

令和8年度 調理師科 52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

## 1. 座学

・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)	宮川 典子	…	3
・食品の安全と衛生	(150時間/実験30時間含む)	宮國 直美	…	5
・調理理論と食文化概論	(調理理論150時間/食文化概論30時間)	笠原 寛子	…	7
		宮川 典子	…	9

## 2. 実習

・調理基礎	(81時間)	安里 剛	…	11
・日本料理	(33時間)	玉城 哲・上原 功	…	13
		秋吉 実・安里 剛		
・西洋料理	(33時間)	平良 清徳・喜屋武 直彦	…	15
・中国料理	(33時間)	名嘉 剛志・當山 翔太	…	17
		嘉陽田 翔伍		
・琉球料理	(33時間)	仲村 公子・金城 桐子	…	19
・製菓	(18時間)	野上 隆・加藤 智彦	…	21
		下田 一磨		
・介護食士3級実習・実技試験	(6時間)	新垣 弘美	…	23
		宮川 典子・金城 桐子		
・総合調理実習				
集団調理	(30時間)	金城 桐子	…	24
フードビジネス	(30時間)	蔵岡 伸治	…	26
接客サービス	(30時間)	蔵岡 伸治	…	28
・スキルアップ実習	(84時間)	安里 剛・金城桐子	…	30
・外部講師特別授業	(9時間)	安里 剛	…	31

## 3. 調理探究

・キャリア形成	(27時間)	宮川 典子・安里 剛・金城 桐子	…	32
・介護食士3級 講義	(9時間)	新垣 弘美	…	33
・テーブルマナー	(3時間)	安里 剛	…	34
・食育授業	(12時間)	宮川 典子	…	35
・校外実習報告会	(9時間)	安里 剛・宮川 典子・金城 桐子	…	36

## 4. 社会教育

・行事 等	(24時間)	安里 剛	…	37
・レクリエーション 等	(15時間)	安里 剛	…	38

※ 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	単位数	総時間数	担当者
食生活と健康	講義	3	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 評価の方法

定期試験 70%  
筆記試験

知識評価 10%  
授業内評価、小テスト、レポート等

授業態度 20%  
授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)  
チームワーク、出席率(参考)

4 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					

## シラバス

### 調理師科

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
食品の栄養の特性	講義	5	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 評価の方法

定期試験 70%

筆記試験

知識評価 10%

授業内評価、小テスト、レポート等

授業態度 20%

授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)

チームワーク、出席率(参考)

4 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・三大栄養素</li> <li>・五大栄養素</li> </ul>	
	5	第1節 栄養と健康		食品分類法を理解する		<ul style="list-style-type: none"> <li>・3色食品群</li> <li>・4つの食品群</li> <li>・6つの基礎食品</li> <li>・食事バランスガイド</li> </ul>
		食品の選択				
	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					
	9	ライフステージ		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		
後 期	10	第3章 エネルギー代謝と 食事摂取基準	75	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・エネルギー代謝</li> <li>・BMI</li> <li>・標準体重 等</li> <li>・食事摂取基準</li> </ul>	
		第4章 食品の特徴と性質 植物性食品		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に指導する		<ul style="list-style-type: none"> <li>・動物性、植物性食品とその加工品</li> <li>・その他の食品 (油脂類、菓子類、嗜好飲料、香辛料等)</li> </ul>
	11	動物性食品				
	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		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の加工</li> <li>・食品の貯蔵</li> </ul>
	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		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の国内生産と輸入</li> <li>・食品の流通</li> </ul>
2	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	単位数	総時間数	担当者
食品の安全と衛生	講義	5	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 評価の方法

定期試験 70%  
筆記試験

知識評価 10%  
授業内評価、小テスト、レポート等

授業態度 20%  
授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)  
チームワーク、出席率(参考)

