

令和7年度 調理専門士科50期生 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	(15時間)	笠原 寛子 … P1
食品と栄養の 特性	(15時間)	兼本 玲子 … P3
食品の安全と 衛生	(15時間)	屋比久 善昭 ・ P5
調理理論と 食文化概論	(15時間)	笠原 寛子 … P7
調理基礎	(84時間) (校外実習60時間を含む)	安里 剛 … P9
日本料理	(66時間)	玉城 哲 … P11 上原 功 … P13 秋吉 実 … P15 安里 剛 … P17
西洋料理	(66時間)	平良 清徳 … P19 喜屋武 直彦 ・ P21
中国料理	(66時間)	名嘉 剛志 … P23 嘉陽田 翔伍 ・ P25 當山 翔太 … P27
琉球料理	(45時間)	仲村 公子 … P29 金城 桐子
製 菓	(42時間)	野上 隆 … P31 加藤 智彦 … P33
総合調理実習	(33時間)	金城 桐子 … P35
特別講義 (専門講義)	(180時間)	リカルド ナカニシ ルーカス 宮川 典子 P37～ 屋比久 善昭 ・ 新垣 弘美 ・ 安里 剛 宮城 靖 ・ 大田なつき ・ 新垣優子 徳元 佳代子 ・ 平良 智史 ・ 屋比久 善昭 小菅 一裕
専門実習	(222時間)	安里 剛・金城 桐子・宮川 典子 P47～ 中山 智子 ・ 大木 綾子 ・ 島袋 賀政 赤嶺 文弥乃 ・ 新垣 孝子 ほか

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

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
食生活と健康	講義	調理専門士科 1年次 75時間 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 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		15	労働と健康 作業環境と健康 作業条件と健康 職業病 労働災害	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 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	1			調理師の職場環境 職場環境の現状 調理施設の環境 調理施設での労働災害 環境と健康 生活環境 環境条件 環境汚染とその対策	調理人の数 賃金 労働時間 調理場 食品製造施設 調理場での衣服 生活環境の衛生 現代の生活環境 環境因子 大気 水 住居 廃棄物 放射線 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

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
食品と栄養の特性	講義	調理専門士科 1年次 135時間 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 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	栄養と健康の問題に関心を持ち、調理師として どのような役割を果たせるか意欲的に考え 行動してすることができる。	出席状況 学習活動 提出物
思 考 判 断	調理師として食の嗜好と健康の繋がりについて学び 食品選択と健康は密接な関係を持っていることを 理解し、適切な食品選択の判断が出来る。	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現	栄養と食品の特性を学び、その知識を調理に 応用できる能力を習得し、解答することができる。	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	調理師として必要な食品選択、食の流通、基本的 な栄養の知識を習得し健康と食の安全について 理解を深めることができる。	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

前期・後期とも以下の合計を総合評価とする

定期試験	70%
クラス内でのワークシート及び小テスト	20%
出席・学習態度 ※	10%
	100%

※ クラス内での居眠りが多い場合は欠課とする。

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

学期	月	単 元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前期 ・ 後期		第5章 食品の 加工と貯蔵	9	食品の特性を生かし加工法の 違いについて学ぶ 伝統的な保存法を学び、 調理技術に活かす	食品の加工に目的 食品の加工法 微生物の利用 食品貯蔵の目的
		第6章 食品の 生産と流通	6	国内の食物生産と輸入の実態 について理解を深め、調理師が 貢献できる方法を学ぶ 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	食品の貯蔵法 食品の国内生産と輸入 食品の流通 特別用途食品/保険機能食品

シラバス

調理専門士科

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
食品の安全と衛生	講義	専門士科 1年次135時間 (実習30時間含む) 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 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:食品の安全と衛生 (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 後期		第6章 食品安全対策	15	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理解してもらう。	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年次 135 時間 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ことができる。

