

学科：	調理師専攻 科	学年：	1 年次	開講時期：	前期 後期 通年
科目名：	食と健康	時間：	45 時間	前期2回／週 後期1回／週	
科目目標				講師名：	小泉 栄子
健康の保持・増進の基とする食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たす役割を理解する。技術考査の合格を目指し、基礎知識を身につける。					
評価方法： 前・後期実施 定期試験					
使用教科書： 新調理師養成教育全書 1. 食生活と健康					
使用教材・参考書： プリント、必須問題集					
回	到達目標			教科書・使用教材等	
1	【学習のポイント】 授業オリエンテーション 第1章調理師と健康 第1節健康の考え方 健康とは何かを知る、我が国の健康水準・平均寿命			シラバス、教科書P2～3	
月 日	【履修確認】				
2	【学習のポイント】 第1節健康の考え方 死亡率、乳児死亡率			教科書 P4	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
3	【学習のポイント】 第1節健康の考え方 健康の考え方、目指す健康とは、健康寿命、平均寿命との差 約10年			教科書 P5～6	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
4	【学習のポイント】 第2節食と健康の関係 食と健康の関係、食生活が健康に果たす役割、国民健康栄養調査			教科書 P7～9	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
5	【学習のポイント】 第3節調理師の役割 健康的な食生活習慣づくり、調理師の役割、調理師の成り立ち、調理師法の概要 調理師法の目的、調理師法の定義			教科書 P10～12	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
6	【学習のポイント】 第3節調理師の役割 調理師の免許、調理師養成施設、調理師試験、実務経験、名称独占の身分法			教科書 P12	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
7	【学習のポイント】 第3節調理師の役割 調理師の申請・変更等、免許の申請と登録、免許を与えない要件			教科書 P13	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
8	【学習のポイント】 第3節調理師の役割 名簿の訂正及び免許証の書き換え交付・再交付、免許の取り消し			教科書 P14～15	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
9	【学習のポイント】 第3節調理師の役割 調理師法の概要、調理師就業届出制度・設置努力義務、調理技術審査			教科書 P16～18	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
10	【学習のポイント】 第3節調理師の役割 調理師会、食生活における調理師の役割、健康を維持増進する食事の提供			教科書 P19	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【学習のポイント】 第3節調理師の役割 調理師の役割、食生活における調理師の役割、おいしさ喜びを与える料理制作 生活習慣病の予防	教科書 P20～21
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
12	【学習のポイント】 第3節調理師の役割 食の安全・安心確保、食育の実践・環境と調和した食資源の有効利用	教科書 P21～23
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
13	【学習のポイント】 第2章食生活と疾病 第1節疾病の動向とその予防 生活習慣病、生活習慣病とは、がん	教科書 P23～26
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
14	【学習のポイント】 第2節生活習慣病 生活習慣病、生活習慣病とは、がん	教科書 P26～27
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
15	【学習のポイント】 第2節生活習慣病 心疾患、脳血管疾患	教科書 P28～29
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
16	【学習のポイント】 第2節生活習慣病 糖尿病	教科書 P30～33
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
17	【学習のポイント】 第2節生活習慣病 痛風・高尿酸血症	教科書 P30～33
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
18	【学習のポイント】 第2節生活習慣病 骨粗鬆症	教科書 P30～33
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
19	【学習のポイント】 第2節生活習慣病 骨粗鬆症	教科書 P30～33
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
20	【学習のポイント】 第2節生活習慣病 生活習慣病の予防	教科書 P30～33
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
21	【学習のポイント】 第3章健康づくり 第1節健康づくり対策 健康づくり、健康づくり対策、疾病予防からの健康増進、疾病予防の段階	教科書 P34～36
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
22	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 健康増進・リスクの低減、ゼロ次予防、健康増進法、目的、責務の明確化 国民の責務	教科書 P36～38
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
23	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 健康増進法、責務の明確化、国・地方公共団体、国民健康栄養調査 保健指導、栄養指導の実施、特別用途表示と栄養表示基準	教科書 P39～41
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
回	到達目標	教科書・使用教材等

24	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 保健指導、栄養指導の実施、特別用途表示と栄養表示基準	教科書 P40～41
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
25	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 特別用途表示と栄養表示基準	教科書P41
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
26	【学習のポイント】 前期試験対策	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
27	【学習のポイント】 前期試験対策	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
28	【学習のポイント】 前期試験	
月 日	【履修確認】	
29	【学習のポイント】 試験返却、解答、解説	
月 日	【履修確認】	
30	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 口内炎、疲れ目	教科書 P42～43
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
31	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 健康づくり対策、健康教育	教科書 P44～46
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
32	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 健康に関する食品情報、食品表示制度、健康増進法による表示、栄養表示基準制度	教科書 P47～53
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
33	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 食品表示基準制度	教科書 P47～53
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
34	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 栄養成分表示、強調表示	教科書 P48
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
35	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 栄養機能食品、サプリメントとトクホの違い	教科書 P49
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
36	【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 特別用途食品	教科書 P49～50
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
到達目標		教科書・使用教材等
【学習のポイント】		教科書 P51

第1節健康づくり対策 特定保健用食品	
【履修確認】 授業後半での振り返り	
【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 特定保健用食品	教科書 P51
【履修確認】 授業後半での振り返り	
【学習のポイント】 第1節健康づくり対策 健康に関する食品情報、その他の表示	教科書 P52～53
【履修確認】 授業後半での振り返り	
【学習のポイント】 第2節心の健康づくり 心の健康づくり、心身相関ストレス、欲求の仕組み、適応規制	教科書 P54～55
【履修確認】 授業後半での振り返り	
【学習のポイント】 第2節心の健康づくり 心身相関とストレス、ストレスの仕組み	教科書 P55
【履修確認】 授業後半での振り返り	
【学習のポイント】 第2節心の健康づくり ストレスの対処法、心の健康と自己実現	教科書 P56～59
【履修確認】 授業後半での振り返り	
【学習のポイント】 後期試験対策	
【履修確認】 授業後半での振り返り	
【学習のポイント】 後期試験	
【履修確認】 授業後半での振り返り	
【学習のポイント】 試験返却、解答、解説 1年間のまとめ	
【履修確認】 授業後半での振り返り	

学科：	調理師専攻 科	学年：	1 年次	開講時期：	前期 後期 通年
科目名：	栄養の特性	時間：	30 時間		前期1回/週 後期1回/週
科目目標	エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。技術審査合格を目指し、基礎知識を身につける。			講師名：	井上 桂子
評価方法：	前後期定期試験				
使用教科書：	新調理師養成教育全書 必修編 2食品と栄養の特性				
使用教材・参考書：	プリント、食品、必須問題集など				
回	到達目標			教科書・使用教材等 教科書、シラバス	
1	【学習のポイント】 授業オリエンテーション 第1章栄養素の機能と健康 調理師と栄養の関わりを知る、1年の流れ				
月 日	【履修確認】				
2	【学習のポイント】 第1節栄養と健康 栄養素の種類を学ぶ、食品の成分と体の成分を学ぶ			教科書 P2.3.4.5	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
3	【学習のポイント】 第2節炭水化物 炭水化物の役割、種類を学ぶ、欠乏と過剰を学ぶ			教科書 P6	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
4	【学習のポイント】 第2節炭水化物 単糖類について学ぶ			教科書 P6	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
5	【学習のポイント】 第2節炭水化物 二糖類について学ぶ			教科書 P7	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
6	【学習のポイント】 第2節炭水化物 多糖類について学ぶ			教科書 P8.9.10	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
7	【学習のポイント】 第2節炭水化物 炭水化物のまとめ			教科書 P8.9.10	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
8	【学習のポイント】 第3節脂質 脂質の役割、種類を学ぶ、欠乏と過剰を学ぶ			教科書 P11.12	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
9	【学習のポイント】 第3節脂質 飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸について学ぶ			教科書 P12.13	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
10	【学習のポイント】 第3節脂質 多価不飽和脂肪酸・必須脂肪酸について学ぶ			教科書 P13.14	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【学習のポイント】 第3節脂質 コレステロールについて学ぶ	教科書 P15
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
12	【学習のポイント】 第3節脂質 脂質のまとめ	プリント
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
13	【学習のポイント】 第3節脂質 脂質のまとめ たんぱく質の多い食べもの調べる	プリント
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
14	【学習のポイント】 試験範囲 第4節たんぱく質 たんぱく質・アミノ酸	教科書 P15.16
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
15	【学習のポイント】 第4節たんぱく質 たんぱく質の役割、種類を学ぶ、欠乏と過剰を学ぶ	教科書 P15.16
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
16	【学習のポイント】 試験対策 第4節たんぱく質 アミノ酸について学ぶ、必須アミノ酸について学ぶ	教科書 P15.16
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
17	【学習のポイント】 前期定期試験	
月 日	【履修確認】	
18	【学習のポイント】 試験返却・解答・解説 第4節たんぱく質 種類と食品について学ぶ	教科書 P17
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
19	【学習のポイント】 第4節たんぱく質 たんぱく質の補足効果について学ぶ たんぱく質まとめ	教科書 P18.19
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
20	【学習のポイント】 第5節ビタミン ビタミンの役割、種類を学ぶ、欠乏と過剰を学ぶ	教科書 P19.20
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
21	【学習のポイント】 第5節ビタミン 脂溶性ビタミン(VA,)について学ぶ 脂溶性ビタミン(VD,VE,VK)について学ぶ	教科書 P20
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
22	【学習のポイント】 第5節ビタミン 脂溶性ビタミン(VD,VE,VK)について学ぶ 水溶性ビタミン(VB群)について学ぶ	教科書 P21.22
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
23	【学習のポイント】 第5節ビタミン 水溶性ビタミン(VB群)について学ぶ	教科書 P23.24.25.26
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
回	到達目標	教科書・使用教材等

24	【学習のポイント】 第5節ビタミン 水溶性ビタミン(VCなど)について学ぶ ビタミンまとめ	教科書 P27
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
25	【学習のポイント】 第6章ミネラル ミネラルの役割、種類を学ぶ、欠乏と過剰を学ぶ ナトリウムとカリウムについて学ぶ	教科書 P28、29
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
26	【学習のポイント】 第6章ミネラル カルシウムとマグネシウムとリンについて学ぶ	教科書 P30.31.32
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
27	【学習のポイント】 第6章ミネラル 鉄などについて学ぶ 亜鉛について学ぶ、ミネラルまとめ 機能性成分について学ぶ	教科書 P32.33.34.35.36.37.38
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
28	【学習のポイント】 後期試験	
月 日	【履修確認】	
29	【学習のポイント】 試験解答と解説	
月 日	【履修確認】	
30	【学習のポイント】 1年間のまとめ、2年次に学ぶことについて知る	
月 日	【履修確認】	

