

令和5年度 調理専門士科 1年生

シ ラ バ ス



学校法人 みのり学園
琉球調理製菓専門学校

調理専門士科 1年生 目 次

食生活と健康	(75時間)	我那覇 晃…………… 1
食品と栄養の 特性	(135時間)	宮川 典子 3
食品の安全と 衛生	(135時間) (実習30時間含む)	屋比久 善昭… 5
調理理論と 食文化概論	(165時間)	川平 美智………… 7 宮川 典子………… 9
調理基礎	(96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 鈴木 昭…………… 19
西洋料理	(42時間)	平良 清徳………… 21 喜屋武 直彦… 23
中国料理	(42時間)	名嘉 剛志………… 25 川上 明登………… 27 富原 義人 當山 翔太………… 29
琉球料理	(39時間)	仲村 公子………… 31
製 菓	(36時間)	野上 隆…………… 33 加藤 智彦………… 35
総合調理実習	(87時間)	玉城 哲…………… 37 中山 智子……… 39 金城 桐子……… 41
専門講義 <small>(沖縄食材スペシャリスト・介護食士3級講座・体育・キャリア形成)</small>	(63時間)	宮川 典子・鈴木 昭 金城 桐子・宮城 靖
専門実習 <small>(総合技術実習・スキルアップ実習1・スキルアップ実習2)</small>	(69時間)	鈴木 昭・金城 桐子

※ 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

調理専門士科1年生

科目名	履修方法	総時間数	担当者
食生活と健康	講義	75時間	我那覇 晃
※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

食は生命の源であり、また、食と健康は密接な関係を持っています。「調理師」とは、食品を調理する事により、人々に食事を提供する職業であり、その社会的使命は、食と人をつなぐ架け橋のようなものであるをいえるでしょう。沖縄県は、平成26年3月に健康・長寿おきなわの復活をめざし「けんこう沖縄21[第2次)」を策定しました。生涯にわたり健康な生活を送るためには、病気を発生させたり、悪化させたりする可能性のある行動を自らコントロールし、食事、運動、休養および睡眠の調和のとれた生活が大切です。

調理師も社会人としての社会規範の重要性を学び、信頼される調理師を目指す意識を高め、食生活と健康の大切さを認識するとともに、労働環境や人間を取り巻く環境条件や環境汚染等について学んでいく。

2 教科書

新調理師養成施設教育全書 必修編 1 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	科目に対する関心が高ければ、おのずと学習態度もよいものと思われる。	出席状況 学習活動 提出物等
思考 判断	テストは、自分で考え判断する設問と調理師として重要なことを記憶しているか記述させることで評価する。	テスト 日頃の学習態度
技術 表現		
知識 理解	社会人の調理師として重要な知識を身に付けているか、理解しているか、テストで判断する。	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

調理師としての基礎的知識を最低限(テストで6割以上)学んだかどうか、社会に出て信頼される調理師となるための学習をしたか、食生活と健康や食品の取り扱いを質疑の中に取り入れ、評価の参考にする

5 学習計画（年間授業計画）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		50	調理師と健康 健康の考え方	健康とは何か 我が国の健康水準 目指すべき健康とは
	7			食と健康の関係 調理師の役割 食生活と疾病 疾病の動向とその予防 生活習慣病	食生活が健康に果たす役割 健康的な食生活習慣づくり 調理師の成り立ち 調理師法の概要 食生活における調理師の役割 疾病の動向 疾病の予防 生活習慣病とは 生活習慣病の国際比較と 生活習慣病の重要性 生活習慣病の予防 沖縄県の保険医療の現状
後期	9			健康づくり 健康づくり対策	疾病予防から健康増進へ 健康増進法 わが国における健康づくり対策 健康教育 健康に関する食品情報
	3			心の健康づくり 調理師と食育 食育とは 食育における調理師の役割	心身相関とストレス ストレスの対処方法 心の健康と自己実現 食育の定義 食育の意義 食育基本法の概要 正しい知識の提供 食育の実践