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 科目全体の評価の観点と趣旨

関 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4章	15	調理施設の構造や調理法に適した調理器具、食器、容器	1 調理施設・設備
	5	調理設備・			2 調理器具
後期	3	器具と熱源		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 食器・容器
					4 調理と熱源

シラバス

調理師科・調理専門士科1年生 2年生

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24時間・校外実習60時間	安里 剛
設置基準	専修学校設置基準第41条の5	特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する	

1 科目の目標

- ・調理の基礎をしっかりと学ぶことにより、社会に出ても通用する自信を身につける
- ・校外実習により現場の厳しさを知り、学校での勉強の大切さを感じ、真剣さを身につける
- 食べていただく責任感を身につける

2 教科書

- 5 調理実習(全国調理師養成施設協会)
調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	謙虚な気持ちで学ぶ姿勢があるか 現状で満足せず、もっと学びたい意欲があるかどうか 服装、髪、身だしなみ等調理にふさわしいかどうか 衛生に気を付けているかどうか	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ているか	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
前期	5	調理基礎1	3	包丁の研ぎ方復習 野菜の切り方復習	包丁研ぎ 桂むき 野菜の切り方
	5	調理基礎2	3	魚のさばき復習	魚の三枚おろし
後期	7	調理基礎3	3	実技テストの練習	オムレツ だし巻き卵・薄焼き卵
	7	校外実習	60	現場での体験を通じ 就職につなげる	ホテル・病院・福祉施設 保育園での実践研修
	9	調理基礎4	3	個人メニュー試作	個人作品展試作
	10	調理基礎5	3	スパイスの基本を学ぶ	スパイス料理
	11	調理基礎6	3	検定料理テストの練習	検定料理練習
	11	調理基礎7	3	卒業ビュッフェの献立	卒業ビュッフェ計画
	1	調理基礎8	3	調理基礎実習まとめ	総合基礎実習

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9時間 専門士科2年生18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ないか	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	5		3	蒸しもの2種類	あさりと小松菜の酒蒸し じょうよ蒸し
	6		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
	10		3	餡掛け麺料理を学ぶ 煮物応用	和風長崎皿うどん こんにゃくの煮物
後 期	11		3	テスト練習	海老しんじょ 清まし仕立て 桂むき
	12		3	寿司の作り方	変わり寿司
	1		3	和菓子の食材と調理法	かるかん どら焼き 道明寺さくらもち

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18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	5		3	春の前菜を学ぶ 食材の下処理と調理法	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
	5		3	揚げ物三種 変わり揚げを学ぶ	みの揚げ・磯辺揚げ 素揚げ
	6		3	お造りの基本を学ぶ 魚介の下処理	お造り まぐろ 烏賊 真鯛
後 期	10		3	炊き合わせ応用 お浸し応用	煮物・炊き合わせ 野菜のお浸し
	11		3	真鯛の下処理と調理法	鯛の潮汁 鯛料理
	12		3	雑煮の作り方 焼き物応用	雑煮 焼き魚

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15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聞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、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 後期	4		3	魚介の下処理と調理法 浸し物の作り方	鯛の南蛮漬け ゴーヤーの香味浸し
	6		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
	11		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
	12		3	炊き合わせの作り方 冷やし物の基本を学ぶ	海老黄金煮と野菜の炊き合わせ 木ノ子と菊花浸し
	1		3	蒸し物の基本を学ぶ 酢の物の基本を学ぶ	鯛の道明寺蒸し 烏賊の三杯酢風味

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15時間	安里 剛
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

調理師としての誇りを胸に持ち日本料理の技術を身に付け、おいしく作るのはもちろん、衛生的で安全な調理法を身に付けて、職業人としての知識、見識、教育等を習得できるような基礎作りを目標とする。

2 教科書

5調理実習(全国調理師養成施設協会)