学科 :	調理師専攻 科	学年 :	1 年次	開講時期:	前期 後期 (通年)
科目名 :	食品の特性	時間 :	55 時間	講師名:	男澤 綾 三平 智享子
科目目標 食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みに関する知識を習得する。また食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。技術考査の合格を目指す。					
評価方法 : 前・後期実施 定期試験					
使用教科書 : 新調理師養成教育全書 2. 食品の栄養と特性					
使用教材・参考書 : プリント、食品、必須問題集など					
回	到達目標			教科書・使用教材等	
1	【学習のポイント】 第4章 食品の特徴と性質 授業オリエンテーション 第1節 植物性食品とその加工品 1. 穀類 (1)米について…米の種類			教科書p74～p76、シラバス	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
2	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 1. 穀類 (1)米について…米の加工品 まとめのプリント(米)			教科書p77～p78	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
3	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 1. 穀類 (2)小麦について…小麦の種類と用途 (2)小麦について…小麦の加工品			教科書p79～p81	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
4	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 1. 穀類 まとめのプリント(小麦) (3)とうもろこしについて…とうもろこしの種類			教科書p81～p82	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
5	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 1. 穀類 (3)とうもろこしについて…とうもろこしの加工品 まとめのプリント(とうもろこし)			教科書p82～p83	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
6	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 1. 穀類 (4)大麦について…種類と加工品 (5)そばについて…種類と加工品			教科書p83～p84	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
7	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 1. 穀類 (6)その他の穀類とその加工品…えん麦、ライ麦、あわ、ひえ、きび			教科書p84～p85	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
8	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 2. いもおよびでんぷん類 (1)じゃがいも…特徴、種類、加工 まとめのプリント(じゃがいも)			教科書p85～p86	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
9	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 2. いもおよびでんぷん類 (2)さつまいも…特徴、種類、加工 まとめのプリント(さつまいも)			教科書p86～p87	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
10	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 2. その他のいも類およびでんぷん類 (1)さといも…特徴、種類、加工			教科書p87～p88	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 2. その他のいも類およびでんぷん類 (2)やまのいも…特徴、種類、加工	教科書p88～p89
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
12	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 2. その他のいも類およびでんぷん類 (3)こんにやくいも…特徴、種類、加工	教科書p89
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
13	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 2. その他のいも類およびでんぷん類 (4)キャッサバ…特徴、種類、加工 (5)葛でんぷん…特徴、種類、加工	教科書p90
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
14	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 3. 砂糖および甘味類 (1)砂糖について	教科書p90
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
15	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 3. 砂糖および甘味類 (1)各砂糖の分類・用途	教科書p91～p93
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
16	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 3. 砂糖および甘味類 (2)その他の甘味料…水あめ、液糖、蜂蜜、メープルシロップ	教科書p93
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
17	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 3. 砂糖および甘味類 (2)その他の甘味料…オリゴ糖、トレハロース、人工甘味料	教科書p94
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
18	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 4. 豆類 (1)大豆…種類、加工品	教科書p94～p97
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
19	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 4. 豆類 (1)大豆…その他の大豆の加工品 (2)小豆…種類、加工品	教科書p97～p98
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
20	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 4. 豆類 (3)その他の豆類(いんげん豆、えんどう豆、ささげ、そら豆)	教科書p98～p99
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
21	【学習のポイント】 豆類についてまとめのプリント	
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
22	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 5. 種実類 種実類とは (1)ナッツ類 (アーモンド、カカオ、カシューナッツ、ぎんなん)	教科書p99～p100
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
23	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 5. 種実類 (1)ナッツ類 (栗、くるみ、ココナッツ、ピスタチオナッツ、ヘーゼルナッツ、マカダミアナッツ、らっかせい)	教科書p101
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
回	到達目標	教科書・使用教材等

24	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 5. 種実類 (2)種子類 (ごま、その他の種子類)	教科書p102
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
25	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 6. 野菜類 野菜類とは (1)葉菜類とは	教科書p102～p103
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
26	【学習のポイント】 前期まとめのプリント	教科書p74～p103
月日	【履修確認】	
27	【学習のポイント】 試験対策	
月日	【履修確認】	
28	【学習のポイント】 試験	
月日	【履修確認】	
29	【学習のポイント】 試験返却、解答、解説	
月日	【履修確認】	
30	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 6. 野菜類 (1)葉菜類(キャベツ、レタス、ほうれんそう、白菜、小松菜、パセリ、三つ葉、しそ、春菊、チンゲンサイ、水菜、バジル)	教科書p103～p106
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
31	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 6. 野菜類 (2)茎菜類(ねぎ、玉ねぎ、たけのこ、アスパラガス、セロリ、にんにく、にら、うど、ふき)	教科書p106～p108
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
32	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 6. 野菜類 (3)根菜類(大根、かぶ、にんじん、ごぼう、れんこん、しょうが)	教科書p108～p109
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
33	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 6. 野菜類 (4)果菜類(かぼちゃ、きゅうり、なす、ピーマン、トマト、オクラ、ゴーヤー)	教科書p109～p111
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
34	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 6. 野菜類 (5)花菜類(ブロッコリー、カリフラワー、アーティチョーク、エディブルフラワー)	教科書p111～p112
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
35	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 6. 野菜類 (6)野菜類の加工品	教科書p112～p113
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
36	【学習のポイント】 まとめのプリント(野菜類)	
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
回	到達目標	教科書・使用教材等
	【学習のポイント】	教科書p113～p115

37	第1節 植物性食品とその加工品 7. 果実類 (1)仁果類 (りんご、なし) (2)準仁果類 (柿、かんきつ類)	
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
38	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 7. 果実類 (3)核果類 (桃、さくらんぼ、梅、オリーブ) (4)液果類 (いちご、ぶどう)	教科書p115～p116
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
39	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 7. 果実類 (5)その他 (メロン、すいか) (6)果実の加工品	教科書p116～p118
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
40	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 8. きのこと類 (1)しいたけ (2)マッシュルー (3)その他のきのこ類 (4)きのこ類の加工品	教科書p118～p120
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
41	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 9. 藻類 (1)褐藻類 (こんぶ、わかめ、ひじき、もずく) (2)紅藻類 (あまのり、てんぐさ、おごのり、えごのり)	教科書p121～p123
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
42	【学習のポイント】 第1節 植物性食品とその加工品 9. 藻類 (3)緑藻類 (あおのり、あおさ、ひとえぐさ) (4)藍藻類 (あおのり、あおさ、ひとえぐさ)	教科書p123
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
43	【学習のポイント】 第2節 動物性食品とその加工品 1. 魚介類 (1)魚介類の構造	教科書p124～126
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
44	【学習のポイント】 第2節 動物性食品とその加工品 1. 魚介類 (2)魚介類の成分	教科書p126～128
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
45	【学習のポイント】 第2節 動物性食品とその加工品 1. 魚介類 (3)死後変化と鮮度 (4)主な魚介類の種類(魚類)	教科書p129～134
月日	授業後半での振り返り	
46	【学習のポイント】 第2節 動物性食品とその加工品 1. 魚介類 (4)主な魚介類の種類(貝類、エビ類)	教科書p134～135
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
47	【学習のポイント】 第2節 動物性食品とその加工品 1. 魚介類 (4)主な魚介類の種類(カニ類、いか・たこ類、その他) (5)魚介類の加工品	教科書p136～139
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
48	【学習のポイント】 第2節 動物性食品とその加工品 2. 食肉類 (1)食肉類の構造と肉質	教科書p139～140
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
49	【学習のポイント】 第2節 動物性食品とその加工品 2. 食肉類 (2)食肉の成分(タンパク質、脂質) (3)肉の熟成	教科書p140～143
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
回	到達目標	教科書・使用教材等
50	【学習のポイント】 第2節 動物性食品とその加工品 2. 食肉類	教科書p143～149

月 日	(4)主な食肉類の種類(牛肉、豚肉、鶏肉、羊肉) (5)その他の食肉類の種類 (6)食肉類の加工品 【履修確認】 授業後半での振り返り	
51 月 日	【学習のポイント】 第2節 動物性食品とその加工品 3. 卵類 (1)鶏卵 (2)卵の鮮度と貯蔵 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書p149～151
52 月 日	【学習のポイント】 第2節 動物性食品とその加工品 4.乳類 (1)牛乳 (2)乳製品 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書p151～157
53 月 日	【学習のポイント】 試験対策 【履修確認】	
54 月 日	【学習のポイント】 試験	
55 月 日	【学習のポイント】 試験返却、解答、解説 【履修確認】	

学科：	調理師専攻 科	学年：	1 年次	開講時期：	前期 後期 (通年)
科目名：	食品の衛生	時間：	100 時間	講師名：	近岡 千景 金子 裕子
科目目標		食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識と技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的を理解し、自ら食品の安全性について考え、行動できる食品衛生の管理を担う調理師になることを目指す。技術考査の合格に向けて基礎知識を身に付ける。			
評価方法：		前後期定期試験			
使用教科書：		新調理師養成教育全書 3、食品の安全と衛生			
使用教材・参考書：		プリント、食品、必須問題集、動画、フードスタンプ、手洗いチェッカーなど			
回	到達目標			教科書・使用教材等	
1	【学習ポイント】 授業オリエンテーション 第1章 食の安全と衛生 「調理師」に課せられた社会的使命を果たすために、何を身につける必要があるのかを理解する。				シラバス、教科書 P. 2～7
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
2	【学習ポイント】 第1章 食の安全と衛生 「食品の安全と衛生」を学ぶことの重要性を認識する。				教科書 P. 2～7
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
3	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ① 微生物の種類 → 微生物とは何か、微生物の種類、特徴を理解する。				教科書 P. 8～12 ☆動画 サイエンスチャンネル 「微生物はすごい」
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
4	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ① 微生物の種類				教科書 P. 8～12 ☆動画 「加圧加熱殺菌」
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
5	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ① 微生物の種類				教科書 P. 8～12 ・「米こうじ」 ・「カマンベールチーズ」 ・「ドライイースト」 ・「ベーキングパウダー」
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
6	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ① 微生物の種類				教科書 P. 8～12
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
7	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ① 微生物の種類				教科書 P. 8～12
月 日	【履修確認】 確認テスト				
8	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ② 微生物の増殖条件 → 微生物の増殖のしくみを理解する。				教科書 P. 12～15
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
9	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ② 微生物の増殖条件				教科書 P. 12～15
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
10	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ② 微生物の増殖条件				教科書 P. 12～15 ・「乾燥野菜」 ・「ジャム」
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ② 微生物の増殖条件	教科書 P. 12~15
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
12	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ② 微生物の増殖条件	教科書 P. 12~15
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
13	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ② 微生物の増殖条件	教科書 P. 12~15
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
14	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ② 微生物の増殖条件	教科書 P. 12~15
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
15	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ② 微生物の増殖条件	教科書 P. 12~15 ・「脱酸素剤」 ・「乾燥剤」 ・「アルコール揮散剤」 ・「カイロ」
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
16	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ② 微生物の増殖条件	教科書 P. 12~15
月 日	【履修確認】 確認テスト	
17	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ③ 食品の微生物汚染 → 食品は微生物の汚染を受けていることを理解する。	教科書 P. 15~17
月 日	【履修確認】 確認テスト	
18	【学習ポイント】 食品衛生学実習 「手の汚染度調査」 寒天培地を使用し、手の汚染度を調べる。	教科書 P. 15~17
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
19	【学習ポイント】 食品衛生学実習 手洗いの重要性を認識する。	☆動画 「ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い」
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
20	【学習ポイント】 食品衛生学実習 「手洗いチェッカー」を用い、「適切な手洗い」ができているかを各自評価する。	・手洗いチェッカー
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
21	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第2節 食品の腐敗 → 食品の腐敗のしくみを理解する。	教科書 P. 18~19
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
22	【学習ポイント】 第2章 食品と微生物 第2節 食品の腐敗	教科書 P. 18~19 ☆DVD ためしてガッテン 「腐敗細菌と食中毒菌」 「手洗いの効果」
月 日	【履修確認】 確認テスト	
23	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第1節 飲食による健康危害の種類 → 飲食物には常に事故を起こす可能性があることを認識する。	教科書 P. 46~48
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
回	到達目標	教科書・使用教材等

