クリーム iv アイスクリーム類	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
787			109.4	5キーワード	①全粉乳 ②脱脂粉乳(スキムミルクパウダー) ③無糖練乳(エバミルク)/無糖脱脂練乳/加糖練乳(コンデンスミルク)/加糖脱脂練乳 ④乳又は乳製品を主要原料とする食品 ⑤アイスクリーム/その他のアイスクリーム類/アイスマルク/ラクトアイス	
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			110.1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品	
792			110.2	コマ主題細目	4)乳類	
793	110	乳類3	110.3	細目レベル	4)乳類 ②乳製品 v チーズ vi ヨーグルト vii 乳酸菌飲料	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
794			110.4	5キーワード	①チーズ ②ナチュラルチーズ ③プロセスチーズ ④発酵乳 ⑤乳酸菌飲料	
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			111.1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 2動物性食品とその加工品	
799			111.2	コマ主題細目	「食品の特徴と性質 2植物性食品とその加工品」の効果測定	
800	111	実力テスト6	111.3	細目レベル	動物性食品の魚介類、食肉類、卵類、乳類とその加工食品についての効果測定を実施するとともに、その食品の特徴や成分などについての知識・理解の必要性を再認識する。 試験後、答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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
801			111.4	5キーワード	①動物性食品 ②魚介類 ③食肉類 ④卵類 ⑤乳類	
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	油脂類1	112.1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 3その他の食品
806			112.2	コマ主題細目	1)油脂類
807			112.3	細目レベル	1)油脂類 ①植物油脂 i 調合油 ii ごま油 iii オリーブオイル iv 大豆油 v なたね油
808			112.4	5キーワード	①植物油脂/動物油脂 ②自動酸化 ③乾性油/半乾性油/不乾性油 ④調合油 ⑤ウインタリング
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	油脂類2	113.1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 3その他の食品
813			113.2	コマ主題細目	1)油脂類
814			113.3	細目レベル	1)油脂類 ②動物油脂 i ラード ii ヘット iii バター iv 魚油
815			113.4	5キーワード	①豚脂 ②牛脂 ③発酵バター/非発酵バター ④有塩バター/食塩不使用バター ⑤魚油
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	油脂類3	114.1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 3その他の食品
820			114.2	コマ主題細目	1)油脂類
821			114.3	細目レベル	1)油脂類 ③加工油脂 i 硬化油 ii マーガリン iii ショートニング
822			114.4	5キーワード	①硬化油 ②トランス脂肪酸 ③マーガリン ④ファットスプレッド ⑤ショートニング
823			114.5	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
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	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。
826	115	菓子類	115.1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 3その他の食品
827			115.2	コマ主題細目	2)菓子類
828			115.3	細目レベル	2)菓子類 ①和菓子 ②洋菓子 ③中華菓子
829			115.4	5キーワード	①和菓子/洋菓子 ②生菓子 ③半生菓子 ④干菓子 ⑤中華菓子
830			115.5	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
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	嗜好飲料類1	116.1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 3その他の食品
834			116.2	コマ主題細目	3)嗜好飲料類
835			116.3	細目レベル	3)嗜好飲料類 ①アルコール飲料 i 醸造酒 a 清酒 [本醸造酒/純米酒/吟醸酒] b 果実酒 c 黄酒(紹興酒、老酒)
836			116.4	5キーワード	①清酒 ②日本酒 ③本醸造酒/純米酒/吟醸酒 ④精米歩合 ⑤ワイン
837			116.5	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
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	嗜好飲料類2	117.1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 3その他の食品
841			117.2	コマ主題細目	3)嗜好飲料類
842			117.3	細目レベル	3)嗜好飲料類 ①アルコール飲料 ii 蒸留酒 a 焼酎 b ウイスキー c ブランデー iii 混成酒 a リキュール類 b みりん
843			117.4	5キーワード	①連続式蒸留焼酎 ②単式蒸留焼酎 ③煮切りみりん ④本みりん ⑤本直し
844			117.5	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
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	嗜好飲料類3	118.1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 3その他の食品
848			118.2	コマ主題細目	3)嗜好飲料類
849			118.3	細目レベル	3)嗜好飲料類 ①アルコール飲料 iv 発泡性酒 a ビール b 発泡酒 v ノンアルコール飲料
850			118.4	5キーワード	①ビール酵母 ②ビールの分類 ③発泡酒 ④麦芽比率 ⑤ノンアルコール
851			118.5	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
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	嗜好飲料類4	119.1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 3その他の食品
855			119.2	コマ主題細目	3)嗜好飲料類
856			119.3	細目レベル	3)嗜好飲料類 ②非アルコール飲料 i 茶 a 緑茶 [抹茶/玉露/せん茶/番茶]
857			119.4	5キーワード	①蒸熱製法/釜いり製法 ②カテキン ③カフェイン ④テオブロミン ⑤テアニン

