

令和5年度 調理専門士科 2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 2年生 目 次

食生活と健康	(39時間)	我那覇 晃…………… 1
食品と栄養の 特性	(27時間)	宮川 典子…………… 3
食品の安全と 衛生	(18時間)	屋比久 善昭 5
調理理論と 食文化概論	(39時間)	川平 美智…………… 7
調理基礎	(96時間) (校外実習60時間を含む)	鈴木 昭…………… 9
日本料理	(48時間)	玉城 哲…………… 11 上原 功…………… 13 秋吉 実…………… 15 鈴木 昭…………… 17
西洋料理	(48時間)	平良 清徳…………… 19 喜屋武 直彦…………… 21
中国料理	(51時間)	名嘉 剛志…………… 23 川上 明登…………… 25 冨原 義人 當山 翔太…………… 27
琉球料理	(42時間)	仲村 公子…………… 29
製 菓	(39時間)	野上 隆…………… 31 加藤 智彦…………… 33
総合調理実習	(33時間)	金城 桐子…………… 35
フードビジネス	(30時間)	小菅 一裕…………… 37
サービス接遇	(30時間)	中山 智子…………… 39
専門講義	(132時間)	宮川 典子 リカルド ナカニシ ルーカス 屋比久 善昭 新垣 弘美 鈴木 昭 宮城 靖
専門実習	(141時間)	鈴木 昭 金城 桐子 宮川 典子

※ 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2年生

科目名	履修方法	総時間数	担当者
食生活と健康	講義	39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:食生活と健康 (年間授業計画)調理専門士科2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			労働と健康 作業環境と健康	作業環境管理 作業管理 健康管理 労働衛生教育 労働衛生管理体制の整備
	6			作業条件と健康  職業病 労働災害	労働時間、休憩、休日、年次有給休暇 賃金、年少者の保護、母性保護 解雇の制限  労働災害とは 近年の労働災害 労働災害が起こったら
後 期	9    1			調理師の職場環境 職場環境の現状	調理人の数 賃金 労働時間
				調理施設の環境	調理場 食品製造施設 調理場での衣服
				調理施設での労働災害 環境と健康 生活環境	生活環境の衛生 現代の生活環境 環境因子
				環境条件	大気 水 住居 廃棄物 放射線
				環境汚染とその対策	広がる環境汚染 空気汚染 水質汚染 騒音、振動、悪臭  環境問題とその取り組み

# シラバス

調理専門士科2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	27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2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4章 食品の 特徴と性質		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 食肉類 卵類 乳類  その他の食品 油脂類  菓子類  嗜好飲料類  調味料および香辛料類 調理加工食品類
	5				
	6				
	7				
	9				
後 期	10	第5章 食品の 加工と貯蔵		食品の特徴を生かした加工品の違いについて学ぶ。古来より行われてきた伝統的な保存法を学び、調理技術に活かせる知識を得る。	ゲル状食品  食品の加工の目的 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
	11				
	12				
	1	第6章 食品の 生産と流通		現在の国内の食物生産と輸入の実態について理解を深め、調理師としてどのように貢献できるかを考える。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 保健機能食品

# 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	18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  
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2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。	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。
	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。



# 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	専門士科1年生165時間 (内食文化概論30時間) 専門士科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2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

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2年生

学期	月	単 元	時 間	指導目標	学習内容及び留意点
		校外実習		包丁の研ぎ方のおさらい 野菜の切り方が出来ているか  グループで話し合いが出来ているか  鉄なべを使った実習  現場での体験を通じ 就職につなげる  実技検定に向けて練習  2年間の調理基礎のまとめ	包丁研ぎ 桂むき 野菜の切り方  時間内にグループで 調理、仕上げ、審査  オムレツ 出汁巻き卵 薄焼き卵  グループ作品展レシピ作成 試作 テスト練習  ホテル・病院・福祉施設 保育園での実践研修  個人作品展試作  実技検定・テスト練習  卒業ビュッフェ試作  調理基礎まとめ

