

令和8年度 調理専門士科52期生 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(52期) 目次

1. 座学

・食生活と健康	(60時間)	笠原 寛子	… 1
・食品と栄養の特性	(120時間)	兼本 玲子	… 3
・食品の安全と衛生	(90時間/実験30時間含む)	屋比久 善昭	… 5
・調理理論と食文化概論	(調理理論120時間/食文化概論30時間)	根川 文枝	… 7
		宮川 典子	… 9

2. 実習

・調理基礎	(108時間/校外実習60時間含む)	安里 剛	… 11
		宮川 典子・金城 桐子	
・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	(30時間)	野上 隆・加藤 智彦	… 21
		下田 一磨	
・総合調理実習			
集団調理	(30時間)	金城 桐子	… 23
フードビジネス	(30時間)	蔵岡 伸治	… 25
接客サービス	(30時間)	蔵岡 伸治	… 27
・スキルアップ実習	(84時間)	安里 剛・金城桐子	… 29

3. 特別講義

・体育	(9時間)	宮城 靖	… 30
・キャリア形成	(21時間)	宮川 典子・安里 剛・金城 桐子	… 31

4. 専門実習

・総合技術実習	(3時間)	安里 剛・金城 桐子	… 32
・校外実習挨拶日・報告会	(9時間)	安里 剛・金城 桐子	… 33

5. 社会教育

・行事・オリエンテーション	(24時間)	安里 剛・金城 桐子	… 34
・健康診断・オリエンテーション	(15時間)	安里 剛・金城 桐子	… 35

※ 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. 2年生

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	52期 1年次 2	52期 1年次 60時間 51期 2年次 15時間	笠原 寛子
※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「健康沖縄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きます。

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 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)

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		42	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
	5			食と健康の関係	食生活が健康に果たす役割 健康的な食生活習慣づくり
	6			調理師の役割	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
	7			食生活と疾病 疾病の動向とその予防	疾病の動向 疾病の予防
	9			生活習慣病	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	10		33	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
	11				
	12			心の健康づくり	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
	1			調理師と食育 食育とは	食育の定義 食育の意義 食育基本法の概要
	2			食育における調理師の役割	正しい知識の提供 食育の実践

シラバス

調理専門士科1, 2年生

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
食品と栄養の特性	講義	52期 1年次 4	52期 1年次 120時間 51期 2年次 15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、旬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。

2 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 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)

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

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
	9				
後 期	10	第4章 食品の 特徴と性質	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	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 ②動物性食品とその加工品 魚介類/肉類/卵類/乳類 ③その他の食品 油脂類/菓子類/嗜好飲料類 調理加工食品類/ゲル状食品
	11				
	12				
	1				
	2				

シラバス

調理専門士科1. 2年生

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	52期 1年次 4	52期 1年次 120時間 (実習30時間含む) 51期 2年次 15時間	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ある。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 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)

5 学習計画:食品の安全と衛生 (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 5	第1章 食の安全と衛生	66時間 (実習15時間含)	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してもらう。	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。	
	6 7	第2章 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習得してもらう。	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	第3章 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、利点と安全性を知り、適切に使用することの必要性を理解してもらう また食品添加物の誤った使用や有害な化学物質についてその危険性について理解してもらう。	食品添加物の用途、酒類や安全に利用するための基準がどのように決められているかを理解する。 また、人の健康を害する有害な化学物質の特徴やこれまでに起こった事件例を学び、危険性を理解する。	
後 期	10 11	第4章 器具・容器 包装の衛生	69時間 (実習15時間含)	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。	
	1 2			第5章 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、その予防について理解してもらう。	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。
	7 8			第7章 食品衛生実習 詳細 ※6月～1月の間に実施	30時間 前期:15時間 後期:15時間	実験を通じ、衛生及び品質管理の重要性を理解し、また検査や測定が食品取扱い現場でもできることを知ってもらう。

シラバス

調理専門士科1.2年生

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	52期 1年次 5	調理理論 52期 1年次150時間 (内120時間) 調理理論 51期 2年次15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。
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

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)

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	135	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				
	6 7 9	第2章 調理の基本操作			
後 期	10 11 12 1 2	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 2 動物性食品 3 その他の食品

シラバス

調理専門士科1年生

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 5	150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)

