

令和5年度 調理師科 49期生

シ ラ バ ス



学校法人 みのり学園
琉球調理製菓専門学校

調理師科目次

食生活と健康	(90時間)	大城 時枝 ……1
食品と栄養の 特性	(150時間)	兼本 玲子 …… 3
食品の安全と 衛生	(150時間) (実習30時間含む)	宮國 直美 …… 5
調理理論と 食文化概論	(180時間)	長嶺 由香 …… 7 笠原 寛子 宮川 典子
調理基礎	(81時間) (校外実習60時間を含む)	鈴木 昭 …… 11
日本料理	((42時間)	玉城 哲 …… 13 上原 功 …… 15 秋吉 実 …… 17
西洋料理	(42時間)	平良 清徳 …… 19 喜屋武 直彦 …… 21
中国料理	(42時間)	名嘉 剛志 …… 23 川上 明登 …… 25 富原 義人 當山 翔太
琉球料理	(39時間)	仲村 公子 …… 27
製 菓	(36時間)	野上 隆 …… 29 加藤 智彦 …… 31
総合調理実習	(90時間)	蔵岡 伸治 …… 33 蔵岡 伸治 …… 35 金城 桐子 …… 37

※スキルアップ実習1(作品展等)(63時間)

スキルアップ実習2(資格試験等)(18時間) 介護食士(12時間)

キャリア形成(45時間) 外部講師特別授業(15時間)

※ 授業の進行状況により、内容が変わることがあります。

シラバス

調理師科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
食生活と健康	講義	90時間	大城 時枝
※実務経験のある教員等による授業科目	専修学校設置基準第41条の2		担当する教育に関する業務に2年以上従事

1 科目の目標

健康の保持、増進に寄与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、調理師が果たすべき役割を理解する。

2 教科書

必修 調理師養成教育全書 食生活と健康

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	健康の維持増進に寄与する食生活の重要性を認識し、食に関する知識を調理や食生活の場で活用することにより、疾病と健康づくりに寄与できる。	出席状況 学習態度
思考 判断	現代の食生活の課題を見つけ、思考を深め、適切に判断し、食生活の場に生かす。	テスト 学習態度
技術 表現	食に関する職業人として、集団の健康と公衆衛生の必要な基礎的、基本的な技術を身につけ、取り組んでいく。	テスト 学習態度
知識 理解	食生活による健康の重要性を理解し、疾病の予防や健康づくりについて、知識を身につける。	テスト 学習態度 提出物

4 評価の方法

各教科の評価は前期、後期とも100点で行う。評価の基準として日々の授業態度や出席状況もみます。

5 学習計画:食生活と健康 (年間授業計画)調理師科

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	4	調理師と健康		健康の概念と理想とする健康状態に必要な食生活を理解する。	近年の洋風化した食生活による生活習慣病の増加、その予防対策は重要な課題である。疾病の動向を知り、食習慣の状況について把握して予防法について学習する
	5			調理師法の概要と健康な食生活における調理師の役割について理解する	
	6	食生活と疾病		疾病の動向を知り、生活習慣病の概要について学び、調理師の果たす役割について理解する	
	7				
後期	9	健康づくり	国の健康づくり対策や疾病予防がどのように行われているか理解する	食をめぐる状況の変化という社会的背景により食に関するさまざまな問題が発生している。食を通して健全な人間を育ていく必要があり、食育とは何か正しい知識を学習する。	
	1	調理師と食育	食育とは何か、正しい知識を提供できるように、現代の食生活の問題を把握し、調理師として食育の実践的な活動の仕方を理解する		
	2				
後期	3				

シラバス

科目名	履修方法	総時間数	担当者
食品と栄養の特性	講義	150時間	兼本 玲子
設置基準	専修学校設置基準第41条の4	学位規則第5条の2に規定する専門職学位 教育学修士	

1 科目の目標

- ① 食品に含まれる栄養素の種類と機能がどのように健康に影響するかを理解する。
- ② 各年代に必要なエネルギー量と栄養素について学び、食事に応用できる知識を習得する。
- ③ 食品の特徴、匂や化学的な性質について理解し、調理師として食材を選ぶ知識を習得する。
- ④ 食品の加工と貯蔵及び表示について理解し、食品選択の能力を養う。
- ⑤ 食品の生産と流通について理解し、食品の安全・衛生にどのように関わるかを理解する。

教科書

調理師養成教育全書 必修「食品と栄養の特性」第4版

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	栄養と健康の問題に関心を持ち、調理師としてどのような役割を果たせるか意欲的に考え行動してすることができる。	出席状況 学習活動 提出物
思考 判断	調理師として食の嗜好と健康の繋がりについて学び食品選択と健康は密接な関係を持っていることを理解し、適切な食品選択の判断が出来る。	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	栄養と食品の特性を学び、その知識を調理に応用できる能力を習得し、解答することができる。	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	調理師として必要な食品選択、食の流通、基本的な栄養の知識を習得し健康と食の安全について理解を深めることができる。	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

前期・後期とも以下の合計を総合評価とする

定期試験	70%
クラス内でのワークシート及び	20%
出席・学習態度 ※	10%
	100%

※ クラス内での居眠りが多い場合は欠課とする。

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	4	第1章 栄養の機能と健康	30	各栄養素の種類と機能について学習し、健康との関係を理解する	1 栄養と健康 2 炭水化物 3 脂質 4 たんぱく質 5 ビタミン 6 ミネラル 7 水・機能性成分
	5				
	6	第2章 消化と吸収	12	生理的欲求・心理的欲求と食品摂取の関係について理解する。 栄養素の体内での消化・吸収・代謝について学ぶ	1 食品の摂取 2 栄養素の消化・吸収・代謝
	7	第3章 エネルギー代謝と食事摂取基準	9	各ライフステージに特に重要な栄養素や栄養摂取基準について学ぶ。 食品の選択の仕方を学習し応用できる知識を得る	1 エネルギー代謝 2 日本人の食事摂取基準 3 ライフステージの栄養 4 食品の選択
後期	9	第4章 食品の特徴と性質			① 植物性食品とその加工品 穀類 いも及びでんぷん類 砂糖及び甘味料 豆類/種実類 野菜類/きのこ類/藻類
	10		84	各食品の特徴や旬、化学成分などの違いについて理解し、食品を選択する判断力を養う	② 動物性食品とその加工品 魚介類/肉類/卵類/乳類
	11				③ その他の食品
	12				油脂類/菓子類/嗜好飲料類 調理加工食品類/ゲル状食品
	1				
	2	第5章 食品の加工と貯蔵	9	食品の特性を生かし加工法の違いについて学ぶ 伝統的な保存法を学び、調理技術に活かす	食品の加工に目的 食品の加工法 微生物の利用 食品貯蔵の目的 食品の貯蔵法
	3	第6章 食品の生産と流通	6	国内の食物生産と輸入の実態について理解を深め、調理師が貢献できる方法を学ぶ 食品に許可されたマークの意味や種類の違いを理解し、食品選択の知識を得る	食品の国内生産と輸入 食品の流通 特別用途食品/保険機能食品