調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	食べること、作ることに興味を持ち、衛生、安全面にも気配りできる心構えが出来ているか	出席状況 学習活動 提出物
思 考 判 断	日頃から研鑽を積み、調理師としての修業の日々に備える心構えが出来ているか	テスト 日頃の学習態度
技 術 表 現	実習で最低でも真似ることと、基本的な技術が何であるかを見極め、身に付けて覚えているか	テスト 日頃の学習態度
知 識 理 解	伝統的な調理技術、様式等を継承する役割を理解し、それを担うという心構えができていますか	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	5		3	ちらし寿司の作り方 蒸し物の基本料理を学ぶ	ばら寿司 卵豆腐
	5		3	油の性質、揚げ物を学ぶ	唐揚げ・素揚げ 衣揚げ・変わり揚げ
後 期	10		3	季節の食材の処理と調理法	秋の前菜数種
	11		3	桂むき応用料理 焼き物応用	年輪大根 雲丹焼き
	2		3	魚介の下処理と調理法 お造り応用	お造り姿盛り

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27時間 専門士科1年生27時間 専門士科2年生48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もち、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 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	4		3	野菜の扱いと加熱方法 卵と乾麺の扱い方と調理	茄子のオープン焼き カルボナーラスパゲッティ
	6		3	クリームパスタソースを学ぶ 基本のハンバーグの作り方	茸と鶏肉のクリームスパゲティ ハンバーグステーキ
	6		3	テスト練習	人参のシャトー オムレツ
	7		3	ピザ生地の作り方 冷製料理の基本を学ぶ	ピッツァマルゲリータ ムース・オ・ポワヴァロン
	9		3	サーモンの火入れ方 牛フィレ肉の処理と調理法	サーモンのローストアボガド焼き 牛フィレステーキ
	9		3	魚介の火入れ方 チキンレグのさばき方	白身魚のソテー赤ワインソース 若鶏のフリカッセ
	9		3	基本のサラダの作り方 鴨胸肉の火入れ方	パンのサラダ 鴨胸肉のロースト
	10		3	食材の扱い方 パイ生地の基本を学ぶ	ウーフリカヴール 若鶏のクリーム煮 パイ包み
	10		3	チキンレグのさばき方② ベシヤメルソースの作り方	若鶏股肉のクリーム煮 ベシヤメルソース
	10		3	魚介の煮込み方 基本のソースの作り方	アクアパッツァ フィレドブフグリエソース
後期	11		3	基本のマリネの作り方 豚肉と野菜の火入れ方	サーモンのマリネ 豚肩ロース肉と旬野菜とトマトの煮込み
	11		3	基本のソースの作り方 食材の下処理と調理法	ソースエスパニョール 鶏カツレツ・海の幸のドリア
	12		3	丸鶏の下処理と調理法 オマール海老の調理法	ローストチキン オマール海老のテルミドール
	12		3	基本のソースの作り方 牛フィレ肉の処理と調理法	ソースオランダーズ ビーフストロガノフ
	1		3	基本のコロッケの作り方 基本の蒸物料理を学ぶ	カニクリームコロッケ 小海老ときのこのロワイヤル
	1		3	牛肉の下処理の仕方 火の入れ加減	ローストビーフ 海の幸とアボカドのお菓子見立て マーブル模様ソース

シラバス

調理師科・調理専門士科

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
西洋料理	実習	調理師科12時間 専門士科1年生12時間 専門士科2年生18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	4		3	魚の下処理 食材の加熱方法を学ぶ	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
	6		3	豚肉の下処理と調理法 基本のパスタソースの作り方	豚フィレ肉のポワレ カフェドバリ風 ペンネアラビアータ
後期	10		3	子羊の下処理と調理法 基本の煮込み料理	骨付き子羊のロースト ラタトゥイユ
	10		3	魚介の下処理と調理法 牛フィレ肉の扱い方	白身魚と帆立貝のガトー仕立て 牛フィレ肉のポワレ ソースムータルド
	11		3	鶏肉の下処理と調理法 マグロの加熱方法	鶏胸肉のフルーツビネガー風味 マグロのムニエル グルノーブル風
	12		3	オープン加熱を学ぶ 基本のクリームスープ カプチーノ仕立てを学ぶ	豚ロース肉のオルロス風 キノコのクリームスープ カプチーノ仕立て