5 食文化概論 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	第6章	18	「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			
後 期	11	食文化の成り立ち	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"> ・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			
	2	まとめ			

シラバス

調理専門士科1年生

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
調理実習 調理基礎 校外実習 I	実習	9	270時間 (内調理基礎48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 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)

4 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
		調理基礎 5~9	15	実技テスト練習 実技テスト実施	和洋中実技テスト
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
		調理基礎 10	3	実技テスト練習	和洋中実技テスト
	12		9	実技テスト練習 実技テスト実施	和洋中実技テスト
	1		3	日本料理基礎全般	包丁の扱い方復習 調理道具の扱い方復習
			3	西洋料理基礎全般	基本だしの取り方復習 基本調理の復習
	2		3	中国料理基礎全般	調理用語の復習

シラバス

調理専門士科1年

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
調理実習 日本料理基礎・応用	実習	9	270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)

4 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

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
	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
	9		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
後期	10		3	だし巻きの鍋の返し方 野菜の切り方 黄身酢の作り方	だし巻き卵 蛇腹胡瓜・松葉人參 海老といかの黄身酢かけ
	11		3	だし巻きの鍋の返し方 野菜の切り方 黄身酢の作り方	だし巻き卵 蛇腹胡瓜・松葉人參 海老といかの黄身酢かけ
	12		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
	12		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
	10		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

調理専門士科1年

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
調理実習 西洋料理基礎・応用	実習	9	270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

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)

4 学習計画:調理実習・西洋料理 (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	4		3	包丁の扱い方 オムレツの作り方	野菜の切り方 オムレツ(デモンストレーションのみ)
	5		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・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
	5		3	実技テスト練習 シャトーのむき方 卵の扱い	ジャガイモのシャトー 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	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
後期	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
	10		3	スープの作り方	フレンチトースト ポタージュ
	11		3	実技テスト練習 ベシャメルソースの作り方 鶏肉の扱い方	ベシャメルソース・チキンレグさばき シーフードグラタン チキンカツレツ
	1		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
	1		3	丸鶏のさばき(各班)	フリカッセ・ド・プーレ
	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 マロンソース 帆立貝のラビゴットソース添え

シラバス

調理専門士科1年

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
調理実習 中国料理基礎・応用	実習	9	270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

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)

4 学習計画:調理実習・中国料理 (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	4		3	中国料理の基本	だしの取り方・包丁の研ぎ方 野菜の切り方
	5		3	鶏肉の下処理 鶏肉の煮込み方	炸子鶏塊 藩茄鶏丁
	5		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
	6		3	実技テスト練習 ごまソースの作り方	中国料理基礎テスト練習 棒々鶏
	6		3	基本料理 海老の下処理の仕方	麻婆豆腐 沙律蝦仁
後期	7		3	海老の下処理の仕方 基本料理	海老すり身のクルトン揚げ サラダ仕立て甘酢添え 回鍋肉
	11		3	蒸し物料理 揚げ物料理	腸詰おこわ 松鼠魚
	11		3	実技テスト練習 餡掛け炒飯	中国料理基礎テスト練習 福建炒飯
	11		3	下味の付け方 中華風茶碗蒸し	八宝辣醬 地燉蛋
	2		3	食材の切り方 食材の火入れ	苦瓜炒鶏條 頬肉叉焼 芥末卷心菜
	2		3	鍋の振り方 基本の煮込み	什景炒飯 咕咾肉

シラバス

調理専門士科1年

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
調理実習 琉球料理基礎・応用	実習	9	270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)

4 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		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	クファジュージー ナマシグワー 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	イナムドゥチ 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 菓子の基本を学ぶ	ポーポー チンビン あま菓子
	6		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 ンジャナバーズーネー
	7		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	ナーベラーンブシー ウムクジアンダーギー
	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、タンヤー、	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	ンブシー、ズ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
	12		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
	1		3	食材の品質、選び方、下処理の方法を学ぶ	中身の吸い物 ミスダル
	2		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	菜飯 ドゥルワカシー

シラバス

調理専門士科1年

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
調理実習 製菓基礎・応用	実習	9	270時間 (内30時間)	加藤 智彦・野上 隆 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) 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方法の育成
- (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 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)