シラバス

調理専門士科1年生

科目名	履修方法	総時間数	担当者
食品と栄養の特性	講義	135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。	出席状況 学習活動 提出物
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。	テスト 学習態度
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	テスト 学習態度
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。	テスト 学習態度

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1章 栄養素の機能と健康		栄養素の機能について理解する	<ul style="list-style-type: none"> ・三大栄養素 ・五大栄養素
	5	第1節 栄養と健康 食品の選択		食品分類法を理解する	<ul style="list-style-type: none"> ・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
	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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・高齢者の特徴、栄養、食事の 留意点
	10	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	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の摂取 ・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		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"> ・エネルギー代謝 ・BMI ・標準体重 等 ・食事摂取基準
	10	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 指導する	<ul style="list-style-type: none"> ・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)
	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	<ul style="list-style-type: none"> ・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"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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

調理専門士科1年生

科目名	履修方法	総時間数	担当者
食品の安全と衛生	講義	135時間 (実習30時間含む)	屋比久 善昭
※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

我々の体は、日々摂取する食事により作られ、これらの食品は、人の健康の保持増進に不可欠なもので、しかし、食品取扱い時の衛生管理やアレルギー等のお客様への情報提供などを誤ってしまうと、時に生命を脅かすこともあることを認識し、調理師として安全な食事を提供するために必要な食品衛生に関する知識を生物学的、化学的、物理学的視点から学び、具体的な衛生管理の手法を実践できるよう習得する。その他、食品を取り巻く現状や食品に関わる法令など幅広く学び、理解する。

2 教科書

食品の安全と衛生(全国調理師養成施設協会)

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関心 意欲 態度	食の提供には、責任を伴うことを認識し、食品の衛生管理を実践していくのに必要な知識を積極的に学び、知識だけではなく、意識を高めていこうとする姿勢が必要。	出席状況 学習態度 ワークショップ(WS) WS結果の発表
思考 判断	食品の衛生管理は、単に食品の衛生的な取り扱いだけでなく人(従事者)、物(機械、器具など)環境(調理を行う場所)など多岐にわたる衛生管理を効果的かつ合理的に行うにはどのようにしたらよいかを自ら考え、判断できる能力を備える必要がある。	テスト 学習活動 ワークショップ(WS) WS結果の発表
技術 表現	衛生的な食品の取り扱い、手指や器具、施設の清潔維持など安全な食を提供するには、具体的にどのように行うかを身につけ、実践していくことが必要。また、社会において人との関わり方も重要で、上司や先輩への意見や提案などをうまく伝える必要があり、これらを身につけることも大事である。	テスト 学習活動 ワークショップ(WS) WS結果の発表
知識 理解	衛生管理に関する知識を得ることも大事だが、これらを調理現場で活かすことができるかが重要。そのためには授業で得た知識を自身で咀嚼して理解することが必要。	テスト ワークショップ(WS) WS結果の発表 口頭質問

4 評価の方法

テストによる評価は、前期・後期の2回行う。いずれも100点法(素点)とする。評価はテストの他に日々の授業態度(学ぶ姿勢)、出席状況、ワークショップ及びその結果の発表などにより総合的に判断する。