# 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
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) 調理専門士科2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	野菜の扱い方	真鯛と冬瓜の煮物 冬瓜とパプリカの 山葵マヨネーズ和え
			3	蒸しもの2種類	アサリと小松菜の酒蒸し じょうよ蒸し
後期			3	和え物 魚の下処理、煮方	オクラと海老のおろし和え サバの味噌煮
			3	前菜	茗荷の黄味寿司 木の葉南瓜 栗の蜜煮
後期			3	寿司の作り方	変わり寿司

# 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出来ているか	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)調理専門士科2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	春の前菜	真鯛の木の芽棒寿司 筍と菜の花の粉節和え 海老の塩ゆで松葉差し
			3	鯛の下処理	鯛の炊き込みご飯 真鯛の潮汁
			3	揚げ物	みの揚げ 磯部揚げ
後期			3	お造り	お造り まぐろ 烏賊 真鯛



# 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)調理専門士科2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	豚肉の下処理 たれの合わせ方	豚肉の燗焼き ほうれん草の胡麻白和え
			3	烏賊の下処理 田楽みその作り方	烏賊の造り盛り 茄子の田楽
後期			3	てまり寿司の作り方 鯛の下処理の仕方	鯛のかぶら蒸し サーモンと蕪の小袖寿司 てまり寿司
			3	なますの作り方	茸の菊花浸し 海老黄味煮と野菜の炊き合わせ

# 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%

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2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	ご飯の炊き方 蒸しもの	炊き込みご飯 卵豆腐
			3	寿司	太巻き 四海巻き
			3	おせち	お雑煮 おせち料理
後期					

# 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)調理専門士科2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	基本的なだしの取り方 魚のさばき方 ソースの作り方	ビーフストロガノフ カロットグラッセ
			3		ピッツァマルゲリータ ムース・オ・ボワヴァロン・ルージュ
			3	シャトーのむき方 卵の扱い	茄子のオープン焼き カルボナーラスパゲッティ
			3	スープの作り方 魚の扱い	茸と鶏肉のスパゲティー ハンバーグステーキ
			3	マリナードの作り方 パスタの作り方	サーモンのローストアボガド焼き ウィーン風牛フィレスステーキ
			3	リゾットの作り方 火の入れ加減	白身魚のソテー赤ワインソース 若鶏のフリカッセ
後期			3	ピロシキの生地の作り方 スープの作りかた	ローストチキン オマール海老のテルミドール
			3	ハンバーグパテのこね方 火の入れ加減	鴨肉のローストオレンジソース
			3	ベシヤメルソースの作り方 鶏肉の扱い方	パイ包みシュブリース チキンカツレツ
			3	折パイの扱い方 魚の扱い	鯛のオープン焼き 薄切り豚肩ロース肉と茄子、トマト 煮込み
			3	牛肉の下処理の仕方 火の入れ加減	ローストビーフ アクアパッツァ

# 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) 調理専門士科2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	子羊ロース肉の下処理 の仕方	子羊のロース肉のロースト ペルシャード風 ラタトゥイユ
			3	豚肉の下処理の仕方	豚フィレ肉のポワレカフェドパリ風 ペンネアラビアータ ジェノベーゼソース
後 期			3	魚の下処理	スモークサーモンの エッグベネディクト 魚と野菜のベニエ シークワサー風味
			3	牛フィレ肉の扱い方 料理法	白身魚と帆立貝のガトー仕上げ 牛フィレ肉のポワレソースムータルト



# 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)調理専門士科2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 ～			麵料理の取り扱い	上海やきそば 上海やきそば 泡菜
後期				卵料理の扱い方	天津飯  春巻き
				鍋の振り方	麻婆豆腐 卵炒飯
				コース料理の作り方	コース料理の作り方 前菜 魚 肉