(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 2
食品と栄養の特性』、
パワーポイント

(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 2
食品と栄養の特性』、
パワーポイント

(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 2
食品と栄養の特性』、
パワーポイント

(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 2
食品と栄養の特性』、
パワーポイント

(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 2
食品と栄養の特性』、
パワーポイント

(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 2
食品と栄養の特性』、
パワーポイント

(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 2
食品と栄養の特性』、
パワーポイント

(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 2
食品と栄養の特性』、
パワーポイント

858		119_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 ■理解度確認テスト ■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	パワーポイント
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	120_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 3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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
862		120_2	コマ主題細目	3)嗜好飲料類	
863		120_3	細目レベル	3)嗜好飲料類 ②非アルコール飲料 i 茶 b紅茶 c中国茶	
864		120_4	5キーワード	①フルリーフ ②フラワリーオレンジペコー/オレンジペコー/ペコー/ペコースーチョン/スーチョン ④酸化酵素 ⑤中国茶	
865		120_5	コマ要素	<input type="checkbox"/> 企業連携 ■理解度確認テスト ■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	
869		121_2	コマ主題細目	3)嗜好飲料類	

870	121	嗜好飲料類6	221_3	細目レベル	3)嗜好飲料類 ②非アルコール飲料 ii コーヒー・ココア類 a コーヒー b ココア iii 炭酸飲料	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
871			221_4	5キーワード	①コーヒー ②焙煎 ③カフェイン ④ココア ⑤炭酸飲料	
872			221_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	
873			221_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
874			221_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
875			222_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 3その他の食品	
876			222_2	コマ主題細目	4)調味料および香辛料類	
877	122	調味料および香辛料1	222_3	細目レベル	4)調味料および香辛料類 ①調味料 i 食塩 ii 食酢 iii みそ	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
878			222_4	5キーワード	①塩化ナトリウム ②酢酸 ③醸造酢/合成酢 ④ワインピネガー/バルサミコ酢 ⑤米みそ/麦みそ/豆みそ	
879			222_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	
880			222_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
881			222_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
882			223_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 3その他の食品	
883			223_2	コマ主題細目	4)調味料および香辛料類	
884	123	調味料および香辛料2	223_3	細目レベル	4)調味料および香辛料類 ①調味料 iv しょうゆ v ウスターソース類 vi トマト加工品 vii 化学調味料(うま味調味料)	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
885			223_4	5キーワード	①しょうゆ ②魚醤 ③ウスターソース ④化学調味料 ⑤相乗効果	
886			223_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			223_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
888			223_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
889			224_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 3その他の食品	
890			224_2	コマ主題細目	4)調味料および香辛料類	
891	124	調味料および香辛料3	224_3	細目レベル	4)調味料および香辛料類 ②香辛料	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
892			224_4	5キーワード	①香辛料 ②刺激性香辛料 ③芳香性香辛料 ④着色香辛料 ⑤調合香辛料	
893			224_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			224_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
895			224_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
896			225_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 3その他の食品	
897			225_2	コマ主題細目	4)調味料および香辛料類	
898	125	調味料および香辛料4	225_3	細目レベル	4)調味料および香辛料類 ③その他(膨張剤) i 重曹 ii ベーキングパウダー(BP) iii イスパタ iv アンモニアパウダー	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
899			225_4	5キーワード	①膨張剤 ②酵母(イースト) ③重曹 ④ベーキングパウダー ⑤イスパタ	
900			225_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			225_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
902			225_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
903			226_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 3その他の食品	
904			226_2	コマ主題細目	5)調理加工食品類	
905	126	調理加工食品類1	226_3	細目レベル	5)調理加工食品類 ①冷凍食品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
906			226_4	5キーワード	①調理加工食品 ②冷凍食品 ③調理食品 ④食品衛生法 ⑤-15℃以下	
907			226_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			226_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
909			226_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
910			227_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 3その他の食品	
911			227_2	コマ主題細目	5)調理加工食品類	
912	127	調理加工食品類2	227_3	細目レベル	5)調理加工食品類 ②インスタント食品 ③レトルト食品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
913			227_4	5キーワード	①インスタント食品 ②レトルト食品 ③レトルトパウチ ④JAS規格 ⑤容器包装詰加圧加熱殺菌食品	
914			227_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			227_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
916			227_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
917			228_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 3その他の食品	
918			228_2	コマ主題細目	6)ゲル状食品	
919	128	ゲル状食品	228_3	細目レベル	6)ゲル状食品 ①寒天 ②ゼラチン ③カラギーナン ④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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
920			228_4	5キーワード	①紅藻類 ②コラーゲン ③動物性たんぱく質 ④ゲル化剤 ⑤食物繊維	
921			228_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			228_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
923			228_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
924			229_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 3その他の食品	
925			229_2	コマ主題細目	7)特別用途食品、保健機能食品	
926	129	特別用途食品・保健機能食品1	229_3	細目レベル	7)特別用途食品、保健機能食品 ①特別用途食品	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
927			229_4	5キーワード	①病者用食品 ②妊産婦/授乳婦用粉乳 ③乳児用調製粉乳 ④えん下困難者用食品 ⑤特定保健用食品	
928			229_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			229_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
930			229_7	復習・予習課題	キーワードの復習	

