					科目目標				
1	学科	調理科			シラバス				
2	コード	10104		ディプロマ・ポリシ	— との関係				
3	年度	2025年度		■科学的知見に基	まづく調理理論·技術 □高い衛生意識と管理力 ■健康増進と食文化の発信				
4	学年	1年次		カリキュラム・ポリ	ム・ポリシーとの関係				
5	期	通年		■理論に基づく実	実践力 □おもてなしと感謝の心の涵養 ■健康づくりと社会貢献				
6	分野名	調理理論と食文化概	斑論	科目趣旨(背景と	斗目趣旨(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	 死論	   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   まる概念を、「食と文化」「日本の食文化」「世界の料理と食文化」の項目にそれぞれま別して講義を進める。 調理理論にないて					
8	単位	6		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、調理の基本には、調理に対しています。					
١				ては、食文化の成	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  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				
9	授業形態	講義		理師としての自覚を養うことを目的とする。 科目目的					
10	実務連携型授業	0			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			
11	必修·選択  必修			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 、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	する知識を習得する。食文			
12	前提とする科目			ての自覚を養う。	、、良文化の成り立ち、日本と世外の良文化及びての科理の特任を理解し、良文化	3の秘外をになり前達師とし			
13	展開科目			科目概要					
14	関連資格				理論と食文化概論の二つの柱を中心に学びます。調理理論では、加熱や味付け 面から科学的に理解し、食材の特徴や調理操作の基本、さらに目的や規模に応じ				
15	教員	矢野博子·大西孝子	常勤	習得します。食文を	化概論では、食文化の成り立ちや変遷に触れ、日本および世界各地の食文化や料理解しつつ多様な食文化を尊重できる調理師としての自覚と視野を養うことを目指	料理の特性を学びます。こ			
1.0				コイのこのり、口がしてき	主所しフラグはな及入にと寺主(こる例を叩こしての日兄これがと良うここと日刊	0690			
16									
17				キーワード おいしき 調理操作	作 調理科学 調理設備·器具 食文化 食文化史				
18				1					
19				到達目標	大河田 今さルに明さて加強と見につけて 河田県佐 河田科学に明まて加強し	コナし世界の今されのポリ			
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付ける。					
21				カリキュラムリーダーからのコメント					
				  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					
22									
					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。 要となる知識を身につけられる。				
23				の継承者として必 授業要素・企業連	要となる知識を身につけられる。 携要素	としての基礎知識や食文化			
				の継承者として必 授業要素・企業連 本科目では、すべ 授業の目標達成を	要となる知識を身につけられる。 携要素 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業 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	としての基礎知識や食文化 性しい図や表を具体化してれない)、その結果から各自			
23 24				の継承者として必 授業要素・企業連 本科目では、すべ 授業の目標達成を	要となる知識を身につけられる。 携要素 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業 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 なれて、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	としての基礎知識や食文化 性しい図や表を具体化してれない)、その結果から各自			
24 25				の継承者として必 授業要素・企業連 本科目では、すべ 授業の目標達成を の復習課題を明確 事されたスペシャリ	要となる知識を身につけられる。 携要素 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業 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 なれて、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	としての基礎知識や食文化 性しい図や表を具体化してれない)、その結果から各自			
24	50分/コマ	コマ主題	=	の継承者として必 授業要素・企業連 本科目では、すべ 授業の目標達成を の復習課題を明確 事されたスペシャ! コマシラ	要となる知識を身につけられる。 携要素 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業を支援する。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ません、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・専門調理的フストである。 バス(50分授業コマ単位のシラバス)  内容	としての基礎知識や食文化 性しい図や表を具体化してれない)、その結果から各自			
24 25 26	50分/コマ	コマ主題	1_1 1_2	の継承者として必 授業要素・企業連 本科目では、すべ 授業の目標達成を の復習課題を明確 事されたスペシャリ	要となる知識を身につけられる。 携要素 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葉を支援する。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ませんし、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・専門調理はリストである。 バス(50分授業コマ単位のシラバス)  内容  「調理とおいしさ 1調理とは 1)調理理論を学ぶ意義	としての基礎知識や食文化 性しい図や表を具体化してれない)、その結果から各自師として長年調理業界に従			
24 25 26 27 28	50分/コマ	コマ主題	1_1	の継承者として必 授業要素・企業連本科目では、すべ 授業の目標達成を の復習課題を明確 事されたスペシャー コマシラ コマシラバス項目 シラバスとの関係	要となる知識を身につけられる。 携要素 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葉を支援する。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ませんし、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・専門調理はリストである。  バス(50分授業コマ単位のシラバス)  内容  「調理とおいしさ 1調理とは 1)調理理論を学ぶ意義 1)調理理論を学ぶ意義 ①調理の科学的根拠を学ぶ意義	としての基礎知識や食文化 惟しい図や表を具体化してれない)、その結果から各自師として長年調理業界に従 教材・教具			
24 25 26 27 28 29	50分/コマ	コマ主題	1_1 1_2	の継承者として必 授業要素・企業連本科目では、すべ 授業の目標達成を の復習課題を明確 事されたスペシャー コマシラバス項目 シラバスとの関係 コマ主題細目	要となる知識を身につけられる。 携要素 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葉を支援する。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ば化し、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・専門調理はリストである。 バス(50分授業コマ単位のシラバス) 内容 I 調理とおいしさ 1調理とは 1)調理理論を学ぶ意義 ①調理理論を学ぶ意義 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	としての基礎知識や食文化 推しい図や表を具体化して れない)、その結果から各自 師として長年調理業界に従 教材・教具 (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			
24 25 26 27 28 29 30	50分/コマ		1_1 1_2 1_3	の継承者として必 授業要素・企業連本科目では、すべ 授業の目標を明確を明確を明確を明確を明確を明確を明確を明確を明確を明確を明確を明確を明確を	要となる知識を身につけられる。  携要素  で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葉を支援する。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・専門調理はリストである。  バス(50分授業コマ単位のシラバス)  内容  「調理とおいしさ 1調理とは 1) 調理理論を学ぶ意義 1) 調理理論を学ぶ意義 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 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  □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	としての基礎知識や食文化 推しい図や表を具体化して れない)、その結果から各自 師として長年調理業界に従 教材・教具 (公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書			
24 25 26 27 28 29 30	50分/コマ		1_1 1_2 1_3	の継承者として必 授業要素・企業連 本科目では、すべ 授業の目標達成を の復習課題を明確 事されたスペシャ コマシラバス項目 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード	要となる知識を身につけられる。 携要素 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葉を支援する。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ば化し、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・専門調理はリストである。 バス(50分授業コマ単位のシラバス) 内容 I調理とおいしさ 1調理とは 1)調理理論を学ぶ意義 ①調理理論を学ぶ意義 ①調理理論の生かし方 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	としての基礎知識や食文化 推しい図や表を具体化して れない)、その結果から各自 師として長年調理業界に従 教材・教具 (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』、			
24 25 26 27 28 29 30 31 32 33	50分/コマ		1_1 1_2 1_3 1_4 1_5 1_6	の継承者として必 授業要素・企業連本等では、達成でのでは、では、では、ではではではできませる。 のでは、ではではできませる。 では、ではできませる。 では、では、では、では、では、では、できませる。 では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、で	要となる知識を身につけられる。  携要素  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葉立支援する。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・専門調理はリストである。  バス(50分授業コマ単位のシラバス)  内容  「調理とおいしさ 1調理とは 1)調理理論を学ぶ意義 1)調理理論を学ぶ意義 (2調理理論の生かし方 ①科学的根拠を学ぶ意義 (2調理理論の生かし方 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 「調理とおいしさ 1調理とは	としての基礎知識や食文化 推しい図や表を具体化して れない)、その結果から各自 師として長年調理業界に従 教材・教具 (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』、			
24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35	50分/コマ		1_1 1_2 1_3 1_4 1_5 1_6 1_7 2_1	の継承者として必 授業要素・企業連本科目では、達成をのりでは、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、で	携要素  「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葉立 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 全化し、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・専門調理はリストである。  バス(50分授業コマ単位のシラバス)  内容  「調理とおいしさ 1調理とは 1)調理理論を学ぶ意義 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 「調理とおいしさ 1調理とは 2)調理の目的 2)調理の目的	としての基礎知識や食文化 推しい図や表を具体化して れない)、その結果から各自 師として長年調理業界に従 教材・教具 (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』、			
24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35	1	調理理論を学ぶ意義	1_1 1_2 1_3 1_4 1_5 1_6 1_7 2_1	の継承者として必 授業要素・企業連本等では、達成でのでは、では、では、ではではではできませる。 のでは、ではではできませる。 では、ではできませる。 では、では、では、では、では、では、できませる。 では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、で	携要素  「で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葉を支援する。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・専門調理が入入である。  「スく50分授業コマ単位のシラバス)  内容  「調理とおいしさ 1調理とは 1)調理理論を学ぶ意義 1)調理理論を学ぶ意義 2調理理論の生かし方 ①科学的根拠を学ぶ意義 ②調理理論の生かし方 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 「調理とおいしさ 1調理とは 2)調理の目的	としての基礎知識や食文化 (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			
24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36	50分/コマ 1 2		1_1 1_2 1_3 1_4 1_5 1_6 1_7 2_1 2_2	の継承者として必 授業要素・企業連本学の復いでは標準をも では、達成のではではではできません。 では、ではではできません。 では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、で	携要素  「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葉立支援する。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・専門調理リストである。  バス(50分授業コマ単位のシラバス)  内容  「調理とおいしさ 1調理とは 1)調理理論を学ぶ意義 1)調理理論を学ぶ意義 ()調理の科学的根拠を学ぶ意義 ()調理の科学的根拠を学ぶ意義 ()調理の科学的根拠を学ぶ意義 ()調理の科学的根拠を学ぶ意義 ()調理の科学的根拠を学ぶ意義 ()調理の目がの20%に相当する。 キーワードの復習  「調理とおいしさ 1調理とは 2)調理の目的 ()嗜好性の多様化 (②栄養価の向上	としての基礎知識や食文化 性しい図や表を具体化してれない)、その結果から各自師として長年調理業界に従 教材・教具 (公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養編4調理理論と食文化概論』、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 4 調理理論と食文化概論』、 1 (公社)全国調理の表別では、 2 (公社) (公社) (公社) (公社) (公社) (公社) (公社) (公社)			
24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36	1	調理理論を学ぶ意義	1_1 1_2 1_3 1_4 1_5 1_6 1_7 2_1 2_2 2_3	の継承者として必要素・企業連本業の復調を表すでは標をもって、では、ではではではではではできません。 マンラ マンラバス は の 関係 コマ主題 知り カード コマ 要素 関連 を できる	携要素  で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葉を支援する。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・専門調理がリストである。  バス(50分授業コマ単位のシラバス)  内容  「調理とおいしさ 1調理とは 1)調理理論を学ぶ意義 ①調理理論を学ぶ意義 ①調理理論を学ぶ意義 ②調理理論の生かし方 ①利学的根拠を学ぶ意義 ②調理理論のとかし方 ①和学的根拠 ②調理技術の習得 ③新米と古米の水加減 ④温度 ⑤濃度 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 「調理とおいしさ 1調理とは 2)調理の目的 ①情好性の多様化 ②栄養価の向上 ③ 第全性の向上 ④調理の文化的特性	としての基礎知識や食文化 性しい図や表を具体化してれない)、その結果から各自師として長年調理業界に従 教材・教具 (公社)全国調理師養成施設協会『新調理師養成名書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、パワーポイント (公社)全国調理師養成教育全書 必修編 4			
24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36	1	調理理論を学ぶ意義	1_1 1_2 1_3 1_4 1_5 1_6 1_7 2_1 2_2 2_3 2_4 2_5 2_6	の継承をして、達を上して、達を上して、達を上して、達をして、達をして、達を引きされて、では、ではではできる。 コマシラバス 東西 はい	携要素  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費を支援する。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をした、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・専門調理リストである。  バス(50分授業コマ単位のシラバス)  内容  「調理とおいしき 1調理とは 1)調理理論を学ぶ意義 1)調理理論を学ぶ意義 ()調理理論の生かし方 ()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  □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 「調理とおいしき 1調理とは 2)調理の目的 ()嗜好性の多様化 (2)栄養価の向上 (3)安全性の向上 (3)安全性の向上 (4)朝理の文化的特性 (5)社交の場 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当な・ は 1 調理とおいしき 1 調理とは (2) 調理の目的 (2) 調理の目的 (3) では、1 に に は では、1 に に は では では では ない に に は では で	としての基礎知識や食文化 性しい図や表を具体化してれない)、その結果から各自師として長年調理業界に従 教材・教具 (公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養編4調理理論と食文化概論』、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 4 調理理論と食文化概論』、 1 (公社)全国調理の表別では、 2 (公社) (公社) (公社) (公社) (公社) (公社) (公社) (公社)			
24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42	1	調理理論を学ぶ意義	1_1 1_2 1_3 1_4 1_5 1_6 1_7 2_1 2_2 2_3 2_3 2_4 2_5 2_6 2_7 3_1	の継承 要を ・	要となる知識を身につけられる。  携要素  「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費を支援する。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な化し、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・専門調理は入上である。  バス(50分)授業コマ単位のシラバス)  内容  「調理とおいしさ 1調理とは 1)調理理論を学ぶ意義 ①調理理論を学ぶ意義 ②調理理論の生かし方 ①科学的根拠を学ぶ意義 ②調理理論の生かし方 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 「調理とおいしさ 1調理とは 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 ①栄養価の向上 ④調理の文化的特性 ①栄養価の向上 ②安全性の向上 ④調理の文化的特性 ①栄養価の向上 ②安全性の向上 ④調理の文化的特性 ①栄養価の向上 ②安全性の向上 ④調理の文化的特性 ①栄養価の向上 ②すまないしきで表す。 ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 「調理とおいしさ 1おいしきの構成	としての基礎知識や食文化 性しい図や表を具体化してれない)、その結果から各自師として長年調理業界に従 教材・教具 (公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養編4調理理論と食文化概論』、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 4 調理理論と食文化概論』、 1 (公社)全国調理の表別では、 2 (公社) (公社) (公社) (公社) (公社) (公社) (公社) (公社)			
24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41	1	調理理論を学ぶ意義	1_1 1_2 1_3 1_4 1_5 1_6 1_7 2_1 2_1 2_2 2_3 2_4 2_5 2_6 2_7 3_1 3_2	の継承をして、連本学の事として、達をもうが、では標題のでは、では標題のではできます。 ではにはにはできないでは、ではではできないでは、ではできないでは、ではできないでは、では、ではできないでは、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、で	要となる知識を身につけられる。  携要素  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葉っ支援する。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を化し、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・専門調理はリストである。  バス(50分授業コマ単位のシラバス)  内容  「調理とおいしさ 1調理とは 1調理理論を学ぶ意義 ① 調理の科学的根拠を学ぶ意義 ② 調理理論の生かし方 「加理の科学的根拠を学ぶ意義 ② 調理理論の生かし方 「加理の科学的根拠を学ぶ意義 ② 調理理論の性がした 「加理を確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術者査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 「調理とおいしさ 1調理とは 2)調理の目的 ② 課養価の向上 ② 実養価の向上 ③ 安全性の向上 ④ 調理の文化的特性 「栄養価の向上 ② 安全性の向上 ④ 調理の変化の持性 「栄養価の向上 ② 安全性の向上 ④ 調理の変化の持性 「栄養価の向」の20%に相当する。 キーワードの復習 「調理とおいしさ 1調理とは 1 調理とおいしさ 1 まいしさの構成 「1)食べ物の側にある要因 「1 調理とおいしさ 1 おいしさの構成 「1)食べ物の側にある要因 「1 調理とおいしき 1 おいしさの構成 「1)食べ物の側にある要因 「1 資本物の側にある要因 「1 資本物の側にある要因	としての基礎知識や食文化  (い図や表を具体化していない)、その結果から各自師として長年調理業界に従  をおいて、なが、をのは、表がである。  「おいのでは、まずのは、まずのでは、まがのではでは、まがのではないでは、まがのではないでは、まがのでは、まがのでは、まがのでは、まがのでは、まがのでは、まがのでは、まがのでは、まがのでは、まがのでは、ま			
24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42	2	調理理論を学ぶ意義	1_1 1_2 1_3 1_4 1_5 1_6 1_7 2_1 2_2 2_3 2_3 2_4 2_5 2_6 2_7 3_1	の継承 要を ・	要となる知識を身につけられる。  携要素  「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葉立支援する。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・専門調理は入上である。  バス(50分)授業コマ単位のシラバス)  内容  「調理とおいとさ 1調理とは 11調理理論を学ぶ意義 ①調理理論を学ぶ意義 ②調理理論の生かし方 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 「調理とおいしさ 1調理とは 2)調理の目的 ①情好性の多様化 ②栄養価の向上 ③安全性の向上 ④調理の文化的特性 ①栄養価の向上 ②労会性の向上 ④調理の文化的特性 ①栄養価の向上 ②労会性の向上 ④調理の文化的特性 ①栄養価の向上 ②素は ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし は精考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 「調理とおいしさ 1おいしさの構成 1)食べ物の側にある要因	としての基礎知識や食文化 性しい図や表を具体化してれない)、その結果から各自師として長年調理業界に従 教材・教具 (公社)全国調理師養編 4 調理理論を食文化概論』、パワーポイント (公社)全国調理・が優別である。『新調理・のでは、のでは、のでは、のでは、のでは、のでは、のでは、のでは、のでは、のでは、			
24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45	1	調理理論を学ぶ意義	1_1 1_2 1_3 1_4 1_5 1_6 1_7 2_1 2_2 2_3 2_4 2_5 2_6 2_7 3_1 3_2 3_3	<ul> <li>一の継承要目の事として、達をもうでは標題ペック</li> <li>「要をして、達をもうでは標題ペック</li> <li>「ないではではできますではできます。</li> <li>「ないではできます。</li> <li>「ないではできます。</li> <li>「ないできます。</li> <li>「ないできまする。</li> <li>「ないできます。</li> <li>「ないできまする。</li> <li>「ないできまする。</li></ul>	要となる知識を身につけられる。  携要素  で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葉を支援する。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、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(リストである。  バス(50分授業コマ単位のシラバス)  内容  「調理とおいしき 1調理とは 11調理理論を学ぶ意義 11調理理論を学ぶ意義 2割理理論の生かし方 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 1 調理とおいしき 1調理とは 2 ご調理の目的 ②で業種の向上 ②変全性の向上 ④調理の文化的特性 ①栄養価の向上 ②変全性の向上 ③・調理度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし ないます。 までは、一定、実施ののは、一定、実施ののは、一定、実施ののは、一定、実施ののは、一定、実施ののは、一定、実施ののは、一定、実施ののは、一定、実施ののは、一定、実施ののは、一定、実施ののは、一定、実施ののは、一定、実施ののは、一定、実施ののは、また、実験・演習 □ は、対象をといる。 コのないます。は、対象をといる情域 「1)食べ物の側にある要因	としての基礎知識や食文化 世しいの基礎知識や食具体化してれないとして長年調理業界に従 教材・教具 (公社)全国調理が (公社)第3 の (公社)第3 の (公社)第3 の (公社)第3 の (公社)第4 の (公社)第4 の (公社)第5			
24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46	2	調理理論を学ぶ意義	1_1 1_2 1_3 1_4 1_5 1_6 1_7 2_1 2_1 2_2 2_3 2_4 2_5 2_6 2_7 3_1 3_2 3_3 3_4 3_5	<ul> <li>の継 業 要目の事ません。</li> <li>本 要目の習たマラーマシラフマ は 標題ペンシー で 要 の 要 で まっ で</li></ul>	要となる知識を身につけられる。  携要素 で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実 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き 能し、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・専門調理は リストである。 バス(50分授業コマ単位のシラバス)  内容 「調理とおいしさ 1調理とは 11調理理論を学ぶ意義 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 「調理とおいしさ 1調理とは 2)調理の自的 2)調理の自的 ②変全性の向上 ③安全性の向上 ④別理の文化的特性 ①栄養価の向上 ③安全性の向上 ③階好に合わせた調理 ④文化的特性 ⑤社交の場 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 「調理とおいしさ 1おいしさの構成 1)食べ物の側にある要因 1)食ど、物質性質量は、食ど、食ど、食ど、食ど、食ど、食ど、食ど、食ど、食ど、食ど、食ど、食ど、食ど、	としての基礎知識や食文化 性しい図や表を具体化してれない)、その結果から各自師として長年調理業界に従 教材・教具 (公社)全国調理師養編 4 調理理論を食文化 (公社)全国調理師養編 4 調理理師養編 4 調理理師養編 4 調理理師養編 4 調理理がワーポイント (公社)全国調理を含文化概論』、パワーポイント (公社)全国調理を含文化概論』、パワーポイント (公社)全国調理を含文化概論』、パワーポイント (公社)全国調理のを含文化である。			
24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45	2	調理理論を学ぶ意義	1_1 1_2 1_3 1_4 1_5 1_6 1_7 2_1 2_2 2_3 2_4 2_5 2_6 2_7 3_1 3_2 3_3	<ul> <li>一の継承要目の事として、達をもうでは標題ペック</li> <li>「要をして、達をもうでは標題ペック</li> <li>「ないではではできますではできます。</li> <li>「ないではできます。</li> <li>「ないではできます。</li> <li>「ないできます。</li> <li>「ないできまする。</li> <li>「ないできます。</li> <li>「ないできまする。</li> <li>「ないできまする。</li></ul>	要となる知識を身につけられる。  携要素  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葉を支援する。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ませし、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・専門調理リストである。  バス(50分接業コマ単位のシラバス)  内容  「調理とおいしき 1調理とは 1)調理理論を学ぶ意義	としての基礎知識や食文化 世しいの基礎知識や食具体化してれないとして長年調理業界に従 教材・教具 (公社)全国調理が (公社)第3 の (公社)第3 の (公社)第3 の (公社)第3 の (公社)第4 の (公社)第4 の (公社)第5			