シラバス

科目名	履修方法	総時間数	担当者
食品の安全と衛生	講義	150時間 (実験30時間含む)	宮國 直美
※実務経験のある教員等による授業科目	専修学校設置基準第41条の2		担当する教育に関する業務に2年以上従事

1 科目の目標

- ① 食品の安全と衛生では、食品の生産・製造調理加工・消費されるまでのフードチェーンの位置づけと、食の安全確保の仕組みと重要性、食の安全を守るために調理師が果たすべき役割について学習する。
- ② 自然界で生産される食の原材料は微生物に汚染されており、その微生物の性質を十分に理解し、食中毒・感染症等の健康危害の発生を未然に防止するための自主衛生管理(HACCP)の基礎知識と実践を学ぶ。
- ③ 食品衛生責任者の責務と役割を習得し実践方法を学ぶ。

2 教科書・副読本

- ① 食品の安全と衛生(全国調理師養成施設協会)
- ② 衛生管理ガイドブック(日本食品衛生協会)
- ③ 調理師読本(日本栄養士会)
- ④ 微生物学(医学芸術社)
- ⑤ 食品衛生責任者ハンドブック(日本食品衛生協会)

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生に関心を持ち、食の安全性の問題意識を高めることができる。 ・健康危害の原因を学習し、予防対策を習得する意識・意欲の高揚を図る。 ・食の安全確保の知識と科学的手法を学習・探求し実践する自己啓発活の実践。 ・日常生活の中で食品の安全確保の課題を主体的に考える意識啓発と実践の啓発。 	出席状況 学習態度
思考 判断	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒・感染症の発生状況や病因物質(細菌・ウイルス等)、原因食品汚染経路・予防対策などについて、論理的に説明し実践できる学習。 ・食品衛生・食の安全確保の領域で、意見を論理的に述べる事が出来る学習。 	テスト 学習態度
技術 表現	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒発生状況や病因物質等を分析し予防対策を講ずることができる習得。 ・食の安全を創るHACCPの衛生管理計画の作成・実践できる学習。 ・手指の洗浄消毒法等をマニュアル化し実践方法を表現できる学習。 	テスト 学習態度
知識 理解	<ul style="list-style-type: none"> ・調理師は、食品衛生法等を熟知し食の安全性を確保し、人々の健康維持増進を図り、食文化継承の役割を自覚し、中食・外食の多い沖縄県の健康長寿の推進と、観光立県の食の分野の担い手として活躍する人材育成。 ・農場から食卓まで、HACCP方式の衛生管理の導入を理解し、自主衛生管理を推進する指導者(食品衛生責任者)としての役割を担う学習。 	テスト 学習態度

4 評価の方法

学生の授業の学習態度・定期テストを中心にして、上記のシラバスに記載した観点等を参考にして総合的に評価します。

5 学習計画（年間授業計画）2年制課程1年目

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	4	第1章 食の安全と衛生	15	1 食品衛生の概念、食の安全確保の仕組み、調理師の役割と責務を説明できる	1 食品の安全と衛生 2 食の安全を脅かす要因
	5	第2章 食品と微生物	18	2 食の安全を脅かす微生物の種類・大きさ増殖条件、危害の発生防止対策がわかる 3 病原微生物の増殖抑制方法が言える	3 食品の安全確保の仕組み 4 微生物種類と増殖条件 5 食品の腐敗・変敗・発酵
	6	第3章 食品と化学物質	18	1 食品添加物の特性を学び用途・表示・使用方法を理解し、安全に使用できる 2 ヒ素・水銀等重金属・放射性物質を理解	1 食品添加物の使用方法 2 食品を汚染する貴金属等 3 食品と放射性物質の基準値
	7	第4章 器具容器包装の衛生	18	1 食品衛生法上の器具容器包装の定義理解 2 資材や特性・用途と使用方法を習得	1 器具・容器包装の概要 2 器具・容器包装の取扱方等 3 材質の種類・特性・用途等
	7	第5章 飲食による健康危害	15	1 飲食物による健康危害の原因を科学的に解明で起訴の予防方法が分かる 2 食中毒を分類し、病原菌、原因食品、発生状況、主な症状、予防対策等がわかる	1 食中毒の概要と発生状況 2 食中毒の種類と原因食品 3 ウイルス・細菌食中毒予防対策
	7	第7章 食品衛生実習	15 (6)	1 ガラス器具の取り扱い方を習得する 2 食品等のpHの判定を実践する 3 生卵の鮮度測定法を習得する	1 器具の取り扱い、用途・使用 2 食品のpH測定 3 外観鑑別と割卵鑑別
	後期		第5章 飲食による健康危害	9	3 自然毒食中毒・化学性食中毒・寄生虫食中毒の原因食品を理解し対策ができる 4 経口感染症等の予防対策を習得する
		第6章 食品安全対策	12	5 食物アレルギーを理解し対策を講ずる 1 食品安全対策と調理師の役割を学習 2 食品安全対策の関係法律が理解できる 3 食品安全行政は国と地方組織がある 4 食品安全情報を共有することを理解する 5 施設・設備の安全対策を説明できる 6 建物の管理運営の知識を習得実践できる	4 BSE、農薬・動物医療品等 1 フードチェーンを理解実践 2 食品衛生法と食品安全基本法 3 中央組織；食品安全委員会 4 食品表示法の施行の意義 5 施設設備・管理運営基準等 6 施設基準に適合する補修等
		第7章 食品衛生実習	9	7 調理従事者の健康管理の意義を理解 8 調理作業時の食品の安全対策ができる 9 施設設備等の洗浄・消毒・殺菌方を習得	7 定期健診・健康チェック・衛生教育 8 食材の衛生管理、手洗い等 9 施設設備の衛生管理の徹底
			18	10 自主衛生管理HACCP運営ができる 11 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	10 一般衛生管理を学習する 11 食品の危害を分析する
			3	12 管理計画の作成・実施・記録する習得	12 重要管理点を設定する
			(9)	1 実験室・教室の空中微生物の測定実施 2 食品から各種細菌測定・検出ができる	1 一般細菌を測定し、汚染状態を判定する(清潔・汚染区域)
			(9)	3 グラム染色をして、陽性、陰性の判定 4 魚介類・食肉の鮮度判定ができる	2 一般細菌・大腸菌属・黄色ブドウ球菌の検査を行う
			(6)	5 牛乳の鮮度判定ができる 6 食品の内部温度判定ができる	3 食品の鮮度判定の学習 4 食品の加熱状態の判定学習
			(3)	7 調理器具・洗浄後の汚れ状態の検査	5 手指・器具等の洗浄後の検査

シラバス

調理専門士科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
調理理論と食文化概論	講義	180時間(調理理論150時間)	長嶺 由香 笠原 寛子 宮川 典子
※実務経験のある教員等による授業科目	専修学校設置基準第41条の2		担当する教育に関する業務に2年以上従事

1 科目の目標

食品のおいしさは、調理することによって食品の性状を変化させていることが多い。食品の特性を踏まえて調理過程を科学的に捉える事はそれぞれの調理操作について「なぜそうするのか」という裏付けを知ることになり調理技術の習得をより確かなものに行うことができる。