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
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21時間	名嘉 剛志
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

中国料理について、調理師として必要な知識をひとつと理解すること。
だしのとり方、前菜、コース料理のメイン、盛り付け、デザート等教科書の実習で行う基本を真剣に習得すること。

2 教科書

5調理実習(全国調理師養成施設協会)
調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 意 心 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 後 期	4		3	麵料理の扱い方 食材の扱い方	什錦炒麵 辣白菜
	6		3	卵料理の扱い方 基本の揚げ菓子の作り方	天津飯 芝麻球
	9		3	点心の作り方	春巻き
	10		3	中華包丁の扱い方 鍋の使扱い	青椒肉絲(大根使用) 蛋皮
	1		3	肉の下処理と調理法 蛋皮の作り方	肉絲蛋皮卷 紅焼肉
	1		3	丸鶏の捌き方 魚介の下処理と調理法	干炸鶏塊 干焼蝦仁
	1		3	鶏肉の下処理と調理法 調味料の扱い方	宮保鶏丁 麻婆豆腐

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21時間	川上 明登 嘉陽田 翔伍
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、 技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

常に衛生管理を心掛け、安心して安全な調理作業を行うよう学習する。
中国料理独特の調理技法や知識を理解し、習得することを目標とする。

2 教科書

5調理実習(全国調理師養成施設協会)
調理実習レシピ集

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	中国料理に対する関心をもち、意欲的に 質問等を行う態度を示す。	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 後期	4		3	餡掛け料理の作り方 乳製品の扱い方	蟹粉豆腐 ミルクさくさく揚げ
	5		3	蒸しスープの作り方 豚耳の調理方法	清燉獅子頭 紅油拌猪耳
	9		3	点心の作り方	肉包子(中華まん)
	11		3	鳥賊の切り方と調理方法 基本の蒸菓子の作り方	宮保魷魚 黒糖馬拉糕
	11		3	野菜の切り方、炒め方 基本の四川料理の作り方	大根餅 魚香茄子
	1		3	魚介の扱い方、甘酢の作り方 冷製中華菓子の作り方 豚肉の処理と切り方	糖醋赤魚 荔枝ゼリー 雲白肉片
	2		3	豚肉の処理と煮込み方 ビーフンを使用した家庭料理	紅焼肉 家郷炒米粉

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24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		3	点心の作り方 おこげの調理方法	焼売 海鮮鍋巴
	5		3	点心の作り方	小籠包
後期	9		3	中華の基本調味料の使い方 下処理、調理法を学ぶ	豆鼓蒸鶏塊 油爆蝦 ミルフィーユ黒酢酢豚
	10		3	中華アレンジ料理の作り方 基本のスープの作り方	鍋貼三文魚 大根とザーサイの 酸辣湯
	11		3	叉焼の作り方 手打ち拉麺の打ち方 基本の鍋の振り方	焼叉焼湯麺腸 卵炒飯
	12		3	食材の下処理 基本の加熱調理を学ぶ	酸辣蒸蛋 土司大蝦 乾焼鶏塊
	1		3	基本の生地の作り方 食材の下処理と加熱方法	蛋皮捲香鶏 燻魚 紅焼肉
	1		3	中華包丁の使い方(応用) 基本のスープの作り方	拌盤 ワンタンスープ

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36時間 専門士科1年生36時間 専門士科2年生45時間	仲村 公子 金城 桐子
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

- (1) 「琉球料理」の実習を通して、沖縄の伝統的な食文化と豊かな食生活の知識、技能を習得し、料理を通して歴史的背景を学ぶ。
- (2) 「琉球料理」独自の食材、調理方法、知識を習得させる。
- (3) 家庭での食生活を充実させ「琉球料理」を取り入れた料理の普及、伝承、行事の促進につなげさせる。