		•		1		
					1) 食べ物の側にある要因   ①化学的要因	
51			4_3	細目レベル	i 味	(公社)全国調理師養成施設協会
	4	食べ物の側にある要因2			b味の相互作用 c味の閾値	『新調理師養成教育全書 必修編 4
52			4 4	5キーワード	(T)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	調理理論と食文化概論』、
					□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	パワーポイント
53			4_5	コマ要素	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 57			5_1 5 2	シラバスとの関係 コマ主題細目	I 調理とおいしさ 1おいしさの構成 1)食べ物の側にある要因	
37			<u> </u>	コマエ窓神口	1)食べ物の側にある要因	
58			5_3	細目レベル	①化学的要因	(公社)全国調理師養成施設協会
	_	A > # A PULL + 7 TO D			ii 香り 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	『新調理師養成教育全書
59	5	食べ物の側にある要因3	5_4	5キーワード	D 民間の音が ②調理 や加工による音が ③灯 殿による音が ④グミノガルバール及心 ③ブルコー   ル	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
00					□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	パワーポイント
60			5_5	コマ要素	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 64			6_1 6 2	シラバスとの関係 コマ主題細目	I 調理とおいしさ 1おいしさの構成 1)食べ物の側にある要因	
04			0_2	一、工态和日	1)食べ物の側にある要因	
					①物理的要因	
65			6 3	細目レベル	i 温度 ii テクスチャー	(公社)全国調理師養成施設協会
		A > # A PULL + 7 TO 4	0_0	THE INTERPRETATION	iii 外観	『新調理師養成教育全書
	6	食べ物の側にある要因4			iv 音 ②사学的悪면 Lthanthe	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
66			6_4	5キーワード	②化学的要因と物理的要因 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	パワーポイント
					□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	
67			6_5	コマ要素	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 71			7_1 7 2	シラバスとの関係 コマ主題細目	I 調理とおいしさ 2おいしさの構成 2)食べる人の側にある要因	
			1_2	一、工态和日	2)食べる人の側にある要因	
					①心理的要因	
72			7_3	細目レベル	②生理的要因 ③先天的要因	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
	7	食べる人の側にある要因			④後天的要因	》 机动连即食成数有主音 必修編 4
70			7.4	5キーワード	⑤環境的要因 ①緊張 ②空腹感 ③食よk ④連続相 ⑤エマルション	調理理論と食文化概論』、
73			7_4		①素版 ②至腹窓 ③良よk ④建械相 ③エマルション □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	パワーポイント
74			7_5	コマ要素	古正朱建秀   ■性肝及唯能・八下   ■オリンナル教例   古に「石田   古美国・美技・美歌・演員   古   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 調理とおいしさ	
78			8_2	コマ主題細目	「調理とおいしさ」の効果測定 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	
79			8_3	細目レベル	同性の目的、体の性類と相互作用、おいしとの構成委員についての効果例ををすることもに、予復に向けて基礎的知識の必要性を再認識する。	(公社)全国調理師養成施設協会
	8	確認テスト1		18	試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。	『新調理師養成教育全書 必修編 4
80	ŭ	HE DUS / Z I I	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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、
81			8_5	コマ要素	□正条建榜 ■理解及確認が入り ■オリングル教例 □□「沿用 □笑音・笑技・実験・演音 □ 該当なし	パワーポイント
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	Ⅱ調理の基本操作 1非加熱調理操作	
85			9_2	コマ主題細目	1)計量 1)計量	
					①計量とは何か	
86			9_3	細目レベル	②計量に関する数字	(公社)全国調理師養成施設協会
	9	計量	_		i 重量 ii 容量	『新調理師養成教育全書 必修編 4
	9	m =			iii温度	が修編 4 調理理論と食文化概論』、
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	パワーポイント
88			0.5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	
89		-	9_5	コマ安系		
			9_5	資格•実務関連	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	
90			_		該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	
90 91			9_6 9_7 10_1	資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 II調理の基本操作 1非加熱調理操作	
-			9_6 9_7	資格·実務関連 復習·予習課題	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 II調理の基本操作 1非加熱調理操作 2)洗浄	
91			9_6 9_7 10_1	資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 II調理の基本操作 1非加熱調理操作 2)洗浄	
91			9_6 9_7 10_1	資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 II調理の基本操作 1非加熱調理操作 2)洗浄 2)洗浄 ①洗浄とは何か ②食品の洗浄方法	
91			9_6 9_7 10_1	資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □調理の基本操作 1非加熱調理操作 2)洗浄 2)洗浄 ①洗浄とは何か ②食品の洗浄方法 i 振り洗い	
91 92	10	洗净	9_6 9_7 10_1 10_2	資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅱ調理の基本操作 1非加熱調理操作 2)洗浄 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	『新調理師養成教育全書
91 92	10	洗净	9_6 9_7 10_1 10_2	資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅱ調理の基本操作 1非加熱調理操作 2)洗浄 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)	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
91 92	10	洗浄	9_6 9_7 10_1 10_2	資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅱ調理の基本操作 1非加熱調理操作 2)洗浄 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	『新調理師養成教育全書 必修編 4
91 92 93	10	洗净	9_6 9_7 10_1 10_2 10_3	資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅱ調理の基本操作 1非加熱調理操作 2)洗浄 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)	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
91 92 93	10	洗净	9_6 9_7 10_1 10_2	資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅱ調理の基本操作 1非加熱調理操作 2)洗浄 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 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
91 92 93 94 95 96	10	洗净	9_6 9_7 10_1 10_2 10_3 10_4 10_5 10_6	資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習  II 調理の基本操作 1非加熱調理操作  2)洗浄  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  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  □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
91 92 93 94 95 96 97	10	洗净	9_6 9_7 10_1 10_2 10_3 10_4 10_5 10_6 10_7	資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習  I 調理の基本操作 1非加熱調理操作  2)洗浄  2)洗浄  (1)洗浄とは何か (2)食品の洗浄方法	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
91 92 93 94 95 96 97 98	10	洗浄	9_6 9_7 10_1 10_2 10_3 10_4 10_5 10_6 10_7 11_1	資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係	該当なし  技術考査100問の20%に相当する。  キーワードの復習  Ⅲ調理の基本操作 1非加熱調理操作  2)洗浄  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  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  □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  技術考査100問の20%に相当する。  キーワードの復習  Ⅲ調理の基本操作 1非加熱調理操作	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
91 92 93 94 95 96 97	10	洗净	9_6 9_7 10_1 10_2 10_3 10_4 10_5 10_6 10_7	資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題	技術考査100問の20%に相当する。  キーワードの復習  Ⅱ調理の基本操作 1非加熱調理操作  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  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  □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし  技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習  Ⅱ調理の基本操作 1非加熱調理操作  3)浸漬  3)浸漬	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
91 92 93 94 95 96 97 98	10	洗净	9_6 9_7 10_1 10_2 10_3 10_4 10_5 10_6 10_7 11_1	資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係	技術考査100間の20%に相当する。  キーワードの復習  Ⅲ調理の基本操作 1非加熱調理操作  2)洗浄  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 i 火混ぜ洗い(かくはん洗い) v 研ぎ洗い  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  □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習  Ⅲ調理の基本操作 1非加熱調理操作  3)浸漬  3)浸漬  ①浸漬とは何か	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
91 92 93 93 94 95 96 97 98 99	10	洗净	9_6 9_7 10_1 10_2 10_3 10_4 10_5 10_6 10_7 11_1	資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習  □ 調理の基本操作 1非加熱調理操作  2)洗浄  2)洗浄  ①洗浄とは何か ②食品の洗浄方法 i 振り洗い iii もみ洗い iv 混ぜ洗い(かくはん洗い) v 研ぎ洗い 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  □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習  □ 調理の基本操作 1非加熱調理操作  3)浸渍 ③ 浸渍 ① 浸渍とは何か ② 浸渍の目的と具体例	『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
91 92 93 93 94 95 96 97 98 99			9_6 9_7 10_1 10_2 10_3 10_4 10_5 10_6 10_7 11_1 11_2	資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目	技術考査100問の20%に相当する。   キーワードの復習	『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 (公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
91 92 93 93 94 95 96 97 98 99	10	洗净	9_6 9_7 10_1 10_2 10_3 10_4 10_5 10_6 10_7 11_1 11_2	資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目	該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅱ調理の基本操作 1非加熱調理操作 2)洗浄 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 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅱ調理の基本操作 1非加熱調理操作 3)浸漬 ③浸漬とは何か ②浸漬の目的と具体例 i 乾物類の浸漬 iii 類介肉類の浸漬 iii 魚介肉類の浸漬 iii 魚介肉類の浸渍 iii 魚介肉類の浸渍 iii 魚介肉類の浸渍	『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 (公社)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
91 92 93 93 94 95 96 97 98 99			9_6 9_7 10_1 10_2 10_3 10_4 10_5 10_6 10_7 11_1 11_2	資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目	技術考査100問の20%に相当する。   キーワードの復習	『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 (公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
91 92 93 94 95 96 97 98 99			9_6 9_7 10_1 10_2 10_3 10_4 10_5 10_6 10_7 11_1 11_2 11_3	資格・実務関連復習・予習課題シラバスとの関係コマ主題細目細目レベル5キーワードコマ 妻資格・実務関連復習・予習課題シラバスとの関係コマ主題細目細目レベル5キーワード	該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習  I 調理の基本操作 1非加熱調理操作 2)洗浄 2)洗浄 ()洗浄とは何か ()食品の洗浄方法 i 振り洗い ii こすり洗い ii こすり洗い ii もみ洗い iv 混ぜ洗い(かくはん洗い) v 研ぎ洗い ()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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 II 調理の基本操作 1非加熱調理操作 3)浸漬 ()浸漬とは何か ()浸漬の目的と具体例 i 乾物類の浸漬 ii 野菜類の浸漬 ii 野菜類の浸漬 ii 野菜類の浸漬 ii 新介肉類の浸漬 ii 魚介肉類の浸渍 ii 魚介肉類の浸渍 ii 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	『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 (公社)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』、
91 92 93 94 95 96 97 98			9_6 9_7 10_1 10_2 10_3 10_4 10_5 10_6 10_7 11_1 11_2	資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 復習・予との関係 コマ主題細目 細目レベル	該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅱ調理の基本操作 1非加熱調理操作 2)洗浄 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 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅱ調理の基本操作 1非加熱調理操作 3)浸漬 ③浸漬とは何か ②浸漬の目的と具体例 i 乾物類の浸漬 iii 類介肉類の浸漬 iii 魚介肉類の浸漬 iii 魚介肉類の浸渍 iii 魚介肉類の浸渍 iii 魚介肉類の浸渍	必修編 4 調理理論と食文化概論』、 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 4 調理理論と食文化概論』、
91 92 93 94 95 96 97 98 99 100			9_6 9_7 10_1 10_2 10_3 10_4 10_5 10_6 10_7 11_1 11_2 11_3 11_4 11_5 11_6	資格・実務関連復習・予習課題シラバスとの関係コマ主題細目細目レベル5キーワードコマ 要素資格・実務関連後習・予習との関係コマ主題細目細目レベル5キーワードコマ要素資格・実務関連	技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 I調理の基本操作 1非加熱調理操作 2)洗浄 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 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 II 調理の基本操作 1非加熱調理操作 3)浸漬 ①浸渍とは何か ②浸漬の目的と具体例 i 乾物類の浸漬 ii 野菜類の浸漬 ii 野菜類の浸渍 ii 野菜類の煮浸渍 ii 新介肉類の浸渍 ii 野菜類の浸渍 ii 新介肉類の浸渍 ii 野菜類の浸渍 ii 野菜類の別では、食材では、食材では、食材では、食材では、食材では、食材では、食材では、食材	『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 (公社)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』、
91 92 93 94 95 96 97 98 99			9_6 9_7 10_1 10_2 10_3 10_4 10_5 10_6 10_7 11_1 11_2 11_3 11_4 11_5	資格・実務関連復習・予習課題シラバスとの関係コマ主題細目細目レベル5キーワードコマ 実務関連復習・予ととの関係コマ主題細目細目レベル5キーワードコマ 要素	該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 □調理の基本操作 1非加熱調理操作 2)洗浄 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 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 □調理の基本操作 1非加熱調理操作 3)浸漬 ①浸渍とは何か ②浸漬の目的と具体例 i 乾物類の浸漬 ii 野菜類の浸漬 ii 野菜類の残漬 ii 野菜類の浸漬 ii 新食物類の浸漬 ii 新食物質の浸漬 ii 新食物質などは、お食が食物質などは、またまた。	『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 (公社)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』、

106			12 2	コマ主題細目	4)切砕	
100			12_2	一、工厂工	4)切砕	
					│ ①切砕とは何か │ ②包丁の切り方	/小分/全国细细研养代妆部协会
107			12_3	細目レベル	i 垂直圧し切り	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
	12	切砕			l ii 押し出し切り l iii 引き切り	必修編 4
108			12_4	5キーワード	①垂直圧し切り ②押し出し切り ③引き切り ④面取り ⑤隠し包丁	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
109			12 5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	
			12 6	資格•実務関連	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	
110 111			12_6	復習・予習課題	大帆 考査   100同の20%   5 相当 9 る。	
112			13_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	
113			13_2	コマ主題細目	5)混合・かくはん	
114	13	混合・かくはん	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 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	(公社)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』、
					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	パワーポイント
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	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
17			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_1	シラバスとの関係	□調理の基本操作 1非加熱調理操作	
120			14_2	コマ主題細目	6) 磨砕·粉砕 6) 磨砕·粉砕	
121	14	磨砕・粉砕	14_3	細目レベル	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	(公社)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
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	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	
24			14 6	 資格·実務関連	該当なし   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_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	
127			15_2	コマ主題細目	7) 成形・圧搾・ろ過	
400			45.0	4m 🖂 L 💸 II	7)成形・圧搾・ろ過  ①成形	(公社)全国調理師養成施設協会
128			15_3	細目レベル	②圧搾	『新調理師養成教育全書
29	15	成形・圧搾・ろ過	15 4	5キーワード	③ろ過  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	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
			_	·	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	がワーポイント
130			15_5	コマ要素	該当なし	
131			15_6 15_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	
132 133			16.1	シラバスとの関係	T   T   T   T   T   T   T   T   T   T	
34			16_2	コマ主題細目	8)冷却	
135	16	冷却	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	(公社)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』、
136			16_4	5キーワード	①嗜好性の向上 ②低温障害 ③凝固 ④13℃ ⑤冷蔵庫	パワーポイント
137			16_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 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	
140 141			17 <sub>_</sub> 1	シラバスとの関係 コマ主題細目	□ 調理の基本操作 1非加熱調理操作 9)冷凍	
141			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	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
143	17	冷凍	17_4	5キーワード		必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
144			17_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	
145			17_6	資格·実務関連	該当なし 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 <sub>_</sub> 1	シラバスとの関係 コマ主題細目	Ⅱ 調理の基本操作 1非加熱調理操作 1O)解凍	
148		解凍	18_3	細目レベル	10) 解凍 10) 解凍 ①解凍とは何か ②急速解凍 ③緩慢解凍	(公社)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
149	10	//汗 <i>/</i> 木	40.4	5キーワード	①最大氷結晶融解帯 ②急速解凍/緩慢解凍 ③5°C/10°C ④解凍最終温度 ⑤短時間	調理理論と食文化概論』、
	18		18_4		□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	パワーポイント
150	18		18_4	コマ要素		
150 151	18		_		該当なし	
150 151 152	18		18_5	資格·実務関連 復習·予習課題	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	
150 151 152 153 154	18		18_5 18_6 18_7 19_1	資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 II調理の基本操作 2加熱調理操作	
149 150 151 152 153 154 155	18		18_5 18_6 18_7	資格·実務関連 復習·予習課題	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	(公社)全国調理師養成施設協会