24	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第2節 食中毒の概要 → 食中毒の分類および発生状況を知る。	教科書 P. 48～55
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
25	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第2節 食中毒の概要	教科書 P. 48～55
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
26	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第2節 食中毒の概要	教科書 P. 48～55
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
27	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第2節 食中毒の概要	教科書 P. 48～55
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
28	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第2節 食中毒の概要	教科書 P. 48～55
月 日	【履修確認】 確認テスト	
29	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ① 感染型食中毒 (1)サルモネラ食中毒	教科書 P. 56～59
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
30	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ① 感染型食中毒 (1)サルモネラ食中毒	教科書 P. 56～59
月 日	【履修確認】 確認テスト	
31	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ① 感染型食中毒 (2)腸炎ビブリオ食中毒	教科書 P. 59～61
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
32	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ① 感染型食中毒 (2)腸炎ビブリオ食中毒	教科書 P. 59～61
月 日	【履修確認】 確認テスト	
33	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ① 感染型食中毒 (3)病原大腸菌食中毒	教科書 P. 61～63
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
34	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ① 感染型食中毒 (3)病原大腸菌食中毒	教科書 P. 61～63
月 日	【履修確認】 確認テスト	
35	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ① 感染型食中毒 (3)病原大腸菌食中毒	教科書 P. 61～63 ☆DVD 「防ごう 腸管出血性大腸菌食中毒」
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
36	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ① 感染型食中毒 (3)病原大腸菌食中毒	教科書 P. 61～63
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
回	到達目標	教科書・使用教材等 教科書 P. 63～64
	【学習ポイント】	

37	第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ① 感染型食中毒 (4)カンピロバクター食中毒	
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
38	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ① 感染型食中毒 (4)カンピロバクター食中毒	教科書 P. 63～64 ☆DVD 「防ごう カンピロバクター食中毒」
月日	【履修確認】 確認テスト	
39	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ① 感染型食中毒 (5)エルシニア食中毒	教科書 P. 64～65
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
40	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ① 感染型食中毒 (6)リステリア食中毒	教科書 P. 65～66
月日	【履修確認】 確認テスト	
41	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ② 食品内毒素型食中毒 (1)ブドウ球菌食中毒	教科書 P. 66～68
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
42	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ② 食品内毒素型食中毒 (1)ブドウ球菌食中毒	教科書 P. 66～68
月日	【履修確認】 確認テスト	
43	【学習ポイント】 食品衛生学実習 「黄色ブドウ球菌の測定」 体に潜む黄色ブドウ球菌を確認する。	教科書 P. 66～68 寒天培地使用
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
44	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ② 食品内毒素型食中毒 (2)ボツリヌス食中毒	教科書 P. 68～70 ☆動画 「いずしの作り方」
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
45	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ② 食品内毒素型食中毒 (2)ボツリヌス食中毒	教科書 P. 68～70 ☆動画 サイエンスチャンネル 「イワシの缶詰」
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
46	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ② 食品内毒素型食中毒 (2)ボツリヌス食中毒	教科書 P. 68～70
月日	【履修確認】 確認テスト	
47	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ③ 生体内毒素型食中毒 (1)ウエルシュ菌食中毒	教科書 P. 70～71
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
48	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ③ 生体内毒素型食中毒 (1)ウエルシュ菌食中毒	教科書 P. 70～71
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
49	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ③ 生体内毒素型食中毒 (1)ウエル: (1)ウエルシュ菌食中毒	教科書 P. 70～71 ☆DVD ためしてガッテン 「ウエルシュ菌食中毒」
月日	【履修確認】 確認テスト	
回	到達目標	教科書・使用教材等
50	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害	教科書 P. 71～72

50	第3節 細菌性食中毒 ③ 生体内毒素型食中毒 (2)セレウス菌食中毒	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
51	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ③ 生体内毒素型食中毒 (3)乳児ボツリヌス症	教科書 P. 70
月 日	【履修確認】 確認テスト	
52	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ④ 細菌性食中毒の予防 → 細菌性食中毒の予防方法を知る。	教科書 P. 72～74
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
53	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ④ 細菌性食中毒の予防	教科書 P. 72～74
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
54	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第3節 細菌性食中毒 ④ 細菌性食中毒の予防	教科書 P. 72～74
月 日	【履修確認】 確認テスト	
55	【学習ポイント】 前期試験対策	
月 日	【履修確認】	
56	【学習ポイント】 前期試験	
月 日	【履修確認】	
57	【学習ポイント】 前期試験返却・解説	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
58	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第4節 ウイルス性食中毒	教科書 P. 74～76
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
59	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第4節 ウイルス性食中毒	教科書 P. 74～76
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
60	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第4節 ウイルス性食中毒	教科書 P. 74～76
月 日	【履修確認】 確認テスト	
61	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第4節 ウイルス性食中毒	教科書 P. 74～76
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
62	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第4節 ウイルス性食中毒	教科書 P. 74～76
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
回	到達目標	教科書・使用教材等
63	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第4節 ウイルス性食中毒	教科書 P. 74～76

月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
64	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第4節 ウイルス性食中毒	教科書 P. 74～76 ☆DVD ためしてガッテン 「ノロウイルス食中毒」
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
65	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第4節 ウイルス性食中毒	教科書 P. 74～76 ☆DVD 「ノロウイルス食中毒と感染症」
月 日	【履修確認】 確認テスト	
66	【学習ポイント】 食品衛生学実習 「消毒液の作り方」 次亜塩素酸ナトリウム溶液の作り方を理解する。	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
67	【学習ポイント】 食品衛生学実習 「汚物処理の方法」 次亜塩素酸ナトリウム溶液を用いた汚物処理の方法を理解する。	☆動画 「汚物処理の方法」
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
68	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第5節 自然毒食中毒 ① 動物性自然毒	教科書 P. 76～82
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
69	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第5節 自然毒食中毒 ① 動物性自然毒	教科書 P. 76～82
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
70	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第5節 自然毒食中毒 ① 動物性自然毒	教科書 P. 76～82
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
71	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第5節 自然毒食中毒 ① 動物性自然毒	教科書 P. 76～82
月 日	【履修確認】 確認テスト	
72	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第5節 自然毒食中毒 ② 植物性自然毒	教科書 P. 82～86
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
73	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第5節 自然毒食中毒 ② 植物性自然毒	教科書 P. 82～86
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
74	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第5節 自然毒食中毒 ② 植物性自然毒	教科書 P. 82～86
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
75	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第5節 自然毒食中毒 ③ 自然毒食中毒の予防	教科書 P. 86
月 日	【履修確認】 確認テスト	
回	到達目標	教科書・使用教材等
76	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第6節 化学性食中毒	教科書 P. 86～90

月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
77	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第6節 化学性食中毒	教科書 P. 86～90
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
78	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第6節 化学性食中毒	教科書 P. 86～90
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
79	【学習ポイント】 第5章 飲食による健康危害 第6節 化学性食中毒	教科書 P. 86～90
月 日	【履修確認】 確認テスト	
80	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物 → 食品添加物の利点、安全性および危険性を理解する。 ① 食品添加物の概要 → 食品添加物の分類、使用目的を理解する。	教科書 P. 20～23 3種類の炭酸飲料に使用されている「食品添加物」の比較
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
81	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物 ① 食品添加物の概要	教科書 P. 20～23
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
82	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物 ① 食品添加物の概要	教科書 P. 20～23
月 日	【履修確認】 確認テスト	
83	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物 ② 食品添加物と食品衛生関係法規 → 食品添加物の指定基準、表示基準を理解する。	教科書 P. 23～27
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
84	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物 ② 食品添加物と食品衛生関係法規	教科書 P. 23～27
月 日	【履修確認】 確認テスト	
85	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物 ③ 食品添加物の安全性の評価 → どのように安全性を評価しているのかを理解する。	教科書 P. 28～29 ☆DVD 食品添加物協会 「暮らしの中の食品添加物」
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
86	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物 ③ 食品添加物の安全性の評価	教科書 P. 28～29
月 日	【履修確認】 確認テスト	
87	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物 ④ 主な食品添加物とその用途 → 主な食品添加物の用途を理解する。	教科書 P. 30～34
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
88	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物 ④ 主な食品添加物とその用途	教科書 P. 30～34 ☆動画 政府インターネットテレビ 「気になる食品添加物」
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
回	到達目標	教科書・使用教材等
89	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物 ④ 主な食品添加物とその用途	教科書 P. 30～34 ☆動画 政府インターネットテレビ 「気になる食品添加物」
日 口	【履修確認】	

	確認テスト	
90	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物 ④ 主な食品添加物とその用途	教科書 P. 30～34
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
91	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物 ④ 主な食品添加物とその用途	教科書 P. 30～34
月 日	【履修確認】 確認テスト	
92	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第2節 食品と重金属 → 食品に含有する有害元素を知る。	教科書 P. 34～36
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
93	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第2節 食品と重金属	教科書 P. 34～36
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
94	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第3節 食品と放射性物質 → 放射性物質とは何かを正しく理解する。	教科書 P. 37～39 ☆動画 政府インターネットテレビ 「食品中の放射性物質の 健康への影響」
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
95	【学習ポイント】 第3章 食品と化学物質 第3節 食品と放射性物質	教科書 P. 37～39
月 日	【履修確認】 確認テスト	
96	【学習ポイント】 第4章 器具・容器包装の衛生 第1節 器具・容器包装の概要 → 各器具・容器包装について、食品衛生法上の規定を 理解する。	教科書 P. 40～42
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
97	【学習ポイント】 第4章 器具・容器包装の衛生 第2節 材質の種類 → 各器具・容器包装の材質や特性を知る。	教科書 P. 42～45
月 日	【履修確認】 確認テスト	
98	【学習ポイント】 後期試験対策	
月 日	【履修確認】	
99	【学習ポイント】 後期試験	
月 日	【履修確認】	
100	【学習ポイント】 後期試験返却・解説	
月 日	【履修確認】	

