

令和7年度 調理師科 51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 …	P1
食品と栄養の 特性	(150時間)	宮川 典子 …	P3
食品の安全と 衛生	(150時間) (実習30時間含む)	宮國 直美 …	P5
調理理論と 食文化概論	(180時間)	根川 文枝 … 宮川 典子 …	P7 P9
調理基礎	(81時間) (校外実習60時間を含む)	安里 剛 …	P11
日本料理	(42時間)	玉城 哲 … 上原 功 … 秋吉 実 … 安里 剛 …	P13 P15 P17 P19
西洋料理	(39時間)	平良 清徳 … 喜屋武 直彦 …	P21 P23
中国料理	(39時間)	名嘉 剛志 … 嘉陽田 翔伍 … 當山 翔太 …	P25 P27 P29
琉球料理	(36時間)	仲村 公子 … 金城 桐子	P31
製 菓	(30時間)	野上 隆 … 加藤 智彦 …	P33 P35
総合調理実習	(90時間)	蔵岡 伸治 … 金城 桐子 …	P42 P45
スキルアップ実習1	(84時間)	安里 剛 ・ 金城 桐子	P37
スキルアップ実習2	(18時間)	安里 剛 ・ 宮川 典子 ・ 金城 桐子	P38
外部講師特別授業	(15時間)	安里 剛 ・ 金城 桐子	P39
介護食	(12時間)	新垣 弘美 ・ 宮川 典子	P40
キャリア形成	(45時間)	安里 剛 ・ 宮川 典子 ・ 金城 桐子	P47
食 育	(12時間)	宮川 典子	P48

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	学習態度
思考 判断	深め、適切に判断し、食生活の場に生かす	テスト
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	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	45	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	
後 期	7				
	9	健康づくり	45	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
	10				
	11				
	12				
	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				
	3				

シラバス

調理師科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
食品の栄養の特性	講義	150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

- ① 食品や栄養の概念とその基本的な考え方を統一的、包括的に理解させることを目的とする。
- ② 生涯を通じて健康を維持、増進し、豊かな生活を営むための科学を追求し、それを実践していこうという学問であることを理解させる。
- ③ 栄養素の片寄りや過剰摂取、運動不足などの問題について「バランスの摂れた栄養」について理解を深める。
- ④ 食品の特徴、性質、成分、旬などの知識を高め実践出来るよう理解を深める。
- ⑤ 食品の表示について理解し、安全な食品選択が出来る能力を養う。

2 教科書

調理師養成教育全書 必修編 第2巻「食品と栄養の特性」テキスト使用

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	わが国の栄養の問題点、現状、食品に関心を持ち意欲的に実践、行動することが出来る。	学習態度 テスト
思 考 判 断	食品を理解しバランスの良い食事や生活は何かを学習、理解し、調理上 何を必要とするかを判断することが出来る。	学習態度 テスト
技 術 表 現	食品を理解し、栄養や組み合わせ、身体の機能、生活面を考慮した上で調理に生かすことが出来る。	学習態度 テスト
知 識 理 解	調理師として美味しく、尚かつ体に良い食生活を営むための知識を理解、習得する。	学習態度 テスト

4 評価の方法

前期、後期ともに100点法

基準は定期試験 80%

その他(提出物、授業態度、出席状況、小テスト、レポート等) 20%を考慮する

5 学習計画: 食品と栄養の特性 (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 栄養素の機能と健康	75	栄養素の機能について理解する	・三大栄養素 ・五大栄養素
		第1節 栄養と健康			
		食品の選択		食品分類法を理解する	} ・3色食品群 ・4つの食品群 ・6つの基礎食品 ・食事バランスガイド
	5				
	6	栄養素		栄養素の役割、多く含まれる食品等を理解し、実践出来るよう指導する	・五大栄養素の一つ一つを更に詳しく指導
	7				
後 期	9	ライフステージ	75	高齢者の身体の機能や栄養について理解する	・高齢者の特徴、栄養、食事の留意点
		第2章 消化、吸収		身体の機能および、身体の中で栄養素がどのように消化、吸収されるのか理解する	・栄養素の消化、吸収、代謝
	10	第3章 エネルギー代謝と 食事摂取基準		エネルギー代謝とその計算方法を学習し「健康」に生活出来るための基準を理解する	・エネルギー代謝 ・BMI ・標準体重 等 ・食事摂取基準
		第4章 食品の特徴と性質 植物性食品			
	11	動物性食品		食品の特徴、栄養価、使用方法加工工程等について理解をしそれらを使用実践できるよう指導する	・動物性、植物性食品とその加工品 ・その他の食品 (油脂類、菓子類、嗜好飲料、香辛料等)
	12	その他の食品		表示や食の選食力について理解する	・特別用途食品、保健機能食品 等
	1	第5章 食品の加工と貯蔵		食品の加工や貯蔵の目的、特徴や方法を理解する	・食品の加工 ・食品の貯蔵
	2	第6章 食品の生産と流通		自国や海外の食品、また、流通の仕組みを理解する	・食品の国内生産と輸入 ・食品の流通
	3	まとめ		1年間の総まとめ 「健康」について考える	