2 教科書

調理師養成教育全書 「調理理論と食文化概論」

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	調理科学に関心を持ち、調理操作技術の改善と発展的な応用料理に意欲的に取り組み、さらに美味しさを引き出す研究心と実践する態度	出席状況 学習活動 提出物
思考 判断	調理の目的に就いて思考を深め、調理の優れた方法や技術は科学的根拠に基づいていることを判断し、調理操作技術を高める能力を身に付けている	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	調理技術に関する原理を知ることによって基礎的、基本的な調理技術を身に付け、その成果を調理を通して表現する	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	調理の専門職である調理師は調理理論で得た基礎的、基本的な知識を身に付け、調理技術の習得を速やかにすることが出来ることを理解している	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

- ・前期、後期は100点法(素点)とする
- ・評価の基準としてはテストの外に提出物[各章のcheck pointのレポート]をみる

5 学習計画:調理理論と食文化概論 (年間授業計画)調理師科

学 期	月	単 元	時 間	指 導 目 標	学 習 内 容 及 び 留 意 点
前 期	4	第1章 調理とおいしさ		調理理論を学ぶにあたり まずおいしさとの関係から 調理の意義や目的に ついて理解する	1 調理 2 美味しさの構成
	5	第2章 調理の基本操作		調理操作の種類と特徴を 学び、料理に適した調理操作 を選択し、さらに応用できる ようにする	1 非加熱調理操作 2 加熱調理操作
	6	第3章 食品の調理科学		食品の性質を調理による 変化を捉えることで 調理の要点を明らかにする	1 植物性食品
	7				
後 期	9				2 動物性食品
	10				
	11				3 その他の食品
	12	第4章 調理設備・ 器具と熱源		調理施設の構造や調理法に 適した調理器具、食器、容器 熱源の特徴を学び、それらを 適切に選択できるようにする	1 調理施設・設備 2 調理器具 3 食器・容器 4 調理と熱源
	1				
	2				
	3				

シラバス

科目名	単位数	総時間数	担当者
調理理論と食文化概論		調理師科・専門士科1年生30時間 専門士科2年生21時間	宮川 典子
※実務経験のある教員等による授業科目	専修学校設置基準第41条の1		当該業務に通算6年以上従事

1 科目の目標 <食文化概論>

- 1 調理師に必要とされる文化の継承や食への理解を深め、更に実践出来る能力を養い、社会に貢献出来るよう、導く
- 2 日本の食文化の変遷について学習し、調理師の役割を理解する
- 3 諸外国の食文化の歴史と変遷について学習することで国際理解を深める

2 教科書

調理師養成教育全書（調理理論と食文化概論）

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	出席状況や授業態度 質疑応答 疑問点を投げかける	出席状況 日頃の学習態度
思考 判断	日本や諸外国の食生活の変遷と文化において 地理的、文化的要因について理解することが 出来る	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	日本、世界の食文化を伝承、創造できる 技術を習得し、適切に表現することが出来る また、これらを理解した上で食育活動の方法を理解し 実践することが出来る	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	国内及び各国の時代の特徴や地域的な特徴、 料理様式、また食育についてを理解する	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

定期試験	80%	} これらを考慮し評価する
出席	10%	
提出物、授業態度	10%	

5 学習計画 (年間授業計画)調理師科・調理専門士科1年生

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	4	第6章		「食育」について理解する	<ul style="list-style-type: none"> ・現代の食環境・食志向 ・食文化の継承者としての役割 食育教材の政策
	5	第4節			
	6	現代の食生活と			
	7	未来の食文化			
	9	第5章			
	10	食と文化			
11	食文化の成り立ち	多様な食文化について理解する	<ul style="list-style-type: none"> ・食文化の成り立ち ・多様な食文化 ・食文化の共通化と国際化 		
後期	10	第6章		日本の食文化の歴史や 日本料理や琉球料理の特徴を 理解する	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の食文化史 ・行事食と郷土料理 ・日本料理の様式 ・琉球料理と行事
	11	第1節			
	12	日本の食文化史			
	3	まとめ			

シラバス

調理師科・調理専門士科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
調理基礎 校外実習	実習	調理師科21時間・校外実習60時間 調理専門士科1年生36時間・校外実習60時間 調理専門士科2年生36時間・校外実習60時間	鈴木 昭
設置基準	専修学校設置基準第41条の5	特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する	

1 科目の目標

- ・調理の基礎をしっかりと学ぶことにより、社会に出ても通用する自信を身につける
- ・校外実習により現場の厳しさを知り、学校での勉強の大切さを感じ、真剣さを身につける
- 食べていただく責任感を身につける

2 教科書

- 5 調理実習(全国調理師養成施設協会)
調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	謙虚な気持ちで学ぶ姿勢があるか 現状で満足せず、もっと学びたい意欲があるかどうか 服装、髪、身だしなみ等調理にふさわしいかどうか 衛生に気を付けているかどうか	出席状況 学習活動 提出物
思考 判断	食べる相手の気持ちになって料理を作れているか 食べる相手の気持ちになって盛り付けが出来るか	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	正確な手順で指示どおり出来るか 盛り付けを表現と考えて盛り付けが出来るか	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	食の安全を第一に考え、食材、調理技術を身に付けているかどうか	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

- 実技テスト
出席状況
授業態度

5 学習計画:調理基礎 (年間授業計画) 調理師科

学期	月	単 元	時 間	指導目標	学習内容及び留意点
前 期	4	調理基礎 1	3	調理器具の名前をしっかりと覚える きちんとした白衣の付け方を身に付ける	実習台の器具点検 包丁の説明 実習白衣の正しい付け方
		調理基礎 2	3	正しい包丁のとぎ方を身に付ける 包丁の基礎である大根のかつらむきを覚える 野菜の切り方を覚える	和包丁のとぎ方 大根の桂むき
		調理基礎 3	3	正しい包丁のとぎ方を身に付ける 野菜の切り方を覚える	洋包丁のとぎ方 じゃが芋のシャトー切り
	7	調理基礎 4	3	実技テストに向けて確認しながら練習する	
	7	前期実技テスト	6	前期で身につけた技術进行测试によって評価する	大根の桂むき 魚の三枚おろし オムレツ じゃが芋のシャトー
	8	調理基礎 5	3	管理栄養士による介護食を実習する	介護食士実習
	9	校外実習	60	現場の厳しさを感じ今後の実習に役立てる	ホテル・病院・福祉施設 保育園での実践研修
	10	日本料理特別授業	3	日本料理の先生とお呼びしデモと実習の指導をしていただく	日本料理の野菜のむきものと料理の仕方
	10	個人作品展	9	原価計算をしっかりと身に付ける 時間配分を覚える	決められた原価の中でレシピ作成から展示、審査まで
	11	介護食士試験	3	介護食士3級取得のための実技テスト	班ごとに介護用の料理を作り固さ、大きさ、味などの課題で試験をする
後 期	12	グループ作品展	6	メイン食材と沖縄の食材を活かし料理を作りコンテストを行う	与えられた材料で各班ごとにメニューを考え料理を仕上げる
	12	調理基礎 6	3	コース料理の飲み物のコーヒーの入れ方を勉強する	コーヒーの歴史から入れ方まで
	1	後期実技テスト	6	1年間で習得した技術进行测试によって評価する	だし巻き卵・野菜の切り方 ベシャメルソース レグのさばき方
	3	調理基礎 7	3	1年間の実習内容を再確認し卒業後の成長につなげる	卒業ビュッフェで感じたこと 入学してから1年間で勉強したことをレポートにまとめる