学科 :	調理師専攻 科	学年 :	1 年次	開講時期:	前期 後期 通年
科目名 :	調理理論	時間 :	80 時間		前期2回/週 後期4回/週
科目目標	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、調理の基礎操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。技術考査の合格を目指し、基礎知識を身につける。			講師名:	藤江 典子 三平 智享子
評価方法 :	前後期実施 定期試験				
使用教科書 :	新調理師養成教育全書 必須編 4 調理理論と食文化概論				
使用教材・参考書 :	プリント、必須問題集、食品など				
回	到達目標			教科書・使用教材等	
1	【学習のポイント】 授業のオリエンテーション			教科書	
月 日	【履修確認】				
2	【学習のポイント】 第1章 調理とおいしさ 第1節 調理とは 1、調理理論を学ぶ意義について学ぶ。			教科書 P2~3	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
3	【学習のポイント】 2、調理の目的について学ぶ。 ①嗜好性の多様化 ②栄養価の向上			教科書 P4	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
4	【学習のポイント】 ③安全性の向上 ④調理の文化的特性について学ぶ。			教科書 P4~5	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
5	【学習のポイント】 第2節 おいしさの構成 食べ物側にある要因: 1、化学的要因・a味の種類と基本味、味(甘味・酸味)の種類・特徴・含まれる食品について学ぶ。			教科書 P5~6	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
6	【学習のポイント】 味(塩味、苦味)の種類・特徴・含まれる食品について学ぶ。			教科書 P6~7	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
7	【到達目標】 味(うま味)の種類・特徴・含まれる食品について学ぶ。 味(辛味、渋味、えぐ味、金属味、アルカリ味)の種類・特徴・含まれる食品について学ぶ。			教科書 P7	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
8	【学習のポイント】 味(辛味、渋味、えぐ味、金属味、アルカリ味)の種類・特徴・含まれる食品について学ぶ。			教科書 P7~8	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
9	【学習のポイント】 b味の相互作用(対比効果、抑制効果、相乗効果)			教科書 P8~9	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
10	【学習のポイント】 味の閾値、香りの分類について学ぶ。 香り(含まれる食品、香気成分、アミノカルボニル反応)			教科書 P9~10	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【学習のポイント】 2、物理的要因・(温度、テクスチャー、外観、音)について学ぶ。 3、科学的要因と物理的要因	教科書 P10～11
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
12	【学習のポイント】 食べる人の側にある要因:(①生理的要因、②心理的要因、③先天的要因、④後天的要因、⑤環境的要因)について学ぶ。 第1章 調理とおいしさ について、復習プリントに取り組む	教科書 P12～13
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
13	【学習のポイント】 第2章 調理の基本操作 第1節 非加熱調理操作 ①計量(目的・使用する器具)	教科書 P14
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
14	【学習のポイント】 ②洗浄(目的・種類・方法・適した食品)について学ぶ。③浸漬(目的・軟化、うま味成分の抽出)について学ぶ。	教科書 P15～18
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
15	【学習のポイント】 ③浸漬(浸漬圧、半透性)について学ぶ	教科書 P15～18
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
16	【学習のポイント】 ③浸漬(褐変、拡散)について学ぶ。	教科書 P15～18
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
17	【学習のポイント】 ④切碎(目的、利用例、効果、包丁の動かし方)、 ⑤混合・かくはん(内容、調理例)について学ぶ。	教科書 P18～20
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
18	【学習のポイント】 ⑥磨砕・粉碎(方法、調理例、調理器具)、 ⑦成形・圧搾・ろ過(方法、調理例)について学ぶ。	教科書 P20～21
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
19	【学習のポイント】 ⑧冷却(内容、調理例、低温障害)、 ⑨冷凍(内容、調理例、最大氷結晶生成帯、急速・緩慢冷凍、ブランチング)について学ぶ。	教科書 P21～23
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
20	【学習のポイント】 ⑩解凍(内容、最大氷結晶融解帯、急速・緩慢解凍、注意点)について学ぶ。	教科書 P23
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
21	【学習のポイント】 第2章 第2節 加熱調理操作 加熱調理の種類と熱媒体の違いについて学ぶ。 湿式加熱	教科書 P24～26
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
22	【学習のポイント】 ②煮る(特徴、種類、調理例、落とし蓋の効果)について学ぶ。 ③蒸し物(特徴、種類、方法、適した食品)について学ぶ。	教科書 P26～28
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
23	【学習のポイント】 ④炊く(特徴、炊飯方法)について学ぶ。 湿式加熱の復習	教科書 P28
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
回	到達目標	教科書・使用教材等

24	【学習のポイント】 乾式加熱 ①焼く(種類、熱源、器具、特徴、焼き物の種類、適した食品)について学ぶ。 ②炒める(種類、特徴、油脂の適量、調理例)について学ぶ。	教科書 P28～33
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
25	【学習のポイント】 誘電加熱:電子レンジ(マイクロ波、加熱方法)、 誘導加熱:電磁調理器(磁力線、加熱方法)について学ぶ。 第1・第2章のまとめ	教科書P33 プリント
月日	【履修確認】 復習プリントを実施	
26	【学習のポイント】 復習プリント	教科書P2～13 プリント
月日	【履修確認】	
27	【学習のポイント】 復習プリント	教科書P13～33 プリント
月日	【履修確認】	
28	【学習のポイント】 前期定期試験	
月日	【履修確認】	
29	【学習のポイント】 前期定期試験返却、解答、解説	
月日	【履修確認】	
30	【学習のポイント】 後期試験範囲の確認 第3章 食品の調理科学 第1節 植物性食品 植物性食品の分類	教科書 P34
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
31	【学習のポイント】 米の調理 (1)白飯(うるち米) 洗米(洗米時の注意点)について学ぶ。	教科書 P35～37
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
32	【学習のポイント】 加水量、浸漬、加熱(加水量、浸漬時間、加熱過程、加熱時間、火加減、加熱時の米の変化について学ぶ。	教科書 P35～37
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
33	【学習のポイント】 蒸らし時間、鍋内の温度変化、蒸らしの注意点大量炊飯の方法について学ぶ。 飯のおいしさ(アミロペクチンによる粘り、酵素の働き、甘味とアミノ酸の生成)について学ぶ。	教科書 P35～38
月日	授業後半での振り返り	
34	【学習のポイント】 (2)かゆ(種類、水分量、加熱方法、ポイント、おじやと雑炊との違い)について学ぶ (3)味付け飯 a 炊き込み飯(種類、特徴、具の適量、混ぜ方、味付けの基本)について学ぶ。	教科書 P38～41
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
35	【学習のポイント】 b 炒め飯(種類、特徴、ポイント)について学ぶ。	教科書 P38～41
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
36	【学習のポイント】 c すし飯(白飯と異なる点)について学ぶ。 すし飯(加水量、合わせ酢の調味料の割合、酢の分量の算出)について学ぶ。	教科書 P38～41
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
回	到達目標	教科書・使用教材等 教科書 P38～41
	【学習のポイント】	

37	(4)強飯(もち米) a 強飯 もち米の特徴、うるち米との違いについて学ぶ。蒸し強飯(浸漬時間、蒸し時間、振り水、重量変化)について学ぶ。炊き強飯(吸水率、加水量、うるち米の割合)について学ぶ。	
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
38	【学習のポイント】 白飯、かゆ、炊き込み飯、炒め飯、すし飯、蒸し強飯、炊き強飯、赤飯のまとめ。	教科書 P38～41
月日	【履修確認】 授業内での振り返り	
39	【学習のポイント】 2、米粉の調理:米粉の種類、原料、でんぷんの状態と特徴、主な用途について学ぶ。 (1)上新粉の調理(特徴、調理方法、主な用途)について学ぶ。	教科書 P42
月日	【履修確認】 授業内での振り返り	
40	【学習のポイント】 (2)白玉粉の調理(特徴、調理方法、主な用途)について学ぶ。 3、小麦粉の調理(小麦粉の種類、たんぱく質含量、主な用途)について学ぶ。 (1)グルテンの成分、性質、形成を促進・抑制させる添加物と調理操作について学ぶ。	教科書 P42～43
月日	【履修確認】	
41	【学習のポイント】 (2)ドウとバター(水の割合と生地の状態、調理例、添加材料の換水値と生地に及ぼす影響)について学ぶ。	教科書 P43～46
月日	【履修確認】 授業内での振り返り	
42	【学習のポイント】 (3)膨化 aイーストによる膨化(イーストの発酵による膨化原理、発酵方法、主な用途)、 b化学膨化剤による膨化(ベーキングパウダー・重曹による膨化原理、主な用途)について学ぶ。	教科書 P46～49
月日	【履修確認】 授業内での振り返り	
43	c気泡による膨化(卵・やまのいも・バターによる膨化原理、主な用途) d空洞による膨化(シュー生地による膨化原理、加熱方法の要点)について学ぶ。	教科書 P46～49
月日	【履修確認】 授業内での振り返り	
44	【学習のポイント】 e気化による膨化(パイ生地による膨化原理、操作方法の要点) (4)粘性 aルーの加熱温度と時間による色の変化、ルーの種類と調理用途)について学ぶ。	教科書 P46～49
月日	【履修確認】	
45	【学習のポイント】 bでんぷら衣(油脂中で生じる衣のは変化、小麦粉と水の条件、粘りを出さない要点など)について学ぶ。 フリッター(調理方法、適した食品)について学ぶ。	教科書 P46～49
月日	【履修確認】 授業内での振り返り	
46	【学習のポイント】 (4)そばの調理:そば粉の特徴、つなぎ、麺以外の調理用途について学ぶ。	教科書 P49
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
47	【学習のポイント】 いも及びでんぷん類 1、いも類 (1)じゃがいもの調理:特徴、品種、適した調理法について学ぶ。(ペクチンのはたらきについて)	教科書 P50～53
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
48	【学習のポイント】 じゃがいもの調理:加熱によるでんぷんと細胞の変化、硬化と軟化、裏ごしの温度、褐変・重合の原因と防止法について学ぶ。	教科書 P50～53
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
49	【学習のポイント】 (1)じゃがいも (2)さつまいも について学ぶ。	教科書 P50～53
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
回	到達目標	教科書・使用教材等
50	【学習のポイント】 (3)さといも について学ぶ。ずいきについて	教科書 P50～53