4 学習計画:食品の安全と衛生 (年間授業計画) 調理師科

	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
	6	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
	7	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
		第5章 飲食による健康危害	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	5 食品の腐敗・変敗・発酵
		第7章 食品衛生実習	15 (6)	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 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・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
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
	11	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	2 化学性食中毒の発生と原因
				5 食物アレルギーを理解し対策を講ずる	3 寄生虫による食中毒の対策
				1 食品安全対策と調理師の役割を学習	4 BSE、農薬・動物医療品等
				2 食品安全対策の関係法律が理解できる	1 フードチェーンを理解実践
				3 食品安全行政は国と地方組織がある	2 食品衛生法と食品安全基本法
				4 食品安全情報を共有することを理解する	3 中央組織;食品安全委員会
	12			5 施設・設備の安全対策を説明できる	4 食品表示法の施行の意義
				6 建物の管理運営の知識を習得実践できる	5 施設設備・管理運営基準等
				7 調理従事者の健康管理の意義を理解	6 施設基準に適合する補修等
				8 調理作業時の食品の安全対策ができる	7 定期健診・健康チェック・衛生教育
9 施設設備等の洗浄・消毒・殺菌方を習得				8 食材の衛生管理、手洗い等	
1	第7章 食品衛生実習	(9)	10 自主衛生管理HACCP運営ができる	9 施設設備の衛生管理の徹底	
			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	
			12 管理計画の作成・実施・記録する習得	11 食品の危害を分析する	
			1 実験室・教室の空中微生物の測定実施	12 重要管理点を設定する	
			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	
2		(9)	3 グラム染色をして、陽性、陰性の判定	2 一般細菌を測定し、汚染状態を	
			4 魚介類・食肉の鮮度判定ができる	3 一般細菌を測定し、汚染状態を	
			5 牛乳の鮮度判定ができる	4 一般細菌を測定し、汚染状態を	
2		(6)	6 食品の内部温度判定ができる	5 一般細菌を測定し、汚染状態を	
			7 調理器具・洗浄後の汚れ状態の検査	6 一般細菌を測定し、汚染状態を	
			(3)	7 調理器具・洗浄後の汚れ状態の検査	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	単位数	総時間数	担当者
調理理論と食文化概論	講義	6	180時間 (調理理論150時間)	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する事ができる。

### 2 教科書

調理師養成教育全書 「調理理論と食文化概論」

### 3 評価の方法

定期試験 70%  
筆記試験

知識評価 10%  
授業内評価、小テスト、レポート等

授業態度 20%  
授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)  
チームワーク、出席率(参考)

4 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 7 9	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
後 期	10 11				2 動物性食品 3 その他の食品
	12 1 2	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

# シラバス

## 調理師科

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
調理理論と食文化概論	講義	調理理論合算 6	180時間 (食文化概論 内30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

- 4 調理師養成教育全書（調理理論と食文化概論）

### 3 評価の方法

定期試験 70%  
筆記試験

知識評価 10%  
授業内評価、小テスト、レポート等

授業態度 20%  
授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)  
チームワーク、出席率(参考)

4 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6章	18	「食育」について理解する	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現代の食環境・食志向</li> <li>・食文化の継承者としての役割</li> <li>食育教材の政策</li> </ul>
	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"> <li>・食文化の成り立ち</li> <li>・多様な食文化</li> <li>・食文化の共通化と国際化</li> </ul>		
後 期	12	第6章 第1節 日本の食文化史	12	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"> <li>・日本の食文化史</li> <li>・行事食と郷土料理</li> <li>・日本料理の様式</li> <li>・琉球料理と行事</li> </ul>
	1	西洋の食文化史			
		中国の食文化			
	2	多国籍の食文化			
	2	まとめ			

# シラバス

## 調理師科

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
調理基礎 校外実習	実習	11	330時間 (内調理基礎21時間 内校外実習60時間)	安里 剛 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

- ・調理基礎は調理師として基本となる技術の習得
- ・衛生的な服装、身だしなみ、実習室清掃等の理解
- ・校外実習により現場業務を知り、日々の学習の大切さ、ひたむきさを身につける

### 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 評価の方法

定期試験 70%  
実技試験、製作品評価、作業工程評価(スピード他)

知識評価 10%  
授業内評価、小テスト、レポート等

授業態度 20%  
授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)  
チームワーク、出席率(参考)