4 学習計画:調理実習・製菓 (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	6		3	ジェノワーズの焼き方	ガトー・オ・フレーズ
			3		
後期	9		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	ババロア・ア・ラ・ヴァニージュ
				基本の生地・クリーム	チュイル・ダンテル
				クレム・アングレーズ	
	10		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	基本の冷製菓子	プリン
			3	アングレーズソース	クレームブリュレ ブランマンジェ アングレーズソース
2		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

調理専門士科1年生

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		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 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	第2章	3	集団調理実習の目的 調理施設・設備について 栄養計算ができるようにする	調理施設・設備・使い方 栄養計算の仕方
	6		3	班にわかれて 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 オペレーションマニュアル作り
	7		3	試作 計画 本番の流れの確認	5人前作成 作業確認・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	衛生管理チェック
			3	実施・評価 アンケート回収	調理・実食・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 次回病態食について
後 期	11	第2章	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	5人前作成(味・量の確認・変更)
			3	計画 本番の流れの確認	食材発注の確認 オペレーションマニュアル確認
	12		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年生

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)	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 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

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)

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	4		3	マーケティング概論	<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)
	5		3	リサイクルマーケティング	<ul style="list-style-type: none"> ・マーケティング発展の流れ ・食環境の多様性
	6		3	フードマーケティングの最近の傾向	<ul style="list-style-type: none"> ・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
	7		3	己を知り敵を知る 購買意思決定プロセス	<ul style="list-style-type: none"> ・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
	9		3	前期のまとめテスト	
後期	10		3	ロジャースのイノベーター理論	<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
	11		3	飲食店の基本戦略	<ul style="list-style-type: none"> ・経営理念 ・飲食店の開業に必要な心構え
	12		3	ビジネス拡大のポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・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)
	1		3	差別化戦略 原価計算	<ul style="list-style-type: none"> ・ネーミング戦略 ・価格戦略 ・原価率とは ・廃棄と歩留まり
	1		3	後期のまとめテスト	

シラバス

調理専門士科1年生

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)	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）

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)

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 ・接遇マナーの基本 ・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
後 期	7月	第3節	3	<ul style="list-style-type: none"> ・料理別サービス方法
	9月	接客業務	3	<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理 ・西洋料理 ・中国料理
	10月	第4節	3	<ul style="list-style-type: none"> ・カラーコーディネート
	11月	食卓の演出	3	<ul style="list-style-type: none"> ・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
	12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
	1月	接客サービスの総まとめ サービス接遇検定導入	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 ・サービス接遇検定について

シラバス

調理専門士科1年生

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
専門実習 スキルアップ実習	講義 実習	2	60時間 (内48時間)	宮川 典子 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

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
16	通年	実習	18	グループ作品展
			27	個人作品展
			3	テーブルマナー

4 評価の方法

- ・出席率
- ・授業態度
- ・教科課題

シラバス

調理専門士科1年生

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
特別講義 体育	実技	1	30時間 (内9時間)	宮城 靖
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	年次	授業形態	時間数	授業内容
3	前期	1年生	講義	3	体育館を使用した競技及び講義
				3	
				3	

4 評価の方法

- ・出席率
- ・授業態度
- ・教科課題

シラバス

調理専門士科1年生

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
特別講義 (キャリア形成)	講義	1	30時間 (内21時間)	宮川 典子 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

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
7	通年	講座	3	料理技術検定上級試験
			3	マナー講座
			3	企業説明会
			6	履歴書の書き方
			6	社会見学

4 評価の方法

- ・出席率
- ・授業態度
- ・教科課題

シラバス

調理専門士科1年生

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
専門実習 総合技術実習	講義 実習	2	60時間 (内 3時間)	宮川 典子 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

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
1	6	実習	3	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

- ・出席率
- ・授業態度
- ・教科課題

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
専門実習 (校外実習挨拶日・報告会)	講義	2	60時間 (内9時間)	宮川 典子 安里 剛 ・ 金城 桐子
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

調理専門士科1年生

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・うち15時間)	宮川 典子 安里 剛 ・ 金城 桐子
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
3	通年	演習	3 12	健康診断 レクリエーション パーベキュー、室内レク

4 評価の方法

- ・出席率
- ・授業態度