2 教科書

独自のレシピ

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	「琉球料理」に関心を持ち、実習を意欲的に取り組む態度を身に付けているか	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	テスト 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	テスト 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	テスト 日頃の学習態度

4 評価の方法

- (1) 指導に従って料理が出来上がっているか8材料の切り方、味付け、調理方法など)
- (2) 仕上げ、盛り付けがきれいであるか(盛り付け方、器が調和しているか)
- (3) 服装について(衛生的であるか、頭髮、手洗いなど)
- (4) 実習中の態度(私語などは慎むこと)
- (5) レシピなどの提出物

5 学習計画:調理実習・琉球料理 (年間授業計画)調理専門士科2年生

学期	月	単 元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
前 後 期	4		3	沖縄の伝統的食文化、食生活について理解する	パンパイイリチー 呉汁
	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」のとり方を習得する	福飯御雑炊 天妃前まんじゅう
	5		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	花ぼうろ ウーニー(大煮)
	6		3	行事食、庶民料理、宮廷料理の違いを理解する。	ゴーヤンブシー ハナパンビン
	6		3	沖縄の伝統的食文化、食生活について理解する	如意素麺 タウチーチャウ
	9		3	宮廷料理について 食材の扱い方、調理方法を習得する	ミヌダル ピラガラマチ グンボーマチ
	9		3	豚中身の処理と調理方法 モーイの処理と調理方法を習得する	中身の吸い物 モーイ豆腐
	10		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	シンカマボコ ジーマミ豆腐
	10		3 3	行事食、庶民料理、宮廷料理の違いを理解する。 法事料理について学ぶ	重箱料理
	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
	11		3	イリチー、琉球料理独特な調理方法を学ぶ 伝統、琉球菓子の作り方	クーブイリチー ナントゥース
	12		3	現在でも受け継がれている実生活の中で学んだ料理を理解する	ドウルワカシー チールンコウ
	1		3	食材の品質、選び方、下処理の方法を学ぶ	花いか 山吹鯛 ウラチキチヌク
	1		3	豚肉煮込みの琉球料理独特な調理方法を学ぶ 伝統、琉球菓子	ラフテー スヌイの酢の物 菜飯

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24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、作品の仕上がりが

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	4		3 3	基本の冷製菓子の作り方 クリーム立て方	ティラミス シガレット 黒糖のパンナコッタ ビスコッティ
	5		3 3	ゼラチンの性質 クレープ生地の焼き方 サービスの仕方	ムース・オ・ショコラ クロケ・ザ・ザマンド クレープシュゼット
後 期	10		3 3	パイ生地の伸ばし方 オーブンの使い方 生地の仕込み	ミルフィーユ・オ・マロン パルミエ フィユタージュ生地のみ
	1		3 3	生地の作り方 菓子の焼き方	ビスキュイショコラクーラント フィナンシェ チュイル・オ・ザマンド ブール・ドゥ・ネージュ

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12時間 専門士科1年生12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	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
後 期	9		3 3	メレンゲのクラシックな料理 ソースの作り方	ウフアラネージュ アングレーズ
	10		3 3	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
	11		3 3	基本のチーズ菓子の作り方 オープン湯せん焼き方	リッコタ クレメダンジェ 黒糖チーズケーキ NYチーズケーキ

シラバス

調理師科・調理専門士科

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
総合調理実習 (集団調理)	実習	調理師科30時間 調理専門士科1年生27時間 調理専門士科2年生33時間	金城 桐子
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		特定の分野について特に優れた知識、 技術、技能及び経験を有する

1 科目の目標

特定多数の食事を供給ことで必要な技術、衛生管理を身に付ける
 栄養バランスを考えた献立作成を習得する
 栄養価計算の仕方を身に付ける
 集団調理により協調性を身に付ける

2 教科書

総合調理実習(全国調理師養成施設協会)
 沖縄の健康食(日本糖尿病協会沖縄県栄養士部会)