# 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:調理実習・中国料理 (年間授業計画)調理専門士科2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			乳製品の扱い方	蟹粉豆腐 ミルクさくさく揚げ
				バラ肉の処理の仕方 海老の下処理	紅焼獅子頭 沙律蝦仁
後期				餃子の皮の作り方 餡の作り方 餃子の包み方	焼き餃子
				調味料の扱い方	豆鼓煎牛排
後期				海老の下処理 デザート	化紙海老 杏仁豆腐
				デザート	蜂巢紅芋 蠔油牛肉

# 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。	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)調理専門士科2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	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	中華クレープ 皮の作り方	肉絲蛋皮卷
			3	点心の作り方	肉包子 豆沙包子
			3	中華鍋で卵の焼き方	蛋皮 炒蝦仁
			3		醬爆牛肉 蛋花湯

# 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:調理実習・琉球料理 (年間授業計画)調理専門士科2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	ルーイゾーミン タウチーチャウ
			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	福飯御雑炊 天妃前まんじゅう
			3	琉球料理の特徴について理解する	パパイイリチー
			3	行事食、庶民料理、宮廷料理の違いを理解する。	ゴーヤーンブシー はなぱんぴー
			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	重箱
			3		重箱
後 期			3	庶民料理として長い間伝承された食材の下処理の方法、調理方法を習得する	はなぼうる 大煮
			3	チャンプルー、イリチー、タシヤー、ンブシー、スーネー等の琉球料理独得な調理方法を学ぶ	クープイリチー
			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	ドゥルワカシー カシチー
			3	白イカのさばき方、調理技術、方法を学ぶ	烏賊汁
			3	庶民の琉球菓子を学ぶ	チールンコー
		3	沖縄そばの麺打ち、だしのとり方、具材の煮方等を学ぶ	沖縄そば	



# 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) 専門士科2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	冷菓に作り方	苺のムース
			3		ガトー・オ・フレーズ
後  期			3	基本の生地・クリーム スポンジ生地 ムース	ムース・オ・ショコラ
			3	パイ生地の作り方	折込パイ
			3	パイ生地の作り方	折込パイ
			3	基本の生地・クリーム クレープ生地 プティ・フル	クレープ・シュゼット マドレーヌ
			3	デザート菓子	ビスキュイ・ショコラ・クーラント フィナンシェ

# 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)調理専門士科2年生

学期	月	単元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前 期	5		6	コース料理のデザート	パッションパルフェ ダコワーズノワゼット ココナッツソース
	6		6	クラシックな洋菓子の作り方	オペラ ビスキュイジョコンド コーヒーバタークリーム
	9		6	シュー生地の作り方	クロカンブッシュ クレームパティシエール 飴
	12				
	1				

# 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 正確に盛り付けが出来るかどうか	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)調理専門士科2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	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
	6		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 調理・試食・片付け 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	9		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
	9		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
	9		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)
	9		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
	11		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
	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 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2年生

科目名	履修方法	総時間数	担当者
フードビジネス	実習	30時間	小菅 一裕
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:フードビジネス (年間授業計画)調理専門士科2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	製品・戦略の全体的説明	<ul style="list-style-type: none"> <li>・価格戦略</li> <li>戦略的価格設定の分類</li> <li>価格設定の目標</li> <li>・流通システム</li> <li>・サプライチェーンマネジメント (SCM)</li> <li>スローフード・アンチエイジング</li> <li>ロハス・マクロビオテック</li> <li>オーガニック</li> </ul>
	5		3	流通戦略	
	6		3	フードマーケットの最近の傾向	
	6		3	開業に向けての流れ	
	9		3	損益分岐点 売上高	
	9			前期のまとめテスト	
後期	10		3	資金計画	
	11		3	プロモーション戦略	
	12		3	その他のマーケティング戦略	
	1		3	サービスマーケティング	
	12			後期のまとめテスト	
	2		3	調理施設 設備	