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°C/100°C	必修編 4
		19 5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』 パワーポイント
		19 6	資格•実務関連	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	ハソーホイント
		19_0	復習・予習課題	キーワードの復習	
		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	
		20_2	コマ主題細目	1)湿式加熱	
		20_3	細目レベル	1)湿式加熱   ②煮る	(公社)全国調理師養成施設協 『新調理師養成教育全書
20	湿式加熱2	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	必修編 4
		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	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
		20 6	 資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
		20_7	復習·予習課題	キーワードの復習	
		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	
		21_2	コマ主題細目	1)湿式加熱   1)湿式加熱	(公社)全国調理師養成施設情
		21_3	細目レベル	③蒸す	『新調理師養成教育全書
21	湿式加熱3	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ブン ④すだち ⑤水蒸気 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	必修編 4 調理理論と食文化概論』
		21_5	コマ要素	□正条建榜 ■理解及確認アスト ■オリンアル教材 □□□活用 □美首・美技・美級・演首 □ 該当なし	パワーポイント
		21_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
		21_7	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習 II 調理の基本操作 2加熱調理操作	
		22 <sub>_</sub> 1 22 <sub>_</sub> 2	コマ主題細目	1)湿式加熱	
		22 3	細目レベル	1)湿式加熱	(公社)全国調理師養成施設
22	湿式加熱4	22 4	5キーワード	④炊く ①米 ②炊飯 ③炊き干し法 ④湯取り法 ⑤弥生時代	『新調理師養成教育全書 必修編 4
22	加工加州	_		□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』
		22_5	コマ要素	該当なし	パワーポイント
		22_6 22_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	
		22_/	程音・予音課題 シラバスとの関係	□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	
		23_2	コマ主題細目	2)乾式加熱	
		23 3	細目レベル	(2) 乾式加熱 ①焼く	(公社)全国調理師養成施設
0.0	*/	25_5	小田日 レ・ヘブレ	②炒める	『新調理師養成教育全
23	乾式加熱1	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°C / 200°C / 280°C ⑤3~10%	必修編 4 調理理論と食文化概論
		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	パワーポイント
		23_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
		23_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
		24_1 24_2	シラバスとの関係 コマ主題細目	Ⅱ 調理の基本操作 2加熱調理操作 2)乾式加熱	
		_	―――――――――――――――――――――――――――――――――――――	2)乾式加熱	(公社)全国調理師養成施設
	#4 - 13 4 - #4 -	24_3		③揚げる ③振げる	『新調理師養成教育全
24	乾式加熱2	24_4	5キーワード	①150°C以下 ②170~180°C ③200°C以上 ④発煙点 ⑤植物油脂/動物油脂 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	必修編 4 調理理論と食文化概論。
		24_5	コマ要素	該当なし	パワーポイント
		24_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
		24_7 25 1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習   II 調理の基本操作 2加熱調理操作	
		25_2	コマ主題細目	2)乾式加熱	
		05.0	細目レベル	(2) 乾式加熱 (④誘電加熱	(公社)全国調理師養成施設
	#4 - 13 4 - #4 - 0	25_3	和日レベル	⑤誘導加熱	『新調理師養成教育全
25	乾式加熱3	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	必修編 4 調理理論と食文化概論
		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	パワーポイント
		25_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
		25_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
		26_1 26 2	シラバスとの関係 コマ主題細目	Ⅱ 調理の基本操作 「調理の基本操作」の効果測定	
		20_2	コマエ超和日	調理の基本操作]の効果測定   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	
		26_3	細目レベル	ともに、今後に向けて基礎的知識の必要性を再認識する。	(公社)全国調理師養成施設 『新調理師養成教育全
26	確認テスト2	26_4	5キーワード	試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。   ①浸漬 ②切砕 ③冷凍 ④ゆでる ⑤煮る	必修編 4
		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 □	調理理論と食文化概論。 パワーポイント
		26 6	  資格·実務関連	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	
		26_6		大学   大学   大学   大学   大学   大学   大学   大学	
		27_1	シラバスとの関係	皿食品の調理科学 1植物性食品	
		27_2	コマ主題細目	1) 穀類   1) 穀類	
				①米	
				i 白米(うるち米) a洗米	
		27_3	細目レベル	Ь加水	(公社)全国調理師養成施設
0.7	<b>吉</b> 见 米五 1			c浸漬 d加熱	『新調理師養成教育全
27	<b>穀類1</b>			e蒸らし f飯のおいしさ	必修編 4 調理理論と食文化概論
				1飯のおいしさ   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	パワーポイント
		27_4	5キーワード	じ ( ) では、	
		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 □	
		27 6	資格•実務関連	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	
		27_7	復習•予習課題	キーワードの復習	
		28_1	シラバスとの関係	田食品の調理科学 1植物性食品	
		28_2	コマ主題細目	1) 穀類   1) 穀類	
				①米	
				ii かゆ iii 味付け飯	
		28 3	細目レベル	a炊き込み飯	 (公社)全国調理師養成施設
0.0	<b>吉</b> 见 米石 〇	۷٥_১	ルⅡ ロ レ・ヘンル	b炒め飯 cすし飯	『新調理師養成教育全
28	穀類2			iv 強飯(もち米)	必修編 4 調理理論と食文化概論』
				a強飯	パワーポイント

			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	
			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	
			28_6	資格•実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	1
			28_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
			29 <sub>_</sub> 1 29 <sub>_</sub> 2	シラバスとの関係 コマ主題細目	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	-
			29_3	細目レベル	1) 穀類 ②米粉 i 上新粉	(公社)全国調理師養成施設協会
2	29	穀類3	29_4	5キーワード	ii 白玉粉 ①でんぷん ②うるち米 ③もち米 ④粒度 ⑤手水	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
			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	パワーポイント
			29_6 29_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	]
			30 1	シラバスとの関係	T   プートの後	
			30_2	コマ主題細目	1) 穀類	
			30_3	細目レベル	1) 穀類 ③小麦粉 i グルテン ii ドウとバッター	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
3	30	穀類4	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/バッター ⑤換水値	必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
			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	
			30_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	]
			30_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
			31 <sub>_</sub> 1 31 <sub>_</sub> 2	シラバスとの関係 コマ主題細目	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	-
			31_Z	1、工處和口	1) 穀類	
3	31	穀類5	31_3	細目レベル	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	(公社)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
			31 4	5キーワード	bてんぷらの衣  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	-
			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 □	1
					該当なし はなまなの間 の 200/ / デガルナス	
			31_6 31_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 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。	-
			32_1	シラバスとの関係	田食品の調理科学   1植物性食品	
			32_2	コマ主題細目	1) 穀類	
			32_3	細目レベル	1) 穀類 ④ そば	(公社)全国調理師養成施設協会
3	32	穀類6	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	- 『新調理師養成教育全書 必修編 4
			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 □	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
			32 6	資格·実務関連	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	ハソーホイント
			32_0	復習・予習課題	キーワードの復習	-
			33_1	シラバスとの関係	皿食品の調理科学 1植物性食品	
			33_2	コマ主題細目	2)いもおよびでんぷん類 2)いもおよびでんぷん類	
			33_3	細目レベル	①いも類	(公社)全国調理師養成施設協会
3	33	いもおよびでんぷん類1	33 4	5キーワード	i じゃがいも ① 物質/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	『新調理師養成教育全書 必修編 4
			_		□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
			33_5	コマ要素	該当なし	ハッーボインド
			33_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	-
			33 <sub>_</sub> 7 34 1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習	
			34_2	コマ主題細目	2)いもおよびでんぷん類	]
	0.4	1.54 to 1.5° T 2° 1.4× 0	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	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
ა	34	いもおよびでんぷん類2 	34 4	5キーワード	iv やまのいも ①カロテン/アントシアニン ②ヤラピン ③ガラクタン ④ムチン ⑤褐変	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
			_		□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	パワーポイント
			34_5	コマ要素	該当なし	
			34_6 34 7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	-
			35_1	シラバスとの関係	□ 食品の調理科学 1 植物性食品	
			35_2	コマ主題細目	2)いもおよびでんぷん類	]
			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	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
3	35	いもおよびでんぷん類3	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	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
			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	パワーポイント
			35_6 35_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。	4
			36_1	シラバスとの関係	T	
			36_2	コマ主題細目	2)いもおよびでんぷん類	]
3	36	いもおよびでんぷん類4	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)	(公社)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
			36 4	5キーワード	」 cキャッサバでんぷん(タピオカ) ①ゲル化 ②水溶き片栗粉 ③3~6% ④ブラン・マンジェ ⑤8~10%	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
			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	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
			36 6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	1
			00_0	復習・予習課題		

			37_1	シラバスとの関係	皿食品の調理科学 1植物性食品	
			37_2	コマ主題細目	3)砂糖 	
					3) 砂糖   ①砂糖の調理性	
					i高い溶解性	
			37_3	細目レベル	ii 高い水分の保持能力 iii でんぷんの老化抑制	(公社)全国調理師養成施設協 「新調理師養成教育全書
;	37	砂糖1			iv 卵白の泡の安定	必修編 4
					v たんぱく質の凝固抑制	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
			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	ハラーボインド
			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	
			37 6	 資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
			37_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
			38_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	
			38_2	コマ主題細目	3)砂糖	
					3) 砂糖   ①砂糖の調理性	
					vi食品の防腐	
			38_3	細目レベル	vii ゼリー形成	(公社)全国調理師養成施設協議
;	38	砂糖2			viii 結晶化   ix カラメル化	必修編 4
					×転化糖の生成	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
			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	<b>バリー</b> ポインド
			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	
			38 6	 資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
			38_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
			39_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	
			39_2	コマ主題細目	3)砂糖	
			39_3	細目レベル	3) 砂糖 ②砂糖の濃度	(公社)全国調理師養成施設協
	39	砂糖3	39_4	5キーワード	①5~10% ②3~5% ③2~3% ④15~50% ⑤50%以上	. 『新調理師養成教育全書 必修編 4
			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 □	調理理論と食文化概論』、
			_		該当なし はなき 100間 の 200/ パラセンド・オン	パワーポイント
			39_6 39_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 レポートの提出	-
			39_7 40_1	シラバスとの関係	Dバートの提出	
			40_2	コマ主題細目	4) 豆類	]
					4) 豆類	
			40_3	細目レベル	①大豆   i 大豆の吸水	(公社)全国調理師養成施設協 『新調理師養成教育全書
- 5			ii 大豆の加熱	必修編 4		
	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	調理理論と食文化概論』、		
	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	パワーポイント		
	40 6	 資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	1		
			40_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
			41_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	
			41_2	コマ主題細目	4) 豆類	
			41 3	細目レベル	4) 豆類 ②黒豆	(公社)全国調理師養成施設協会
		= *** 0	41_0	小田口 レー・ブレ	③小豆	『新調理師養成教育全書
•	41	豆類2	41_4	5キーワード	①鉄イオン ②腹切れ ③渋切り ④ゆでこぼし ⑤吸水の遅さ	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
			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	パワーポイント
			41 6	 資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
			41_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
			42_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	
			42_2	コマ主題細目	5)種実類 5)種実類	
			42_3	細目レベル	①種実類	(公社)全国調理師養成施設協
	42	  種実類			②種実類の特徴	『新調理師養成教育全書 必修編 4
	72	注入权	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	調理理論と食文化概論』、
			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	パワーポイント
			42_6	資格•実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	1
		1	42_7	復習•予習課題	キーワードの復習	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	
			43_1 43_2	シラバスとの関係コマ主題細目	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品 6)野菜類	
					田食品の調理科学 1植物性食品         6)野菜類         6)野菜類         ①野菜類の種類	
	43	野並類1	43_2	コマ主題細目細目レベル	田食品の調理科学 1植物性食品 6)野菜類 6)野菜類 ①野菜類の種類 ②野菜類の香り	『新調理師養成教育全書
,	43	野菜類1	43_2	コマ主題細目	田食品の調理科学 1植物性食品 6)野菜類 6)野菜類 ①野菜類の種類 ②野菜類の香り ①葉菜類 ②茎菜類 ③根菜類 ④果菜類 ⑤花菜類	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
,	43	野菜類1	43_2	コマ主題細目細目レベル	田食品の調理科学 1植物性食品 6)野菜類 6)野菜類 ①野菜類の種類 ②野菜類の香り	『新調理師養成教育全書 必修編 4
,	43	野菜類1	43_2 43_3 43_4	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード	田食品の調理科学 1植物性食品 6)野菜類 6)野菜類 ①野菜類の種類 ②野菜類の香り ①葉菜類 ②茎菜類 ③根菜類 ④果菜類 ⑤花菜類 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
	43	野菜類1	43_2 43_3 43_4 43_5	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題	田食品の調理科学 1植物性食品 6)野菜類 6)野菜類 ①野菜類の種類 ②野菜類の香り ①葉菜類 ②茎菜類 ③根菜類 ④果菜類 ⑤花菜類 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
,	43	野菜類1	43_2 43_3 43_4 43_5 43_6 43_7 44_1	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係	田食品の調理科学 1植物性食品 6)野菜類 6)野菜類 ①野菜類の種類 ②野菜類の香り ①葉菜類 ②茎菜類 ③根菜類 ④果菜類 ⑤花菜類 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品の調理科学 1植物性食品	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
	43	野菜類1	43_2 43_3 43_4 43_5 43_6 43_7	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題	田食品の調理科学 1植物性食品 6)野菜類 6)野菜類 ①野菜類の種類 ②野菜類の香り ①葉菜類 ②茎菜類 ③根菜類 ④果菜類 ⑤花菜類 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品の調理科学 1植物性食品 6)野菜類	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
	43	野菜類1	43_2 43_3 43_4 43_5 43_6 43_7 44_1 44_2	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目	田食品の調理科学 1植物性食品 6)野菜類 6)野菜類 ①野菜類の種類 ②野菜類の香り ①葉菜類 ②茎菜類 ③根菜類 ④果菜類 ⑤花菜類 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品の調理科学 1植物性食品 6)野菜類 ⑥)野菜類 ③野菜類のあく	『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
	43	野菜類1	43_2 43_3 43_4 43_5 43_6 43_7 44_1	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係	田食品の調理科学 1植物性食品 6)野菜類 6)野菜類 ①野菜類の種類 ②野菜類の香り ①葉菜類 ②茎菜類 ③根菜類 ④果菜類 ⑤花菜類 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品の調理科学 1植物性食品 6)野菜類 ③野菜類のあく ④野菜類のあく ④野菜類のテクスチャー	『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 (公社)全国調理師養成施設協
	43	野菜類1	43_2 43_3 43_4 43_5 43_6 43_7 44_1 44_2	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目	田食品の調理科学 1植物性食品 6)野菜類 6)野菜類 ①野菜類の種類 ②野菜類の香り ①葉菜類 ②茎菜類 ③根菜類 ④果菜類 ⑤花菜類 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品の調理科学 1植物性食品 6)野菜類 ⑥)野菜類 ③野菜類のあく	『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 (公社)全国調理師養成施設協 『新調理師養成教育全書 必修編 4
			43_2 43_3 43_4 43_5 43_6 43_7 44_1 44_2	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目	<ul> <li>Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>⑥)野菜類</li> <li>⑥)野菜類</li> <li>①野菜類の種類</li> <li>②野菜類の香り</li> <li>①葉菜類 ②茎菜類 ③根菜類 ④果菜類 ⑤花菜類</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> <li>Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>⑥)野菜類</li> <li>⑥)野菜類</li> <li>③野菜類のあく</li> <li>④野菜類のテクスチャー         <ul> <li>i 水分</li> <li>ii ペクチン質の性質</li> </ul> </li> <li>①不味成分 ②えぐ味・苦味・渋み ③食塩水 ④70°C ⑤ペクチン</li> </ul>	『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 (公社)全国調理師養成施設協 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
			43_2 43_3 43_4 43_5 43_6 43_7 44_1 44_2 44_3	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル	<ul> <li>□食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>⑥野菜類</li> <li>⑥野菜類</li> <li>①野菜類の種類</li> <li>②野菜類の香り</li> <li>①葉菜類 ②茎菜類 ③根菜類 ④果菜類 ⑤花菜類</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> <li>Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>⑥野菜類</li> <li>⑥野菜類</li> <li>⑤野菜類のあく</li> <li>④野菜類のテクスチャー         <ul> <li>i ペクチン質の性質</li> </ul> </li> <li>①不味成分 ②えぐ味・苦味・渋み ③食塩水 ④70℃ ⑤ペクチン</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □</li> </ul>	『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 (公社)全国調理師養成施設協 『新調理師養成教育全書 必修編 4
			43_2 43_3 43_4 43_5 43_6 43_7 44_1 44_2 44_3 44_4 44_5	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素	田食品の調理科学 1植物性食品  6)野菜類  ①野菜類の種類 ②野菜類の香り  ①葉菜類 ②茎菜類 ③根菜類 ④果菜類 ⑤花菜類 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品の調理科学 1植物性食品  6)野菜類  ③野菜類  ③野菜類  ③野菜類  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  ①不味成分 ②えぐ味・苦味・渋み ③食塩水 ④70℃ ⑤ペクチン □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	『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 (公社)全国調理師養成施設協 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
			43_2 43_3 43_4 43_5 43_6 43_7 44_1 44_2 44_3 44_4 44_5 44_6	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連	<ul> <li>Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>6)野菜類</li> <li>6)野菜類の種類</li> <li>②野菜類の香り</li> <li>①葉菜類 ②茎菜類 ③根菜類 ④果菜類 ⑤花菜類</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> <li>Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>6)野菜類</li> <li>③野菜類のあく</li> <li>④野菜類のテクスチャー         <ul> <li>i ペクチン質の性質</li> </ul> </li> <li>①不味成分 ②えぐ味・苦味・渋み ③食塩水 ④70℃ ⑤ペクチン</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> </ul>	『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 (公社)全国調理師養成施設協 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
			43_2 43_3 43_4 43_5 43_6 43_7 44_1 44_2 44_3 44_4 44_5	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題	<ul> <li>Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>⑥)野菜類</li> <li>⑥野菜類</li> <li>①野菜類の種類</li> <li>②野菜類の香り</li> <li>①葉菜類 ②茎菜類 ③根菜類 ④果菜類 ⑤花菜類</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> <li>Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>⑥)野菜類</li> <li>③野菜類</li> <li>③野菜類のあく</li> <li>④野菜類のテクスチャー         <ul> <li>i ペクチン質の性質</li> </ul> </li> <li>①不味成分 ②えぐ味・苦味・渋み ③食塩水 ④70°C ⑤ペクチン</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> </ul>	『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 (公社)全国調理師養成施設協 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
			43_2 43_3 43_4 43_5 43_6 43_7 44_1 44_2 44_3 44_4 44_5 44_6 44_7	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連	<ul> <li>Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>6)野菜類</li> <li>6)野菜類の種類</li> <li>②野菜類の香り</li> <li>①葉菜類 ②茎菜類 ③根菜類 ④果菜類 ⑤花菜類</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> <li>Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>6)野菜類</li> <li>③野菜類のあく</li> <li>④野菜類のテクスチャー         <ul> <li>i ペクチン質の性質</li> </ul> </li> <li>①不味成分 ②えぐ味・苦味・渋み ③食塩水 ④70℃ ⑤ペクチン</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> </ul>	『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 (公社)全国調理師養成施設協 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
			43_2 43_3 43_4 43_5 43_6 43_7 44_1 44_2 44_3 44_4 44_5 44_6 44_7 45_1	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 復習・予習課題 を習・予習課題 シラバスとの関係	<ul> <li>Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>⑥)野菜類</li> <li>⑥)野菜類の種類</li> <li>②野菜類の種類</li> <li>②野菜類の種類</li> <li>②野菜類</li> <li>②茎菜類 ③根菜類 ④果菜類 ⑤花菜類</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし</li> <li>技術考査100間の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> <li>Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>⑥)野菜類</li> <li>⑥野菜類</li> <li>③野菜類のあく</li> <li>④野菜類のテクスチャー i 水分 iiペクチン質の性質</li> <li>①不味成分 ②えぐ味・苦味・渋み ③食塩水 ④70℃ ⑤ペクチン</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし</li> <li>技術考査100間の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> <li>Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>⑥)野菜類</li> <li>⑥)野菜類</li> <li>⑥)野菜類</li> <li>⑥)野菜類</li> <li>⑥)野菜類</li> <li>⑥)野菜類</li> </ul>	『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 (公社)全国調理師養成施設協 『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
			43_2 43_3 43_4 43_5 43_6 43_7 44_1 44_2 44_3 44_4 44_5 44_6 44_7 45_1	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 復習・予習課題 を習・予習課題 シラバスとの関係	田食品の調理科学 1植物性食品 6)野菜類 6)野菜類 ①野菜類の種類 ②野菜類の種類 ②野菜類の香り ①葉菜類 ②基菜類 ③根菜類 ④果菜類 ⑤花菜類 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 田食品の調理科学 1植物性食品 6)野菜類 ③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 ①不味成分 ②えぐ味・苦味・渋み ③食塩水 ④70℃ ⑤ペクチン □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 田食品の調理科学 1植物性食品 6)野菜類 ⑤野菜類 ⑤野菜類 ⑤野菜類 ⑤野菜類	『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 (公社)全国調理師養成施設協: 「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 (公社)全国調理師養成施設協:
		野菜類2	43_2 43_3 43_4 43_5 43_6 43_7 44_1 44_2 44_3 44_4 44_5 44_6 44_7 45_1 45_2	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 復習・予との関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 を コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 を コマード コマ 要素 資格・実務関連 を コマード コマ 要素 自習・予習の関係 コマ主題細目 ルベル	<ul> <li>Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>6)野菜類</li> <li>6)野菜類</li> <li>①野菜類の種類</li> <li>②野菜類の種類</li> <li>②野菜類 ②茎菜類 ③根菜類 ④果菜類 ⑤花菜類</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> <li>Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>6)野菜類</li> <li>⑥野菜類</li> <li>⑥野菜類のあく</li> <li>④野菜類のテクスチャー i 水分・ゴックチン質の性質</li> <li>①不味成分 ②えぐ味・苦味・渋み ③食塩水 ④70°C ⑤ペクチン</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> <li>Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>⑥野菜類</li> <li>⑥野菜類</li> <li>⑤野菜類</li> <li>⑤野菜類の色の変化 i クロロフィル ii カロテノイド</li> </ul>	『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 (公社)全国調理師養成施設協: 『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 (公社)全国調理師養成教育全書 (公社)全国調理師養成教育全書
	44		43_2 43_3 43_4 43_5 43_6 43_7 44_1 44_2 44_3 44_4 44_5 44_6 44_7 45_1 45_2	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 復習・予習との関係 コマ主題細目 細目レベル 5キー ワ 要素 資格・実務関連 復習・予との細目 2・予コマ 要務関連 復習・予との関係 コマ主題細目	<ul> <li>Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>⑥野菜類</li> <li>⑥野菜類の種類</li> <li>②野菜類の香り</li> <li>①葉菜類 ②茎菜類 ③根菜類 ④果菜類 ⑤花菜類</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> <li>Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>⑥野菜類</li> <li>⑥野菜類</li> <li>⑥野菜類のテクスチャー i 水分 ii ペクチン質の性質</li> <li>①不味成分 ②えぐ味・苦味・渋み ③食塩水 ④70℃ ⑤ペクチン</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> <li>Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>⑥野菜類</li> <li>⑥野菜類</li> <li>⑥野菜類</li> <li>⑥野菜類</li> <li>⑥野菜類の色の変化 i クロロフィル ii カロテノイド</li> <li>①天然色素 ②クロロフィル ③鮮緑色 ④βーカロテン・プロビタミンA ⑤赤色/黄色</li> </ul>	『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 (公社)全国調理師養成施設協: 「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 (公社)全国調理師養成施設協: 『新調理師養成名全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
	44	野菜類2	43_2 43_3 43_4 43_5 43_6 43_7 44_1 44_2 44_3 44_4 44_5 44_6 44_7 45_1 45_2 45_3	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 復習・予との関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 を コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ 要素 資格・実務関連 を コマード コマ 要素 資格・実務関連 を コマード コマ 要素 自習・予習の関係 コマ主題細目 ルベル	<ul> <li>Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>6)野菜類</li> <li>6)野菜類</li> <li>①野菜類の種類</li> <li>②野菜類の種類</li> <li>②野菜類 ②茎菜類 ③根菜類 ④果菜類 ⑤花菜類</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> <li>Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>6)野菜類</li> <li>⑥野菜類</li> <li>⑥野菜類のあく</li> <li>④野菜類のテクスチャー i 水分・ゴックチン質の性質</li> <li>①不味成分 ②えぐ味・苦味・渋み ③食塩水 ④70°C ⑤ペクチン</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> <li>Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品</li> <li>⑥野菜類</li> <li>⑥野菜類</li> <li>⑤野菜類</li> <li>⑤野菜類の色の変化 i クロロフィル ii カロテノイド</li> </ul>	必修編 4 調理理論と食文化概論』、パワーポイント 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 4 調理理論と食文化概論』、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 4