シラバス

調理師科・調理専門士科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
日本料理	実習	調理師科12時間 専門士科1年生12時間 専門士科2年生15時間	玉城 哲
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

調理師としての誇りを胸に持ち技を身に付け、おいしく作るのはもちろん、衛生的で安全な調理法を身に付けて、職業人として最低限の知識、見識、教育等を習得できるような基礎作りを目標とする。

2 教科書

5調理実習(全国調理師養成施設協会)
調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	食べること、作ることに興味を持ち、衛生、安全面にも気配りできる心構えが出来ているか	出席状況 学習活動 提出物
思考 判断	日頃から研鑽を積み、調理師としての修業の日々に備える心構えが出来ているか	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	実習で最低でも真似ることと、基本的な技術が何であるかを見極め、身に付けて覚えているか	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	伝統的な調理技術、様式等を継承する役割を理解し、それを担うという心構えができていますか	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

実技考査85%
授業態度、出席状況15%

5 学習計画:調理実習・日本料理 (年間授業計画)調理師科

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期			3	包丁の使い方	野菜の切り方
			3	照り焼きの作り方 サーモンを使った介護食	ぶりの照り焼き サーモンのけんちん蒸し
後期			3	だし巻きの鍋の返し方	だし巻き卵
			3	牛フィレの下処理の仕方 ごまを衣に使った揚げ物	牛フィレ肉の南部揚げ 牛フィレの治部煮

シラバス

調理師科・調理専門士科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
日本料理	実習	調理師科12時間 専門士科1年生12時間 専門士科2年生12時間	上原 功
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

調理師としての誇りを胸に持ち、技を身に付け、おいしく作るのはもちろん、衛生的で安全な調理法を身に付けて、職業人として最低限の知識、見識、教養等を習得できるような基礎作りを目標とする。

追記

2年目においては、前年に学び身につけて知識と技術を更に上級へと向上できるよう取り組んでいく

2 教科書

5調理実習(全国調理師養成施設協会)
調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	食べること、作ることに興味を持ち、衛生、安全面にも気配りできる心構えができていますか	出席状況 学習活動 提出物
思考 判断	日頃から研鑽を積み、調理師としての修業の日々に備える心構えが出来ていますか	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	実習で最低でも真似ることと、基本的な技術が何であるかを見極め、身に付けて覚えているか	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	伝統的な調理技術、様式等を継承する役割を理解し、それを担うという心構えが出来ていますか	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

実技考査 85%

授業態度、出席状況 15%

5 学習計画:調理実習・日本料理 (年間授業計画)調理師科・調理専門士科1年生

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期			3	魚の扱い方	魚の三枚おろし
			3	里芋の六方むき 木の葉南瓜 エビの処理 野菜の色だし	野菜の炊き合わせ
後期			3	串のうち方 素材の下処理の仕方 天ぷらの衣づくり 天ぷらの揚げ方 天つゆの合わせ方	あゆの塩焼き 天ぷら
			3	しゃりの合わせ方 すしの握り方 細巻き、ガリの作り方 ネタの切り方 軍艦寿司の作り方	握りずし 細巻きずし 軍艦寿司

シラバス

調理師科・調理専門士科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
日本料理	実習	調理師科9時間 専門士科1年生9時間 専門士科2年生9時間	秋吉 実
※実務経験のある教員等による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算6年以上従事

1 科目の目標

調理師としての基礎を学び、基本的な技・美的センスを体感し、料理を作る楽しさ、人に喜んでもらえる嬉しさを、感じること。
季節の食材について多くの知識を習得し、その使い方を学ぶ

2 教科書

5調理実習(全国調理師養成施設協会)
調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	調理実習に取り組む姿勢を強く態度で示すこと	出席状況 学習活動 提出物
思考 判断	調理実習の時はその目的に集中しているか	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	調理師いわば包丁人として基本的な技術、器の使い方、創意工夫等が身に付いているか	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	調理師としての知識を身に付けて、意欲的に取り組む態度があるか	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

日本料理は盛り付けや器の使い方で見栄や創造性がはかれる
調理実習の前に必ず手洗いをしているか
無駄な話をしていないか
自分で作った料理をみて、「やった！」と関心を持っているか

5 学習計画:調理実習・日本料理 (年間授業計画)調理師科・調理専門士科1年生

学 期	月	単 元	時 間	指 導 目 標	学 習 内 容 及 び 留 意 点
前 期			3	出し汁の作り方 野菜の下準備 調味料の入れ方/使い方	若筍椀 筑前煮
後 後 期			3	しゃりの合わせ方 具材のお準備 蒸し器の使い方 野菜の茹で方	カリフォルニアロール 蛤の潮汁 茶わん蒸し 春菊と茸の菊花浸し
			3	鯛の下処理 ご飯の炊き方 潮汁の作り方	鯛の炊き込みご飯 蛤の潮汁

シラバス

調理師科・調理専門士科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
日本料理	実習	調理師科9時間 専門士科1年生9時間 専門士科2年生9時間	鈴木 昭
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

調理師としての誇りを胸に持ち日本料理の技術を身に付け、おいしく作るのはもちろん、衛生的で安全な調理法を身に付けて、職業人としての知識、見識、教育等を習得できるような基礎作りを目標とする。

2 教科書

5調理実習(全国調理師養成施設協会)
調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	食べること、作ることに興味を持ち、衛生、安全面にも気配りできる心構えが出来ているか	出席状況 学習活動 提出物
思考 判断	日頃から研鑽を積み、調理師としての修業の日々に備える心構えが出来ているか	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	実習で最低でも真似ることと、基本的な技術が何であるかを見極め、身に付けて覚えているか	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	伝統的な調理技術、様式等を継承する役割を理解し、それを担うという心構えができていますか	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

実技考査85%

授業態度、出席状況15%

シラバス

調理師科・調理専門士科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
西洋料理	実習	調理師科30時間 専門士科1年生30時間 専門士科2年生36時間	平良 清徳
※実務経験のある教員等による授業科目	専修学校設置基準第41条の1		当該業務に通算6年以上従事

1 科目の目標

調理の基礎・知識・技術の習得を目的とし、実習を通して、各々の才能を引き出し、自らの進む分野を導く。

調理師として本物、本質が求められる時代にしっかりとした基本を学んでもらうこと。

2 教科書

5調理実習(全国調理師養成施設協会)

調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	西洋料理を通して、ヨーロッパの文化に関心を持ち、調理実習を意欲的に取り組む態度。 技術の向上を図る努力をしているか。	出席状況 学習活動 提出物
思考 判断	西洋料理について、自らの思考を深めて 創意工夫をする態度を身に付けているかどうか	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	基礎・基本的な技術を身に付けて、教科書を ベースに実習を計画し、その成果を実技テスト等で 的確に表現できるかどうか	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	西洋料理に関する基礎・基本的な知識を 身に付けて、調理師としての自らの役割を 十分理解しているかどうか	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