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
	4	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
	4	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
	4	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	3	実技テスト練習	テスト項目
後期	7	調理基礎 6	3	個人作品展説明	個人作品展に向けて
	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 7	3	実技テスト練習	テスト項目

## シラバス

### 調理師科

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
日本料理	実習	11	330時間 (内33時間)	玉城 哲・上原 功 秋吉 実・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 評価の方法

定期試験 70%  
実技試験、製作品評価、作業工程評価(スピード他)

知識評価 10%  
授業内評価、小テスト、レポート等

授業態度 20%  
授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)  
チームワーク、出席率(参考)

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
	5		3	魚の扱い方	魚の三枚おろし
	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
	6		3	串のうち方 素材の下処理の仕方 天ぶらの衣づくり 天ぶらの揚げ方 天つゆの合わせ方	あゆの塩焼き 天ぷら
	7		3	実技テスト	大根の桂むき 魚のさばき
	7		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
	後期	10		3	しゃりの合わせ方 具材の準備 蒸し器の使い方
11			3	だし巻き卵の鍋の返し方 野菜の切り方 黄身酢の作り方	だし巻き卵 蛇腹胡瓜・松葉人参 海老といかの黄身酢かけ
12			3	実技テスト	だし巻き卵 蛇腹胡瓜・松葉人参
1			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
2			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

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
西洋料理	実習	11	330時間 (内33時間)	平良 清徳 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

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  
オリジナルレシピ

### 3 評価の方法

定期試験 70%  
実技試験、製作品評価、作業工程評価(スピード他)

知識評価 10%  
授業内評価、小テスト、レポート等

授業態度 20%  
授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)  
チームワーク、出席率(参考)

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	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	基本的なだしの取り方	ブイヨン・ド・ブフ
			3	魚のさばき方 ソースの作り方	ブイヨン・ド・ボライユ フェ、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
	6		3	シャトーのむき方 卵の扱い 実技テスト練習	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
	7		3	実技テスト	シャトー オムレツ
	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
後期	11		3	ベシヤ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	実技テスト	チキンレグさばき ベシヤメルソース
	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
	2		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

# シラバス

## 調理師科

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
中国料理	実習	11	330時間 (内33時間)	名嘉 剛志 當山 翔太・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

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  
オリジナルレシピ

### 3 評価の方法

定期試験 70%  
実技試験、製作品評価、作業工程評価(スピード他)

知識評価 10%  
授業内評価、小テスト、レポート等

授業態度 20%  
授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)  
チームワーク、出席率(参考)

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	鶏肉の下処理 鶏肉の煮込み方	炸子鶏塊 藩茄鶏丁
	6		3	中国料理の基本 スープの作り方 実技テスト練習	什錦豆腐湯
	7		3	実技テスト	中国料理基礎実技
	7		3	中華鍋の使い方 海鮮の下処理	麻婆豆腐 沙律蝦仁
	7		3	海鮮の処理の仕方	麵包蝦球(糖酢)
後期	11		3	鍋の振り方 豚肉の下処理 実技テスト練習	炒飯 青椒肉絲
	12		3	実技テスト	中国料理基礎実技
	12		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
	12		3	豚肉の下処理 蒸物の調理法	八宝辣醬 地燉蛋
	2		3	蒸物の調理法 揚げ物の調理法	腸詰おこわ 松鼠魚

## シラバス

### 調理師科

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
琉球料理	実習	11	330時間 (内33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 評価の方法

定期評価 70%  
製作品評価、作業工程評価(スピード他)

知識評価 10%  
授業内評価、小テスト、レポート等

授業態度 20%  
授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)  
チームワーク、出席率(参考)