# シラバス

科目名	履修方法	総時間数	担当者
サービス接遇	実習	30時間	中山 智子

## 1 科目の目標

- ・サービス接遇実務について、初歩的な理解をもち、基本的なサービスを行うのに必要な接客スキル、マナーを身につける。
- ・他者と良好な人間関係を築くために必要な対人関係能力を習得する。
- ・1年次で学んだ接遇マナーの基本を実践できる。
- ・サービス接遇検定3級に挑戦する。

## 2 教科書

サービス接遇検定3級 公式テキスト

サービス接遇検定3級 実問題集      公益財団法人 実務技能検定協会

## 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 サービス業に対する心構えを理解し、質疑応答を含めた積極的な学習に取り組む姿勢がみられる。	出席状況 学習活動
思考 判断	サービススタッフの基本を考え、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	1年次で学んだ接客サービスを実践しながら、サービス接遇検定に挑む。	テスト 学習態度
知識 理解	サービス心ある調理師を目指しながら、検定の過去問題でケーススタディから対応力を高める。	実技テスト 学習態度

## 4 評価の方法

定期試験 80%

出席状況 受講態度 20%

5 学習計画:サービス接遇 (年間授業計画)調理専門士科2年生

学 期	月	単 元	時 間	学習内容及び留意点
前 期	5	I サービススタッフの資質	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・必要とされる要件</li> <li>・明るさと誠実さを備えているか</li> <li>・身だしなみを心得ている</li> <li>・従業要件</li> </ul>
	6	II 専門知識	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・忍耐力のある行動</li> <li>・良識を持ち、素直な態度がとれる</li> <li>・適切な行動と協調性</li> <li>・商業用語、経済用語</li> </ul>
	7	III 一般知識 IV 対人技能	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・社会常識、時事問題</li> <li>・良好な人間関係</li> <li>・接遇知識、マナーの基本</li> <li>・席次</li> </ul>
後 期	9	IV 対人技能 V 実務技能	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・言葉遣い・接遇用語</li> <li>・対人心理の理解</li> <li>・人としての思いやりやもてなしの気持ちを言葉にする</li> <li>・問題処理(苦情、要望に応えられない場合)</li> </ul>
	10	V 実務技能	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・環境整備</li> <li>・金品管理</li> <li>・金品搬送</li> <li>・社交業務</li> <li>・お客様の目線に立ち、隅々まで気を配る</li> </ul>
	11	サービス接遇検定 過去問題	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・解答&amp;解説</li> <li>・事例研究</li> </ul>

# シラバス

履修学科		調理専門士科		
科目名		履修方法	総時間数	担当者
外国語(フードランゲージ・英語)		講義	2年次30時間	リカルド・ナカニシ・ルーカス
担当者紹介	カリフォルニア大学ロサンゼルス校卒業 専門学校にて英語の基礎、ホスピタリティ英語 を教えています。		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

外国のお客様をもてなすため、料理の説明をするために外国語(英語)が必要とされている。  
料理に必要な外国語を学ぶ

## 2 教科書・参考文献

フードランゲージ・英語 新調理師養成教育全書 選択編

## 3 学習計画

回数	月	授業形態	時間数	講義内容
10回	4月 ～ 6月		30	教科書に沿って学び 最後の授業では英語のレシピを見ながら 料理を作り、お客様に英語で楽しんでいただく。

# シラバス

履修学科		調理専門士科		
科目名		履修方法	総時間数	担当者
選択(専門) 食育インストラクター		講義	2年次30時間	宮川 典子
担当者紹介	管理栄養士 専門調理師		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

- ・1年次に学習したことを踏まえ食育実習の計画、実行、実践が出来るようになる
- ・様々な食育授業を体験し調理師として実践できるようにする
- ・SDGSなど世界に目を向け、環境問題や、食料自給率、地産地消、感謝の気持ち等を理解したうえで行動が出来る人材へと成長し社会貢献の出来る調理師の育成に務める