前期、後期の実技テストを重点に日頃の実習態度、出欠、遅刻の状況を重く見る。
清潔なユニホーム、身だしなみがきちんとできているかどうか。

5 学習計画:調理実習・西洋料理 (年間授業計画)調理師科・調理専門士科1年生

学 期	月	単 元	時 間	指 導 目 標	学 習 内 容 及 び 留 意 点
前 期	4		6	基本的なだしの取り方 魚のさばき方 ソースの作り方	ブイヨン・ド・プフ ブイヨン・ド・ボライユ フュ、メ・ド・ポワソン 白身魚のエスカロップ白ワイン蒸し ソース、ヴァンプラン
	5		3	シャトーのむき方 卵の扱い	カロットグラッセ グラタン・ボンムアラドフィノア オムレツ
	6		3	スープの作り方 魚の扱い	フレンチトースト ポターージュ
	6		3	マリナードの作り方 パスタの作り方	エスカベッシュ 茸と鶏肉のクリームスパゲッティ
	6		3	リゾットの作り方 火の入れ加減	リゾット・ア・ラ・ミラネーゼ ミネストローネ
後 期	7				
	9		3	ピロシキの生地の作り方 スープの作りかた	ピロシキ ブイヤベース
	10		3	ハンバーグパテのこね方 火の入れ加減	ハンバーグステーキ ソーモン・ポワレ・アボカド焼き
	12		3	ベシヤメルソースの作り方 鶏肉の扱い方	シーフードグラタン チキンカツレツ
	2				
	2		3	牛肉の下処理の仕方 火の入れ加減	ローストビーフ オマール・テルミドール

シラバス

調理師科・調理専門士科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
西洋料理	実習	調理師科12時間 専門士科1年生12時間 専門士科2年生12時間	喜屋武 直彦
設置基準	専修学校設置基準第41条の5	特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する	

1 科目の目標

日本ではフランス料理、イタリア料理、ドイツ料理、ロシア料理、イギリス料理、スペイン料理など欧州諸国の料理の総称を西洋料理といている。

これらの料理はそれぞれの国の国民性や嗜好、気候風土や産物などによって特徴があり、面白い。

西洋料理にも流行があるが、世界的にみるとその基本はフランス料理であり、技術や調理法が凝縮されている。そこでフランス料理を標準に学習していく。

2 教科書

5調理実習(全国調理師養成施設協会)

調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	挨拶と返事、コックコートに着こなし、整理整頓、衛生管理等に意欲、関心があり態度に表れているかどうか	出席状況 学習活動 提出物
思考 判断	身近な食材からの料理方法を考え、料理の楽しさから創造性を発揮できたかどうか	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	ちゃんとした料理は誉め、手を抜いたら注意をして直していく。技術は真剣に身に付けていくこと	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	アルバイトを推奨する。疑問を持つこと、質問をする。また質問をさせる。 テキスト、レシピの理解度をチェックする	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

料理に対する愛情、日ごろからの授業態度と食べる側の気持ちを理解しているかどうか

5 学習計画:調理実習・西洋料理 (年間授業計画) 緒里師科・調理専門士科1年生

学 期	月	単 元	時 間	指 導 目 標	学習内容及び留意点
前 期	4		3	調理師としてのあり方 マヨネーズの作り方 玉葱の炒め方	ソースマヨネーズ 海の幸とアボガドのタルタル 仕立て、ソースマヨネーズ オニオングラタンスープ
	5		3	フランスの惣菜風豚肉料理 野菜の盛り付け方 マッシュポテトの作り方	豚肉のシャルキュティエール風 シャキシャキ野菜とトマトのサラダ ボムピュレ
後 期	12		3	鶏肉の巻き方 マロンソースの作り方 ラビゴットソースの作り方 盛り付けの仕方	若鶏のパロティース マロンソース 帆立貝のラビゴットソース添え
	2		3	デュクレソースの作り方 マリネ液の作り方	白身魚のワイン蒸し ソースデュクレレ 野菜のマリーネ

シラバス

調理師科・調理専門士科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
中国料理	実習	調理師科15時間 専門士科1年生15時間 専門士科2年生18時間	名嘉 剛志
設置基準	専修学校設置基準第41条の5	特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する	

1 科目の目標

中国料理について、調理師として必要な知識をひとつお理解すること。
だしのとり方、前菜、コース料理のメイン、盛り付け、デザート等教科書の実習で行う基本を真剣に習得すること。

2 教科書

5調理実習(全国調理師養成施設協会)
調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	中国料理に対する興味、関心、意欲を自ら見せる態度が必要。	出席状況 学習活動 提出物
思考 判断	中国料理に対する広範な知識。	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	包丁の手入れ、包丁の使い方等地道な努力をしているか。	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	中国料理を理解しようとする意欲を見せているか	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

中国料理に対する意欲を見せること。声が出ているか。髪が清潔で十分手入れされているか。
はきはきた態度が見られるか。やる気が見られるか。
長い歴史と広大な国土に育まれた中国料理に対する興味と理解が見られるか。

5 学習計画:調理実習・中国料理 (年間授業計画)調理師科・調理専門士科1年生

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期			3	中国料理の基本 だしのとり方 スープの作り方	だしのとり方 什錦豆腐湯 芙蓉青菜
			3	ごまソースの作り方 いかの花切りの仕方	棒々鶏 姜汁墨魚
			3	豚肉の下処理 へちまの使い方	青椒肉絲 麻婆糸瓜
			3	鍋の振り方	炒飯 咕咾肉
			3	もずくのスープの作り方 海老の下処理	水雲酸辣湯 干焼蝦仁

シラバス

調理師科・調理専門士科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
中国料理	実習	調理師科15時間 専門士科1年生15時間 専門士科2年生18時間	川上 明登・富原 義人
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

常に衛生管理を心掛け、安心して安全な調理作業を行うよう学習する。
中国料理独特の調理技法や知識を理解し、習得することを目標とする。

2 教科書

5調理実習(全国調理師養成施設協会)
調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	中国料理に対する関心をもち、意欲的に質問等を行う態度を示す。	出席状況 学習活動 提出物
思考 判断	中国料理に対しての知識を理解し、的確に判断する。	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	調理器具を基本通り扱い、作業を行う。	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	中国料理に興味をもち、理解しようとする意欲を見せているか。	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

中国料理に対し、関心を持ち意欲的である。
常に衛生管理に気を配り、身の回りの整理整頓に心掛けているか。
中国料理の知識を高める為、努力しているか。

5 学習計画（年間授業計画）調理師科・専門士科1年生

学 期	月	単 元	時 間	指 導 目 標	学 習 内 容 及 び 留 意 点
前 期	4		3	白菜の処理の仕方	辣白菜 奶油白菜
	6		3	鶏肉の下処理 鶏肉の煮込み方	炸子鶏塊 蕃茄鶏丁
後 期	10		3	豚肉の下処理 海老の下処理の仕方	紅焼獅子頭 沙律蝦仁
	12		3	海鮮類の下処理 鶏肉の醤油煮込み	海鮮 飯 紅焼鶏塊
	1				
	2		3	餃子の皮に作り方 蒸カステラの作り方	夢ト餃 黒糖馬拉糕

シラバス

調理師科・調理専門士科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
中国料理	実習	調理師科12時間 専門士科1年生12時間 専門士科2年生15時間	當山 翔太
設置基準	専修学校設置基準第41条の5	特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する	