※ワークショップでは、テーマ(課題)に対しグループで意見を出し合い、これらをまとめ、発表する

5 学習計画 (年間授業計画) 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	① 食の安全と衛生		食品の安全を守るために調理師が果たすべき役割を理解する。	人の健康を害する要因にはどのようなものがあり、食の安全を守るとはどういうことなのか食の安全確保のための調理師の責務を学ぶ。
	4	② 食品と微生物		微生物による健康危害の発生を未然に防止する基礎を学ぶ。	微生物の種類、大きさ、微生物の生息場所、増殖の仕組みや汚染、腐敗の原因を理解し、微生物による健康危害防止の基礎を学ぶ。
	9			③ 食品と化学物質	食品添加物をはじめとする各物質の特性を学び、利点と安全性を知ったうえで、危険性についても理解する。
		④ 器具・容器包装の衛生		器具・容器包装の食品衛生法の規定を学び、適正な使用方法を理解する。	器具・容器包装の材質や用途、材質別の特徴を理解し、使用目的に応じ、適正に利用できる知識を身につける。
後 期	10	⑤ 飲食による健康危害		健康の源であるべき飲食物が逆に健康危害の原因になる理由を科学的に知り、その予防について学ぶ。	飲食による健康危害の種類には細菌やウイルス、寄生虫、動物性、植物性の自然毒、化学物質などがあり、これらを理解し、どのように健康危害を未然に防止するかを学ぶ。
		⑥ 食品安全対策		調理師として自らの役割を理解し、どのようにしてこれらを実践してゆくかを学ぶ。	食品衛生は、生産から消費までの全ての段階における安全確保が重要となる そのためには、関係する法令、調理師としての役割を理解し、食品営業施設で具体的にどのように安全対策を実践してゆくかを学ぶ。
前 期・ 後 期	7 2	⑦ 食品衛生実習 ※7月～2月の間に実施	30時間	食品衛生に関する実験を行うことにより衛生管理の重要性を確認する	食品や使用水の異変を検査や測定を行うことにより科学的に判断することができることを学び衛生管理の重要性を理解し、検査が身近なものだと感じてもらう。

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	1年生165時間(内食文化概論30時間) 2年生39時間	川平 美智
※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3		高等学校において2年以上教諭の経験

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		第6章 第4節 現代の食生活と 未来の食文化 第5章 食と文化 食文化の成り立ち		「食育」について理解する 多様な食文化について理解する	<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 ・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		第6章 第1節 日本の食文化史		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

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 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 後 期				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
				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
				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 玉ねぎのみじん切り
				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	中国包丁の研ぎ方 大根を使った包丁の使い方
				包丁の研ぎ方のおさらい 野菜の切り方が出来ているか	包丁研ぎ 桂むき 野菜の切り方
				前期の試験練習	桂むき シャトー
				現場の厳しさを感じ 今後の実習に役立つ 個人作品展準備 後期の試験練習	ホテル・病院・福祉施設 保育園での実践研修 テスト練習
			グループ作品展準備	グループ作品展レシピ グループで話し合い	

シラバス

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・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	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、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
			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			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	出し汁の取り方 野菜の下準備 調味料の入れ方/使い方	若筍吸い 筑前煮
			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
後期			3	イワシのおろし方 つみれの作り方 酢味噌の作り方	鯛のつみれ汁 タコとわかめのからし酢味噌がけ
			3	しゃりの合わせ方 具材の準備 蒸し器の使い方 野菜の茹で方	カリフォルニアロール 細工寿司 茶わん蒸し 春菊と茸の

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・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	日本料理のだしのとり方	一番だし・二番だし 吸い物 豚汁
			3	魚の下処理の仕方 からし酢味噌の作り方	いわしのつみれ汁 たこと若布のからし酢味噌がけ
			3	鍋もの	寄せ鍋の作り方

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				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・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
				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
				スープの作り方 魚の扱い	フレンチトースト ポタージュ
				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
				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				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
				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
				ベシャ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
				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	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	若鶏のパロティーマ 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・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 藩茄鶏丁
	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
後期	10				
	12		3	海鮮類の下処理 鶏肉の醤油煮込み	海鮮 飯 紅焼鶏塊
期	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・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	什景炒麵 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ของ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、頭髪、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	クファージュシー ナマシグワー 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
			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
後期			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特な調理方法を学ぶ	ラフテー ルーゾーミン 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	昆布イリチー チールンコー
			3	宮廷料理、菓子の調理方法、技術を学ぶ	中身の吸い物 ミスダル
			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	洋菓子製造に対しての知識を身に付けて 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・ヴァニージュ 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

調理専門士科1年生

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	90時間(内30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

1

- 1 飲食店の開業までの流れを知る
- 2 原価計算を理解させる
- 3 差別化戦略の方向性を目標とする
- 4 サービスマーケティングをわかるようにする
- 5 外食産業を理解させる