## 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
1	5	講義	3	・赤・黄・緑をテーマにし紙芝居の製作
2	6	講義	3	・五感を使い、味覚レッスン
3	6	講義	3	・食育教室の仕方
4	6	講義	3	・旨味の授業
5	7	講義	3	・食育インストラクター 試験対策講座
6	12	講義 兼実習	15	・「食育実習」の実施
7				
8				
9				
10				

# シラバス

履修学科	調理専門士科		
科目名	履修方法	総時間数	担当者
選択(専門) 食の多様性 アレルギー食	講義・実習	2年次15時間 座学9時間/実習6時間	宮川 典子 大田 なつき・田村 磨理
担当者紹介	管理栄養士 一般社団法人アレルギー対応沖縄サポートデスク職員 アレルギー大学講師	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

近年、環境問題の悪化等も含めアレルギーになる人々が増加している。  
 様々なアレルギーの中に、食物アレルギーがあるが、食とアレルギーは密接な関係があり  
 食物アレルギーは命に係わる問題である。  
 よって、正しい知識・技術を習得することにより、世の中のニーズに応え、食を楽しく、安心・安全  
 に対応出来る人材育成に務める。

## 2 教科書・参考文献

講師が資料作成を行う

## 3 学習計画

回数	月	授業形態	時間数	講義内容
1	5	講義	3	・アレルギーの基礎 ・アレルギーの基本 ・食品表示
2	5	講義	3	・代替え食品の利用 ・ヒヤリハット事例と緊急時対応 ・アレルギーと社会変化について
3	5	講義	3	・経皮感作 ・厨房管理 ・小テスト
4	6	実習	3	7品目不使用 及びコンタミネーション防止手順
5	6	実習	3	・米粉とソルガム粉の比較 ・災害食を知る

# シラバス

履修学科		調理専門士科		
科目名		履修方法	総時間数	担当者
選択(専門) 食の多様性 低カーボン食		講義	2年次6時間	宮川 典子 新垣 優子
担当者紹介	管理栄養士 病院管理栄養士 糖尿病専門 糖尿病サマーキャンプメンバー		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

近年、食生活の中で糖質を制限する人々が増えてきているが、身体健康増進には糖質は必要な栄養素であり制限にも限度がある。  
よって、栄養素を理解し「糖質制限」について正しい知識を習得する。  
糖質を含む食品を理解する。  
食品の見極め方や表示を理解し 正しく調理、喫食者へ提供が出来るよう学習する。

## 2 教科書・参考文献

講師が資料作成を行う

## 3 学習計画

回数	月	授業形態	時間数	講義内容
1	10	講義	3	・栄養素を理解する ・糖質と食品 ・糖質の表示
2	10	講義	3	・糖質を少なくする方法 ・糖質と調理

# シラバス

履修学科		調理専門士科		
科目名		履修方法	総時間数	担当者
食の多様性 アスリート食		座学	2年次9時間	宮川 典子 徳元 佳代子
担当者紹介	管理栄養士 調理師、アスリートフードマイスター		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

「スポーツ」「アスリート」と「栄養」と「食」「アスリートのメンタル」について知識と実行力を養う。  
 栄養学を理解したうえで、運動に合わせての栄養・食・タイミングを知ることによりニーズに合わせた  
 強いアスリートの育成に貢献出来る人材育成に務める。

## 2 教科書・参考文献

講師が資料作成を行う

## 3 学習計画

回数	月	授業形態	時間数	講義内容
1	4	座学	3	・アスリート食と一般食の違い ・アスリートに食事を提供する際の注意点 ・アスリートと抗酸化作用
2	4	座学	3	・栄養について ・アミノ酸スコア ・たんぱく質の適量 その他 ・試合前と試合後のメニューの決め方
3	5	座学	3	・メンタルに役立つ食べ方 ・職種別の食の提案 ・エネルギー必要量の求め方