1 科目の目標

中国料理について、調理師として必要な知識をひとつお理解すること。
だしのとり方、前菜、コース料理のメイン、盛り付け、デザート等教科書の実習で行う基本を真剣に習得すること。

2 教科書

5調理実習(全国調理師養成施設協会)
調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	中国料理に対する興味、関心、意欲を自ら見せる態度が必要。	出席状況 学習活動 提出物
思考 判断	中国料理に対する広範な知識。	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	包丁の手入れ、包丁の使い方等地道な努力をしているか。	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	中国料理を理解しようとする意欲を見せているか	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

中国料理に対する意欲を見せること。声が出ているか。髪が清潔で十分手入れされているか。
はきはきた態度が見られるか。やる気が見られるか。
長い歴史と広大な国土に育まれた中国料理に対する興味と理解が見られるか。

5 学習計画:調理実習・中国料理 (年間授業計画)調理師科・調理専門士科1年生

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期	2		3	海鮮の処理の仕方	海老すり身のクルトン揚げ サラダ仕立て甘酢添え
			3	焼きそばの作り方 焼売の包み方	什景炒麺 猪肉焼売
			3	鍋の振り方	炒飯 咕啫肉
			3	中華鍋で卵の焼き方	芙蓉蟹 水口鶏
			3	デザートの作り方 ごま団子の作り方	回鍋肉 芝麻球

シラバス

調理師科・調理専門士科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
琉球料理	実習	調理師科39時間 専門士科1年生39時間 専門士科2年生42時間	仲村 公子
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

- (1) 「琉球料理」の実習を通して、沖縄の伝統的な食文化と豊かな食生活の知識、技能を習得し、料理を通して歴史的背景を学ぶ。
- (2) 「琉球料理」独自の食材、調理方法、知識を習得させる。
- (3) 家庭での食生活を充実させ「琉球料理」を取り入れた料理の普及、伝承、行事の促進につなげさせる。

2 教科書

独自のレシピ

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	「琉球料理」に関心を持ち、実習を意欲的に取り組む態度を身に付けているか	出席状況 学習活動 提出物
思考 判断	基礎的、基本的な知識と技術を活用し適切に判断し、創意工夫が出来る能力を身に付けているか	個人作品展 日頃の学習態度
技術 表現	調理において基礎、基本的な技術を身に付け、盛り付け方、器の調和など、創意工夫する能力を身に付けているか	個人作品展 日頃の学習態度
知識 理解	指導に従い、調理ができ、基礎的、基本的な技術が身に付いているか、「琉球料理」に関心をもっているか	個人作品展 日頃の学習態度

4 評価の方法

- (1) 指導に従って料理が出来上がっているか(8材料の切り方、味付け、調理方法など)
- (2) 仕上げ、盛り付けがきれいであるか(盛り付け方、器が調和しているか)
- (3) 服装について(衛生的であるか、頭髮、手洗いなど)
- (4) 実習中の態度(私語などは慎むこと)
- (5) レシピなどの提出物

5 学習計画 (年間授業計画) 調理師科・調理専門士科1年生

学期	月	単 元	時 間	指導目標	学習内容及び留意点
前 期			3	沖縄の伝統的食文化、食生活について理解する	クファジュージー ナマシグラー 三枚肉の茹で方
			3	「豚肉」について、下茹で、処理方法を習得する。豚肉の部位、方言名・部位によつての調理方法を学び、習得する	イナムドゥチ アンドンソー 白米の炊き方
			3	「豚だし」「鰹だし」のとり方を理解する	
			3	琉球料理の特徴について理解を深める	ポーポー チンビン あま菓子
			3	行事食、庶民料理、宮廷料理の違いを理解する。	ラッチョーチャンプルー ンジャナバーソーネー
後 期			3	ラッチョー、ムジ、ンスナバー等の沖縄独特の食材の下処理、調理方法を学ぶ	ムジの汁 ウムクジアンダーギー
			3		ナーペーランブシー くずもち
			3	現在でも受け継がれている「行事食」を習得し、実生活の中で学んだ事を生かし、伝承していく	ゴーヤーチャンプルー サーターアンダーギー ゴーヤージュース
			3	チャンプルー、イリチー、タシヤー、ンブシー、ソーネー等の琉球料理独得な調理方法を学ぶ	ラフテー ルーイゾーミン スヌイの酢の物
			3	沖縄の伝統的な祝い、おもてなし料理について理解を深める 宮廷料理、菓子の調理方法、技術を学ぶ	昆布イリチー チールンコー 中身の吸い物 ミヌダル
		3	食材の品質、選び方、下処理の方法を学ぶ	菜飯 ドゥルワカシー	

シラバス

調理師科・調理専門士科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
製菓	実習	調理師科18時間 専門士科1年生18時間 専門士科2年生21時間	野上 隆
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

- (1) 洋菓子製造の基礎を教える(計量、食材への知識、衛生)
- (2) 洋菓子の基本を教える(基本のお菓子、生地、作業)
- (3) お客様へお出し出来る商品作りを身に付ける
- (4) パティシエ、デザート職人としての心構えを身に付ける

2 教科書

独自のレシピ

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	洋菓子製造にあたっての心構えはあるか 積極的に授業を受け、意欲的な態度か	出席状況 実習態度 取り組み方 チームや先生との コミュニケーション
思考 判断	実習の時にスムーズに動き、的確な判断が できているか	実習態度
技術 表現	基本的な技術が身に付いているか 作業が丁寧に行われているか	実習態度
知識 理解	洋菓子製造に対する知識を身に付けて 理解しているか	実習態度

4 評価の方法

- (1) 実習態度
- (2) 実習への取り組み方、積極性
- (3) 作業の丁寧さ、作品の仕上がり

5 学習計画（年間授業計画）調理師科・調理専門士科1年生

学期	月	単 元	時 間	指導目標	学習内容及び留意点
前 期			3	製菓を始める為の知識 器具の使い方 計量の仕方	シフォンケーキ クレム・シャンティ
			3	基本の生地、クリーム シュー生地 クレム・パティシエール	ジュー・ア・ラ・クレム シュー・バリエ
後 期			3	基本の生地・クリーム スポンジ生地 ムース	ティラミス シガレット
			3	基本の生地・クリーム クレム・アングレーズ ババロア	ババロア・ア・ラ・ヴァニニュー チュイル・ダンテル
			3	基本の生地・クリーム パート・シュクレ クレム・ダイヤモンド	タルト・オ・フリユイ タルト・オ・ポワール
			3	基本の生地・クリーム	ガトー・オ・フロマージュ マドレーヌ
			3	デザート菓子	トリュフ ガトー・オ・ショコラ・クラシック

シラバス

調理師科・調理専門士科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
製菓	実習	調理師科18時間 専門士科1年生18時間 専門士科2年生18時間	加藤 智彦
※実務経験のある教員等による授業科目		専修学校設置基準第41条の1	当該業務に通算6年以上従事
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

- (1) 調理全般の基礎となる、計量の正確さ及び無駄のない食材の使用法の育成
- (2) 創造性の修練と美的感覚の育成
- (3) 調理の楽しさや面白さを感じてもらうこと