2 教科書

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	飲食店開業に向けて良い判断が出来るように 取り組み、考えや気持ちを表現できるようにする	出席状況 学習活動
思考 判断	自分の考えをまとめ自分自身で考え 決めるようにする	テスト 日頃の学習態度
技術 表現	理解を実戦に応用できるように役立たせる	テスト 日頃の学習態度
知識 理解	お客主義で思いやりと人の気持ちを くみ取る力を養う	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

出席日数と筆記試験

講義中の態度

5 学習計画:総合調理実習<フードビジネス> (年間授業計画)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				マーケティング概論 リサイクルマーケティング フードマーケティングの最近の傾向 己を知り敵を知る 購買意思決定プロミス 前期のまとめテスト	<ul style="list-style-type: none"> ・マーケティングとは ・売り手と買い手(需要と供給) ・マーケティング発展の流れ ・食環境の多様性 ・スローフード・ロハス マクロビオティック・オーガニック アンチエイジング ・食の安全への関心の高まり ・経営資源分析 ・SWOT分析 ・消費者分析 ・マーケティングリサーチ ・自分の能力チェック・
後期				ロジャースのイノベーター理論 飲食店の基本戦略 ビジネス拡大のポイント 差別化戦略 原価計算 後期のまとめテスト	<ul style="list-style-type: none"> ・マーケティング戦略のサイクル ・戦い方を知ろう ・戦略と戦術 ・経営理念 ・飲食店の開業に必要な心構え ・マーケティングミックス +人的資源 ・何を作ろうか(製品戦略) ・ネーミング戦略 ・価格戦略 ・原価率とは ・廃棄と歩留まり

シラバス

調理専門士科1年生

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	90時間(内30時間)	中山 智子
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

- ・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、レストランサービスの視野を広げる。
- ・接客マナーの基本を学び、コミュニケーション能力を身につける。
- ・2年次のサービス接客検定授業の内容にスムーズに入れるよう、レクチャーする。

2 教科書

調理師養成教育全書 (総合調理実習)公益社団法人 全国調理師養成施設協会

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・主体的に学習に取り組む 姿勢がみられる。	出席状況 学習態度
思考 判断	他社とのコミュニケーションを円滑にする為に どのように行動すればよいかを考察でき、基礎的・ 基本的な知識と技術を使い、適切に判断し 創意工夫ができる。	テスト 学習態度
技術 表現	接客サービス、接客マナーを通して、おもてなし の心を理解し、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 授業態度 20%

5 学習計画:総合調理実習<接客サービス> (年間授業計画)調理専門士科 1年生

学 期	月	単 元	時 間	学習内容及び留意点
前 期	4月	第1節 求められるサービス	3	<ul style="list-style-type: none"> ・サービスとは何か ・サービスに関連する言葉の語源と意味 ・サービスにおける大切な姿勢 ・サービスにおける大切な姿勢 ・ホスピタリティとは
	5月	第2節 接客サービスの基本	6	<ul style="list-style-type: none"> ・接客者としての意識 ・接客マナーの基本 ・言葉の重要性 ・電話対応ロールプレイング
	6月	第3節 接客実務	3	<ul style="list-style-type: none"> ・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1日の業務 ・専門用語の基礎知識
	11月	第3節 接客業務	6	<ul style="list-style-type: none"> ・料理別サービス方法 ・日本料理 ・西洋料理 ・中国料理
後 期	12月	第4節 食卓の演出	6	<ul style="list-style-type: none"> ・カラーコーディネート ・テーブルコーディネート ・快適な食卓環境 ・演出実技 ・テーブルセッティング
	1月	第5節 クレーム対応	3	<ul style="list-style-type: none"> ・クレーム対応の心構え ・クレームの種類とその対応方法 ・クレームを発生させないためには ・グループワーク
	2月	接客サービスの総まとめ サービス接客検定導入	3	<ul style="list-style-type: none"> ・接客サービスの概論まとめ ・サービスの本質を理解し調理師としての接客サービスの重要性を認識する ・サービス接客検定について