# シラバス

履修学科		調理専門士科		
科目名		履修方法	総時間数	担当者
専門講義・スパイス講座		講義・(実習)	2年次6時間	鈴木 昭
担当者紹介	専門調理師 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

調理に必要なスパイスを学ぶ  
和食、洋食、中華それぞれスパイスを使うがある程度限られている  
それ以外のスパイスや沖縄に自生するスパイスを学ぶ。

## 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
1	9	講義	3	スパイスの種類、使い方を学ぶ
2	9	(実習)	3	スパイスを使った料理を学ぶ



# シラバス

履修学科	調理専門士科		
科目名	履修方法	総時間数	担当者
専門講義 ハラール・ヴィーガン	講義	2年次6時間	鈴木 昭 平良 智史
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

食の多様化により、様々な知識、技術を持ち、対応できる調理師が求められている。  
 それぞれの食について知り、何が出来るか考え、自分が出来ることを実践する。  
 日本のみならず海外からのお客様にもおもてなしの心で楽しんでいただける調理師を育成する

## 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
2	6	講義	6	ハラール・ヴィーガンとは何か ハラール・ヴィーガンに対応出来る食事とは レストランでどのような工夫をしているか

# シラバス

履修学科	調理専門士科		
科目名	履修方法	総時間数	担当者
専門講義 HACCP講座	講義	2年次6時間	屋比久 善昭
担当者紹介	担当する教育に関する業務に2年以上従事	設置基準 該当条項	専修学校設置基準第41条の2

## 1 科目の目標

調理師にとって大切なHACCP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
2	5	講義	6	HACCPとは HACCPでやることは？ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 一般衛生管理の重要性

# 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

# 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>

- 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

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:調理理論と食文化概論 (年間授業計画)調理専門士科2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3章 食品の調理科学	39	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 ・別紙(学習計画) 第1<おいしさの科学> ～第9<お菓子作りのコツ> の内容を下記の領域で取り扱い科学的根拠を明らかにする 1 植物性食品 2 動物性食品 3 その他の食品	1 植物性食品  2 動物性食品
	5				
	6				
	7				
後期	9	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	3 その他の食品  1 調理施設・設備 2 調理器具 3 食器・容器 4 調理と熱源
	10				
	11				
	12				
	1				

# 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

# 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

履修学科		調理専門士科		
科目名		履修方法	総時間数	担当者
専門実習 テーブルコーディネート		実習	2年次15時間	鈴木 昭 大木 綾子
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

季節ごと、行事ごとに合わせたテーブルセッティング、演出を学ぶ

## 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
1	6	実習	3	季節、行事に合わせたテーブルコーディネートを学ぶ
2	7	実習	3	
3	9	実習	3	
4	10	実習	3	
5	11	実習	3	



# シラバス

履修学科		調理専門士科		
科目名		履修方法	総時間数	担当者
専門実習・カービング		実習	2年次12時間	鈴木 昭 島袋 賀政
担当者紹介	専門調理師 専門調理師 日本氷彫刻会 認定一級		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

タイ料理の伝統工芸であるカービングの技術を学ぶ・  
演出の一つとして、野菜、フルーツのカッティングを学ぶ。  
それぞれカービングナイフを持っているので、使いこなせるようにする。

## 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	5	実習	3	カービングとは何か フルーツを使ったカービングのデモンストレーション トマトを使った実習
2	5	実習	3	フローラルアイスのデモンストレーション 大根を使ってバラを作る実習
3	12	実習	3	メロンやスイカを使った実習
4	12	実習	3	メロンやスイカを使った実習

# シラバス

履修学科		調理専門士科		
科目名		履修方法	総時間数	担当者
専門実習 中国茶、コーヒー講座		実習	2年次6時間	鈴木 昭 赤嶺 文弥乃
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

中国茶、コーヒーを試飲を含め、歴史から勉強する

## 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
2	11	実習	6	中国茶の歴史 試飲 コーヒーの歴史 試飲

# 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

# 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