2 教科書

独自のレシピ

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	お菓子づくりに強い関心を持ち、調理実習を意欲的に取り組む態度	出席状況 学習活動 提出物
思考 判断	製菓について自己の考え方をしっかり持ち、創意工夫をする態度を身に付けているか	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	基礎・基本的な技術を身に付け、作業がすぐできるような調理台の整理整頓ができているかどうか	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	製菓についての知識を身に付けて、さらに成長しようとする態度	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

- (1) デモンストレーションの説明を真剣に聞いているか
- (2) 作業工程の手順がてきぱきとして、無駄がない
- (3) 仕上げの独創的な美的感覚と正確さ等

5 学習計画:調理実習・製菓 (年間授業計画)調理師科・調理専門士科1年生

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期			6	プリンの作り方	プリン ブラマンジェ クレームブリュレ アングレーズソース
			6	ロールシートの基本	ブッシュ・ド・ノエル Xmasバージョン仕上げ
			6	アレンジクッキー	パートシュクレ アイシング クッキー(デコレーション)

シラバス

科目名	履修方法	総時間数	担当者
総合調理実習(フードビジネス)	実習	調理師科30時間	蔵岡 伸治
設置基準	専修学校設置基準第41条の5	特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する	

1 科目の目標

- ・外食産業とは何か？から着実に捉える
- ・飲食業を取り巻く環境の厳しさ、時代の流れとともに変化する概要を大きく捉える
- ・最終的に、飲食店開業から経営戦略、マーケティングまでを身近に感じることができる
- ・講義を通じて、物事を考える力を養い、自分自身の考え方・意見をもてる人間力を育成する。
- ・正しい情報の共有とコミュニケーション、チーム・ビルドの重要性を理解する。

2 教科書

調理師養成教育全書「総合調理実習」<第四章 飲食店開業計画>

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	出席状況や授業態度 質疑応答を含めた積極的な聴取と疑問意識 積極的な講義への参画意識	出席状況 学習活動
思考 判断	外食産業を取り巻く環境を学び これからの外食産業をどう見るか？を考える	テスト 学習態度
技術 表現	マーケティングの考え方 経営戦略の判断、現代のトレンドを理解する	テスト 学習態度
知識 理解	飲食店の開業をシミュレートし、 基本的な戦略を構築できる知識を習得する。	テスト 学習態度

4 評価の方法

定期試験 80%

出席状況 受講態度 20% (積極的な講義への参画が軸)

5 学習計画（年間授業計画）調理師科

学 期	月	単 元	時 間	指 導 目 標	学 習 内 容 及 び 留 意 点
前 期	4月	第4章 飲食店開業計画 第1節 調理師と フードサービス ①外食産業について	3	外食産業の動向を把握する 市場規模の把握する 社会動向と調理師の関わりを考える	イントロダクション 外食産業について理解 内食から外食への時代背景 外食産業の市場規模と同行 市場規模の把握 外食産業の転換 社会動向と調理師のかかわり
	5月	第1節 調理師と フードサービス ②フードビジネスのトレンド	9	フードビジネスの動向とトレンドを考える 多様性の社会動向を考える	安全・安心の重要性 健康志向 グローバル戦略 生活習慣病 スローフード マクロビオテックとオーガニック ファストフードにおけるトレンド インパウンドの知識 M&A 二極化 脱マニュアル ターゲットの細分化 受動喫煙防止 アレルギー対応 食物禁忌
	6月				
	7月				
後 期	9月	第2節 飲食店の開業 ①開業の心構え ②飲食店の基本戦略	3	開業の関連する様々な問題を考え、 解決策を考える思考をもつ 経営理念の考え方や事業計画の 考え方を身に着ける 経営戦略の考え方、マーケティングの 初歩的感覚を身に着ける 各種戦略の考え方を紹介説明	自分を知る 開業に必要な心構え 知識 経験 人脈 飲食店の基本戦略 飲食店経営の原理原則 経営理念の考え方 経営方針と事業計画 経営戦略とマーケティング 市場戦略 顧客戦略 商品・サービス戦略 販売戦略・投資戦略・人財戦略 財務戦略 飲食店のマーケティング
	10月	第2節 飲食店の開業 ③開業に向けての流れ 開業スケジュール 各種計画の策定	6	開業スケジュールの見方を理解する 各種計画の策定を説明 事業計画書の求める内容を把握	開業スケジュール 各種計画の策定 事業計画書
	11月				
	12月	第2節 飲食店の開業 ③開業に向けての流れ 具体的な開業準備	6	具体的な開業準備をシミュレートする	具体的な開業準備 資金調達 物件取得 デザイン 計数管理 BM 運営管理
	1月				
2月	フードビジネス総まとめ	3	フードビジネスと調理師をどうとらえるのか？	深層思考と表層思考	

シラバス

科目名	履修方法	総時間数	担当者
総合調理実習(接客サービス)	実習	調理師科30時間	蔵岡 伸治
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

- ・サービスの種類や特性を理解し、商品としてのサービスを考える。
- ・サービスを通じて、調理師とのかかわりを理解し、総合的なレストランサービスの視野を広げる。
- ・接客マナー基本5原則を軸とし、時代に即した国際的なマナーを身に付ける。
- ・講義を通じて、物事を考える力を養い、自分自身の考え方・意見をもてる人間力を育成する。
- ・正しい情報の共有とコミュニケーション、チーム・ビルドの重要性を理解する。

2 教科書

調理師養成教育全書（総合調理実習）

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	出席状況や授業態度 質疑応答を含めた積極的な聴取と疑問意識 積極的な講義への参画意識	出席状況 学習活動
思考 判断	接客サービス、接客マナーを通じて おもてなしのこころを理解し グローバルに表現できる	テスト 学習態度
技術 表現	接客マナー基本5原則を軸にした 基本的な接客サービスを習得し 安心・安全なサービスを提供できる	テスト 学習態度
知識 理解	接客実務の基本的な流れ、関連する什器・設備 の名称や食事環境を把握している 情報の共有、コミュニケーションの重要性を理解する	テスト 学習態度