931	130	特別用途食品・ 保健機能食品2	130_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 3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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
932			130_2	コマ主題細目	7)特別用途食品、保健機能食品	
933			130_3	細目レベル	7)特別用途食品、保健機能食品 ②保健機能食品 i 特定保健用食品	
934			130_4	5キーワード	①保健機能食品 ②特定保健用食品 ③疾病リスク低減表示 ④規格基準型 ⑤条件付き特定保 健用食品	
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	特別用途食品・ 保健機能食品3	131_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 3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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
939			131_2	コマ主題細目	7)特別用途食品、保健機能食品	
940			131_3	細目レベル	7)特別用途食品、保健機能食品 ②保健機能食品 ii 栄養機能食品 iii 機能性表示食品	
941			131_4	5キーワード	①栄養機能食品 ②n-3系脂肪酸 ③ミネラル6種類 ④ビタミン13種類 ⑤機能性表示食品	
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	実力テスト7	132_1	シラバスとの関係	IV食品の特徴と性質 3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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
946			132_2	コマ主題細目	「食品の特徴と性質 3その他の食品」の効果測定	
947			132_3	細目レベル	その他の食品の油脂類、菓子類、嗜好飲料類、調味料および香辛料類、調理加工食品類、ゲル状 食品、特別用途食品、保健機能食品についての効果測定を実施するとともに、その食品の特徴や 成分などについての知識・理解の必要性を再認識する。 試験後、答合わせを実施しポイントを復習する。	
948			132_4	5キーワード	①油脂類 ②菓子類 ③嗜好飲料類 ④調味料および香辛料類 ⑤調理加工食品類	
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	食品の加工の目的	133_1	シラバスとの関係	V食品の加工 1食品の加工	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
953			133_2	コマ主題細目	1)食品の加工の目的	
954			133_3	細目レベル	1)食品の加工の目的 ①生鮮食品について ②加工食品について ③食品加工の目的について	
955			133_4	5キーワード	①生鮮食品 ②加工食品 ③食品の加工 ④調理の迅速化/合理化 ⑤新しい食品	
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	食品の加工法	134_1	シラバスとの関係	V食品の加工 1食品の加工	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
960			134_2	コマ主題細目	2)食品の加工法	
961			134_3	細目レベル	2)食品の加工法 ①物理的作用による加工法 ②科学的作用による加工法 ③生物的作用による加工法	
962			134_4	5キーワード	①物理的・機械的操作 ②化学的变化 ③微生物/酵素 ④凝固/加水分解 ⑤発酵/熟成/醸造	
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	微生物の利用	135_1	シラバスとの関係	V食品の加工 1食品の加工	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
967			135_2	コマ主題細目	3)微生物の利用	
968			135_3	細目レベル	3)微生物の利用 ①微生物との関わりについて ②発酵食品の分類 ③微生物利用の機能・役割	
969			135_4	5キーワード	①酵母 ②発酵 ③腐敗 ④発酵食品 ⑤酵素反応	
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	食品の貯蔵の目的	136_1	シラバスとの関係	V食品の加工 2食品の貯蔵	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
974			136_2	コマ主題細目	1)食品の貯蔵の目的	
975			136_3	細目レベル	1)食品の貯蔵の目的 ①生鮮食品の貯蔵 ②腐敗による食品の変化・防止方法 ③食品の貯蔵法の種類	
976			136_4	5キーワード	①変敗 ②食品の貯蔵 ③食中毒 ④酵素 ⑤殺菌	
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	食品の貯蔵法1	137_1	シラバスとの関係	V食品の加工 2食品の貯蔵	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
981			137_2	コマ主題細目	2)食品の貯蔵法	
982			137_3	細目レベル	2)食品の貯蔵法 ①乾燥法	
983			137_4	5キーワード	①乾燥法 ②自然乾燥法/人工乾燥法 ③天日乾燥 ④加圧乾燥法/常圧乾燥法/真空(減圧)乾 燥法 ⑤真空凍結乾燥	
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	食品の貯蔵法2	138_1	シラバスとの関係	V食品の加工 2食品の貯蔵	(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 2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
988			138_2	コマ主題細目	2)食品の貯蔵法	
989			138_3	細目レベル	2)食品の貯蔵法 ②漬物法 i 塩漬け ii 砂糖漬け iii 酢漬け	
990			138_4	5キーワード	①塩蔵法 ②振り塩法/立て塩法 ③糖蔵法 ④酢漬け ⑤ph	
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_1	シラバスとの関係	V食品の加工 2食品の貯蔵	