月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
51	【学習のポイント】 (4)やまのいも について学ぶ。	教科書 P50～53
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
52	【学習のポイント】 でんぷん(1)でんぷんの糊化と老化 生でんぷんの構造、糊化する条件(水分と温度)、老化しやすい条件(水分と温度)、老化しにくい条件(水分・温度・添加物)について学ぶ。(2)主なでんぷん 主なでんぷん:じゃがいもでんぷん、コーンスターチ、キャッサバの調理性について学ぶ。	教科書 P54～56
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
53	【学習のポイント】 砂糖 1、砂糖の調理性 について学ぶ。	教科書 P57～62
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
54	【学習のポイント】 1、砂糖の調理性 (1)高い溶解性 (2)高い水分の保持能力 (3)でんぷんの老化抑制 について学ぶ。	教科書 P57～62
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
55	【学習のポイント】 1、砂糖の調理性 (4)卵白の泡の安定 (5)たんぱく質の凝固抑制 (6)食品の防腐 について学ぶ。	教科書 P57～62
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
56	【学習のポイント】 1、砂糖の調理性 (7)ゼリーの形成 (8)結晶化 について学ぶ。	教科書 P57～62
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
57	【学習のポイント】 1、砂糖の調理性(9)カラメル化(砂糖溶液の加熱による状態変化と調理への利用)について学ぶ。 (10)転化糖の生成(生成する条件、転化糖の性質、主な用途)について学ぶ。 2、砂糖の濃度:各料理の適切な砂糖濃度、高濃度時の要点について学ぶ。	教科書 P57～62
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
58	【学習のポイント】 豆類の調理:豆の種類、特徴、水分含量、浸漬・吸水の方法について学ぶ。	教科書 P62～66
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
59	【学習のポイント】 1、大豆の調理 (1)吸水(浸漬時間と吸水率、吸水後の重量変化) (2)加熱(加熱の要点、加熱時間の短縮方法)について学ぶ。	教科書 P62～66
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
60	【学習のポイント】 2、黒豆の調理性 黒豆の特徴、しわの予防方法、アントシアニン色素の安定について学ぶ。	教科書 P62～66
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
61	【学習のポイント】 小豆の調理性:小豆の構造と特徴、調理方法、腹切れ、渋切りについて学ぶ。 種実類の調理性:主成分による分類、調理方法、主な調理用途について学ぶ。	教科書 P62～66
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
62	【学習のポイント】 野菜類:食用部位による分類、色による分類について学ぶ。 1、野菜の香り:調理用途による分類、主な野菜の香り成分と特徴について学ぶ。	教科書 P67～76
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
回	到達目標	教科書・使用教材等
63	【学習のポイント】 2、野菜類のあく あく成分の種類と特徴、あくの除去方法について学ぶ。 3、野菜のテクスチャー (1)水分(脱水作用と吸水作用) (2)ペクチンの性質(酵素・温度・PH・ミ	教科書 P67～76

月 日	ネラルの影響)について学ぶ。 【履修確認】 授業後半での振り返り	
64	【学習のポイント】 4、野菜類の色の变化 天然色素の種類、含有食品について学ぶ。 野菜の色素(1)クロロフィル(加熱・PHによる変化、調理の要点)について学ぶ。	教科書 P67～76
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
65	【学習のポイント】 (2)カロテノイド(酸化酵素・紫外線による変化) (3)フラボノイド(PHによる変化) (4)アントシアニン(PH・金属・加熱による変化)について学ぶ。	教科書 P67～76
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
66	【学習のポイント】 (5)ポリフェノール類(褐変の原因と防止方法)について学ぶ。 野菜類の調理による栄養成分の変化:水溶性ビタミン、ミネラルの損失について学ぶ。	教科書 P67～76
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
67	【学習のポイント】 果実類の調理 1、果実類の香り成分の種類 2、果実類の天然色素の種類と含有果実の例、生食調理と加熱調理の主な調理例について学ぶ。	教科書 P76～77
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
68	【学習のポイント】 果実類の特殊成分 (1)ペクチン(成熟・温度によるペクチンの変化、ペクチンのゲル化条件と主な用途)について学ぶ。	教科書 P76～77
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
69	【学習のポイント】 (2)酵素(酸化酵素による褐変とその防止法、たんぱく質分解酵素による肉の軟化効果)について学ぶ。	教科書 P76～77
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
70	【学習のポイント】 穀類の復習プリント	教科書 P34～49
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
71	【学習のポイント】 いもおよびでんぷん類の復習プリント	教科書 P50～56
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
72	【学習のポイント】 砂糖の復習プリント	教科書 P57～62
月 日	【履修確認】	
73	【学習のポイント】 豆類、野菜類、果実類の復習プリント	教科書 P62～78
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
74	【学習のポイント】 後期定期試験	
月 日	【履修確認】	
75	【学習のポイント】 後期定期試験返却・解答・解説	
月 日	【履修確認】	
回	到達目標	教科書・使用教材等
76	【学習のポイント】 きのこの調理:きのこの種類と栄養・機能成分について学ぶ。 きのこの香り:きのこの香り成分と、香りを保持する調理方法について学ぶ。	教科書 P78～79

月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
77	【学習のポイント】 きのこ類の味:うま味成分の種類とうま味成分の利用方法、干したけの戻し方と注意点について学ぶ。	教科書 P78～79
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
78	【学習のポイント】 藻類の調理:藻類の種類と栄養・機能成分について学ぶ。 藻類の色:藻類の含有色素の種類、利用方法について学ぶ。 藻類の味:うま味、甘味成分の種類について学ぶ。	教科書 P79～82
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
79	【学習のポイント】 藻類のだし:だしの材料のうま味成分と調理方法、食塩・食酢・カルシウムの調理への影響について学ぶ。	教科書 P79～82
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
80	【学習のポイント】 きのこ類、藻類の復習プリント	教科書 P78～82
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

学科 :	調理師専攻 科	学年 :	2 年次	開講時期:	前期 後期 (通年)
科目名 :	食と健康	時間 :	50 時間		前期2回/週 後期2回週
科目目標	健康の保持・増進の基とする食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たす役割を理解する。技術考査の合格を目指す。			講師名:	齋藤 秀
評価方法 :	前・後期実施 定期試験				
使用教科書 :	新調理師養成教育全書 1. 食生活と健康				
使用教材・参考書 :	必須問題集 プリント 食品 DVDなど				
回	到達目標			教科書・使用教材等	
1	【学習のポイント】 授業オリエンテーション 第4章調理師と食育 健康寿命を延ばすために何をすべきかを考える 1年次の復習			教科書P60～65	
月 日	【履修確認】 レポート提出				
2	【学習のポイント】 第1節食育とは アルコールの影響について考える			教科書P60～65 プリント	
月 日	【履修確認】 レポート提出				
3	【学習のポイント】 第1節食育とは 食育の意義 食育の意義について理解する			教科書P60～62	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
4	【学習のポイント】 第1節食育とは 食育基本法の概要について理解する			教科書P62～65	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
5	【学習のポイント】 第2節食育における調理師の役割 正しい知識の提供 食生活の課題について考え理解する			教科書P65～68	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
6	【学習のポイント】 第2節食育における調理師の役割 正しい知識の提供 食料事情の課題について考え理解する 食料自給率の減少			教科書P68～73	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
7	【学習のポイント】 第2節食育における調理師の役割 食料事情の課題について考え理解する フードマイレージの増大 膨大な食品ロス 食育の実践について理解する			教科書P68～73	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
8	【学習のポイント】 第2節食育における調理師の役割 食育インストラクター、職場、地域での実践について理解する 作業環境と健康			教科書P68～73	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
9	【学習のポイント】 第5章労働と健康 第1節労働と健康 作業環境と健康 作業条件と健康			教科書P74～77	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
10	【学習のポイント】 第1節労働と健康 職業病			教科書P78	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【学習のポイント】 第1節労働と健康 5月31日世界禁煙日の前の学習 禁煙と健康の理解	教科書・使用教材等 ビデオ
月 日	【履修確認】 レポート	
12	【学習のポイント】 食育における調理師の役割 食育の実践 三星シェフの仕事を知る	DVD(三星シェフ中道博プロ フェッショナル)
月 日	【履修確認】 レポート	
13	【学習のポイント】 たばこの健康への影響について理解する	プリント
月 日	【履修確認】 レポート	
14	【学習のポイント】 労働災害 職業環境の現状を知る	教科書P79～81
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
15	【学習のポイント】 第2節調理師の職業環境 職業環境の現状について理解する 料理人の数、賃金	教科書P81～82
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
16	【学習のポイント】 職業環境の現状について理解する 労働時間	教科書P82
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
17	【学習のポイント】 調理施設の環境について理解する 調理場	教科書P83
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
18	【学習のポイント】 調理施設の環境について理解する 食品製造施設 調理場での衣服	教科書P84
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
19	【学習のポイント】 復習	プリント
月 日	【履修確認】 P60～86までの確認テスト	
20	【学習のポイント】 復習	プリント
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
21	【学習のポイント】 復習	プリント
月 日	【履修確認】	
22	【学習のポイント】 復習	プリント
月 日	【履修確認】	
23	【学習のポイント】 前期定期試験	
月 日	【履修確認】	
回	到達目標	教科書・使用教材等

24	【学習のポイント】 前期定期試験返却・解答・解説	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
25	【学習のポイント】 第6章 環境と健康 第1節 生活環境について理解する 生活環境の衛生	教科書P88～97
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
26	【学習のポイント】 第1節 生活環境について理解する 生活因子	教科書P88～97
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
27	【学習のポイント】 第2節 環境条件について理解する 大気 大気の組成	教科書P88～97
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
28	【学習のポイント】 第2節 環境条件について理解する 大気 気圧、温度、気候	教科書P88～97
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
29	【学習のポイント】 第2節 環境条件について理解する 水 水の重要性	教科書P88～97
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
30	【学習のポイント】 第2節 環境条件について理解する 水 上水道	教科書P88～97
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
31	【学習のポイント】 第2節 環境条件について理解する 水 下水道	教科書P88～97
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
32	【学習のポイント】 第2節 環境条件について理解する 住居 廃棄物	教科書P88～97
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
33	【学習のポイント】 第2節 環境条件について理解する 放射線 電離放射線、非電離放射線	教科書P88～97
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
34	【学習のポイント】 第2節環境条件 まとめ	教科書P88～97
月 日	【履修確認】	
35	【学習のポイント】 第3節 環境汚染とその対策について理解する 公害とは 技術考査対策	教科書P98～118
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
36	【学習のポイント】 第3節環境汚染とその対策について理解する 環境汚染 技術考査対策	教科書P98～118
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
回	到達目標	教科書・使用教材等 教科書P98～118
	【学習のポイント】	

37	第3節環境汚染とその対策について理解する 環境汚染 技術審査対策	
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
38	【学習のポイント】 第3節環境汚染とその対策について理解する 空気汚染 技術審査対策	教科書P98～118
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
39	【学習のポイント】 第3節環境汚染とその対策について理解する 空気汚染 技術審査対策	教科書P98～118
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
40	【学習のポイント】 第3節環境汚染とその対策について理解する 水質汚染 技術審査対策	教科書P98～118
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
41	【学習のポイント】 第3節環境汚染とその対策について理解する 水質汚染 技術審査対策	教科書P98～118
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
42	【学習のポイント】 第3節環境汚染とその対策について理解する 騒音、振動、悪臭 技術審査対策	教科書P98～118
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
43	【学習のポイント】 第3節環境汚染とその対策について理解する 騒音、振動、悪臭 技術審査対策	教科書P98～118
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
44	【学習のポイント】 第3節環境汚染とその対策について理解する 環境問題とその取り組み 技術審査対策	教科書P98～118
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
45	【学習のポイント】 第3節環境汚染とその対策について理解する 環境問題とその取り組み	教科書P98～118
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
46	【学習のポイント】 試験対策	
月日	【履修確認】	
47	【学習のポイント】 試験対策	
月日	【履修確認】	
48	【学習のポイント】 後期定期試験	
月日	【履修確認】	
49	【学習のポイント】 後期的試験解答・解説	
月日	【履修確認】	
50	【学習のポイント】 食と健康のまとめ	
月日	【履修確認】	
学科：	調理師専攻 科	学年： 2 年次
科目名：	栄養の特性	時間： 25 時間
開講時期：	前期 後期 通年	
		前期1回/週 後期1回/週