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	喫食者による献立を考えられるか	学習態度
技術 表現	正確に計量が出来るか 正確に盛り付けが出来るか	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)

シラバス

調理専門士科1年

科目名	履修方法	総時間数	担当者
沖縄食材スペシャリスト	講義	9時間	宮川 典子 田崎 聡 永峯 さゆり
担当者紹介	管理栄養士 一般社団法人 食の風 代表 食材スペシャリスト検定講師	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

沖縄の食材を理解し、調理師として使いこなせるようになることを目的とする。

沖縄の食材や歴史などについて学習し理解する。

観光産業で成り立っている沖縄県で地産地消の取り組みやその食材を使い調理をし、お客様に喜んで頂けるような人材育成に務める。

また、沖縄の食材と長寿についても学習する。

2 教科書・参考文献

沖縄食材図鑑

3 学習計画

回数	月	授業形態	時間数	講義内容
1		講義	3	沖縄の食とその背景 沖縄の野菜 沖縄の果物
2		講義	3	沖縄の食肉畜産 沖縄の魚介類 沖縄の海藻
3		講義	3	沖縄食材スペシャリスト検定 実施

シラバス

調理専門士科

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	1年次・2年次	授業形態	時間数	
		1年次	講義	3	介護概論
				3	医学的基礎知識
			実習	3	高齢者の心理
				3	介護食実習① アチビー他
		2年次		3	展開食① 和食
				3	展開食② 洋食
				3	テキストより抜粋

カリキュラム キャリア形成

調理師科		調理専門士科1年生		調理専門士科2年生	
科目	時間	科目	時間	科目	時間
食育インストラクター試験	3			食育インストラクター試験	3
技術考査	6			技術考査	6
介護食士3級学科試験	3	介護食士3級学科試験	3		
料理技術検定上級試験	3	料理技術検定上級試験	3		
校内学科試験	12	校内学科試験	12	校内学科試験	12
マナー講座	3	マナー講座	3		
会社説明会	6	会社説明会	6	会社説明会	6
履歴書の書き方	3	履歴書の書き方	3		
社会学習	6	社会学習	6	社会学習	6
				試験対策講座	15
合計	45	合計	36	合計	48

カリキュラム 総合技術実習

調理師科		調理専門士科1年生		調理専門士科2年生	
科目	時間	科目	時間	科目	時間
外部講師特別授業	15	外部講師特別授業	15	外部講師特別授業	15
				実験実習、真空調理実習等	30
合計	15	合計	15	合計	45

カリキュラム スキルアップ実習1

調理師科		調理専門士科1年生		調理専門士科2年生	
科 目	時間	科 目	時間	科 目	時間
グループ作品展	9	グループ作品展	9	グループ作品展	9
個人作品展	24	個人作品展	24	個人作品展	24
卒業ビュッフェ	30			卒業ビュッフェ	30
合計	63	合計	33	合計	63

カリキュラム スキルアップ実習2

調理師科		調理専門士科1年生		調理専門士科2年生	
科 目	時間	科 目	時間	科 目	時間
介護食士3級実技テスト	3	介護食士3級実技テスト	3		
校内実技テスト	12	校内実技テスト	12	校内実技テスト	12
テーブルマナー	3	テーブルマナー	3	テーブルマナー	3
合計	18	合計	18	合計	15

シラバス

調理専門士科

科目名	履修方法	総時間数	担当者
体育	講義	1年生9時間 2年生9時間	宮城 靖
担当者紹介	日本大学体育学部体育学科卒業 元中学校体育教員		設置基準 該当条項 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

調理師に必要とされるコミュニケーション能力及び体力を養うため

2 教科書・参考文献

オリジナル資料

3 学習計画

回数	月	1年次・2年次	授業形態	時間数	
1		1年生	講義	3	体育館を使用した競技及び講義
2				3	体育館を使用した競技及び講義
3				3	体育館を使用した競技及び講義
1		2年生	講義	3	体育館を使用した競技及び講義
2				3	体育館を使用した競技及び講義
3				3	体育館を使用した競技及び講義