シラバス

調理師科

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	・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	学習態度 テスト
思考 判断	・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	学習態度
技術 表現	・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
知識 理解	・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

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:食品の安全と衛生(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 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
	5	第2章 食品と微生物		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	2 食の安全を脅かす要因
		第3章 食品と化学物質	18	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
	6	第4章 器具容器包装の衛生	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、宮國 直美……	4 微生物種類と増殖条件
	7	第5章 飲食による健康危害		2 ヒ素・水銀等重金属・放射性物質を理解	5 食品の腐敗・変敗・発酵
		第7章 食品衛生実習	15 (6)	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 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 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 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 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 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 1 器具の取り扱い、用途・使用 3 外観鑑別と割卵鑑別
後期	10	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	1 自然毒食中毒等の予防対策
		第6章 食品安全対策	12	4 経口感染症等の予防対策を習得する 5 食物アレルギーを理解し対策を講ずる	2 化学性食中毒の発生と原因
	11			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 寄生虫による食中毒の対策
				3 食品安全行政は国と地方組織がある	4 BSE、農薬・動物医療品等
				4 食品安全情報を共有することを理解する	1 フードチェーンを理解実践
				5 施設・設備の安全対策を説明できる	2 食品衛生法と食品安全基本法
				6 建物の管理運営の知識を習得実践できる	3 中央組織、食品安全委員会
	12		9	7 調理従事者の健康管理の意義を理解	4 食品表示法の施行の意義
				8 調理作業時の食品の安全対策ができる	5 施設設備・管理運営基準等
			9	9 施設設備等の洗浄・消毒・殺菌方を習得	6 施設基準に適合する補修等
			18	10 自主衛生管理HACCP運営ができる	7 定期健診・健康チェック・衛生教育
				11 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	8 食材の衛生管理、手洗い等
	1	第7章 食品衛生実習	3 (9)	12 管理計画の作成・実施・記録する習得 1 実験室・教室の空中微生物の測定実施	9 施設設備の衛生管理の徹底
				2 食品から各種細菌測定・検出ができる	10 一般衛生管理を学習する
			(9)	3 グラム染色をして、陽性、陰性の判定	11 食品の危害を分析する
				4 魚介類・食肉の鮮度判定ができる	12 重要管理点を設定する
	2		(6)	5 牛乳の鮮度判定ができる	1 一般細菌を測定し、汚染状態を
				6 食品の内部温度判定ができる	2 一般細菌を測定し、汚染状態を
	3		(3)	7 調理器具・洗浄後の汚れ状態の検査	3 一般細菌を測定し、汚染状態を
					4 一般細菌を測定し、汚染状態を
					5 一般細菌を測定し、汚染状態を
					6 一般細菌を測定し、汚染状態を
					7 一般細菌を測定し、汚染状態を

シラバス

調理師科

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)	根川 文枝
※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

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することができる。

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 美味しさを引き出す研究心と実践する態度	学習活動
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
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	学習活動
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	学習活動

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 9				
後 期	10 11				2 動物性食品 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

調理師科

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	調理師科 30時間	宮川 典子
専門調理師	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>

- 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
- 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
- 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

- | | | | |
|---|----------|-----|-------------|
| ① | 定期試験 | 80% | |
| ② | 出席 | 10% | ①～③を考慮し評価する |
| ③ | 提出物、授業態度 | 10% | |

5 学習計画（年間授業計画）調理師科 …… 食文化概論

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	18	「食育」について理解する	・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			
後 期	11	食文化の成り立ち	12	多様な食文化について理解する	・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
	12	第6章 第1節 日本の食文化史			
	1	西洋の食文化史			
		中国の食文化			
	2	多国籍の食文化			
	3	まとめ			