回	到達目標	教科書・使用教材等
科目目標 エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。技術考査合格を目指す。		
講師名： 小泉 栄子		
評価方法： 前後期定期試験		
使用教科書： 新調理師養成教育全書 必修編 2食品と栄養の特性		
使用教材・参考書： 必須問題集 プリント 食品 DVDなど		
1	【学習のポイント】 授業オリエンテーション 1年間の流れ、1年次の復習 第2章消化と吸収 【履修確認】	教科書P40
2	【学習のポイント】 第1節食品の摂取 食欲について学ぶ 食に関わる欲求を3つの視点から理論的に学ぶ 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P40.41
3	【学習のポイント】 第1節食品の摂取 食欲について学ぶ おいしさの科学 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P40.41
4	【学習のポイント】 第2節栄養素の消化・吸収・代謝 消化とは何かを学ぶ 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P42.43
5	【学習のポイント】 第2節栄養素の消化・吸収・代謝 栄養素の消化 消化器官、付属器官について学ぶ 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P44～50
6	【学習のポイント】 第2節栄養素の消化・吸収・代謝 栄養素の消化 消化液とは何かを学ぶ 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P44～50
7	【学習のポイント】 第2節栄養素の消化・吸収・代謝 栄養素の消化 各栄養素の消化を学ぶ 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P44～50
8	【学習のポイント】 第2節栄養素の消化・吸収・代謝 栄養素の消化 消化酵素の役割を学ぶ 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P44～50
9	【学習のポイント】 第2節栄養素の消化・吸収・代謝 栄養素の吸収 各栄養素の吸収について学ぶ 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P44～50
10	【学習のポイント】 第2節栄養素の消化・吸収・代謝 栄養素の吸収 吸収経路について学ぶ 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書P44～50

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【学習のポイント】 試験対策	教科書P44～50
月 日	【学習のポイント】	
12	【学習のポイント】 前期試験	
月 日	【履修確認】	
13	【学習のポイント】 試験解答と解説	
月 日	【履修確認】	
14	【学習のポイント】 第2節栄養素の消化・吸収・代謝 栄養素の吸収 まとめ	教科書P44～50
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
15	【学習のポイント】 第2節栄養素の消化・吸収・代謝 栄養素の代謝 各栄養素の代謝について学ぶ	教科書P55.56.57
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
16	【学習のポイント】 第3章エネルギー代謝と食事摂取基準 第1節エネルギー代謝 エネルギー代謝とは何かを学ぶ	教科書P55.56.57
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
17	【学習のポイント】 第3章エネルギー代謝と食事摂取基準 第1節エネルギー代謝 エネルギー摂取量とエネルギー消費量を学ぶ 基礎代謝について学ぶ	教科書P58.59.60
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
18	【学習のポイント】 第3章エネルギー代謝と食事摂取基準 第1節エネルギー代謝 身体レベルとエネルギー消費量を学ぶ	教科書P61
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
19	【学習のポイント】 第2節日本人の食事摂取基準 食事摂取基準とは何かを学ぶ 食事摂取基準の指標について学ぶ	教科書P62
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
20	【学習のポイント】 第2節日本人の食事摂取基準 食品の選択について学ぶ 技術考査対策	教科書P63.64.65
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
21	【学習のポイント】 第2節日本人の食事摂取基準 食品の分類法を学ぶ 技術考査対策	教科書P66.67.68
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
22	【学習のポイント】 第2節日本人の食事摂取基準 食品の分類法を学ぶ 技術考査対策	教科書P69
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
23 月 日	【学習のポイント】 第2節日本人の食事摂取基準 食事バランスガイドについて学ぶ 後期試験対策 【履修確認】 授業後半での振り返り	教科書・使用教材等 教科書P70.71.72
24 月 日	【学習のポイント】 後期試験 【履修確認】	
25 月 日	【学習のポイント】 試験解答と解説 2年間のまとめ 栄養素と体の関わり、健康のまとめと振り返り 【履修確認】	

学科 :	調理師専攻 科	学年 :	2 年次	開講時期:	前期 後期 (通年)
科目名 :	食品の特性	時間 :	40 時間		前期2回/週 後期1回/週
科目目標 食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みに関する知識を習得する。また食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。技術考査の合格を目指す。				講師名:	川西春美
評価方法 : 前・後期実施 定期試験					
使用教科書 : 新調理師養成教育全書 2. 食品の栄養と特性					
使用教材・参考書 : 必須問題集 プリント 食品 DVDなど					
回	到達目標				教科書・使用教材等
1	【学習のポイント】 授業オリエンテーション、1年復習				教科書P102～P112
月 日	【履修確認】				
2	【学習のポイント】 野菜の計量、野菜の色素				教科書P124～P130
月 日	【履修確認】 プリント				
3	【学習のポイント】 その他の食品、油脂類				教科書P158
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
4	【学習のポイント】 油と脂の違い、いろいろな油脂(調合油・ごま油・オリーブオイル)				教科書P159～160 透明なごま油試飲
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
5	【学習のポイント】 いろいろな油脂(大豆油・なたね油・ラード・ヘット・バター・魚油・硬化油・マーガリン・ショートニング)				教科書P160～162 アマニ油試飲
月 日	【履修確認】 プリントNo.1				
6	【学習のポイント】 菓子類、嗜好飲料類・アルコール飲料の種類				教科書P162～164
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
7	【学習のポイント】 アルコールパッチテスト(自分がお酒を飲める体質かどうかを知る)				
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
8	【学習のポイント】 アルコール飲料の種類、清酒について				教科書P164～165
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
9	【学習のポイント】 ワインについて、中国酒について				教科書P165
月 日	【履修確認】 プリントNo.2				
10	【学習のポイント】 焼酎、ウィスキーについて				教科書P166
月 日	【履修確認】 プリントNo.3				

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【学習のポイント】 ブランデー、みりん、ビールについて	教科書P167～168
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
12	【学習のポイント】 定期試験対策	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
13	【学習のポイント】 前期定期試験	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
14	【学習のポイント】 試験返却・解答・解説	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
15	【学習のポイント】 非アルコール飲料、茶について	教科書P168～169
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
16	【学習のポイント】 緑茶、紅茶	教科書P169～170
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
17	【学習のポイント】 中国茶	教科書P170～171
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
18	【学習のポイント】 コーヒー、ココア、炭酸飲料	教科書P171～173
月 日	【履修確認】 プリントNo.4	
19	【学習のポイント】 調味料、食塩	教科書P173～174
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
20	【学習のポイント】 食酢、みそ	教科書P174～176
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
21	【学習のポイント】 みそ	教科書P175～176 いろいろなみそ
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
22	【学習のポイント】 しょうゆ、ウスターソース類、トマト加工品	教科書P176～178 いろいろなしょうゆ
月 日	【履修確認】 プリントNo.5	
23	【学習のポイント】 香辛料、膨張剤、調理加工食品	教科書P178～183 いろいろな香辛料 いろいろな膨張剤
月 日	【履修確認】 プリントNo.6	
回	到達目標	教科書・使用教材等

24	【学習のポイント】 ゲル状食品、特別用途食品、保健機能食品	教科書P183～189 いろいろなゲル化剤
月 日	【履修確認】 プリントNo.7	
25	【学習のポイント】 食品の加工	教科書P190～192
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
26	【学習のポイント】 食品の加工	教科書P190～192
月 日	【履修確認】 プリントNo.8	
27	【学習のポイント】 食品の貯蔵	教科書P193～201
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
28	【学習のポイント】 食品の貯蔵	教科書P193～201
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
29	【学習のポイント】 技術考査問題集	技術考査問題集
月 日	【履修確認】	
30	【学習のポイント】 技術考査問題集	技術考査問題集
月 日	【履修確認】	
31	【学習のポイント】 技術考査問題集	技術考査問題集
月 日	【履修確認】	
32	【学習のポイント】 技術考査問題集	技術考査問題集
月 日	【履修確認】	
33	【学習のポイント】 食品の生産と流通	教科書P202～209
月 日	【履修確認】 プリントNo.10	
34	【学習のポイント】 食品の生産と流通	教科書P202～209
月 日	【履修確認】 プリントNo.10	
35	【学習のポイント】 定期試験対策	
月 日	【履修確認】	
36	【学習のポイント】 定期試験	
月 日	【履修確認】	
回	到達目標	教科書・使用教材等
	【学習のポイント】	

37	試験返却・解答・解説	
月 日	【履修確認】	
38	【学習のポイント】 この漢字読めますか？(食品編)	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
39	【学習のポイント】 米の食べ比べ	4種類の米、炊飯器など
月 日	【履修確認】	
40	【学習のポイント】 米の食べ比べ	4種類の米、炊飯器など
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

学科 :	調理師専攻 科	学年 :	2 年次	開講時期:	前期 後期 (通年)
科目名 :	食品の衛生	時間 :	50 時間		前期2回/週 後期2回/週
科目目標	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識と技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的を理解し、自ら食品の安全性について考え、行動できる食品衛生の管理を担う調理師になることを目指す。技術考査の合格を目指す。			講師名:	金子 裕子
評価方法 :	前後期定期試験				
使用教科書 :	新調理師養成教育全書 3、食品の安全と衛生				
使用教材・参考書 :	必須問題集 プリント 食品 DVDなど				
回	到達目標			教科書・使用教材等	
1	【学習のポイント】 オリエンテーション 第7節寄生虫による食中毒概要、海産魚介類から感染する寄生虫 アニサキス			教科書P90.91	
月 日	【履修確認】				
2	【学習のポイント】 第7節寄生虫による食中毒 アニサキス			教科書P91～94	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
3	【学習のポイント】 第7節寄生虫による食中毒 アニサキス			教科書P91～94	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
4	【学習のポイント】 第7節寄生虫による食中毒 施尾腺虫、クドア			教科書P94	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
5	【学習のポイント】 第7節寄生虫による食中毒 淡水産魚介類から感染する寄生虫			教科書P95～97	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
6	【学習のポイント】 第7節寄生虫による食中毒 食肉から感染する寄生虫			教科書P97.98	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
7	【学習のポイント】 第7節寄生虫による食中毒 野菜から感染する寄生虫			教科書P99.100	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
8	【学習のポイント】 第7節寄生虫による食中毒 飲料水から感染する寄生虫			教科書P100.101	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
9	【学習のポイント】 第7節寄生虫による食中毒			教科書P101	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
10	【学習のポイント】 第8節経口感染 経口感染症とは 経口感染症とは食中毒、予防			教科書P102.103.104	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【学習のポイント】 第9節食物アレルギー 食物アレルギーとは、食物アレルギーの種類 アレルギー種類	教科書P104.105
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
12	【学習のポイント】 第9節食物アレルギー アレルギー表示	教科書P106～110
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
13	【学習のポイント】 第9節食物アレルギー アレルギー表示	教科書P106～110
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
14	【学習のポイント】 第10節その他の健康危害 BSE、鳥インフルエンザ、農薬など	教科書P110～113
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
15	【学習のポイント】 第10節その他の健康危害 BSE、鳥インフルエンザ、農薬など	教科書P110～113
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
16	【学習のポイント】 第6章食品安全対策 第1節食品安全対策とは	教科書P114.115
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
17	【学習のポイント】 第2節食品安全対策にかかわる法律 食品衛生法	教科書P116～119
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
18	【学習のポイント】 第2節食品安全対策にかかわる法律 食品衛生法	教科書P116～119
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
19	【学習のポイント】 第2節食品安全対策にかかわる法律 食品安全基本法	教科書P119～121
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
20	【学習のポイント】 第3節食品安全行政 厚生労働省、農林水産省、消費者庁、地方厚生局、都道府県	教科書P121～124
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
21	【学習のポイント】 第4節食品安全情報の共有 食品表示、食品衛生法による表示、JAS法による表示 健康増進法による表示、景表法	教科書P124～134
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
22	【学習のポイント】 第4節食品安全情報の共有 食品表示、食品衛生法による表示、JAS法による表示 健康増進法による表示、景表法	教科書P124～134
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
23	【学習のポイント】 第4節食品安全情報の共有 食品表示、食品衛生法による表示、JAS法による表示 健康増進法による表示、景表法	教科書P124～134
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
回	到達目標	教科書・使用教材等