4 評価の方法

定期試験 80%

出席状況 受講態度 20%（積極的な講義への参画が軸）

5 学習計画（年間授業計画）

学 期	月	単 元	時 間	指 導 目 標	学 習 内 容 及 び 留 意 点
前 期	4月	第3章 接客サービス 第1節 求められるサービス	3	サービスとは何か？ 時代背景と外食産業 サービスの関連する言葉の語源と意味 食に求められる要素 サービスの種類 サービスの特徴 商品としてのサービス サービスにおける大切な姿勢 サービスと調理師のかかわり	イントロダクション サービスとホスピタリティ 参画と情報共有 コミュニケーション チームワークビルド CSからCD サービスという商品
	5月	第2節 接客サービスの基本	6	接客者としての意識	人間力の育成 ビジネスマナー マナーの重要性 挨拶 表情 身嗜み 言葉遣い 態度 (電話応対)
	6月			自己の人間性の育成 プロとしての仕事	
				接客者としての基本マナー 接客マナー基本5原則	
7月			基本的なサービスの流れ		
後 期	9月	第3節 接客実務	6	お客様の入店から退店まで 接客者の一日の業務 料理別サービス方法 日本料理 西洋料理 中国料理	専門用語の基礎知識 マニュアルと臨機応変 動作と席次
				接客実務一実技一	会場セッティング 什器備品の名称・呼称 ワインサービス
				ワインの抜栓実技 皿のバッシングの実務 その他、ナプキンの折り方等	
	10月	第4節 食卓の演出	6	カラーコーディネイト	卓の演出 演出実技 テーブルセッティング
	11月			色の種類 色の感じ方 色の組み合わせ テーブルコーディネイトとは テーブルコーディネイトの方法 快適な食事環境	
	12月	第5節 クレーム対応	6	クレーム対応の心構え	クレームとは？ 事例解説 個々の考え方・意見 対応への考え方 情報共有と コミュニケーション チームワークビルド
1月	クレームの種類とその対応方法 クレームの種類 クレームの原因 クレーム対応の具体的な手順 クレーム対応の注意点 クレームを発生させないためには				
2月 (3月)					
		接客サービス総まとめ	3	接客サービスの概論まとめ 接客サービスの関連する議題を テーマにディベート 情報共有とコミュニケーションの重要性	接客サービスとは？ 接客マナーとは？ 深層思考と表層思考

シラバス

調理師科・調理専門士科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
総合調理実習(集団調理)	実習	調理師科30時間 調理専門士科1年生27時間 調理専門士科2年生33時間	金城 桐子
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

特定多数の食事を供給ことで必要な技術、衛生管理を身に付ける
 喫食者による献立作成を身に付ける
 栄養カロリー計算の仕方を身に付ける
 集団調理により協調性を身に付ける

2 教科書

総合調理実習(全国調理師養成施設協会)
 沖縄の健康食(日本糖尿病協会沖縄県栄養士部会)

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	喫食者に寄り添う調理が出来るかどうか 積極的に献立作成が出来るかどうか	出席状況 学習活動
思考 判断	喫食者による献立を考えられるか	学習態度
技術 表現	正確に計量出来るかどうか 正確に盛り付け出来るかどうか	学習態度
知識 理解	衛生管理が出来るかどうか 食材、調理方法を考えているか	学習態度

4 評価の方法

出席状況
 授業態度
 協調性

5 学習計画:総合調理実習<集団調理> (年間授業計画)調理師科・調理専門士科1年生

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期			3	集団調理実習の目的 実習の心構え 栄養計算ができるようにする	集団調理実習の進め方 栄養計算の仕方
			3	班編制 実習の流れについて 食材発注の仕方を覚える レシピの栄養計算	集団調理実習にあたって 集団調理実習の進め方 食材発注について 栄養計算の仕方
			3	試作 計画 本番の流れの確認	本番のメニューを4人前作る 食材発注の確認 オペレーションマニュアル確認
			3	衛生管理 実施・評価 アンケート回収	衛生管理チェック 調理・試食・片付け 評価(アンケート実施)
			3	まとめ 改善	班で話し合い、クラスで発表 次回に向けて改善する
後期			3	対象別献立作成 エネルギー計算の仕方 食材発注表作成	病態食 (糖尿病食) バランスのこれた健康食 献立・食材表作成 エネルギー計算
			3	試作 計画 本番の流れの確認	本番のメニューを4人前作る 食材発注の確認 オペレーションマニュアル確認
			3	衛生管理 実施・評価 アンケート回収	衛生管理チェック 調理・試食・片付け 評価(アンケート実施)
			3	まとめ	

シラバス

履修学科		調理師科・調理専門士科		
科目名		履修方法	総時間数	担当者
キャリア形成		実習	調理師科45時間 専門士科1年生36時間	鈴木 昭
担当者紹介	専門調理師		設置基準 該当条項	専修学校設置基準第41条の5

1 科目の目標

学科資格試験、校内学科試験、マナー講座、会社説明会等
社会人になるためのマナー等を学ぶ

2 教科書・参考文献

オリジナル資料

3 学習計画

回数	月	授業形態	時間数	講義内容
				食育インストラクター試験 技術考査 介護食士3級学科試験 校内学科試験 マナー講座 会社説明会 履歴書の書き方 社会学習

シラバス

履修学科		調理師科・調理専門士科		
科目名		履修方法	総時間数	担当者
総合技術実習		実習	調理師科15時間 専門士科1年生15時間 専門士科2年生15時間	鈴木 昭 外部講師
担当者紹介	専門調理師		設置基準 該当条項	専修学校設置基準第41条の5

1 科目の目標

外部講師を招き、技と学び、体験談を聞くことにより
学校では学べない現場の厳しさ、楽しさ学ぶ。

2 教科書・参考文献

オリジナル資料

3 学習計画

回数	月	授業形態	時間数	講義内容
		実習	15	外部講師を招いての実習 中国料理 イタリア料理 ふぐ処理講習 フランス調理 日本料理 その他

シラバス

調理師科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
介護食	講義・実習	講義9時間 実習3時間	宮川 典子 新垣 弘美
担当者紹介	管理栄養士	設置基準 該当条項	専修学校設置基準才41条1

1 科目の目標

高齢者社会の中で介護食の知識、技術を習得することにより、世の中に貢献出来る人材育成に務める。

また、老人の心理を理解し、一人ひとり異なる介護食において「楽しい」と思える食生活を送れるサポートが出来る人材育成に務める。

2 教科書・参考文献

公益社団法人 全国調理職業訓練協会 介護食士3級 上巻・下巻・問題集

3 学習計画

回数	月		授業形態	時間数	
				3	介護概論
			講義	3	医学的基礎知識
				3	高齢者の心理
			実習	3	介護食実習① アチビー他

シラバス

履修学科		調理師科・調理専門士科		
科目名		履修方法	総時間数	担当者
スキルアップ実習1		実習	調理師科63時間 専門士科1年生33時間 専門士科2年生63時間	鈴木 昭
担当者紹介	専門調理師		設置基準 該当条項	専修学校設置基準第41条の5

1 科目の目標

作品展、ビュッフェを行うことにより、レシピ作成、原価計算、盛り付け演出を学び、就職後の現場で活かせるよう学ぶ

2 教科書・参考文献

オリジナル資料

3 学習計画

回数	月	授業形態	時間数	講義内容
調理師科	4月～ 3月	実習	63時間	グループ作品展 個人作品展 卒業ビュッフェ
専門士科 1年生	4月～ 3月	実習	33時間	グループ作品展 個人作品展
専門士科 2年生	4月～ 3月	実習	63時間	グループ作品展 個人作品展 卒業ビュッフェ

シラバス

履修学科		調理師科・調理専門士科		
科目名		履修方法	総時間数	担当者
スキルアップ実習2		実習	調理師科18時間 専門士科1年生18時間 専門士科2年生15時間	鈴木 昭
担当者紹介	専門調理師		設置基準 該当条項	専修学校設置基準第41条の5

1 科目の目標

学内実技テスト、料理検定上級、介護食士実技テスト
テーブルマナー等、資格試験や社会人になるためのマナー等を学ぶ

2 教科書・参考文献

オリジナル資料

3 学習計画

回数	月	授業形態	時間数	講義内容
		実習		介護食士3級試験 料理検定上級試験 テーブルマナー等 社会学習 実技テスト 等