995	139	食品の貯蔵法3	139_2	コマ主題細目	2)食品の貯蔵法	(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2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
996			139_3	細目レベル	2)食品の貯蔵法 ③低温貯蔵法 i 冷蔵法 ii 半凍結法 iii 冷凍法				
997			139_4	5キーワード	①冷蔵法 ②半凍結法 ③冷凍法 ④解凍 ⑤ドリップ				
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_1	シラバスとの関係	V食品の加工 2食品の貯蔵		140	食品の貯蔵法4	140_2
1002	140_3	細目レベル	2)食品の貯蔵法 ④CA貯蔵、MA包装 ⑤空気遮断法						
1003	140_4	5キーワード	①CA貯蔵 ②MA包装 ③空気遮断法 ④缶詰/瓶詰/袋詰 ⑤レトルト食品						
1004	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						
1005	140_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。						
1006	140_7	復習・予習課題	キーワードの復習						
1007	141_1	シラバスとの関係	V食品の加工 2食品の貯蔵	141	食品の貯蔵法5	141_2			コマ主題細目
1008	141_3	細目レベル	2)食品の貯蔵法 ⑥燻煙法 i 冷燻法 ii 温燻法 iii 熱燻法						
1009	141_4	5キーワード	①燻製 ②冷燻法 ③温燻法 ④熱燻法 ⑤フェノール類						
1010	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						
1011	141_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。						
1012	141_7	復習・予習課題	キーワードの復習						
1013	142_1	シラバスとの関係	V食品の加工 2食品の貯蔵			142	食品の貯蔵法6	142_2	コマ主題細目
1014	142_3	細目レベル	2)食品の貯蔵法 ⑦殺菌 i 膜技術 ii 食品照射 ⑧食品添加物						
1015	142_4	5キーワード	①殺菌 ②保存料 ③防かび剤 ④酸化防止剤 ⑤LL牛乳						
1016	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						
1017	142_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。						
1018	142_7	復習・予習課題	キーワードの復習						
1019	143_1	シラバスとの関係	V食品の加工	143	実力テスト8			143_2	コマ主題細目
1020	143_3	細目レベル	食品の加工の目的とその加工法、食品の貯蔵の目的とその貯蔵法についての効果測定を実施するとともに、その食品の特徴や成分などについての知識・理解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。						
1021	143_4	5キーワード	①食品の加工の種類 ②食品加工の目的 ③発酵食品 ④食品の貯蔵法の種類 ⑤食品貯蔵の目的						
1022	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						
1023	143_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。						
1024	143_7	復習・予習課題	キーワードの復習						
1025	144_1	シラバスとの関係	VI食品の生産と流通 1食品の国内生産と輸入			144	わが国の食品の生産	144_2	コマ主題細目
1026	144_3	細目レベル	1)わが国の食品の生産 ①日本の気候・食文化 ②日本型食生活の概要 ③食料需給表の機能と役割						
1027	144_4	5キーワード	①日本食品標準成分表 ②2,294食品 ③日本型食生活 ④食料需給表 ⑤農林水産省						
1028	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						
1029	144_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。						
1030	144_7	復習・予習課題	キーワードの復習						
1031	145_1	シラバスとの関係	VI食品の生産と流通 1食品の国内生産と輸入	145	海外から輸入される食品			145_2	コマ主題細目
1032	145_3	細目レベル	2)海外から輸入される食品 ①食料の輸入量 ②食料自給率の概要 ③食料自給率の機能と役割						
1033	145_4	5キーワード	①食料需給表 ②食料自給率 ③供給熱量(カロリー) ④カロリーベース ⑤オリジナルカロリー						
1034	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						
1035	145_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。						
1036	145_7	復習・予習課題	キーワードの復習						
1037	146_1	シラバスとの関係	VI食品の生産と流通 2食品の流通			146	食品の流通の仕組み1	146_2	コマ主題細目
1038	146_3	細目レベル	1)食品の流通の仕組み ①市場						
1039	146_4	5キーワード	①流通 ②フード・マイレージ ③市場 ④卸売市場/小売市場 ⑤市場外流通						
1040	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						
1041	146_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。						
1042	146_7	復習・予習課題	キーワードの復習						
1043	147_1	シラバスとの関係	VI食品の生産と流通 2食品の流通	147	食品の流通の仕組み2			147_2	コマ主題細目
1044	147_3	細目レベル	1)食品の流通の仕組み ②産地直送・インターネット販売 ③トレーサビリティ						
1045	147_4	5キーワード	①産地直送 ②通信販売(インターネット販売) ③トレーサビリティ ④BSE ⑤米トレーサビリティ法						
1046	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						
1047	147_6	資格・実務関連	技術考査100問の20%に相当する。						
1048	147_7	復習・予習課題	キーワードの復習						
1049	148_1	シラバスとの関係	VI食品の生産と流通 2食品の流通			148	食品の流通経路	148_2	コマ主題細目
1050	148_2	コマ主題細目	2)各食品の流通経路						