シラバス

調理師科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
調理基礎 校外実習	実習	調理基礎21時間 校外実習60時間	安里 剛
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	テスト 日頃の学習態度
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	日頃の学習態度
技術 表現	正確な手順で指示どおり出来ているか 盛り付けを表現と考えて盛り付けが出来ているか	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

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・校外実習 (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
		調理基礎 4	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	中華包丁のとぎ方 野菜の切り方
	6	調理基礎 5 6 7	3	西洋料理実技テスト練習	テスト項目練習
後 期	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
	11	調理基礎 8	3	日本料理実技テスト練習	テスト項目練習
	3	調理基礎 9	3	調理法別実習	調理五法の理論的実習

シラバス

調理師科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
日本料理	実習	12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	日頃の学習態度
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	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	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ないか	テスト

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	4		3	包丁の使い方	野菜の切り方
	6		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	11		3	だし巻きの鍋の返し方	だし巻き卵
期	2		3	和菓子	かるかん どら焼き 道明寺さくらもち

シラバス
調理師科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
日本料理	実習	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るか	日頃の学習態度
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	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
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るか	テスト

4 評価の方法

実技考查 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	4		3	魚の扱い方	魚の三枚おろし
	6		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
	7		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
後 期	10		3	シャリの合わせ方 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

科目名	履修方法	総時間数	担 当 者
日本料理	実習	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	
思 考 判 断	調理実習の時はその目的に集中しているか	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	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	

4 評価の方法

日本料理は盛り付けや器の使い方でも美観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

学 期	月	単 元	時 間	指導目標	学習内容及び留意点
前 期	5		3	出し汁の作り方 野菜の下準備 調味料の入れ方/使い方	蛤の潮汁 筑前煮
	6		3	しゃりの合わせ方 具材の準備 蒸し器の使い方	カリフォルニアロール 茶碗蒸し
	11		3	鯛の下処理 土鍋ご飯の炊き方 吸物の作り方	鯛の炊き込みご飯 沢煮椀
後 期					

シラバス

調理師科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
日本料理	実習	9時間	安里 剛
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るか	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 後 期	4		3	日本料理のだしのとり方 野菜の切り方 火加減を学ぶ	一番だし・二番だし 味噌汁 香の物 白飯の炊き方
	5		3	テスト練習	桂むき だし巻き卵 蛇腹胡瓜
	2		3	シャリの合わせ方 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

科目名	履修方法	総時間数	担 当 者
西洋料理	実習	27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	
思 考 判 断	創意工夫をする態度を身に付けているかどうか	テスト
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	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

学 期	月	単 元	時 間	指導目標	学習内容及び留意点
前 期	4		3	包丁の使い方	野菜の切り方
	5		3 3	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・ブフ ブイヨン・ド・ボライユ フュ、メ・ド・ボワソン 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	フレンチトースト ポタージュ・パルマンティエ
後 期	10		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
	11		3	ベシャメルソースの作り方 鶏肉の扱い方	若鶏股肉のクリーム煮 彩野菜添え
	12		3	火の入れ加減	ソーモン・ボワレ・アボカド焼き ビーフストログノフ
	1		3	牛肉の下処理の仕方 火の入れ加減 スープの作り方	ローストビーフ ブイヤベース

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	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っている

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	日頃の学習態度
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	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
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

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)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 後 期	5		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
	7		3	牛肉の下処理 トマトソースの作り方 野菜の盛り付け方	牛フィレ肉のカツレツミラノ風 シャキシャキ野菜とトマトのサラダ
	1		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 帆立貝のラビゴットソース添え
	3		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 野菜のマリーネ

シラバス

調理師科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
中国料理	実習	12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と理解すること
 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	日頃の学習態度
思考 判断	中国料理に対する広範な知識	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
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

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

学期	月	単 元	時 間	指導目標	学習内容及び留意点
前 後 期	4		3	中国料理の基本1 だしのとり方	野菜の切り方 毛湯のとり方 包丁の研ぎ方
	5		3	中国料理の基本2 だしのとり方 スープの作り方	毛湯のとり方 什錦豆腐湯
	7		3	鍋の振り方	福建炒飯
	12		3	豚肉の下処理 海老の下処理	青椒肉絲 干焼蝦仁

シラバス
調理師科

科目名	履修方法	総時間数	担 当 者
中国料理	実習	12時間	嘉陽田 翔伍
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	日頃の学習態度
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	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	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