		45_7	復習•予習課題	キーワードの復習	
		46_1	シラバスとの関係	田食品の調理科学 1植物性食品	
		46_2	コマ主題細目	6)野菜類   6)野菜類	
				⑤野菜類の色の変化	    /八弘\春南田西藤姜成塚弘协春
		46_3	細目レベル	iii フラボノイド iv アントシアニン	(公社)全国調理師養成施設協会   『新調理師養成教育全書
46	野菜類4			ν ポリフェノール類	必修編4
		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	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
		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	, , , , ,
		46_6	 資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
		46_7	復習·予習課題	キーワードの復習	
		47_1	シラバスとの関係	田食品の調理科学 1植物性食品	
		47_2	コマ主題細目	6)野菜類 6)野菜類	ᄼᄼᇸᄼᇫᄝᆖᄝᅖᄄᅕᅷᄔᆕᇌᅒᄼ
		47_3	細目レベル	⑥野菜類の調理による栄養成分の変化	┃(公社)全国調理師養成施設協会 ┃ 『新調理師養成教育全書
47	野菜類5	47_4	5キーワード	①ビタミンB <sub>1</sub> 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	必修編 4
		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	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
		47 6	 資格·実務関連	技術考査100間の20%に相当する。	117 1117
		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。	
		48_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	
		48_2	コマ主題細目	7)果実類 7)果実類	
		48_3	細目レベル	/ )果実類   ①果実類の香り	(公社)全国調理師養成施設協会
48	果実類1	-		②果実類の色	『新調理師養成教育全書 必修編 4
40	本 <del>人</del> 規「	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	調理理論と食文化概論』、
		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	パワーポイント
		48_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
		48_7	復習·予習課題	キーワードの復習	
		49_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	
		49_2	コマ主題細目	7)果実類 7)果実類	
		49 3	細目レベル	①果実類の特殊成分	(八社)人园园园园在美术长凯协。
		10_0	THE COUNTY	i ペクチン ii 酵素	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
49	果実類2	40.4	5+ D L	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	必修編 4
		49_4	5キーワード	窒素	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
		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	
		49 6	 資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
		49_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
		50_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	
		50_2	コマ主題細目	8)きのこ類	
			<b>/</b> □□	8) きのこ類 ① きのこ類の概要	 (公社)全国調理師養成施設協会
		50_3	細目レベル	②きのこ類の香り	
50	きのこ類	50 4	5キーワード	③きのこ類の味 ①菌類 ②子実体 ③中毒 ④香気成分 ⑤グアニル酸	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
		_		□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と良久化概論』、 パワーポイント
		50_5	コマ要素	該当なし	
		50_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
		50_7 51_1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習	
		51 2	コマ主題細目	9) 藻類	
				9) 藻類	
		51_3	細目レベル	①藻類の色 i 緑藻類	(公社)全国調理師養成施設協会
51	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			ii 褐藻類	『新調理師養成教育全書 必修編 4
		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	調理理論と食文化概論』、
		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	パワーポイント
		51_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
		51_7	復習•予習課題	キーワードの復習	
		52_1	シラバスとの関係	田食品の調理科学 1植物性食品	
		52_2	コマ主題細目	9)藻類	
		52 3	細目レベル	①藻類の色	  (公社)全国調理師養成施設協会
		52_3	和日レヘル	iii 紅藻類 iv 藍藻類	『新調理師養成教育全書
THE R. P. LEWIS CO., LANSING					必修編 4 調理理論と食文化概論』、
52	藻類2	52_4	5キーワード	①あまのり ②おごのり ③寒天 ④とさかのり ⑤淡水	
52	藻類2	_	·	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	パワーポイント
52	藻類2	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	
52	藻類2	52 <sub>_</sub> 5	コマ要素 資格・実務関連	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	
52	藻類2	52 <sub>.</sub> 5 52 <sub>.</sub> 6 52 <sub>.</sub> 7	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	
52	藻類2	52 <sub>.</sub> 5 52 <sub>.</sub> 6 52 <sub>.</sub> 7	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品の調理科学 1植物性食品 9)薬類	
52	藻類2	52_5 52_6 52_7 53_1 53_2	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品の調理科学 1植物性食品 9)藻類 9)藻類	パワーポイント
		52_5 52_6 52_7 53_1	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品の調理科学 1植物性食品 9)薬類	パワーポイント パワーポイント (公社)全国調理師養成施設協: 『新調理師養成教育全書
52	藻類2	52_5 52_6 52_7 53_1 53_2	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品 9)藻類 9)藻類 ②藻類の味	パワーポイント (公社)全国調理師養成施設協: 『新調理師養成教育全書 必修編 4
		52_5 52_6 52_7 53_1 53_2 53_3	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品  9) 藻類  9) 藻類 ②藻類の味 ③藻類のたし 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	パワーポイント 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
		52_5 52_6 52_7 53_1 53_2 53_3 53_4 53_5	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品  9)藻類 ②藻類の味 ③藻類のたし 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■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 (公社)全国調理師養成施設協: 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
		52_5 52_6 52_7 53_1 53_2 53_3 53_4 53_5 53_6	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品  9) 藻類 ②藻類の味 ③藻類のたし 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	パワーポイント (公社)全国調理師養成施設協: 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
		52_5 52_6 52_7 53_1 53_2 53_3 53_4 53_5	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品  9)藻類 ②藻類の味 ③藻類のたし 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■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 (公社)全国調理師養成施設協: 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
		52_5 52_6 52_7 53_1 53_2 53_3 53_4 53_5 53_6 53_7	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品  9)藻類 ②藻類の味 ③藻類のだし 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 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。	パワーポイント (公社)全国調理師養成施設協: 『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
		52_5 52_6 52_7 53_1 53_2 53_3 53_4 53_5 53_6 53_7 54_1	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品  9)藻類 ②藻類の味 ③藻類のだし 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 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。 Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品	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 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
		52_5 52_6 52_7 53_1 53_2 53_3 53_4 53_5 53_6 53_7 54_1	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品  9)藻類 ②藻類の味 ③藻類のだし 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 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。 Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品 「植物性食品」の効果測定 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。	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 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント (公社)全国調理師養成施設協会
		52_5 52_6 52_7 53_1 53_2 53_3 53_4 53_5 53_6 53_7 54_1 54_2 54_3	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品  9) 藻類 ②藻類の味 ③藻類のだし 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 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。 Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品 「植物性食品」の効果測定 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	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 4 調理理論と食文化概論』、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 4
53	藻類3	52_5 52_6 52_7 53_1 53_2 53_3 53_4 53_5 53_6 53_7 54_1 54_2	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品  9) 藻類  9) 藻類  ②藻類の味  ③藻類のだし  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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 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。 Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品 「植物性食品」の効果測定  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。	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 4 調理理論と食文化概論』、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 4 調理理論と食文化概論』、
53	藻類3	52_5 52_6 52_7 53_1 53_2 53_3 53_4 53_5 53_6 53_7 54_1 54_2 54_3	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品  9)藻類 ②藻類の味 ③藻類のだし 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 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。 Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品 「植物性食品」の効果測定 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。	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 4 調理理論と食文化概論』、 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 4
53	藻類3	52_5 52_6 52_7 53_1 53_2 53_3 53_4 53_5 53_6 53_7 54_1 54_2 54_3	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品  9) 藻類  9) 藻類  ②藻類の味  ③藻類のだし  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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 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。 Ⅲ食品の調理科学 1植物性食品 「植物性食品」の効果測定  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。	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 4 調理理論と食文化概論』、 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 4 調理理論と食文化概論』、

407			55_2	コマ主題細目	1)魚介類	1
					1)魚介類 ①魚介類の概要	
408			55_3	細目レベル	②魚介類の生食調理	(公社)全国調理師養成施設協会
	55	魚介類1			i さしみ ii あらい	『新調理師養成教育全書   必修編 4
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	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
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 □	ハソーホイント
411			55 6	資格•実務関連	該当なし 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_2	コマ主題細目	1)魚介類  1)魚介類	
					②魚介類の生食調理	/ / / L L A EDERTOR ** -* -* -* -* -* - L L - A
415			56_3	細目レベル	iii 塩締め   iv こぶ締め	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
	56	魚介類2			v 酢締め	必修編 4
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	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
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 <sub>_</sub> 1	シラバスとの関係 コマ主題細目	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品 1)魚介類	
421			_		1) 魚介類   1) 魚介類	↓ 【公社〕全国調理師養成施設協会
422			57_3	細目レベル	③魚介類の加熱による変化	『新調理師養成教育全書
423	57	魚介類3	57_4	5キーワード	①魚臭 ②アルデヒど酸 ③筋漿たんぱく質 ④そぼろ ⑤血合い肉 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	♪ 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
424			57_5	コマ要素	該当なし	パワーポイント
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 59_1	復習・予習課題	キーワードの復習	
427 428			58 <sub>_</sub> 1 58 <sub>_</sub> 2	シラバスとの関係 コマ主題細目	川良品の調理科字 2 動物性良品	
					1)魚介類	1
429			58_3	細目レベル	④魚介類の加熱調理   i 煮魚	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
	58	魚介類4		_1	ii 焼き魚	必修編 4
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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
431			58_5	コマ要素	山正未建携 ■理解及確認アスト ■オリンアル教材 山に「活用 山美音・美技・美駅・演音 山  該当なし	777 71.121.
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	
434 435			59 <sub>_</sub> 1	シラバスとの関係 コマ主題細目	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品 1)魚介類	
			552	- 1 - 1 - 1 - 1	1)魚介類	
436			59 3	細目レベル	<ul><li>④魚介類の加熱調理</li><li>iii ムニエル</li></ul>	 (公社)全国調理師養成施設協会
100	50	4. 人 4石 E	00_0	が四口と「ジン	iv 揚げ物	『新調理師養成教育全書
437	59	魚介類5	59 4	5キーワード	v 魚肉だんご ①小麦粉 ②牛乳 ③水分の減少 ④すり身 ⑤保水性	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
			_		□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	パワーポイント
438			59_5	コマ要素	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。	
440 441			59_7 60 1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習	
442			60_2	コマ主題細目	1)魚介類	
					1) 魚介類   ⑤いかと貝類の調理	(八分)人民部现在美术体部协会
443			60_3	細目レベル	i いか	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
444	60	魚介類6	60 4	5キーワード	ii 貝類 ①4層の皮 ②切り目 ③毒性成分 ④脱水率 ⑤コラーゲン	・ 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
			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 □	パワーポイント
445			_		該当なし	
446 447			60_6 60_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 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	]
					2)食肉類 ①食肉類の概要	
450			61_3	細目レベル	②食肉類の加熱による変化	(公社)全国調理師養成施設協会
	61	食肉類1			i 弾力性の増加 ii コラーゲンの変性と分解	『新調理師養成教育全書 必修編 4
, .	UI	ENW!		·	iii 肉汁の浸出	調理理論と食文化概論』、
451			61_4	5キーワード	①霜降り肉 ②赤肉 ③40~50°C ④コラーゲン ⑤肉汁 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	パワーポイント
452			61_5	コマ要素	□企業連携 ■理解及確認テスト ■オリンテル教材 □ICT活用 □美省・美技・美験・演省 □ 該当なし	
			61_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
453			61_7		キーワードの復習 Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品	
454			60.4	シノーハラ レバロロル		1
			62 <sub>_</sub> 1	<u>シラバスとの関係</u> コマ主題細目	2)食肉類	
454 455				シラハスとの関係コマ主題細目	2)食肉類 2)食肉類	
454 455					2)食肉類	
454 455 456	62	食肉類2	62_2	コマ主題細目	2)食肉類 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	『新調理師養成教育全書
454 455 456	62	食肉類2	62_2	コマ主題細目	2)食肉類         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	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
454	62	食肉類2	62_3 62_4	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード	2)食肉類 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 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℃ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	『新調理師養成教育全書 必修編 4
454 455 456 457 458 459	62	食肉類2	62_2 62_3 62_4 62_5	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素	2)食肉類 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 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℃ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
454 455 456 457 458 459 460	62	食肉類2	62_2 62_3 62_4 62_5 62_6	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連	2)食肉類 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 可遊離アミノ酸 ②ミオグロビン ③ヘモグロビン ④亜硝酸塩 ⑤150~180℃ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
454 455 456 457 458 459	62	食肉類2	62_2 62_3 62_4 62_5	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素	2)食肉類 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 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℃ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
454 455 456 457 458 459 460 461	62	食肉類2	62_2 62_3 62_4 62_5 62_6 62_7	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題	2)食肉類 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 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℃ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品の調理科学 2動物性食品 2)食肉類	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
454 455 456 457 458 459 460 461 462	62	食肉類2	62_2 62_3 62_4 62_5 62_6 62_7 63_1	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係	2)食肉類 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 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℃ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品の調理科学 2動物性食品 2)食肉類 2)食肉類	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
454 455 456 457 458 459 460 461 462	62	食肉類2	62_2 62_3 62_4 62_5 62_6 62_7 63_1	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係	2)食肉類 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 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℃ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品の調理科学 2動物性食品 2)食肉類 ②食肉類 ③食肉類の軟化 i 機械的方法	『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 (公社)全国調理師養成施設協会
454 455 456 457 458 459 460 461 462 463	62	食肉類2	62_2 62_3 62_4 62_5 62_6 62_7 63_1 63_2	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目	2)食肉類 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 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℃ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品の調理科学 2動物性食品 2)食肉類 ②食肉類 ③食肉類の軟化	必修編 4 調理理論と食文化概論』、 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 4
454 455 456 457 458 459 460 461 462 463			62_2 62_3 62_4 62_5 62_6 62_7 63_1 63_2	コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目	2)食肉類 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 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℃ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □食品の調理科学 2動物性食品 2)食肉類 2)食肉類 ②食肉類 ③食肉類の軟化 i 機械的方法 ii 酵素の利用	『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 (公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書