24	【学習のポイント】 第5節食品調理施設・設備の安全対策 食品営業施設・設備の衛生管理	教科書P134～139
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
25	【学習のポイント】 第5節食品調理施設・設備の安全対策 食品営業施設・設備の衛生管理	教科書P134～140
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
26	【学習のポイント】 第6節調理従事者の健康管理 健康保菌者の把握、調理従事者の衛生管理 健康チェックと届け出、衛生教育、食品衛生責任者	教科書P141～143
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
27	【学習のポイント】 試験対策	
月 日	【履修確認】	
28	【学習のポイント】 試験	
月 日	【履修確認】	
29	【学習のポイント】 試験返却、解答、解説	
月 日	【履修確認】	
30	【学習のポイント】 第7節調理作業時における安全対策 食材の衛生管理	教科書P143～159
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
31	【学習のポイント】 第7節調理作業時における安全対策 異物混入防止	教科書P143～159
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
32	【学習のポイント】 第7節調理作業時における安全対策 手洗い	教科書P143～159
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
33	【学習のポイント】 第7節調理作業時における安全対策 洗浄、消毒、殺菌	教科書P143～159
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
34	【学習のポイント】 第8節自主衛生管理 HACCP HACCPとは(危害分析重要管理点)	教科書P159～165
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
35	【学習のポイント】 第8節自主衛生管理 HACCP HACCPとは(危害分析重要管理点)	教科書P159～165
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
36	【学習のポイント】 第8節自主衛生管理 HACCP システム7原則12手順	教科書P159～165
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
回	到達目標	教科書・使用教材等 教科書P159～165
	【学習のポイント】	

37	第8節自主衛生管理 HACCP 普及・推進	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
38	【学習のポイント】 第9節食品事故対応 危機管理	教科書P166～173
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
39	【学習のポイント】 第9節食品事故対応 食中毒の苦情を受けた場合、汚染物の処理 技術者査対策	教科書P166～173
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
40	【学習のポイント】 第9節食品事故対応 食中毒例 技術者査対策	教科書P166～173
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
41	【学習のポイント】 第9節食品事故対応 サルモネラ食中毒 技術者査対策	教科書P166～173
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
42	【学習のポイント】 第9節食品事故対応 腸炎ビブリオ食中毒 技術者査対策	教科書P166～173
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
43	授業後半での振り返り 第9節食品事故対応 病原性大腸菌食中毒 技術者査対策	教科書P166～173
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
44	【学習のポイント】 第9節食品事故対応 ウエルシュ菌直中毒 技術者査対策	教科書P166～173
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
45	【学習のポイント】 第9節食品事故対応 カンピロバクター食中毒 技術者査対策	教科書P166～173
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
46	【学習のポイント】 第9節食品事故対応 ノロウイルス食中毒 技術者査対策	教科書P166～173
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
47	【学習のポイント】 試験対策	
月 日	【履修確認】	
48	【学習のポイント】 試験	
月 日	【履修確認】	
49	【学習のポイント】 試験返却、解答、解説	
月 日	【履修確認】	
50	【学習のポイント】 まとめ	
月 日	【履修確認】	

学科 :	調理師専攻 科	学年 :	2 年次	開講時期:	前期 後期 (通年)
科目名 :	調理理論	時間 :	70 時間		前期3回/週 後期3回/週
科目目標	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、調理の基礎操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。技術考査の合格を目指し、基礎知識を身につける。			講師名:	井上 桂子
評価方法 :	前後期実施 定期試験				
使用教科書 :	新調理師養成教育全書 必須編 4 調理理論と食文化概論				
使用教材・参考書 :	必須問題集 プリント 食品 DVDなど				
回	到達目標			教科書・使用教材等	
1	【学習のポイント】 授業のオリエンテーション、シラバス				
月 日	【履修確認】				
2	【学習のポイント】 ◎第3章[第2節 動物性食品] 魚介類:主な種類と魚類の成分、魚類の種類、魚類の構成たんぱく質、肉質の色素について学ぶ。			教科書83ページ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
3	【学習のポイント】 魚介類の生食調理:魚の鮮度と保存、生食調理の注意点と取扱い方について学ぶ。			教科書84ページ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
4	【学習のポイント】 魚介類の生食調理:①さしみ(使用できる魚肉とは、魚の表皮の処理方法、さしみの切り方と種類)について学ぶ。			教科書84, 85ページ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
5	【学習のポイント】 魚介類の生食調理:②あらい(調理方法、適した魚の種類)、③塩締め(食塩の役割と効果、調理方法)について学ぶ。			教科書85ページ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
6	【学習のポイント】 魚介類の生食調理:④こぶ締め(調理方法、昆布の役割と効果、魚肉の変化)、⑤酢締め(調理方法、食酢の役割と効果、魚肉の変化)について学ぶ。			教科書85, 86ページ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
7	【学習のポイント】 魚介類の加熱による変化:加熱による魚肉の色の変化、成分の流出、重量と体積の変化、肉質のテクスチャー、におい・うま味の変化について学ぶ。			教科書86, 87ページ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
8	【学習のポイント】 魚介類の加熱:①煮魚(調理の要点、味つけ、魚臭の抑制方法)、②焼き魚(調理の要点、焼き方の種類)について学ぶ。			教科書88, 89ページ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
9	【学習のポイント】 魚介類の加熱:③ムニエル(調理の要点、小麦粉の役割と効果、牛乳の役割と効果)、④揚げ物(種類と特徴)について学ぶ。			教科書90, 91ページ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				
10	【学習のポイント】 魚介類の加熱調理:⑤魚肉だんご(調理方法、食塩・でんぷんの役割と効果、適する魚介類、調理用途)について学ぶ。			教科書91ページ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り				