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、方言名を学ぶ	クファジュシー ナマシグラー 三枚肉の茹で方
	5		3	部位によつての調理方法を学び、習得する 「豚だし」「鰹だし」のとり方を理解する	イナムドウチ アンダンスー 白米の炊き方
	6		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
	7		3	季節野菜の調理法 基本の琉球菓子	ナーベラーンプシー くずもち
後期	9		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 チャンブルー、イリチー、タシヤー、	ゴーヤーチャンブルー サーターアンダーギー ゴーヤージュース
	10		3	行事食、庶民料理、宮廷料理の違いを理解する。	ラツチャーチャンブルー ンジャンパースーネー ンジャンパースーネー
	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 ウムケジアンダーギー
	11		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 カンチー(赤)
	1		3	豚肉煮込みの琉球料理独得な調理方法を学ぶ 伝統、琉球菓子	ラフテー スヌイの酢の物 花ぼうる
	1		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
	2		3	食材の品質、選び方、下処理の方法を学ぶ	菜飯 チールンコー

# シラバス

## 調理師科

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
製菓	実習	11	330時間 (内18時間)	野上 隆・加藤 智彦 下田 一磨
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

オリジナルレシピ

### 3 評価の方法

定期評価 70%

製作品評価、作業工程評価(スピード他)

知識評価 10%

授業内評価、小テスト、レポート等

授業態度 20%

授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)  
チームワーク、出席率(参考)

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	11		3 3	製菓を始める為の知識 器具の使い方 計量の仕方 基本の生地・クリーム クレム・アングレーズ	シフォンケーキ パッションソース ババロア・ア・ラ・ヴァニニュー チュイル・ダンテル
	11		3 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	シュー・バリエ マドレーヌ カルト・カール

# シラバス

## 調理師科

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
調理実習(介護食士3級 実習・実技試験)	実習	11	330時間 (内6時間)	新垣 弘美 宮川 典子・金城 桐子
設置基準	専修学校設置基準第41条1		管理栄養士・介護食士	

### 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	年次	授業形態	時間数	
4	4	1年次	講義	3	介護概論
	5		〃	3	医学的基礎知識
	6		〃	3	高齢者の心理
	10		実習	3	介護食実習① アチビー他

### 4 評価の方法

定期評価 70%  
製作品評価、作業工程評価(スピード他)

知識評価 10%  
授業内評価、小テスト、レポート等

授業態度 20%  
授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)  
チームワーク、出席率(参考)

## シラバス

### 調理師科

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
総合調理実習 (集団調理基礎・応用)	実習	3	90時間 (内30時間)	金城 桐子 安里 剛
設置基準	専修学校設置基準第41条の5			

#### 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 評価の方法

定期評価 70%  
製作品評価、作業工程評価(スピード他)

知識評価 10%  
授業内評価、小テスト、レポート等

授業態度 20%  
授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)  
チームワーク、出席率(参考)

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	5		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
	5		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
	5		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
	6		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)
	6		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	10		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
	11		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
	11		3	衛生管理	衛生管理チェック
	11		3	実施・評価 アンケート回収	調理・試食・片付け 評価(アンケート実施)
	11		3	まとめ	

# シラバス

## 調理師科

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
総合調理実習 フードビジネス	講義	3	90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			

### 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 評価の方法

定期試験 70%  
筆記試験

知識評価 10%  
授業内評価、小テスト、レポート等

授業態度 20%  
授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)  
チームワーク、出席率(参考)

4 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  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 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				
	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・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  ④開業後の 日常運営	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？ 接客マナーとは？ 深層思考と表層思考
	1月				
2月					

## シラバス

### 調理師科

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
総合調理実習 接客サービス	講義	3	90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			

#### 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 評価の方法

定期試験 70%  
筆記試験

知識評価 10%  
授業内評価、小テスト、レポート等

授業態度 20%  
授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)  
チームワーク、出席率(参考)

4 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  (電話応対)
	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	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

履修学科		調理師科		
科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
調理実習 (スキルアップ実習)	実習	11	330時間 (内84時間)	安里 剛 金城 桐子
設置基準	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～ 2月	実習	84時間	グループ作品展 個人作品展 卒業ビュッフェ

### 4 評価の方法

定期評価 70%  
製作品評価、作業工程評価(スピード他)

知識評価 10%  
授業内評価、小テスト、レポート等

授業態度 20%  
授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)  
チームワーク、出席率(参考)