		63_6 63_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	
		64 1	シラバスとの関係	エー・フートの復音   田食品の調理科学 2動物性食品	
		64_2	コマ主題細目	2)食肉類	
				2)食肉類	
		64.2	<b>御口しぶり</b>	(金食肉類の調理) ・ 内の部分 ト調理 ・	
		64_3	細目レベル	i 肉の部位と調理法 ii 焼く調理	(公社)全国調理師養成施設協:   『新調理師養成教育全書
64	食肉類4			iii 煮る調理	」
		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	調理理論と食文化概論』、
		_		り ⑤内部温度 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	パワーポイント
		64_5	コマ要素	□□正未建榜 ■理解及確認アスト ■オリンアル教材 □□□□活用 □美首・美技・美級・演首 □   該当なし	
		64 6	資格•実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	1
		64_7	復習•予習課題	キーワードの復習	1
		65_1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品	
		65_2	コマ主題細目	2)食肉類	
				2)食肉類	
		65 3	細目レベル	│ ④食肉類の調理 │ iv ひき肉の調理	(公社)全国調理師養成施設協:
	A	00_0	ηщ [] Ο 170	v 鶏肉の調理	『新調理師養成教育全書
65	食肉類5			vi副生物の調理	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
		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	パワーポイント
		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	, , , , , , ,
		GE G	 資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
		65_6 65_7		大利方面100円の20%に相当する。	
		66 1	シラバスとの関係	田食品の調理科学 2動物性食品	
		66 2	コマ主題細目	3)卵類	1
				3)卵類	┫ (公社)全国調理師養成施設協;
		66_3	細目レベル	①卵類の鮮度	『新調理師養成教育全書
66	卵類1	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	必修編 4
		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 □	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
		_		該当なし はおきない 日本 ところ	ハノーハインド
		66_6	資格·実務関連 復昭·圣昭課題	技術考査100問の20%に相当する。	-
	-	66_7	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習	
		67_1 67_2	ンフハスとの関係 コマ主題細目	出度品の調理科字 2 動物性度品	1
		07_2	コマエ處和日	3)卵類	
				②卵類の凝固性	(
		67_3	細目レベル	i 殻のままの調理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
67				ii 割卵しての調理 iii 割りほぐして行う調理	□ 利納垤帥後成教育主音 必修編 4
		67.4	5キーワード	①温度と卵白の凝固 ②80°C・12分 ③100°C・3~5分 ④潜熱 ⑤火力とかくはん速度	調理理論と食文化概論』、
		□企業連集 ■ 理解を確認テスト ■ オルジナル教材 □ICT活用 □宝翌・宝坊・宝験・宝翌	パワーポイント		
		67_5	コマ要素	該当なし	
		67 6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	1
		67_7	復習•予習課題	キーワードの復習	1
		68_1	シラバスとの関係	田食品の調理科学 2動物性食品	
		68_2	コマ主題細目	3)卵類	
				3)卵類	
				②卵類の凝固性   iv 希釈卵液を用いる調理	/八弘/人民調理在美术妆机块。
		68_3	細目レベル	v つなぎ剤として用いる場合	(公社)全国調理師養成施設協会 「新調理師養成教育全書
68	卵類3			vi その他の熱凝固性を利用したもの	必修編 4
		22.4	5+ D I	vii熱以外の凝固性	調理理論と食文化概論』、
		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	パワーポイント
		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	
		68 6	資格•実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	1
		68 7	復習·予習課題	キーワードの復習	1
		69 1	シラバスとの関係	Ⅲ食品の調理科学 2動物性食品	
		69_2	コマ主題細目	3)卵類	1
				3)卵類	]
				③卵類の起泡性 ・ 卵白の起泡性	
		69 3	細目レベル	i 卵白の起泡性 a鮮度の影響	(公社)全国調理師養成施設協会
	60 #F -	00_0		b泡立ての温度	『新調理師養成教育全書
69	卵類4			c混入物	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
		69 4	5キーワード	d添加物の影響  ①オボブログリン 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	調理理論と良久化概論』、 パワーポイント
		09_4	-, , ,	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	
		69_5	コマ要素	山近条連携 ■理解及確認アスト ■オリンアル教材 山口1活用 山美省・美技・美級・演首 山   該当なし	
		69_6	資格•実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	1
		69_7	復習・予習課題	キーワードの復習	1
		70_1	シラバスとの関係	正食品の調理科学 2動物性食品	
		70_2	コマ主題細目	3) 卵類	
				3)卵類	
		70_3	細目レベル	③卵類の起泡性   ii 卵黄の起泡性	(公社)全国調理師養成施設協会
70	卵類5			iii 全卵の起泡性	┃  『新調理師養成教育全書 ┃    必修編 4
70	31-780	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共立て法 ⑤40°C	調理理論と食文化概論』、
		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 □	パワーポイント
		70_3		該当なし	
		70_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
		70_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
		71_1	シラバスとの関係	田食品の調理科学 2動物性食品	
		71_2	コマ主題細目	3) 卵類	( 11 11 ) A
		71_3	細目レベル	(3) 卵類 (3) 卵類の乳化性	(公社)全国調理師養成施設協会
	卵類6	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	- 『新調理師養成教育全書 - 必修編 4
71	7-7-7-	_	i	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、
71		71_5	コマ要素	該当なし	パワーポイント
71					1
71		71_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
71		71_6 71_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	
71		_			

		1			4)乳類	1
					①牛乳	
527			72 3	細目レベル	i 牛乳の調理による変化 a牛乳の凝固	(公社)全国調理師養成施設協会
327		51 VT 4	72_5	小山口レ・バル	b加熱による皮膜形成	『新調理師養成教育全書
	72	乳類1			c 泡立ち (吹きこぼれ) d 加熱臭	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
528			72 4	5キーワード		パワーポイント
					□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	
529			72_5	コマ要素	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。	
531 532			72_7 73 1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習   工食品の調理科学 2動物性食品	
533			73_1	コマ主題細目	山良市の調理性子 2期が住長市   4)乳類	
			70_2		4)乳類	1
					①牛乳   ii 牛乳の調理性	
534			73 3	細目レベル	a滑らかにする	(公社)全国調理師養成施設協会
534			/3_3	和日レベル	b美しい焼き色を付ける	『新調理師養成教育全書
	73	乳類2			c料理を白くする d生臭さを脱臭する	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
					e物性への影響	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。	1
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	<b>□食品の調理科学 2動物性食品</b>	
540			74_2	コマ主題細目	4) 乳類       4) 乳類	
					②乳製品	
					i クリーム :・・・・・・・・・	
541			74_3	細目レベル	ii バター   a滑らかさ	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
	74	乳類3			b風味	必修編 4
					c 可塑性 d そ の 他 の バタ 一 の 調理性	調理理論と食文化概論』、
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	パワーポイント
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	
544 545			74_6 74_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	
546			74_7 75 1	シラバスとの関係	工食品の調理科学 2動物性食品	
547			75_2	コマ主題細目	4)乳類	
548			75 3	細目レベル	4) 乳類 ②乳製品	(n+1)
548			75_3	和日レベル	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
549	75	乳類4	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	必修編 4
			7.52.		の調理性 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
550			75_5	コマ要素	古正条連携 ■ 理解及確認 / スト ■ オリンナル教例 日に「活用 日美音・美技・美級・演音 日 該当なし	ハラーボインド
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	田食品の調理科学 2その他の食品	
554			76_2	コマ主題細目	1) 油脂類   1) 油脂類	•
					①揚げ物の調理	
555			76_3	細目レベル	i 揚げ物の調理について ii てんぷら	(公社)全国調理師養成施設協会
	76	油脂類1			iii パン粉上げ	『新調理師養成教育全書 必修編 4
556			76 4	5キーワード	iv ポテトチップ ①引火点/発煙点/発火点 ②180℃ ③重合 ④130℃ ⑤アルミ	調理理論と食文化概論』、
550			_		□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	パワーポイント
557			76_5	コマ要素	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	
560 561			77 <sub>_</sub> 1	シラバスとの関係 コマ主題細目	<b>工食品の調理科学 2その他の食品</b>	
551			, , <u>, _</u> _		1)油脂類	
					②調味料としての利用	
F.4.			77.0	4m 🖂	i 香り,滑らかさの付与 ii ドレッシング,マヨネーズ	(公社)全国調理師養成施設協会
562		l	77_3	細目レベル	③菓子への利用	『新調理師養成教育全書
	77	油脂類2			i クリーミング性   ii ショートニング性	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
					iii 溶解性と可塑性	パワーポイント
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_1	シラバスとの関係	<b>工食品の調理科学 2その他の食品</b>	
568			78_2	コマ主題細目	2)調味料 2)調味料	
					①食塩	
					i 食塩とは ii 関連を用	
569			78_3	細目レベル	ii 脱水作用 iii 防腐作用	(公社)全国調理師養成施設協会
	70	≘田□士 水河 ◀			iv 発酵調整作用	『新調理師養成教育全書
	78	調味料1			v たんぱく質の凝固促進作用 vi たんぱく質の溶解作用	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
F 7.0			70.4	E+ D 10	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	パワーポイント
570			78_4	5キーワード	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 □	
572			78 6	資格•実務関連	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	·
572			78_6 78_7	質恰·美務関連 復習·予習課題	技術考査100向の20%に相当する。   キーワードの復習	
574 574			79_1	シラバスとの関係	□ ではいる T の では T できない できます ロード できます エー・エー・エー・エー・エー・エー・エー・エー・エー・エー・エー・エー・エー・エ	
575		I	79_2	コマ主題細目	2)調味料	]
_				<del></del>		

					2)調味料	1
					②食酢   i 食酢とは	
					ii 野菜類の色の変化	(八分)人民河河东美术长沙拉人
576			79_3	細目レベル	iii 魚臭の抑制   iv たんぱく質の凝固促進	【(公社)全国調理師養成施設協会 【新調理師養成教育全書
	79	調味料2			v 防腐殺菌効果	必修編 4
					③みそ   ④しょうゆ	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 はなます 100円 の00パーロット・ス	
579 580			79_6 79_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	-
581			80_1	シラバスとの関係	田食品の調理科学 2その他の食品	
582			80_2	コマ主題細目	3)ゲル状食品	
583			80 3	細目レベル	3) ゲル状食品 ①ゲル状食品とは	
363			80_3	和日レベル	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
584	80	ゲル状食品1	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てんぐさ・おごのり ④80℃以上/30~35℃	必修編 4
					⑤離漿	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
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	田食品の調理科学 2その他の食品	
589			81_2	コマ主題細目	3) ゲル状食品         3) ゲル状食品	(八社)人民調用任美术长凯协人
590			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
591	81	ゲル状食品2	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	必修編 4
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	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
593			81 6	資格•実務関連	該当なし   技術考査100問の20%に相当する。	
594			81_7	復習・予習課題	オーワードの復習	†
595			82_1	シラバスとの関係	田食品の調理科学 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	(3) ゲル状食品 (④カラギーナン	(小社)全国調理師美武佐部协会	
-5/		02_0	<b>ПИ П С 170</b>	<b>⑤ペクチン</b>	│(公社)全国調理師養成施設協会 │ 『新調理師養成教育全書	
598		82_4	5キーワード	①すぎのり・つのまた 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	必修編 4	
				□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント	
599		82_5	コマ要素	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 <sub>_</sub> 1 83 2	シラバスとの関係 コマ主題細目	田食品の調理科学 2動物性食品 3その他の食品 「動物性食品」「その他の食品」の効果測定	-
603			03_2	コマエ返桐日		-
604			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。	(公社)全国調理師養成施設協会
	00	中十二71.4	33_3	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。	『新調理師養成教育全書
605	83	実カテスト4	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	- 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
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 □	パワーポイント
			_		該当なし	_
607 608			83_6 83_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 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	
211			0.4.2	細目レベル	1)調理施設・調理設備   ①調理施設とは	】 ┃(公社)全国調理師養成施設協会
611			84_3	和日レベル	②調理施設の付帯設備	『新調理師養成教育全書
612	84	調理施設・調理設備	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	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
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 □	パワーポイント
614			84 6	資格•実務関連	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	-
615			84_6	復習·予習課題	大利 方面 100 同の 20% に相当 9 る。	†
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	]
					1)非加熱調理器具 ①はかり	
618			85_3	細目レベル	②計量カップ、計量スプーン	(公社)全国調理師養成施設協会
	85	非加熱調理器具1			③温度計	『新調理師養成教育全書 必修編 4
619		21 W. H. S L. H. S 1	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	調理理論と食文化概論』、
			05.5		□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	パワーポイント
620			85_5	コマ要素	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 86_1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習 IV調理設備・器具と熱源 2調理器具	
623 624			86_1 86_2	ンフハスとの関係コマ主題細目	1) 非加熱調理器具	1
					1)非加熱調理器具	1
					<ul><li>④包丁</li><li>ⅰ 和包丁</li></ul>	
205			06.2	細目しざま	ii 洋包丁	┃ (公社)全国調理師養成施設協会
625			86_3	細目レベル	iii中国包丁	『新調理師養成教育全書
	86	非加熱調理器具2			⑤まな板   ⑥泡立て器	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
					⑦フードプロセッサー	調理理論と良久化概論』、 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	<u> </u>
020			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	
630			87_2	コマ主題細目	1)非加熱調理器具	-
					1) 非加熱調理器具 ⑧ すり鉢	
630						
630			87_3	細目レベル	9こし器	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
630 631	87	非加熱調理器具3	87_3	細目レベル		(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 4 調理理論と食文化概論』、

		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	ハンーハイント
		87_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
		87_7	復習·予習課題	キーワードの復習	
		88_1 88_2	シラバスとの関係 コマ主題細目	VI 調理設備・器具と熱源 2調理器具   2)加熱調理器具	
		00_2	コマエ恩和日	2)加熱調理器具	
		88_3	細目レベル	①鍋   i 各種鍋の特徴	(公社)全国調理師養成施設協
88	加熱調理器具1			ii 調理法に適した鍋の選択	│ 『新調理師養成教育全書 │    必修編 4
	いれたいらってロンく・	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	調理理論と食文化概論』、
		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	パワーポイント
		88 6	 資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
		88_7	復習·予習課題	キーワードの復習	
		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	
		89_2	コマ主題細目	2)加熱調理器具 2)加熱調理器具	
		89_3	細目レベル	②蒸し器	  (公社)全国調理師養成施設協
0.0	+n +t 1/1/ TEI EI E			③オーブン	『新調理師養成教育全書
89	加熱料理器具2	89_4	5キーワード	①コンベクションオーブン ②スチームコンベクションオーブン ③せいろう ④蒸籠 ⑤クックチル	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
		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 □	パワーポイント
				該当なし	
		89_6 89_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。	
		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	
		90_2	コマ主題細目	2)加熱調理器具	
		90 3	細目レベル	2) 加熱調理器具④電子レンジ	  (公社)全国調理師養成施設協
0.0	+=++===================================	30_0	小山 口 レー・フレ	5 電磁調理器	『新調理師養成教育全書
90	加熱調理器具3	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	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
		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
		90_6	資格•実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
		90_7	復習•予習課題	キーワードの復習	
		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	
		91_2	コマ主題細目	3) その他の調理器具 3) その他の調理器具	
	91 3	細目レベル	①冷蔵庫(冷凍冷蔵庫)	(公社)全国調理師養成施設協	
91	その他の調理器具	5.125	122	i 冷蔵庫の冷却方式 ii 冷蔵庫の庫内温度	『新調理師養成教育全書 必修編 4
91	その他の前理格夫	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	調理理論と食文化概論』、
		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 □	パワーポイント
		91 6	資格·実務関連	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	
		91_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
		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	
		92_2	コマ主題細目	1)材質別の食器・容器の特徴 1)材質別の食器・容器の特徴	
		92_3	細目レベル	①陶磁器	(公社)全国調理師養成施設協
92	材質別の食器・容器の特	00.4	5キーワード	②金属器       ①土器 ②陶器 ③磁器 ④緑青 ⑤ステンレス	『新調理師養成教育全書 必修編 4
	徴1	92_4		□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、
		92_5	コマ要素	該当なし	パワーポイント
		92_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
		92_7 93 1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習 IV調理設備・器具と熱源 3食器・容器	
		93_2	コマ主題細目	1)材質別の食器・容器の特徴	
				1) 材質別の食器・容器の特徴 ③ガラス器	
	1155 51 5 4 55 55 55 51	93_3	細目レベル	(3)カラス番 (4)プラスチック器	(公社)全国調理師養成施設協 『新調理師養成教育全書
93	材質別の食器・容器の特 徴2	00.4	5± 0 1°	⑤木製器 ◎ 計製者 = 7 ② 100 ° 0 以 上 ② 本界 ④ 比制 □ 《 計畫 □ 年	必修編 4
		93_4	5キーワード	①耐熱ガラス ②120°C以上 ③漆器 ④竹製品 ⑤耐熱温度 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
		93_5	コマ要素	国立上来連携 ■理解及確認プスト ■オリンプル教材 □IOT活用 □美宙・美技・美級・演音 □ 該当なし	
		93_6	資格•実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
		93_7 94 1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習 IV調理設備・器具と熱源 3食器・容器	
		94_1	コマ主題細目	2)料理別の食器の種類と特徴	
				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	
		94_3	細目レベル	ii 椀, 碗	(公社)全国調理師養成施設協
94	料理別の食器の種類と特			│ iii 鉢 │ iv 弁当箱, 重箱, 籠	『新調理師養成教育全書 必修編 4
04	徴1			v 箸	調理理論と食文化概論』、
		94_4	5キーワード	vi とっくり、杯 ①椀/碗 ②重箱 ③蒔絵 ④割りばしの種類 ⑤1寸/3cm	パワーポイント
		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	
		94_6 94 7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	
		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	
		95_2	コマ主題細目	2)料理別の食器の種類と特徴	
				2)料理別の食器の種類と特徴 ②洋食器の種類と特徴	
			<b>/</b>	i 洋食器の概要	(小社)今国珊瑚砗美贵长凯特
	料理型の含架の種類に性	95_3	細目レベル	ii 皿類   iiiカトラリー類	(公社)全国調理師養成施設協  『新調理師養成教育全書
95	料理別の食器の種類と特徴2			iv グラス類	必修編 4
		95 4	5キーワード	v コーヒー・ティーカップ類 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	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
				□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	
		95_5	コマ要素	該当なし	
		95_6	資格•実務関連	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	
		0		1 <del></del>	_
		95_7 96_1	復習・予習課題 シラバスとの関係	Ⅳ 調理設備・器具と熱源 3食器・容器	