1059	148	各食品の流通経路	148_3	細目レベル	2)各食品の流通経路 ①青果物の流通 ②水産物の流通 ③食肉の流通 ④加工食品の流通	(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2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
1060			148_4	5キーワード	①売買参加者 ②水産物の流通経路 ③食肉の流通経路 ④加工食品の流通経路 ⑤プライベートブランド(PB)				
1061			148_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				
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	実力テスト9	149_1		シラバスとの関係	VI食品の生産と流通	(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2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント
1065					149_2		コマ主題細目	「食品の生産と流通」の効果測定	
1066	149_3	細目レベル			食品が食卓に届くまでの生産と輸入、食品の流通の仕組みについての効果測定を実施するとともに、生産と流通に対する知識・理解の必要性を再認識する。 試験後、答合わせを実施しポイントを復習する。				
1067	149_4	5キーワード			①健康増進事業実施者 ②健康手帳 ③生活習慣病 ④特別用途表示 ⑤栄養表示				
1068	149_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				
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	後期試験	150_1	シラバスとの関係	全範囲	(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2 食品と栄養の特性』、 パワーポイント			
1072			150_2	コマ主題細目	学習範囲全範囲の効果測定				
1073			150_3	細目レベル	「栄養素の機能と健康」「消化と吸収」「エネルギー代謝と食事摂取基準」「食品の特徴とその加工品」「食品の加工と貯蔵」「食品の生産と流通」について年間を通して学習した内容についての理解の度合いを図る。				
1074			150_4	5キーワード	①食生活 ②健康 ③調理師 ④食育 ⑤生活習慣病				
1075			150_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				
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				