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

学 期	月	単 元	時 間	指導目標	学習内容及び留意点
前	7		3	鶏肉の下処理 鶏肉の煮込み方	炸子鶏塊 蕃茄鶏丁
期	7		3	中華鍋の使い方 海鮮の下処理	麻婆豆腐 沙律蝦仁
後	9		3	豚肉の下処理 蒸物の調理法	八宝辣醬 地燉蛋
期	12		3	牛肉の下処理 生地作り方 基本のスープ	椒香牛肉絲 薄餅卷 鶏肉清湯

シラバス

調理師科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
中国料理	実習	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と理解すること
 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	日頃の学習態度
思考 判断	中国料理に対する広範な知識	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
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

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
 はきはきし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

学期	月	単 元	時 間	指導目標	学習内容及び留意点
前 後 期	5		3	海鮮の処理の仕方	麵包蝦球(糖酢)
	5		3	野菜の炒め方 鶏肉の調理法 豚肉の調理法	苦瓜炒鶏條 頬肉叉焼 芥末卷心菜
	6		3	蒸物の調理法 揚げ物の調理法	腸詰おこわ 松鼠魚
	12		3	基本の点心 中華鍋の振り方	焼き餃子 卵炒飯
期	2		3	鶏肉の炒め方 豚肉の炒め方	宮保鶏丁 咕咾肉

シラバス

調理師科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
琉球料理	実習	36時間	仲村 公子・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

- (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	日頃の学習態度
思考 判断	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
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	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:調理実習・琉球料理 (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	5		3	沖縄の伝統的食文化、食生活について理解する 「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	クファージュシー ナマングラー 三枚肉の茹で方 イナムドゥチ アندگانスー 白米の炊き方
	6		3	「豚だし」「鰹だし」のとり方を理解する	
	7		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 あまがし
			3	季節野菜の調理法 基本の琉球菓子	ナーベールンブシー くずもち
後 期	7		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 チャンプルー、イリチー、タシヤー、	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
	9		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 ンジャナバースーネー ンジャナバースーネー
	10		3	骨付き豚の処理と汁物料理 沖縄独特の食材の下処理、調理方法を学ぶ	ソーキ汁 ウムクジアンダーギー
	12		3	庶民料理、柔らかい飯料理 酢味噌の作り方	フーチバージューシー ハンダマの酢味噌かけ
	1		3	沖縄の伝統的な祝い料理について理解を深める	田芋でんがく スンシーイリチー カシチー(赤)
	2		3	豚肉煮込みの琉球料理独特な調理方法を学ぶ 伝統、琉球菓子	ラフテー スヌイの酢の物 花ぼうろ
	2		3	手打ち麺とだしの取り方 豚肉の煮込み方	沖縄そば 麺・そば汁・煮付け
	3		3	食材の品質、選び方、下処理の方法を学ぶ 伝統、琉球菓子	菜飯 チールンコー

シラバス

調理師科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
製菓	実習	18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	日頃の学習態度
思考 判断	実習の時にスムーズに動き、的確な判断が	日頃の学習態度
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	日頃の学習態度
知識 理解	洋菓子製造に対しての知識を身に付けて 理解しているか	日頃の学習態度

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

学期	月	単 元	時 間	指導目標	学習内容及び留意点
前 期	5		3	製菓を始める為の知識	シフォンケーキ
			3	器具の使い方	パッションソース
				計量の仕方	
				基本の生地・クリーム	ババロア・ア・ラ・ヴァニージュ
				クレム・アングレーズ	チュイル・ダンテル
後 期	7		3	基本の生地、クリーム	シュー・バリエ
			3	シュー生地	マドレーヌ
				クレム・パティシエール	カルト・カール
	11		3	基本の生地・クリーム	タルト・オ・フリュイ
			3	パート・シュクレ	タルト・オ・ボンム
					ガトー・オ・フロマージュ

シラバス

調理師科

科目名	履修方法	総時間数	担 当 者
製 菓	実習	12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	日頃の学習態度
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	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	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	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

学期	月	単 元	時 間	指導目標	学習内容及び留意点
前 期	6		3 3	ジェノワーズの焼き方	ガトー・オ・フレーズ
後 期	12		3 3	基本の冷製菓子 アングレーズソース	プリン クレームブリュレ ブランマンジェ アングレーズソース