# シラバス

## 調理師科

履修学科	調理師科			
科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
調理実習 (外部講師特別実習)	実習	11	330時間 (内9時間)	安里 剛
設置基準	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
3	通年	実習	9	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

### 4 評価の方法

定期評価 70%  
製作品評価、作業工程評価(スピード他)

知識評価 10%  
授業内評価、小テスト、レポート等

授業態度 20%  
授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)  
チームワーク、出席率(参考)

# シラバス

## 調理師科

履修学科	調理師科			
科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
調理探究 (キャリア形成)	実習	2	60時間 (内27時間)	安里 剛 宮川典子・金城 桐子
設置基準	専修学校設置基準第41条の5			

### 1 科目の目標

調理業務に従事する際、活用できる資格取得  
就職活動における必須事項

### 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
9	4月～ 2月	実習	27時間	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 料理技術検定上級試験 マナー講座 企業説明会 履歴書の書き方

### 4 評価の方法

定期評価 70%  
製作品評価、作業工程評価(スピード他)

知識評価 10%  
授業内評価、小テスト、レポート等

授業態度 20%  
授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)  
チームワーク、出席率(参考)

# シラバス

## 調理師科

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
調理探究 (介護食士3級講義)	講義	2	60時間 (内9時間)	新垣 弘美 宮川 典子
設置基準	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	年次	授業形態	時間数	
3	4	1年次	講義	3	介護概論
	5			3	医学的基礎知識
	6			3	高齢者の心理
	10		3	介護食実習① アチビー他	

### 4 評価の方法

定期試験 70%  
筆記試験

知識評価 10%  
授業内評価、小テスト、レポート等

授業態度 20%  
授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)  
チームワーク、出席率(参考)

# シラバス

## 調理師科

科目名	履修方法		総時間数	担当者
調理探究 (テーブルマナー)	講義	2	60時間 (内3時間)	安里 剛 宮川典子・金城 桐子
設置基準	専修学校設置基準第41条1			

### 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、資格試験や社会人としての礼儀作法、資格取得

### 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
1	11	実習	3	テーブルマナー

### 4 評価の方法

- ・出席率
- ・授業態度
- ・協調性

# シラバス

## 調理師科

科目名	履修方法		総時間数	担当者
調理探究 (食育授業)	講義	2	60時間 (内12時間)	宮川 典子
設置基準				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	演習	3	「食育」について 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
	11		9	

### 4 評価の方法

- ・出席率
- ・授業態度
- ・教科課題

# シラバス

## 調理師科

科目名	履修方法		総時間数	担当者
調理探究 (校外実習挨拶日・報告会)	講義	2	60時間 (内9時間)	安里 剛
設置基準				

### 1 科目の目標

校外実習先訪問、挨拶、事前打ち合わせ  
実習終了後、報告、反省会

### 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
3	9	講義	6	校外実習先訪問、挨拶、打ち合わせ
	10		3	校外実習報告会

### 4 評価の方法

- ・出席率
- ・学習態度
- ・日誌提出

# シラバス

## 調理師科

科目名	履修方法		総時間数	担当者
社会教育 (行事・オリエンテーション)	講義	1	39時間 (内24時間)	安里 剛
設置基準				

- 1 科目の目標  
年間行事  
校則、学校生活の心得え、調査票等の記入提出
- 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
8	通年		6 12 6	入学式・卒業式 始業式・終業式 オリエンテーション

- 4 評価の方法
  - ・出席率
  - ・授業態度

# シラバス

## 調理師科

科目名	履修方法		総時間数	担当者
社会教育 (健康診断・レクリエーション)	講義	1	39時間 (内15時間)	安里 剛
設置基準				

- 1 科目の目標  
健康状態の検査  
全学生、教職員の親睦を深める

- 2 教科書・参考文献

- 3 学習計画

回数	月	授業形態	時間数	講義内容
5	通年	演習	3 12	健康診断 レクリエーション バーベキュー、室内レク

- 4 評価の方法  
・出席率  
・授業態度