履修指標	履修指標の水準	キーワード	配点	関連
① I 栄養素の機能と健康 ①栄養と健康 ②炭水化物 ③脂質 ④たんぱく質 ⑤ビタミン ⑥ミネラル ⑦その他の成分	栄養素の種類と、役割について理解できる。食品内の栄養と体にける栄養の違い、それぞれの栄養素の細かい種類分けと特徴の違いについて正しく理解することができる。	栄養素の種類 三大栄養素 五大栄養素 水分	30	② ③ ④
② II 消化と吸収 ①食品の摂取 ②栄養素の消化・吸収・代謝	人間の欲求と体内で行われる消化・吸収について理解できる。生理的欲求と心理的欲求の違い、消化吸収のメカニズムとそれぞれに必要な酵素との関係を理解し、各栄養素がどのような経路をたどり体に吸収されていくかを正しく理解することができる。	生理的欲求 心理的欲求 消化 吸収 代謝	10	① ③
③ III エネルギー代謝と食事摂取基準 ①エネルギー代謝 ②日本人の食事摂取基準 ③食品の選択	基礎代謝、身体活動レベル、エネルギー消費量などを通して、エネルギー代謝について理解できる。また、エネルギーや栄養素の指標を知り、日本人の食事摂取基準について理解できる。食品の分類と配列について、それぞれの特徴と役割、目的を正しく理解できる。	エネルギー代謝 食事摂取基準 食品成分表 食事バランスガイド	10	① ②
④ IV 食品の特徴と性質 ①植物性食品とその加工品 ②動物性食品とその加工品 ③その他の食品	穀類、いもおよびでんぷん類、砂糖及び甘味類、豆類、種実類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類といった植物性食品とその加工品、魚介類、食肉類、卵類、乳類といった動物性食品とその加工品、バター等の油脂類や寒天・ゼラチン・カラギーナンのようなゲル状食品等のその他の食品について、それぞれに該当する食品とその特徴を理解できる。	穀類 いもおよびでんぷん類 肉類 食肉類 卵類 油脂類	30	①
⑤ V 食品の加工と貯蔵 ①食品の加工 ②食品の貯蔵	食品の加工の目的とその方法、加工の際に利用される微生物について正しい知識を身に付けられる。食品貯蔵の目的と、貯蔵法の特徴について正しく理解できる。	食品の加工法 食品の貯蔵法	10	⑥
⑥ VI 食品の生産と流通 ①食品の国内生産と輸入 ②食品の流通	わが国の食物生産の傾向・特徴を知り、食物自給率等を通して、わが国の現状を知ることができる。また、食の国際化が進む中で、海外から雄乳される食品について理解できる。中食・外食が進む現状の中での食品の流通について正しく理解できる。	食料自給率 市場 トレーサビリティ	10	⑤

1086

1087 **評価方法** 期末試験のみによって成績評価を行う。

1088

1089 **評価基準**

1090	学習目標をほぼ完全に達成している・・・S (100～90点)
1091	学習目標を相応に達成している・・・A (89～80点)
1092	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)
1093	学習目標の最低限は満たしている・・・C (69～60点)
1094	学習目標の最低限を満たしていない・・・D (60点未満)

1095

1096

1097 **学生授業アンケート**
(試験時間内に試験終了後実施)

1098	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
------	--

※ 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、