	<u> </u>			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	
	<u> </u>	96 3	細目レベル	i 中国料理の食器の概要 ii 皿, 碗	(公社)全国調理師養成施設協会
06	料理別の食器の種類と特	50_5	THE LAND OF THE PARTY OF THE PA	iii 箸, れんげ	『新調理師養成教育全書
чn	徴3			iv 酒器 V 茶器	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
	· t	96_4	5キーワード	①盤 ②碟子 ③碗 ④れんげ ⑤茶碗	パワーポイント
	<u> </u>	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 □	
	<u> </u>	_		該当なし   技術表本100間の20%に相当する	4
	<u> </u>	96_6 96_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	4
	1	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	+
	<u> </u>	97_2	コマ主題細目	1) 熱源の種類と特徴	_
	<u> </u>			1)熱源の種類と特徴 ①気体燃料	
0.7	またで、ヘエモ ¥石 しル本 2h 1	97_3	細目レベル	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: 『新調理師養成教育全書 必修編 4
97	熱源の種類と特徴1	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	」 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
	A P			ス ⑤一酸化炭素中毒 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	パワーポイント
	1	97_5	コマ要素	該当なし	]
	1	97_6 97_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	4
	<del>                                     </del>	97_/	復省・予省課題 シラバスとの関係	ヤーソートの復音	+
	Å r	98_1	コマ主題細目	1) 熱源の種類と特徴	1
	<u> </u>			1) 熱源の種類と特徴 ②電気	
	<u> </u>	00.3	6m 다 다 지내,	i 電気の概要	(公社)全国調理師養成施設協
	1 - Mu	98_3	細目レベル	ii 電気こんろ,電気ヒーター	『新調理師養成教育全書
98	熱源の種類と特徴2			iii 電子レンジ iv 電磁調理器	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
	<u> </u>	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	」 調理理論と良文化機論』、 パワーポイント
	<u> </u>	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	
	<u> </u>	98 6	資格•実務関連	該当なし   技術考査100問の20%に相当する。	4
	Å F	98_6	食器·美務関連 復習·予習課題	技術考査100尚の20%に相当する。   キーワードの復習	1
	1	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	
	<u> </u>	99_2	コマ主題細目	2)熱効率	_
	<u> </u>	99_3	細目レベル	(1)熱効率 (1)熱源の種類ごとの熱効率	(公社)全国調理師養成施設協
99	熱効率	_		②熱源の種類による熱効率の比較	『新調理師養成教育全書 必修編 4
99	熱効率	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% □企業連集 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実持・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、
	<u> </u>	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	パワーポイント
	d r	99_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	1
	<u> </u>	99_7	復習•予習課題	キーワードの復習	
		100_1	シラバスとの関係	Ⅳ調理設備・器具と熱源	
	<u> </u>	100_2	コマ主題細目	「調理設備・器具と熱源」の効果測定 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	4
	<u> </u>	100_3	細目レベル	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。	(公社)全国調理師養成施設協
100	実力テスト5	100 4	5キーワード	試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。  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	『新調理師養成教育全書 一 必修編 4
	1	_		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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、
	<u> </u>	100_5	コマ要素	該当なし	パワーポイント
	<u> </u>	100_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	_
		100_7	復習・予習課題	キーワードの復習 T 調理とおいる T 調理の其本操作 III 食品の調理科学 IV 調理設備・哭目と執道	1
	Å P	101_1 101_2	シラバスとの関係 コマ主題細目	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 前期学習範囲の効果測定	4
	d r	_		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	**************************************
	<u> </u>	101_3	細目レベル	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 『新調理師養成教育全書
101	前期試験	101_4	5キーワード	試験後、答え合わせを実施しホイントを復習する。   ①五味 ②調理操作 ③調理器具 ④食品の調理科学 ⑤熱源	必修編 4
	<b>Λ</b> Γ	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 □	→ 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
	<u> </u>	_		該当なし	1
	<u> </u>	101_6 101_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	4
	<del>                                     </del>	101_/	復省・予省課題 シラバスとの関係	マーソートの復省 V食と文化 1食文化の成り立ち	+
	Å r	102_1	コマ主題細目	1)食文化とは何か	1
	<u> </u>	102.3	細目レベル	1)食文化とは何か ()人にとっての食事	┥ (公社)全国調理師養成施設協
	<u> </u>	102_3	細目レベル	②集団生活と食事	『新調理師養成教育全書
102	食文化とは何か	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	┛ 必修編 4 ■ 調理理論と食文化概論』、
	<u> </u>	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	ー 調理理論と良久化概論』、 パワーポイント
	<u> </u>	102_6	資格•実務関連	該当なし   技術考査100問の20%に相当する。	4
	r	102_6	復習•予習課題	大州 与正 100 同 07 20 % 1 に 相 当 9 る。 キーワードの 復習	
		103_1	シラバスとの関係	V食と文化 1食文化の成り立ち	
	<u> </u>	103_2	コマ主題細目	2)食文化の相対性	1
	<u> </u>	103_3	細目レベル	②食文化の相対性 ①地域・民族と食文化	(公社)全国調理師養成施設協
103	食文化の相対性	103 4	5キーワード	②食文化の国際比較 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	」 『新調理師養成教育全書 必修編 4
	T	_		①食の嗜好性 ②国際理解・異义化理解 ③生活皆慎 ④共生 ⑤固有の义化 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、
	<u> </u>	103_5	コマ要素	該当なし	パワーポイント
	<u> </u>	103_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	_
		103_7	復習・予習課題	キーワードの復習 ソウトウル 2名様な合文化	1
	<u> </u>	104_1 104_2	シラバスとの関係 コマ主題細目	V食と文化 2多様な食文化 1)自然環境と食文化	4
	ı r	_		1)自然環境と食文化	1
	<u> </u>	104_3	細目レベル	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
104	  自然環境と食文化				→ 『新調理師養成教育全書 必修編 4
104	日沿界児に区へに	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	調理理論と食文化概論』、
	<u> </u>	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 □	パワーポイント
	<u> </u>	_		該当なし   技術者舎100間の20%に相当する。	4
	<u> </u>	104_6 104_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	4
	<b>⊿1</b>	1 111-	1 1万口 17 日 175 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25	十一ソートの後音	

757			105_2	コマ主題細目	2) 宗教と食物禁忌	]
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	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
759	105	宗教と食物禁忌	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	必修編 4
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	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
761			105 6	資格•実務関連	該当なし   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	
763 764			106_1 106_2	シラバスとの関係 コマ主題細目	▼食と文化 2多様な食文化 3)食法・調理法などの多様性	
704			100_2	コマ土處州口	3)食法・調理法などの多様性	
					①食法の多様性   i 手食	
765			106_3	細目レベル	ii 箸食	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
	106	┃食法・調理法などの多様 ┃性			iii ナイフ・フォーク・スプーン食 ②調理法の多様性	必修編 4
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	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
			100.5		□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	, , , , ,
67			106_5	コマ要素	該当なし	
68			106_6 106_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	-
70			107_1	シラバスとの関係	▼食と文化 3食文化の共通化と国際化	
71			107_2	コマ主題細目	1)食の伝播と変容	
72			107_3	細目レベル	1)食の伝播と変容 ①農耕文化とは	(公社)全国調理師養成施設協会
73	107	食の伝播と変容	107 4	5キーワード	②農耕文化の起源地と伝播ルート ①救荒作物 ②大航海時代 ③中南米 ④さつまいも ⑤とうもろこし	『新調理師養成教育全書 必修編 4
					□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、
74			107_5	コマ要素	該当なし	パワーポイント
75 76			107_6 107_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	-
70			107_7	シラバスとの関係	▼	
78			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	(公社)全国調理師養成施設協会
	108	異文化交流による食の国	_		②日本における食の国際化	『新調理師養成教育全書 必修編 4
780	100	際化	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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、
781			108_5	コマ要素	該当なし	パワーポイント
782			108_6 108_7	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	
783 784			108_7	復習・予習課題 シラバスとの関係	▼	
785			109_2	コマ主題細目	3) 食生活の変容と食文化の創造	
86			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	(公社)全国調理師養成施設協会
	109	食生活の変容と食文化の	_		②日本における食文化の変容・創造	『新調理師養成教育全書 必修編 4
787	100	創造	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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、
788			109_5	コマ要素	該当なし	パワーポイント
789 790			109_6 109_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	
791 791			110_1	シラバスとの関係	▼	
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	(公社)全国調理師養成施設協会
70.4	110	世界の食事情	110.4	5キーワード	②食糧の安定供給 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	『新調理師養成教育全書 必修編 4
794			110_4	-, , ,	□ □ 企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、パワーポイント
795			110_5	コマ要素	該当なし	ハラーボインド
796 797			110_6 110_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	
98			111_1	シラバスとの関係	▼ と文化	
99			111_2	コマ主題細目	「食と文化」の効果測定	
300			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。	(公社)全国調理師養成施設協会
801	111	実力テスト6	111 4	5キーワード	試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。  ①食法 ②調理法 ③宗教 ④異文化交流 ⑤食料資源の問題	『新調理師養成教育全書 必修編 4
			_		□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
302			111_5	コマ要素	該当なし	<b>ハノ 小りノ</b> に
303 304			111_6 111_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	1
305			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	
306			112_2	コマ主題細目	1)原始(縄文·弥生時代) 1)原始(縄文·弥生時代)	
307			112_3	細目レベル	①採集の時代	(公社)全国調理師養成施設協会
808	112	原始の日本の食文化	112_4	5キーワード	②農耕の時代         ①食料採集 ②稲作 ③農耕 ④狩猟 ⑤雑穀	『新調理師養成教育全書 必修編 4
					□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
09			112_5	コマ要素	該当なし	
310 311			112_6 112_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	1
12			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	
13			113_2	コマ主題細目	2) 古代(古墳·飛鳥·奈良·平安時代) 2) 古代(古墳·飛鳥·奈良·平安時代)	
					①古墳・飛鳥時代	(小分)合同調理好美产物 1.4.4.1
14			113_3	細目レベル	②奈良時代   ③遣唐使と食文化	(公社)全国調理師養成施設協会   新調理師養成教育全書
	113	古代の日本の食文化		_ 1	④平安時代	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
315			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/糒/姫飯 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と良久化概論』、 パワーポイント
316			113_5	コマ要素	該当なし	
317			113_6	資格·実務関連 海恩·圣恩課題	技術考査100問の20%に相当する。	-
318			113_7 114_1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習   VI 日本の食文化 1日本の食文化史	
319						

821			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	(公社)全国調理師養成施設協会
OZ.	114	中世の日本の食文化	111_0	小田口レージレ	③安土桃山時代 ④南蛮文化と食文化	『新調理師養成教育全書 必修編 4
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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
823			114_5	コマ要素	該当なし	
824 825			114_6 114 7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 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)   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	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
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	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
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。	
832 833			115_7 116_1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習   VII 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) 5)近代(明治·大正·昭和時代初期)	
835			116_3	細目レベル	①食の欧風化   ②食文化の充実	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
836	116	近代の日本の食文化	116_4	5キーワード	③世界恐慌・第二次世界大戦と食文化 ①テーブル ②栄養教育 ③配給制 ④牛鍋 ⑤あんパン	- 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
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	パワーポイント
838 839			116_6 116_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	1
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) 6)現代(終戦以降)	
842			117_3	細目レベル	①食糧難と復興 ②技術の進歩と食文化	(公社)全国調理師養成施設協会
	117	現代の日本の食文化			③東京オリンピックと食文化   ④食の問題と対策	『新調理師養成教育全書 必修編 4
843		現代の日本の長久に	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	調理理論と食文化概論』、パワーポイント
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	
845 846			117_6 117_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 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   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
850 851		Takal is Tab Id is	118_4	<u>5キーワード</u> コマ要素	①目で楽しむ料理 ②旬 ③割烹 ④季節 ⑤調和 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
852			118 6	1 マダボ	該当なし 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	
854 855			119 <sub>_</sub> 1 119_2	シラバスとの関係 コマ主題細目	VI 日本の食文化 2日本料理の食文化   2)日本料理様式   2)日本料理様式   2)日本料理様式   2)日本料理様式   3	-
856			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
857	119	日本料理様式1	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	『新調理師養成教育全書 必修編 4
858			119_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■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
859			119_6	資格•実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
860 861			119_7 120_1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習   VII 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	1
863			120_3	細目レベル	2)日本料理様式 ②懐石料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
864	120	日本料理様式2	120_4	5キーワード	③会席料理 ①懐石料理(茶懐石) ②会席料理 ③食い切り料理 ④ー汁三菜 ⑤宴席	必修編 4
865			120_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■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
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 シラバスとの関係	キーワードの復習 以日本の食文化 2日本料理の食文化	
868 869			121_1 121_2	シラバスとの関係 コマ主題細目	VI 日本の食文化 2日本料理の食文化   2)日本料理様式   2)日本料理様式	1
870			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	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
871	121	日本料理様式3	121_4	5キーワード	⑦卓袱料理   ①前状が料理   ②音茶料理   ④卓袱料理   ⑤五味・五色・五法   ○一般が料理   ②精進料理   ③音茶料理   ④卓袱料理   ⑤五味・五色・五法   ○一般がある。	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
872			121_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■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
873			121_6	資格·実務関連 作羽·圣羽舞題	技術考査100問の20%に相当する。	]
874 875			121_7 122_1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習   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 3)日本料理の食事作法	(小计)全国部现在美术长=1.1.4 ^
877			122_3	細目レベル	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
878 879	122	日本料理の食事作法1 	122_4	5キーワード コマ要素	①小笠原流 ②箸 ③行動美学 ④恥 ⑤嫌い箸 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
880			122_5	資格·実務関連	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	パワーポイント
881			122_7	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習 VI日本の食文化 2日本料理の食文化	
882			123 1	7777 2 27711321200		

Ļ			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
5	123	日本料理の食事作法2	123 4	5キーワード	③日本科理の一般的な良事作法   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	必修編 4
				コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
5			123_5		該当なし	7.7 7.121
3			123_6 123_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	-
			123_7	シラバスとの関係	VI 日本の食文化 3行事食と郷土料理	
			124_2	コマ主題細目	1)食文化の地域性	
			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	]  (公社)全国調理師養成施設協:
			124_5	小田日レベバル	②生産者と消費者	『新調理師養成教育全書
	124	食文化の地域性	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	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
3			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	パワーポイント
ı.			124_6	資格•実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	1
<u> </u>			124_7	復習•予習課題	キーワードの復習	
i ,			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	
			125_2	コマ主題細目	2)行事食 2)行事食	-
			125_3	細目レベル	①日本の主な行事食	(公社)全国調理師養成施設協 『新調理師養成教育全書
	125	行事食1	125 4	5キーワード	②正月料理 ①ハレノケ ②神饌料理 ③直会 ④おせち ⑤雑煮	必修編 4
					□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
			125_5	コマ要素	該当なし	ハラーボインド
			125_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	-
			125_7 126 1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習 VI日本の食文化 3行事食と郷土料理	
			126_2	コマ主題細目	2)行事食	1
					2)行事食	1
					③五節句の食事   i 人日	
			126_3	細目レベル	ii 上巳	(公社)全国調理師養成施設協家 『新調理師養成教育全書
	126	行事食2			iii 端午   iv 七夕	必修編 4
			100.1	1	V 重陽	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
5			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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	,
			126_5	コマ要素	古世末建院   ■理解及確認が入げ   ■オリンケル教材   日に1名用   日美自・美技・美級・演自   日該当なし	
3			126_6	資格•実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
			126_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
)			127 <sub>_</sub> 1	シラバスとの関係 コマ主題細目	VI 日本の食文化 3行事食と郷土料理           2)行事食	-
			72722	_	2)行事食	1
2			127 3	細目レベル	④人生における行事食 i お食い初め	(公社)全国調理師養成施設協
	407	行事食3	127_0	小田口 レー・ソレ	ii 背負い餅	『新調理師養成教育全書
	127		127.4	5キーワード	iii 七五三	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
3			127_4		□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	パワーポイント
ŀ			127_5	コマ要素	該当なし	
5			127_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	]
			127_7 128_1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習 VI日本の食文化 3行事食と郷土料理	
			128_1	コマ主題細目	3) 郷土料理	-
					3)郷土料理	1
			128_3	細目レベル	①郷土料理の分類   ②各地の主な郷土料理	(公社)全国調理師養成施設協会
	128	郷土料理	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)	- 『新調理師養成教育全書 必修編 4
			120_4	0-( ) 1		調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
			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	///-//////////////////////////////////
2			128_6	資格•実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	-
			128_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
ļ. 5			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 1)食生活の現状	-
			129_2	コマ主題細目	1) 食生活の現状   1) 食生活の現状	1
5			129_3	細目レベル	①食環境の変化	(公社)全国調理師養成施設協会
	129	食生活の現状1			i 家族の変化 ii 少子・高齢社会の到来	『新調理師養成教育全書 必修編 4
	128	以上/10ツ坑扒!	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	調理理論と食文化概論』、
			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 □	パワーポイント
			129 6	資格·実務関連	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	1
			129_7	復習•予習課題	キーワードの復習	1
			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	
			130_2	コマ主題細目	1)食生活の現状	-
					1)食生活の現状   ②現代の食志向	
3			130_3	細目レベル	i 健康志向 ii グルメ・高級化志向	(公社)全国調理師養成施設協
	130	食生活の現状2			iii 簡便化志向	『新調理師養成教育全書 必修編 4
			130 4	5キーワード	③中食の出現と食の外部化 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	調理理論と食文化概論』、
•			_		□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	パワーポイント
j			130_5	コマ要素	該当なし	
			130_6	資格•実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	_
-			130_7	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習 VI日本の食文化 4現代の食生活と未来の食文化	
			131_1 131_2	シラハスとの関係コマ主題細目	VI 日本の食文化 4現代の食生活と未来の食文化   1)食生活の現状   1)食生活の現状   1	1
					1)食生活の現状	(小外)人同题现在关于"
			131_3	細目レベル	④食品ロス   ⑤エコクッキング	(公社)全国調理師養成施設協 『新調理師養成教育全書
	131	食生活の現状3	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	必修編 4
			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 □	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
			101_0		該当なし はなる **** *** *** *** *** *** *** *** ***	
2			101 0	次 #		
3			131_6 131_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	-