シラバス

調理師科

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
専門実習 スキルアップ実習1		実習	調理師科84時間 専門士科1年生 (87時間中)48時間 専門士科2年生87時間	安里 剛 金城 桐子
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
28	4月～ 3月	実習	12	グループ作品展
			33	個人作品展
			39	卒業ビュッフェ

シラバス

調理師科

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
専門実習 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 (87時間中)18時間 専門士科2年生15時間	安里 剛 宮川 典子 金城 桐子
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
6	通年	実習	3	介護食士3級試験
			3	テーブルマナー等
			12	実技テスト 等

シラバス

調理師科

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
外部講師特別授業		実習	調理師科15時間 専門士科1年生 (87時間中)15時間 専門士科2年生39時間	安里 剛・金城 桐子 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
5	通年	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

調理専門士科

調理専門学科				
科 目 名		履修方法	総時間数	担 当 者
介護食		講義・実習	1年次12時間 (講義9時間・実習3時間) 2年次9時間(実習)	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
				専修学校設置基準第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	講義内容
4	4	講義	3	介護概論 介護概論
	5		3	医学的基 医学的基礎知識
	6		3	高齢者の 高齢者の心理
	9	実習	3	介護食実 介護食実習① アチビー他

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	1年制課程90時間(内30時間) 2年制課程87時間(内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:フードビジネス (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	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 マクロバイオテックとオーガニック インバウンドの知識 M&A 二極化 ・ 食物禁忌 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
	6月	② フードビジネスの トレンド			
	7月				
	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	6	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 初步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・投資・人財・財務戦略 飲食店のマーケティング
後期	10月	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	6	具体的な開業準備をシミュレートする フードビジネスと調理師 をどうとらえるのか？	具体的な開業準備 資金調達 物件取得 デザイン 計数管理・EM・運営管理 接客サービスとは？ 接遇マナーとは？ 深層思考と表層思考
	1月	④開業後の 日常運営			
	2月				

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考える
- ・ 飲食産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考える
- ・ 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、意見を持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	学習態度 テスト
思 考 判 断	外食産業と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	学習態度 テスト
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	学習態度 テスト
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。	学習態度 テスト

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 接客サービス (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 サービスの種類と特徴 商品としてのサービス サービスにおける大切な姿勢と 調理師としてのかかわり	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 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	人間力の育成 ビジネスマナー・マナーの重要性 挨拶・表現・言葉遣い・態度 (電話対応)
	6月				
	7月	第3節 接客実務	6	基本的なサービスの流れ 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 接客実務一実技一	専門用語の基礎知識 マニュアルと臨機応変 動作と席次 会場セッティング 什器備品の名称・呼称 ワインサービス
	9月				
後期	10月	第4節 食卓の演出	6	カラーコーディネート 色の種類・感じ方・組み合わせ テーブルコーディネートとは テーブルコーディネートの方法 快適な食事環境	卓の演出 演出実技 テーブルセッティング
	11月				
	12月		6	クレームの種類とその対応方法 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	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 チームワイルドビルド
	1月				
	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
 栄養バランスを考えた献立作成を習得する
 栄養価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ているかどうか 積極的に献立作成が出来ているかどうか	出席状況 学習活動
思 考 判 断	栄養バランスを考えた献立になっているか	学習態度
技 術 表 現	正確に計量が出来るかどうか 正確に盛り付けが出来るかどうか	学習態度
知 識 理 解	衛生管理が出来ているかどうか 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

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 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 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

調理師科

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	45時間	安里 剛 宮川 典子 金城 桐子
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
15	通年	講座	3	食育インストラクター試験
			6	技術考査
			3	介護食士3級学科試験
			3	料理技術検定上級
			12	校内学科試験
			3	マナー講座
			6	会社説明会
			3	履歴書の書き方
			6	社会学習

シラバス

調理専門士科

科 目 名		履修方法	総時間数	担 当 者
食 育		講義	12時間	宮川 典子
担当者紹介	管理栄養士		設置基準 該当条項	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

日本の教育の3本柱を支える「食育」についてや「食文化」について学習する。
また、様々な都道府県や国々の文化や食、郷土料理、行事料理を理解することにより沖縄の良さを知り実践できるようにする。
また、幼稚園との食育実習をし「伝える難しさ」や指導者としての進め方などを学習する。

2 教科書・参考文献

食育インストラクター教本

3 学習計画

回数	月	授業形態	時間数	講義内容
4	10 11		12	みのり幼稚園食育実習実施について(計画・作成) みのり幼稚園との食育実習 まとめ・食育実習を通じての反省会