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【学習のポイント】 いかと貝類の調理:①いか(表皮の特徴、加熱による変化、切り目の効果)、貝類:(処理方法、加熱による変化)について学ぶ。	教科書92ページ
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
12	【学習のポイント】 魚介類の調理のまとめ	
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
13	【学習のポイント】 食肉類:食肉の種類と品質、筋肉の構造について学ぶ。 食肉類の加熱による変化:①弾力性の増加 ②コラーゲンの変性と分解について学ぶ。	教科書93ページ
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
14	【学習のポイント】 食肉類の加熱による変化:③肉汁の浸出 ④うま味の増加 ⑤色の変化 ⑥においの変化について学ぶ。	教科書94, 95ページ
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
15	【学習のポイント】 食肉類の軟化:軟化方法①機械的方法 ②酵素の利用 ③調味料の利用について学ぶ。	教科書96ページ 軟化方法の実験
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
16	【学習のポイント】 食肉類の調理:①肉の部位と調理法	教科書98, 99ページ
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
17	【学習のポイント】 食肉類の調理:②焼く調理(ビーフステーキ、ポークソテー、焼き肉の調理の要点)について学ぶ。 ③煮る調理(短時間・長時間調理、スープストック) ④ひき肉の調理(特徴、注意点、調理用途)について学ぶ。	教科書100, 101ページ
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
18	【学習のポイント】 食肉類の調理のまとめ	
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
19	【学習のポイント】 卵類:卵類の種類、全卵・卵白・卵黄の調理性と調理例について学ぶ。 卵類の鮮度:鮮度の低下による調理への影響(気室と比重、卵白、卵黄膜、卵白のPHの変化)について学ぶ。	教科書102, 103ページ 鮮度の実験
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
20	【学習のポイント】 卵類の凝固性:①殻のままの調理(かたゆで卵、半熟卵) ②割卵して行う調理(目玉焼き、ポーチドエッグ)について学ぶ。	教科書104, 105ページ
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
21	【学習のポイント】 卵類の凝固性:③割ほぐして行う調理(卵焼き、オムレツ、いり卵)	教科書105, 106ページ
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
22	【学習のポイント】 卵類の凝固性:③④希釈卵液を用いる調理(茶碗蒸し・カスタードプディングの加熱温度、たんぱく質の凝固促進・抑制、各卵料理の卵液の濃度と希釈液)について学ぶ。	教科書105, 106ページ
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
23	【学習のポイント】 卵類の凝固性:⑤つなぎ剤として用いる調理(ハンバーグ、肉だんご) ⑥その他の熱凝固性を利用したもの(スープストック) ⑦熱以外の凝固性(ピータン)について学ぶ。	教科書107, 108ページ
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
24	【学習のポイント】 卵類の起泡性:①卵白の起泡性(鮮度の影響、泡立ての温度、混入物、添加物の影響)について学ぶ。	教科書109ページ
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
25	【学習のポイント】 卵類の起泡性:卵黄の起泡性(特徴、泡立ての方法) 全卵の起泡性(共立て法)について学ぶ。	教科書110, 111ページ
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
26	【学習のポイント】 卵類の乳化性:リポたんぱく質・レシチンの働き、エマルションの種類と食品例、マヨネーズの作り方について学ぶ。	教科書111, 112ページ
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
27	【学習のポイント】 卵類の調理のまとめ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
28	【学習のポイント】 乳類:牛乳と乳製品の種類について学ぶ。 牛乳の成分、カゼインの性質と加熱による変化について学ぶ。	教科書112ページ
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
29	【学習のポイント】 牛乳の調理による変化:①牛乳の凝固 ②加熱による皮膜形成 ③泡立ち(吹きこぼれ) ④加熱臭について学ぶ。	教科書112, 113, 114ページ
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
30	【学習のポイント】 前期試験の対策	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
31	【学習のポイント】 前期試験の対策	
月 日	【履修確認】	
32	【学習のポイント】 前期定期 試験	
月 日	【履修確認】	
33	【学習のポイント】 試験返却、解答、解説	
月 日	【履修確認】	
34	【学習のポイント】 牛乳の調理性:①滑らかさ ②美しい焼き色 ③白色にする ④生臭さの脱臭 ⑤物性の影響について学ぶ。	教科書114ページ
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
35	【学習のポイント】 乳製品の調理性:クリーム①調理性 ②調理用途 ③安定した泡を得るポイントについて学ぶ。	教科書116ページ
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
36	【学習のポイント】 乳製品の調理性:バター①滑らかさ ②風味 ③可塑性 ④その他について学ぶ。	教科書117ページ
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
37	【学習のポイント】 乳製品の調理性: チーズ①ナチュラルチーズとプロセスチーズの違い ②ナチュラルチーズの水分含量による区分 ③溶解温度 ④調理性(使い方、料理名、使用チーズ)について学ぶ。	教科書118, 119ページ
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
38	【学習のポイント】 牛乳、乳製品の調理のまとめ	
月日	【履修確認】 復習プリントを実施	
39	【学習のポイント】 【第3節 その他の食品】 油脂類: 油脂類の調理性①高温調理の熱の媒体 ②油脂味の付与 ③ 個体油の融点 ④クリーミング性 ⑤ショートニング性 ⑥乳化性 ⑦疎水性 ⑧水との分離につ いて学ぶ。	教科書120ページ
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
40	【学習のポイント】 揚げ物の調理: 加熱による油脂の変化、発煙点と発火点、油脂の比熱、油脂の劣化に影響を及ぼ す要因、加熱中の油脂と材料の変化について学ぶ。	教科書120、121ページ
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
41	【学習のポイント】 揚げ物の調理: ①揚げ物に使用する油脂の種類 ②てんぷら、パン粉揚げ、ポテトチップスの調理 方法と特徴について学ぶ。	教科書122ページ
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
42	【学習のポイント】 調味料としての利用: 油脂における①香り、滑らかさの付与 ②ドレッシングとマヨネーズ(分離の違 い、香り成分、油脂の融点、乳化剤の役割とエマルション)について学ぶ。	教科書123ページ
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
43	【学習のポイント】 菓子への利用: 油脂における①クリーミング性 ②ショートニング性 ③溶解性と可塑性について学 ぶ。	教科書124ページ
月日	【履修確認】	
44	【学習のポイント】 調味料: 食塩①脱水作用 ②防腐作用 ③発酵調整作用 ④たんぱく質の凝固促進・抑制作用に ついて学ぶ。	教科書125、126ページ
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
45	【学習のポイント】 調味料: 食酢①野菜の色の変化 ②魚臭の抑制作用 ③たんぱく質の凝固促進作用 ④防腐殺菌 効果について学ぶ。	教科書126ページ
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
46	【学習のポイント】 調味料: みそ・しょうゆ①種類 ②うま味成分 ③香り成分 ④生臭さの抑制作用 ⑤加熱時の注意 点について学ぶ。	教科書127ページ
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
47	【学習のポイント】 ゲル状食品: 種類、原料、ゲル化成分、食品への応用、可逆性・不可逆性について学ぶ。	教科書128ページ
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
48	【学習のポイント】 寒天: ①原料 ②主成分 ③製品の形状 ④使用濃度 ⑤溶解・凝固温度 ⑥ゲルの性質 ⑦各種 食品への利用について学ぶ。	教科書129、130ページ
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
49	【学習のポイント】 ゼラチン: ①原料 ②主成分 ③製品の形状 ④使用濃度 ⑤溶解・凝固温度 ⑥ゲルの性質 ⑦ 離漿 ⑧副材料とたんぱく質分解酵素への影響 ⑨二層ゼリーの要点について学ぶ。	教科書130、131ページ
月日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
50	【学習のポイント】 カラギーナン・ペクチン:①原料 ②主成分 ③製品の形状 ④使用濃度 ⑤溶解・凝固温度 ⑥ゲルの性質 ⑦各種食品への利用について学ぶ。	教科書132ページ
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
51	【学習のポイント】 油脂、調味料、ゲル状食品のまとめ	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
52	【学習のポイント】 調理理論実習	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
53	【学習のポイント】 調理理論実習	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
54	【学習のポイント】 ◎第4章 調理設備・器具と熱源[第1節 調理施設・設備とは]:①給水 ②給湯 ③排水 ④ガス ⑤電気 ⑥照明 ⑦換気 ⑧空調 ⑨調理設備 ⑩衛生設備について学ぶ。	教科書134～136ページ
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
55	【学習のポイント】 [第2節 調理器具]非加熱調理器具:計量器具(はかり、計量カップ・スプーン、温度計) 切碎用器具(包丁の材質、種類、部位と適した切り方)について学ぶ。切碎用器具(まな板の材質、特徴、殺菌方法) 混合・かくはん・磨砕・粉砕用器具(泡立て器、フードプロセッサ、すり鉢、こし器、おろし器、ふるい)について学ぶ。	教科書136～139ページ 139～141ページ
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
56	【学習のポイント】 加熱調理器具:①鍋(材質、種類、各種鍋の特徴)について学ぶ。	教科書142、143ページ
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
57	【学習のポイント】 加熱調理器具:①鍋(調理方法に適した鍋の選択)について学ぶ。	教科書144ページ
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
58	【学習のポイント】 加熱調理器具:②蒸し器(種類、特徴) ③オープン(熱源、熱伝導、種類、特徴)について学ぶ。④電子レンジ(熱源、発電の原理、特徴) ⑤電磁調理器(熱源、発電の原理、特徴)について学ぶ。	教科書144、145ページ 146～148ページ
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
59	【学習のポイント】 その他:冷蔵庫(冷凍冷蔵庫)①冷却方式 ②庫内温度 ③冷蔵庫の食品保存の要点 ④冷凍庫の食品保存の要点について学ぶ。	教科書149～151ページ
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
60	【学習のポイント】 [第3節 食品・容器]:①陶磁器(分類、特徴、主な産地、食器の機能性、食器の材質)について学ぶ。②金属(原材料、特徴) ③ガラス製(原材料、特徴) ④プラスチック器(原材料、特徴) ⑤木製(素材、特徴)について学ぶ。	教科書152、153ページ 154、155ページ
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
61	【学習のポイント】 和食器の種類と特徴:①皿 ②椀、碗 ③鉢 ④弁当箱、重箱、籠 ⑤箸 ⑥とっくり、杯について学ぶ。洋食器の種類と特徴:①皿類 ②カトラリー ③グラス類 ④コーヒー・ティーカップ類について学ぶ。中国料理の食器の種類と特徴:①皿、椀 ②箸、れんげ ③酒器 ④茶器について学ぶ。	教科書156、156ページ 157～159ページ 159、160ページ
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
62	【学習のポイント】 [第4節 調理と熱源]:熱源の種類とエネルギー①気体燃料(都市ガス、プロパンガスの特徴)について学ぶ。②電気(電気こまろ・電気ヒーター、電子レンジ、電磁調理器の特徴) 熱効率:燃焼器具の違いによる熱効率について学ぶ。	教科書161、162ページ 162、163ページ
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
63	【学習のポイント】 総合調理実習 施設設備	総合調理実習教科書⑥
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
64	【学習のポイント】 技術考查対策:問題集・過去の出題問題に取り組み、各問題について正しく理解する。	技術考查問題集
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
65	【学習のポイント】 技術考查対策:問題集・過去の出題問題に取り組み、各問題について正しく理解する。	技術考查問題集
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
66	【学習のポイント】 技術考查対策:問題集・過去の出題問題に取り組み、各問題について正しく理解する。	技術考查問題集
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
67	【学習のポイント】 カトラリー、サーバー	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
68	【学習のポイント】 調理科学の映像	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
69	【学習のポイント】 調理科学の映像	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
70	【学習のポイント】 後期定期対策	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
71	【学習のポイント】 後期定期対策	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
72	【学習のポイント】 後期定期試験	
月 日	【履修確認】	
73	【学習のポイント】 試験返却、解答と解説	
月 日	【履修確認】	
74	【学習のポイント】 調理科学の映像	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
75	【学習のポイント】 調理科学の映像	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

学科：	調理師専攻 科	学年：	2 年次	開講時期：	前期 後期 通年	
科目名：	食文化	時間：	25 時間		前期1回/週 後期1回/週	
科目目標 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徴を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。技術考査の合格を目指す。				講師名：	川西 春美	
評価方法： 前・後期実施 定期試験						
使用教科書： 新調理師養成教育全書 必修編 4調理理論と食文化概論						
使用教材・参考書： 必須問題集 プリント 食品 DVDなど						
回	到達目標				教科書・使用教材等	
1	【学習のポイント】 授業オリエンテーション、雑煮アンケート、ユネスコ無形文化遺産「和食」				教科書P200、P218	
月 日	【履修確認】 雑煮アンケート					
2	【学習のポイント】 食文化とは、北海道の郷土料理				教科書P166～167、見開き	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り					
3	【学習のポイント】 世界三大料理、世界三大穀物、世界の主食				教科書P168～170	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り					
4	【学習のポイント】 食物禁忌、食法について				教科書P171～174	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り					
5	【学習のポイント】 食の伝播と変容				教科書P175～179	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り					
6	【学習のポイント】 日本の食文化 旧石器時代、縄文時代、弥生時代				教科書P180～181	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り					
7	【学習のポイント】 古墳時代、飛鳥時代、奈良時代(大徳寺納豆試食)				教科書P181～182	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り					
8	【学習のポイント】 平安時代、鎌倉時代				教科書P182～184	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り					
9	【学習のポイント】 安土桃山時代、江戸時代 (コンペイトウ試食)				教科書P184	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り					
10	【学習のポイント】 定期試験対策					
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り					

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【学習のポイント】 前期定期試験	
月 日	【履修確認】	
12	【学習のポイント】 試験返却・解答・解説	
月 日	【履修確認】	
13	【学習のポイント】 明治時代、大正時代	教科書P185～186
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
14	【学習のポイント】 昭和時代、平成時代	教科書P187～188
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
15	【学習のポイント】 調理師の歴史	教科書P186～187 COLUMN
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
16	【学習のポイント】 専門調理師について	
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
17	【学習のポイント】 日本料理の特徴、本膳料理、懐石料理	教科書P188～192
月 日	授業後半での振り返り	
18	【学習のポイント】 会席料理、袱紗料理、精進料理、普茶料理、卓袱料理	教科書P193～197
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
19	【学習のポイント】 行事食と郷土料理	教科書P198～207
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
20	【学習のポイント】 西洋料理の変遷、西洋料理の特徴、食事作法	教科書P220～ 225 P233～237
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
21	【学習のポイント】 主な西洋料理	教科書P225～ 233
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
22	【学習のポイント】 技術考査問題	技術考査問題集
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	
23	【学習のポイント】 中国料理の変遷、中国料理の特徴、アジアの料理	教科書P238～256
月 日	【履修確認】 授業後半での振り返り	

回	到達目標	教科書・使用教材等
24	【学習のポイント】 食品ロスについて(グループワーク)	教科書P208～218
月 日	【履修確認】	
25	【学習のポイント】 定期試験対策	
月 日	【履修確認】	
26	【学習のポイント】 定期試験	
月 日	【履修確認】	
27	【学習のポイント】 試験返却、解答、解説	
月 日	【履修確認】	