946						•
			132_2	コマ主題細目	2)食文化の未来 2)食文化の未来	
947			132 3	細目レベル	①食育の必要性	(公社)全国調理師養成施設協会
•	132	食文化の未来1	102_0	THE INTERPRETATION	i 児童生徒の共食状況 ii 食育基本法と食育の推進	『新調理師養成教育全書 必修編 4
948	102	及人儿の水水!	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	調理理論と食文化概論』、
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	パワーポイント
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	
952 953			133_1 133_2	シラバスとの関係 コマ主題細目	VI日本の食文化 4現代の食生活と未来の食文化 2)食文化の未来	
333			100_2	コマエ返桐日	2)食文化の未来	
954			133_3	細目レベル	②食文化の継承とスローフード運動 i 食文化の継承	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
	133	食文化の未来2			ii スローフード運動	必修編 4
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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
956			133_5	コマ要素	□正未達携 ■理解及確認アスト ■オリンナル教材 □ICT活用 □美音・美技・美級・演音 □is当なし	7.7 7.121
957			133_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
958 959			133_7 134 1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習 VI日本の食文化 4現代の食生活と未来の食文化	
960			134_1	コマ主題細目	2)食文化の未来	
					2)食文化の未来	
961			134_3	細目レベル	③食文化の課題 i 食料資源と地球環境	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
	134	食文化の未来3	104.4		ii 生命の循環	必修編 4
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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
963			134_5	コマ要素	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。	
965 966			134_7 135 1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習 VI日本の食文化 4現代の食生活と未来の食文化	
967			135_1	コマ主題細目	2)食文化の未来	
J					2)食文化の未来 (④食文化継承者としての調理師	
968			135_3	細目レベル	④食文化継承者としての調理師 i 伝統の継承	(公社)全国調理師養成施設協会
J	135	食文化の未来4			ii 和食と日本型食生活 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	『新調理師養成教育全書 必修編 4
969			135_4	5キーワード	承者 ⑤ 歴史的背景	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
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	717 714 214
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	
973 974			136_1 136_2	シラバスとの関係 コマ主題細目	VI日本の食文化 「日本の食文化」の効果測定	
974			130_2	コマエ返桐日	・日本の食文化」の効果例と 日本の食文化史・日本料理の食文化・行事ショックと郷土料理・現代の食生活・未来の食文化など	
975			136_3	細目レベル	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。	(公社)全国調理師養成施設協会
	136	実力テスト7			する。 試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。	『新調理師養成教育全書   必修編 4
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	調理理論と食文化概論』、
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	パワーポイント
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		キーワードの復習	
980 981			137 <sub>_</sub> 1	シラバスとの関係 コマ主題細目	<ul><li>畑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化</li><li>1)西洋料理の変遷</li></ul>	
					1)西洋料理の変遷	(公社)全国調理師養成施設協会
982			137_3	細目レベル	①古代ギリシア・ローマ時代 ②中世	『新調理師養成教育全書
983	137	西洋料理の変遷1	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	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
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	パワーポイント
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		キーワードの復習	
987 988			138 <sub>_</sub> 1	シラバスとの関係 コマ主題細目	<ul><li>畑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化</li><li>1)西洋料理の変遷</li></ul>	
989			100_2			i
			138 3	細日レベル	1) 西洋料理の変遷	(公社)全国調理師養成施設協会
990	120	<b>西洋料理の亦</b> 連の	138_3	細目レベル 5キーワード	③ルネサンス期	『新調理師養成教育全書
990	138	西洋料理の変遷2	138_4	5キーワード	③ルネサンス期 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
991	138	西洋料理の変遷2	138_4 138_5	5キーワード コマ要素	③ルネサンス期 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	『新調理師養成教育全書 必修編 4
991 992	138	西洋料理の変遷2	138_4 138_5 138_6	5キーワード コマ要素 資格・実務関連	③ルネサンス期 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
991	138	西洋料理の変遷2	138_4 138_5	5キーワード コマ要素	③ルネサンス期 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
991 992 993	138	西洋料理の変遷2	138_4 138_5 138_6 138_7	5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題	③ルネサンス期 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 哑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
991 992 993 994	138	西洋料理の変遷2	138_4 138_5 138_6 138_7 139_1	5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係	③ルネサンス期 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化	『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 (公社)全国調理師養成施設協会
991 992 993 994 995			138_4 138_5 138_6 138_7 139_1 139_2	5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目	③ルネサンス期 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 哑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 1)西洋料理の変遷 ④17~19世紀 ①ベシャメルソース ②グランド・キュイジーヌ ③レストラン ④ブリヤ・サヴァラン ⑤ユルバン・	『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 (公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
991 992 993 994 995	138	西洋料理の変遷2 西洋料理の変遷3	138_4 138_5 138_6 138_7 139_1 139_2 139_3	5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル	③ルネサンス期 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 哑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 ①17~19世紀 ①ベシャメルソース ②グランド・キュイジーヌ ③レストラン ④ブリヤ・サヴァラン ⑤ユルバン・デュボワ	『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 (公社)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』、
991 992 993 994 995			138_4 138_5 138_6 138_7 139_1 139_2 139_3	5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル	③ルネサンス期 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 哑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 1)西洋料理の変遷 ④17~19世紀 ①ベシャメルソース ②グランド・キュイジーヌ ③レストラン ④ブリヤ・サヴァラン ⑤ユルバン・	『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 (公社)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
991 992 993 994 995 996 997			138_4 138_5 138_6 138_7 139_1 139_2 139_3 139_4 139_5 139_6	5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連	③ルネサンス期 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 哑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 ①1)西洋料理の変遷 ④17~19世紀 ①ベシャメルソース ②グランド・キュイジーヌ ③レストラン ④ブリヤ・サヴァラン ⑤ユルバン・デュボワ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	『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 (公社)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』、
991 992 993 994 995 996 997 998 999			138_4 138_5 138_6 138_7 139_1 139_2 139_3 139_4 139_5 139_6 139_7	5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題	③ルネサンス期 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 哑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 ①1)西洋料理の変遷 ④17~19世紀 ①ベシャメルソース ②グランド・キュイジーヌ ③レストラン ④ブリヤ・サヴァラン ⑤ユルバン・デュボワ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	『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 (公社)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』、
991 992 993 994 995 996 997			138_4 138_5 138_6 138_7 139_1 139_2 139_3 139_4 139_5 139_6	5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連	③ルネサンス期 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 哑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 ①1)西洋料理の変遷 ④17~19世紀 ①ベシャメルソース ②グランド・キュイジーヌ ③レストラン ④ブリヤ・サヴァラン ⑤ユルバン・デュボワ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	『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 (公社)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』、
991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000 1001			138_4  138_5  138_6  138_7  139_1  139_2  139_3  139_4  139_5  139_6  139_7  140_1	5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係	③ルネサンス期 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 亚世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 ①17~19世紀 ①ベシャメルソース ②グランド・キュイジーヌ ③レストラン ④ブリヤ・サヴァラン ⑤ユルバン・デュボワ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 亚世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 1)西洋料理の変遷 1)西洋料理の変遷 1)西洋料理の変遷	『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 (公社)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
991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000 1001 1002 1003	139	西洋料理の変遷3	138_4  138_5  138_6  138_7  139_1  139_2  139_3  139_4  139_5  139_6  139_7  140_1  140_2  140_3	5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 細目レベル	③ルネサンス期 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 ①17~19世紀 ①ベシャメルソース②グランド・キュイジーヌ ③レストラン ④ブリヤ・サヴァラン ⑤ユルバン・デュボワ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷	『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 (公社)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 (公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000 1001 1002			138_4  138_5  138_6  138_7  139_1  139_2  139_3  139_4  139_5  139_6  139_7  140_1  140_2	5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係	③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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 哑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 ④17~19世紀 ①ベシャメルソース ②グランド・キュイジーヌ ③レストラン ④ブリヤ・サヴァラン ⑤ユルバン・デュボワ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 哑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 ⑤現代 ①エスコフィエ ②ラルース料理百科事典 ③ヌーベル・キュイジーヌ ④ポール・ボキューズ ⑤トロワグロ兄弟	『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 (公社)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 (公社)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
991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000 1001 1002 1003	139	西洋料理の変遷3	138_4  138_5  138_6  138_7  139_1  139_2  139_3  139_4  139_5  139_6  139_7  140_1  140_2  140_3	5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 細目レベル	③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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 哑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 ④17~19世紀 ①ベシャメルソース ②グランド・キュイジーヌ ③レストラン ④ブリヤ・サヴァラン ⑤ユルバン・デュボワ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 哑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 ⑤現代 ①エスコフィエ ②ラルース料理百科事典 ③ヌーベル・キュイジーヌ ④ポール・ボキューズ ⑤トロワグロ兄弟 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	『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 (公社)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 (公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000 1001 1002 1003	139	西洋料理の変遷3	138_4  138_5  138_6  138_7  139_1  139_2  139_3  139_4  139_5  139_6  139_7  140_1  140_2  140_3  140_4	5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予認課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素	③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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 哑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 ④17~19世紀 ①ベシャメルソース ②グランド・キュイジーヌ ③レストラン ④ブリヤ・サヴァラン ⑤ユルバン・デュボワ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 哑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 ⑤現代 ①エスコフィエ ②ラルース料理百科事典 ③ヌーベル・キュイジーヌ ④ポール・ボキューズ ⑤トロワグロ兄弟	『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 (公社)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 (公社)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』、
991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000 1001 1002 1003 1004	139	西洋料理の変遷3	138_4  138_5  138_6  138_7  139_1  139_2  139_3  139_4  139_5  139_6  139_7  140_1  140_2  140_3  140_4  140_5	5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予コスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 セラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題	③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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 哑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 ④17~19世紀 ①ベシャメルソース ②グランド・キュイジーヌ ③レストラン ④ブリヤ・サヴァラン ⑤ユルバン・デュボワ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 哑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 ⑤現代 ①エスコフィエ ②ラルース料理百科事典 ③ヌーベル・キュイジーヌ ④ポール・ボキューズ ⑤トロワグロ兄弟 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 1)西洋料理の変遷 ⑤現代 ①エスコフィエ ②ラルース料理百科事典 ③ヌーベル・キュイジーヌ ④ポール・ボキューズ ⑤トロワグロ兄弟 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習	『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 (公社)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 (公社)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』、
991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000 1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 1008	139	西洋料理の変遷3	138_4  138_5  138_6  138_7  139_1  139_2  139_3  139_4  139_5  139_6  139_7  140_1  140_2  140_3  140_4  140_5  140_6  140_7  141_1	5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・予部課題 参ラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 をラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 シラバスとの関係	③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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 哑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 ④17~19世紀 ①ベシャメルソース ②グランド・キュイジーヌ ③レストラン ④ブリヤ・サヴァラン ⑤ユルバン・デュボワ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 哑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 ⑤現代 ①エスコフィエ ②ラルース料理百科事典 ③ヌーベル・キュイジーヌ ④ポール・ボキューズ ⑤トロワグロ兄弟 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 1)西洋料理の変遷 ⑤現代 ①エスコフィエ ②ラルース料理百科事典 ③ヌーベル・キュイジーヌ ④ポール・ボキューズ ⑤トロワグロ兄弟 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 亚世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化	『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 (公社)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 (公社)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』、
991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000 1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007	139	西洋料理の変遷3	138_4  138_5  138_6  138_7  139_1  139_2  139_3  139_4  139_5  139_6  139_7  140_1  140_2  140_3  140_4  140_5  140_6  140_7  141_1  141_2	5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・予認課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・予認問題 シラバスとの関係 コマード コマ要素 資格・予さとの関係 コマード コマ要素 資格・予さとの関係 コマード コマ要素 資格・予認問題 シラバスとの関係 コマ主題細目	③ルネサンス期 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 哑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1) 西洋料理の変遷 ④17~19世紀 ①ベシャメルソース ②グランド・キュイジーヌ ③レストラン ④ブリヤ・サヴァラン ⑤ユルバン・デュボワ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 哑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1) 西洋料理の変遷 1) 西洋料理の食文化 1) 西洋料理の食文化 1) 西洋料理の食文化 1) 西洋料理の食変	『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 (公社)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 (公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000 1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 1008	139	西洋料理の変遷3	138_4  138_5  138_6  138_7  139_1  139_2  139_3  139_4  139_5  139_6  139_7  140_1  140_2  140_3  140_4  140_5  140_6  140_7  141_1	5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・予部課題 参ラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 をラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 シラバスとの関係	③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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 ④17~19世紀 ①ベシャメルソース ②グランド・キュイジーヌ ③レストラン ④ブリヤ・サヴァラン ⑤ユルバン・デュボワ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 ⑤現代 ①エスコフィエ ②ラルース料理百科事典 ③ヌーベル・キュイジーヌ ④ポール・ボキューズ ⑤トロワグロ兄弟 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なよ まーワードの復習 Ⅲ世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 1)西洋料理の変遷 ⑤現代 ①エスコフィエ ②ラルース料理百科事典 ③ヌーベル・キュイジーヌ ④ポール・ボキューズ ⑤トロワグロ兄弟 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100間の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 2)西洋料理の特徴	『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 (公社)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 (公社)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』、

1010		1	141 5	コマ亜主	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	砂垤垤珊c及入10仭珊』、 パワーポイント
1012 1013			141_5	コマ要素  資格・実務関連	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	ハノーホインド
1013			141_6	復習・予習課題	オーワードの復習	
1015			142_1	シラバスとの関係	Ⅷ世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化	
016			142_2	コマ主題細目	2) 西洋料理の特徴   2) 西洋料理の特徴	┃ ┃(公社)全国調理師養成施設協会
017			142_3	細目レベル	③フランス料理(地理的・歴史的背景も含めて)	『新調理師養成教育全書
018	142	西洋料理の特徴2	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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
1019			142_5	コマ要素	該当なし	パワーポイント
020			142_6	資格•実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
021 022			142_7 143 1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習 	
023			143_2	コマ主題細目	2) 西洋料理の特徴	
024			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)	(公社)全国調理師養成施設協会
025	143	西洋料理の特徴3	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	. 『新調理師養成教育全書 必修編 4
26			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	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
27			143 6	 資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	7.7 4.121
28			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。	
29			144_1	シラバスとの関係	₩世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化	
30			144_2	コマ主題細目	2)西洋料理の特徴  2)西洋料理の特徴	
031			144_3	細目レベル	⑤スペイン料理(地理的・歴史的背景も含めて)	(公社)全国調理師養成施設協会 「新調理師養成教育全書
32	144	西洋料理の特徴4	144_4	 5キーワード	⑥ポルトガル料理(地理的・歴史的背景も含めて)  ①ガスパチョ ②パエリア ③コシード ④シェリー ⑤ポートワイン	必修編 4
33			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 □	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
			_		該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	
34 35			144_6 144_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100間の20%に相当する。   キーワードの復習	
36			145_1	シラバスとの関係	WI世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化	
37			145_2	コマ主題細目	2)西洋料理の特徴  2)西洋料理の特徴	
38			145_3	細目レベル	⑦イギリス料理(地理的・歴史的背景も含めて)	(公社)全国調理師養成施設協会
039	145	西洋料理の特徴5	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プラムプディン	『新調理師養成教育全書 必修編 4
					<sup>2</sup>   □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
40			145_5	コマ要素	該当なし	// //·///
41 42			145_6 145_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	
+2 43			146_1	シラバスとの関係	T   T   T   T   T   T   T   T   T   T	
44			146_2	コマ主題細目	2) 西洋料理の特徴	
45			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)	(公社)全国調理師養成施設協会
46	146	西洋料理の特徴6	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	『新調理師養成教育全書 必修編 4
			140.5		□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
)47			146_5	コマ要素	該当なし	ハノーボインド
48 49			146_6 146_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	
50			147_1	シラバスとの関係	Ⅷ世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化	
51			147_2	コマ主題細目	2)西洋料理の特徴 2)西洋料理の特徴	
52			147_3	細目レベル	⑨オーストリア料理(地理的・歴史的背景も含めて)	┃ (公社)全国調理師養成施設協会
ı	147	西洋料理の特徴7			(1)スイス料理(地理的・歴史的背景も含めて)	『新調理師養成教育全書 必修編 4
53	147	四件种理切特取,	147_4	5キーワード	①ウインナーシュニッツェル ②ターフルシュピッツ ③ザッハトルテ ④シュトルーデル ⑤チーズ	調理理論と食文化概論』、
54			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	パワーポイント
55			147_6	資格•実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
56			147_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
57 58			148_1 148_2	シラバスとの関係 コマ主題細目	Ⅲ世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 2)西洋料理の特徴	
					2) 西洋料理の特徴	(八分)人园园现在美术长型法。
59			148_3	細目レベル	⑪東欧諸国の料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
60	148	西洋料理の特徴8	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	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
61			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	パワーポイント
62			148_6	資格•実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
63			148_7	復習•予習課題	キーワードの復習	
64 65			149_1 149_2	シラバスとの関係 コマ主題細目	MI世界の料理と食文化 1 西洋料理の食文化   2) 西洋料理の特徴   2   西洋料理の特徴   2   西洋料理の特徴   3   西洋料理の検索を表現される   3   西洋料理の食文化   5   西洋科理の食文化   5   西洋	
03			149_2	コマ土超和日	2)西洋料理の特徴	
66			149_3	細目レベル	③北欧諸国の料理   ④ロシア料理(地理的・歴史的背景も含めて)	【(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 4
ı	149	西洋料理の特徴9	149_4	5キーワード	①スモーガスボード ②スモーブロー ③ザクースカ ④ウオツカ ⑤ボルシチ	
67	149	西洋料理の特徴9	149_4 149_5	5キーワード コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、パワーポイント
67 68	149	西洋料理の特徴9	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	調理理論と食文化概論』、
67 68 69	149	西洋料理の特徴9		<u></u>	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	調理理論と食文化概論』、
67 68 69 70	149	西洋料理の特徴9	149_5 149_6 149_7 150_1	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅷ世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化	調理理論と食文化概論』、
67 68 69 70 71 72	149	西洋料理の特徴9	149_5 149_6 149_7 150_1 150_2	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
067 068 069 070 071 072			149_5 149_6 149_7 150_1 150_2 150_3	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 2)西洋料理の特徴 2)西洋料理の特徴 ⑤アメリカ料理(地理的・歴史的背景も含めて)	調理理論と食文化概論』、 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
967 968 969 970 971 972 973	149	西洋料理の特徴9 西洋料理の特徴10	149_5 149_6 149_7 150_1 150_2 150_3 150_4	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 □世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 2)西洋料理の特徴 2)西洋料理の特徴 ⑤アメリカ料理(地理的・歴史的背景も含めて) ①バーベキュー 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	調理理論と食文化概論』、パワーポイント
067 068 069 070 071 072			149_5 149_6 149_7 150_1 150_2 150_3	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 2)西洋料理の特徴 ②)西洋料理の特徴 ⑤アメリカ料理(地理的・歴史的背景も含めて) ①バーベキュー 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■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 (公社)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
067 068 069 070 071 072 073 074			149_5 149_6 149_7 150_1 150_2 150_3 150_4 150_5 150_6	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 哑世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 2)西洋料理の特徴 ②の西洋料理の特徴 ⑤アメリカ料理(地理的・歴史的背景も含めて) ①バーベキュー 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント 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 4 調理理論と食文化概論』、
67 68 69 70 71 72 73 74			149_5 149_6 149_7 150_1 150_2 150_3 150_4 150_5	コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 Ⅲ世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化 2)西洋料理の特徴 ②)西洋料理の特徴 ⑤アメリカ料理(地理的・歴史的背景も含めて) ①バーベキュー 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■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 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 4 調理理論と食文化概論』、

					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	
1080	151	西洋料理様式	151_3	細目レベル	ii ランチ iii サパー iv ディナー 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	(公社)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
					cビュッフェ vi カフェテリア	
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 1084			151_6 151_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。	
1085			152_1	シラバスとの関係	Ⅷ世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化	
1086			152_2	コマ主題細目	4) 西洋料理の食事作法   4) 西洋料理の食事作法	┃ ┃ ┃ ┃ ┃ ┃ ┃ ┃ ┃ ┃ ┃ ┃ ┃ ┃ ┃ ┃ ┃ ┃ ┃
1087 1088	150	五送似四 <b>0</b> 全束 <i>作</i> 过4	152 <sub>_</sub> 3	細目レベル 5キーワード	①ヨーロッパの食事作法の歴史 ①テーブルマナー ②宮廷料理 ③17世紀 ④19世紀 ⑤ロシア	『新調理師養成教育全書
1089	152	西洋料理の食事作法1	152_4	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
1090			152_5		該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	パワーポイント
1091			152_7	復習•予習課題	キーワードの復習	
1092 1093			153_1 153_2	シラバスとの関係 コマ主題細目	MI世界の料理と食文化 1 西洋料理の食文化   4) 西洋料理の食事作法   4	-
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	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
1095	153	西洋料理の食事作法2	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	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
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	パワーポイント
1097			153_6	資格·実務関連 復習. 圣羽舞題	技術考査100問の20%に相当する。	]
1098			153_7 154_1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習   WI世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化	
1100			154_2	コマ主題細目	4) 西洋料理の食事作法 4) 西洋料理の食事作法	
1101	154 西洋米	西洋料理の食事作法3	154_3	細目レベル	④西洋料理の一般的なテーブルマナー	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
1102			154_4 154_5	5キーワード コマ要素	①ナプキン ②給仕 ③カトラリー ④音 ⑤パン □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1104 1105			154_6 154_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	
1106			155_1	シラバスとの関係	Ⅷ世界の料理と食文化 1西洋料理の食文化	
1107			155_2	コマ主題細目	「西洋料理の食文化」の効果測定  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	-
1108	155	実力テスト8	155_3 155_4	細目レベル 5キーワード	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。 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・	(公社)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
1110		Zarai s	155_5	コマ要素	歴史的背景 □企業連携 ■理解度確認テスト ■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
1111			155_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1112			155_7 156 1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習 WI世界の料理と食文化 2中国料理の食文化	
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魏晋南北朝時代	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
1116	156	中国料理の変遷1 	156_4	5キーワード	①膾·炙·羹 ②食経 ③斉民要術 ④北食/南食 ⑤華北/江南	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
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	パワーポイント
1118 1119			156_6 156_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。	
1120			156_7	シラバスとの関係	Ⅷ世界の料理と食文化 2中国料理の食文化	
1121			157_2	コマ主題細目	1)中国料理の食文化の変遷 1)中国料理の食文化の変遷	(公社)全国調理師養成施設協会
1122	157	中国料理の亦造の	157 <sub>_</sub> 3	細目レベル 5キーワード	③ 情・ 唐時代 ① シルクロード ② 胡食 ③ 粉食 ④ 陸羽 ⑤ 茶経	『新調理師養成教育全書
1123	157	中国料理の変遷2   	157_4	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	. 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1125			157_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
1126 1127			157_7 158 1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習 WI世界の料理と食文化 2中国料理の食文化	
1128			158_2	コマ主題細目	1)中国料理の食文化の変遷	1
1129	158	中国料理の変遷3	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	(公社)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
1130	100	四河在火火炬リ	158_4 158_5	5キーワード コマ要素	①蘇軾 ②精進料理 ③北食と南食の融合 ④フビライ・ハン ⑤油脂 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	めた 場 4 ある
1132			158_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	]
1133			158_7 159_1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習 	
1135			159_2	コマ主題細目	1)中国料理の食文化の変遷 1)中国料理の食文化の変遷	
1136			159_3	細目レベル	⑥明•清時代	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
1137	159	中国料理の変遷4   	159_4 159_5	5キーワード コマ要素	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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □ 該当なし	- 必修編 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
1139			159_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	]
1140 1141			159_7 160_1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習 	
1142		l	160_2	コマ主題細目	2)中国料理の特徴と系統	

1143	400	→ 国地田の計機 I 不休 4	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
1144	160	中国料理の特徴と系統1	160_4	5キーワード	1 乾物(千貞)の利用   ①加熱調理 ②油脂 ③でんぷん ④香辛料 ⑤特殊材料	- 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
1145			160 5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	パワーポイント
1146			160 6	資格•実務関連	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	1
1147			160_7	復習·予習課題	キーワードの復習	
1148			161_1	シラバスとの関係	Ⅲ世界の料理と食文化 2中国料理の食文化	
1149			161_2	コマ主題細目	2)中国料理の特徴と系統 2)中国料理の特徴と系統	-
1150	101		161_3	細目レベル	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	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
1151	161	中国料理の特徴と系統2	161 4	5キーワード	▼ 区食同源 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	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
1152			161 5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	パワーポイント
1153			161 6		該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	4
1154			161_7		キーワードの復習	1
1155			162_1	シラバスとの関係	WI世界の料理と食文化 2中国料理の食文化	
156			162_2	コマ主題細目	2)中国料理の特徴と系統  2)中国料理の特徴と系統	-
157		上层地理系统做上系统。	162_3	細目レベル	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	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
	162	中国料理の特徴と系統3			iv 広東料理	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
158			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	パワーポイント
159			162_5	コマ要素	□企業連携   ■理解度確認テスト   ■オリジナル教材   □ICT活用   □実習・実技・実験・演習   □   該当なし	
160			162_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	]
161 162			162_7 163 1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習 	
163			163_1	コマ主題細目	3)中国料理様式	-
					3)中国料理様式	
164			163_3	細目レベル	(①宴席料理(筵席) i 葷酒席	(公社)全国調理師養成施設協会
104	400	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	100_5	小田日レーベル	a満漢全席 b三疊水席	『新調理師養成教育全書
	163	中国料理様式1			c酒席	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
165			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	パワーポイント
166			163_5	コマ要素	□企業連携   ■理解度確認テスト   ■オリジナル教材   □ICT活用   □実習・実技・実験・演習   □   該当なし	
167			163_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
168 169			163_7 164 1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習   ▼四世界の料理と食文化 2中国料理の食文化	
170			164_1	コマ主題細目	3)中国料理様式	1
171			164_3	細目レベル	3)中国料理様式 ②飲茶	(公社)全国調理師養成施設協会
72	164	中国料理様式2	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	『新調理師養成教育全書 必修編 4
73			164_5 164_6	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
175			164_7	復習・予習課題	キーワードの復習	1
176			165_1	シラバスとの関係	Ⅷ世界の料理と食文化 2中国料理の食文化	
177			165_2	コマ主題細目	3)中国料理様式 3)中国料理様式	
178			165_3	細目レベル	③家常菜	『新調理師養成教育全書
179	165	中国料理様式3	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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
180			165_5	コマ要素	該当なし	パワーポイント
181			165_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
182 183			165_7 166_1	復習・予習課題 シラバスとの関係	▼	
184			166_2	コマ主題細目	4) 中国料理の食事作法	]
185			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	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
186	166	中国料理の食事作法1	166_4	5キーワード	①箸 ②さじ ③円卓 ④八仙卓子 ⑤ターンテーブル	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
187			166_5		□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	パワーポイント
188			166_6	  資格•実務関連	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	4
188			166_7		大学   大学   大学   大学   大学   大学   大学   大学	†
190			167_1	シラバスとの関係	Ⅷ世界の料理と食文化 2中国料理の食文化	
191			167_2	コマ主題細目	4) 中国料理の食事作法   4) 中国料理の食事作法	-
192			167_3	細目レベル	③中国料理の席次	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
193	167	中国料理の食事作法2	167_4	 5キーワード	④中国料理の一般的な食事作法 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	必修編 4
194			167_5	コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	- 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
195			167_6		該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	-
196			167_7	復習・予習課題	オーワードの復習	
197			168_1	シラバスとの関係	₩世界の料理と食文化 2中国料理の食文化	
198			168_2 168_3	コマ主題細目	「中国料理の食文化」の効果測定 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。	(公社)全国調理師養成施設協会
200	168	実力テスト9	160.4	 5キーワード	試験後、答え合わせを実施しポイントを復習する。	『新調理師養成教育全書 必修編 4
200	.00		168_4 168_5	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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■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
202			168_6	 資格·実務関連	該当なし  技術考査100問の20%に相当する。	†
203			168_7	復習•予習課題	キーワードの復習	
1204			169_1 169_2	シラバスとの関係 コマ主題細目	Ⅲ世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化 1)アジアの料理	-
200		II.	108_4	コ、工烃和目	11/1 × 1 × 1477×I	L

	1		<b>(7.7.</b> )	1)アジアの料理	] (公社)全国調理師養成施設協会
100	マジマの料理1	169 <sub>-</sub> 3	細目レベル 5キーワード	①韓国料理(地理的・歴史的背景も含めて) 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	『新調理師養成教育全書
169	アジアの料理1 	_		□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
		169_5	コマ要素	該当なし	パワーポイント
		169_6 169_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	
		170_1	シラバスとの関係	Ⅷ世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化	
		170_2	コマ主題細目	1)アジアの料理 1)アジアの料理	
		170_3	細目レベル	②ベトナム料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
170	アジアの料理2	170_4	5キーワード	①魚醤 ②ヌクマム ③ライスペーパー ④米粉 ⑤フランス □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
		170_5	コマ要素	国正条連携 ■ 理解及確認すべた ■オリンナル教材 □ □ □ □ 居用 □ 実質・実験・演音 □ 該当なし	パワーポイント
		170_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
		170_7 171 1	復習・予習課題 シラバスとの関係	キーワードの復習 	
		171_2	コマ主題細目	1)アジアの料理	
		171_3	細目レベル	1)アジアの料理 ③タイ料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
171	アジアの料理3	171_4	5キーワード	①辛さ/酸っぱさ/甘さ ②プリッキーヌ ③ハーブ類 ④ナムプラー・カピ ⑤マナオ	必修編 4
		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	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
		171_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	
		171_7	復習・予習課題	キーワードの復習	
		172_1 172_2	シラバスとの関係 コマ主題細目	Ⅲ世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化 1)アジアの料理	
		172_3	細目レベル	1)アジアの料理	(公社)全国調理師養成施設協会
172	アジアの料理4	172_4	5キーワード	<ul><li>④インド料理(地理的・歴史的背景も含めて)</li><li>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</li></ul>	. 『新調理師養成教育全書 必修編 4
_		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 □	調理理論と食文化概論』、
		172_5		該当なし 技術考査100問の20%に相当する。	パワーポイント
		172_6	復習·予習課題	大学 100回の20%に相当する。 キーワードの復習	
		173_1	シラバスとの関係		
		173_2	コマ主題細目	1)アジアの料理 1)アジアの料理	┃ (公社)全国調理師養成施設協領
4=-	アジアの料理5	173_3	細目レベル	⑤インドネシア料理 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	『新調理師養成教育全書
173		173_4	5キーワード	<ul><li>①独自性 ②食辛料 ③ココテッツミルク ④テシコレン ⑤カトカト</li><li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □</li></ul>	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
		173_5	コマ要素	該当なし	パワーポイント
		173_6 173_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	-
		174_1	シラバスとの関係	T   T   O   C   C   C   C   C   C   C   C   C	
		174_2	コマ主題細目	2)中東の料理	
		174_3	細目レベル	2) 中東の料理   ①中東の料理の概要	(公社)全国調理師養成施設協会
174	中東の料理1	174_4	5キーワード	②トルコ料理 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	『新調理師養成教育全書 必修編 4
			コマ要素	□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
		174_5		該当なし	7.7 (1.7)
		174_6 174_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	
		175_1	シラバスとの関係	Ⅷ世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化	
		175_2	コマ主題細目	2)中東の料理  2)中東の料理	(小社)合用调用研养成体乳物。
		175_3	細目レベル	③エジプト料理	(公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
175	中東の料理2	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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	必修編 4 調理理論と食文化概論』、
		175_5	コマ要素	該当なし	パワーポイント
		175_6 175_7	資格·実務関連 復習·予習課題	技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習	
		175_7	シラバスとの関係	マーソートの後音 	
		176_2	コマ主題細目	3)中南米の料理	]
		176_3	細目レベル	3) 中南米の料理 ①中南米の料理の概要	(公社)全国調理師養成施設協会
176	中南米の料理1	176 4	 5キーワード	②メキシコ料理 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	『新調理師養成教育全書 必修編 4
		_		□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と食文化概論』、パワーポイント
		176_5	コマ要素	該当なし	,,, Major
		176_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。	1
		176_7	復習•予習課題	キーワードの復習	
		176_7 177_1	復習・予習課題 シラバスとの関係	Ⅷ世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化	
		176_7 177_1 177_2	シラバスとの関係 コマ主題細目	Ⅲ世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化 3)中南米の料理	//\ \_\^ \
		176_7 177_1 177_2 177_3	シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル	Ⅲ世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化 3)中南米の料理 3)中南米の料理 ③ブラジル料理	『新調理師養成教育全書
177	中南米の料理2	176_7 177_1 177_2 177_3 177_4	シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード		『新調理師養成教育全書 必修編 4
177	中南米の料理2	176_7 177_1 177_2 177_3	シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素	<ul> <li>歴世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化</li> <li>3)中南米の料理</li> <li>3)中南米の料理</li> <li>③ブラジル料理</li> <li>①多国籍 ②シュラスコ ③フェジョアーダ ④ヴァタパ ⑤カイピリーニャ</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし</li> </ul>	『新調理師養成教育全書
177	中南米の料理2	176_7 177_1 177_2 177_3 177_4 177_5 177_6	シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連	<ul> <li>Ⅲ世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化</li> <li>3)中南米の料理</li> <li>3)中南米の料理</li> <li>③ブラジル料理</li> <li>①多国籍 ②シュラスコ ③フェジョアーダ ④ヴァタパ ⑤カイピリーニャ</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> </ul>	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
177	中南米の料理2	176_7 177_1 177_2 177_3 177_4 177_5	シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素	<ul> <li>歴世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化</li> <li>3)中南米の料理</li> <li>3)中南米の料理</li> <li>③ブラジル料理</li> <li>①多国籍 ②シュラスコ ③フェジョアーダ ④ヴァタパ ⑤カイピリーニャ</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし</li> </ul>	『新調理師養成教育全書 必修編 4 調理理論と食文化概論』、
177	中南米の料理2	176_7 177_1 177_2 177_3 177_4 177_5 177_6 177_7	シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題	団世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化       3)中南米の料理       3)中南米の料理       3)ブラジル料理       ①多国籍 ②シュラスコ ③フェジョアーダ ④ヴァタパ ⑤カイピリーニャ       □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし       技術考査100問の20%に相当する。       キーワードの復習       団世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化       3)中南米の料理	『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
177	中南米の料理2	176_7 177_1 177_2 177_3 177_4 177_5 177_6 177_7 178_1	シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係	<ul> <li>Ⅲ世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化</li> <li>3)中南米の料理</li> <li>3)中南米の料理</li> <li>③ブラジル料理</li> <li>①多国籍 ②シュラスコ ③フェジョアーダ ④ヴァタパ ⑤カイピリーニャ</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> <li>Ⅲ世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化</li> </ul>	『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 (公社)全国調理師養成施設協会
177	中南米の料理2 中年米の料理3	176_7 177_1 177_2 177_3 177_4 177_5 177_6 177_7 178_1 178_2	シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目	<ul> <li>歴世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化</li> <li>3)中南米の料理</li> <li>3)中南米の料理</li> <li>③ブラジル料理</li> <li>①多国籍 ②シュラスコ ③フェジョアーダ ④ヴァタパ ⑤カイピリーニャ</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> <li>歴世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化</li> <li>3)中南米の料理</li> <li>3)中南米の料理</li> <li>④アルゼンチン料理</li> <li>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</li> </ul>	『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 (公社)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
		176_7 177_1 177_2 177_3 177_4 177_5 177_6 177_7 178_1 178_2 178_3	<ul><li>シラバスとの関係</li><li>コマ主題細目</li><li>細目レベル</li><li>5キーワード</li><li>コマ要素</li><li>資格・実務関連</li><li>復習・予習課題</li><li>シラバスとの関係</li><li>コマ主題細目</li><li>細目レベル</li></ul>	団世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化   3)中南米の料理   3)中南米の料理   3)丁ラジル料理   3)丁ラジル料理   1)多国籍   ②シュラスコ   3)フェジョアーダ   ④ヴァタパ   ⑤カイピリーニャ   □企業連携   ■理解度確認テスト   ■オリジナル教材   □ICT活用   □実習・実技・実験・演習   □該当なし   技術考査100問の20%に相当する。	『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 (公社)全国調理師養成施設協会 『新調理師養成教育全書
		176_7 177_1 177_2 177_3 177_4 177_5 177_6 177_7 178_1 178_2 178_3 178_4	シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連		『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 (公社)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』、
		176_7 177_1 177_2 177_3 177_4 177_5 177_6 177_7 178_1 178_2 178_3 178_4 178_5 178_6 178_7	<ul> <li>シラバスとの関係</li> <li>コマ主題細目</li> <li>細目レベル</li> <li>5キーワード</li> <li>コマ要素</li> <li>資格・実務関連</li> <li>復習・予習課題</li> <li>シラバスとの関係</li> <li>コマ主題細目</li> <li>細目レベル</li> <li>5キーワード</li> <li>コマ要素</li> <li>資格・実務関連</li> <li>復習・予習課題</li> </ul>	<ul> <li>団世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化</li> <li>3)中南米の料理</li> <li>③ブラジル料理</li> <li>①多国籍 ②シュラスコ ③フェジョアーダ ④ヴァタパ ⑤カイピリーニャ</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> <li>畑世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化</li> <li>3)中南米の料理</li> <li>④アルゼンチン料理</li> <li>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</li> <li>□企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし</li> <li>技術考査100問の20%に相当する。</li> <li>キーワードの復習</li> </ul>	『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 (公社)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』、
		176_7 177_1 177_2 177_3 177_4 177_5 177_6 177_7 178_1 178_2 178_3 178_4 178_5 178_6	シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連		『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 (公社)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』、
		176_7 177_1 177_2 177_3 177_4 177_5 177_6 177_7 178_1 178_2 178_3 178_4 178_5 178_6 178_7 178_7 178_1 178_5	シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 後習・予習課題 後習・予習課題 シラバスとの関係	四世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化 3)中南米の料理 3)中南米の料理 3)フラジル料理 ①多国籍 ②シュラスコ ③フェジョアーダ ④ヴァタパ ⑤カイピリーニャ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 四世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化 3)中南米の料理 ④アルゼンチン料理 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 四世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化 「その他の国の料理」の効果測定 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	必修編 4 調理理論と食文化概論』、 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 4 調理理論と食文化概論』、 パワーポイント
		176_7 177_1 177_2 177_3 177_4 177_5 177_6 177_7 178_1 178_2 178_3 178_4 178_5 178_6 178_7 178_7 178_1 178_5	シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 復習・予習課題 シラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル 5キーワード コマ要素 資格・実務関連 後習・予習課題 後習・予習課題 シラバスとの関係	四世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化 3)中南米の料理 3)中南米の料理 3)フラジル料理 ①多国籍 ②シュラスコ ③フェジョアーダ ④ヴァタパ ⑤カイピリーニャ □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 四世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化 3)中南米の料理 ④アルゼンチン料理 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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □該当なし 技術考査100問の20%に相当する。 キーワードの復習 四世界の料理と食文化 3その他の国の料理の食文化 「その他の国の料理」の効果測定	『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 (公社)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

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	パワーポー	イント	
1279		179_6	資格·実務関連	技術考査100問の20%に相当する。			
1280			復習・予習課題	キーワードの復習			
1281 1282 1283		180_1 \\ 180_2 \\ 180_3	ンラバスとの関係 コマ主題細目 細目レベル	全範囲 学習範囲全範囲の効果測定 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」、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	(公社)全国調理師:		
	180 後期試験	_		論」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。	『新調理師養成 必修編 調理理論と食文	4	
1284 1285		180_4	5キーワード コマ要素	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 □企業連携 ■理解度確認テスト ■オリジナル教材 □ICT活用 □実習・実技・実験・演習 □	調理理論と良え   パワーポー		۵,
1286		180_6	資格·実務関連	該当なし 技術考査100問の20%に相当する。			
1287 1288		180_7	復習•予習課題	キーワードの復習			
1289		履	修指標	履修指標の水準	キーワード	配点	関連
1290		① I 調理とおい ①調理とは ②おいしさの	何か	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。	化学的要因、温 度、テクスチャー、	5	
1291		② II 調理の基本 ①非加熱調		計量、洗浄、浸漬、切砕、混合・かくはん、磨砕・粉砕、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。	計量、洗浄、浸漬、切砕、混合・かくはん、磨砕・粉砕、成形・圧搾・ろ過、冷却、冷凍	5	
1292		③ Ⅱ調理の基2 ②加熱調理		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。	湿式加熱、乾式加 熱、誘導加熱	5	
1293		④ Ⅲ食品の調理 ①植物性食		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。	植物性食品	10	
1294		⑤ Ⅲ食品の調理 ②動物性食		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。	動物性食品	10	
1295		⑥ Ⅲ食品の調理 ③その他の 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。	油脂類、調味料、ゲル状食品	5	
1296		⑦ IV調理設備・ ①調理施設 ②調理器具	战•設備	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・ ③食器・容		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。	和食器、洋食器、 中国料理の食器	5	
1298	履修判定指標	⑨ IV調理設備・ ④調理と熱		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んろ・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。	料、気体燃料、電	5	
1299		⑩ V 食と文化 ①食文化の ②多様な食 ③食文化の		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。	食事作法、食物禁 忌などの慣習	5	
1300		⑪ Ⅵ日本の食习 ①日本の食		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。	わが国の食の特 徴	5	
1301		⑫ Ⅵ日本の食♡ ②日本料理		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。	日本料理の様式 の違い	5	
1302		③ VI日本の食び ③行事食と		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。	日本料理の様式の違い	5	

1303	W日本の食文化 ④現代の食生活と未来の 食文化	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	現代の日本にお ける食を取り巻く 環境	5	
1304	⑤ Ⅲ世界の料理と食文化 ①西洋料理の食文化	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。	西洋料理史、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	5	
1305	値 Ⅲ世界の料理と食文化 ②中国料理の食文化		北京料理、上海料理、四川料理、広 東料理	5	
1306	うての他の国の良文化 i アジアの料理	韓国・ヘトナム・ダイ・イント・イントイントテのアントの対理、トルコ・エンフト寺の中東の料理、メヤシコ・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、代表的な料理な知ることができる。地理的、歴史的、足体性なども理解できている。	アジアの料理、中 東の料理、メキシ コ・ブラジル・中南 米の料理	5	

評価方法

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)

1316 1317

1318

1319

1307 1308

> 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

※ 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