3 科目全体の評価の観点と趣旨

関 心 意 欲 態 度	喫食者に寄り添う調理が出来ているかどうか 積極的に献立作成が出来ているかどうか	出席状況 学習活動
思 考 判 断	栄養バランスを考えた献立になっているか	学習態度
技 術 表 現	正確に計量が出来るかどうか 正確に盛り付けが出来るかどうか	学習態度
知 識 理 解	衛生管理が出来ているかどうか 食材、調理方法を考えているか	学習態度

4 評価の方法

出席状況
 授業態度
 協調性

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	7	第2章	3	実習の流れについて 会場設営について 食材の確認	実習にあたって 実習の進め方 食材発注について
			3	仕込み サービスの流れ確認	食材の確認 ・会場設営の確認 仕込みの流れ オペレーションマニュアル確認
			3	会場設営 仕込み 最終確認	会場の確認(テーブル上・その他) 調理・片付け
8	3		本番の料理仕上げ 調理・サービスに分かれて 開店準備・開店	衛生管理チェック オペレーションマニュアル確認	
	3		実施 評価 アンケート集計	調理・片付け	
	9		3	まとめ 改善 反省・次回に向けて	アンケートをもとに 班・個人の反省 次回までに改善してほしいもの
10			3	班編制	集団調理実習にあたって
			12	3	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
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	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

科 目 名		履修方法	総時間数	担 当 者
特別講義 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	講義	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もらう。
	5			
	6			
	7			

シラバス

調理専門士科

科 目 名		履修方法	総時間数	担 当 者
特別講義 食育インストラクター		講義	21時間	宮川 典子
担当者紹介	管理栄養士		設置基準 該当条項	担当する教育に関する業務に 2年以上従事

1 科目の目標

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

2 教科書・参考文献

食育インストラクター教本

3 学習計画

回数	月	授業形態	時間数	講義内容
7	9	演習	3	「食育」について
	10		12	みのり幼稚園食育実習実施について(計画・作成)
	11			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
	12		6	食育インストラクター 試験対策

シラバス

調理専門士科2年

履修学科		調理専門士科		
科 目 名		履修方法	総時間数	担 当 者
特別講義・専門実習 アレルギー食		座学・実習	15時間 座学9時間(特別講義) 実習6時間(専門実習)	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
 食と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	座学	3	・アレルギーの基礎 ・アレルゲンの基本 ・食品表示
2	5	座学	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	座学	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

調理専門士科

科 目 名		履修方法	総時間数	担 当 者
特別講義 低カーボン食		講義 ・ 実習	6時間	新垣 優子
担当者紹介	管理栄養士		設置基準 該当条項	担当する教育に関する業務に 2年以上従事

1 科目の目標

近年、糖質を制限する方々が増えているが、糖質は健康の維持増進には必須である。
間違った理解や実践をしている人が増えている中、正しい知識を理解し、調理に反映
出来るように学習する。

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
2	4	講義	3	糖質の制限について理解する
		実習	3	学習したことを実習で実践する

シラバス

調理専門士科

履修学科		調理専門士科		
科 目 名		履修方法	総時間数	担 当 者
特別講義 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

調理専門士科

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	安里 剛
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

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

調理専門士科2年生

履修学科		調理専門士科		
科 目 名		履修方法	総時間数	担 当 者
特別講義 ハラル・ヴィーガン		講義	2年次6時間	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、何ができるか考え、自分ができることを実践する。

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	ハラル・ヴィーガンとは何か ハラル・ヴィーガンに対応で来る食事とは レストランでどのような工夫をしているか

シラバス

調理専門士科

履修学科		調理専門士科		
科 目 名		履修方法	総時間数	担 当 者
特別講義 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
特別講義 体育	講義	1年生 ^(63時間中) 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	年次	授業形態	時間数	授業内容
1	前期	1年生	講義	3	体育館を使用した競技及び講義
2				3	
3				3	
1	前期	2年生	講義	3	体育館を使用した競技及び講義
2				3	
3				3	

シラバス

調理専門士科 2年

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
特別講義 キャリア形成		実習	調理師科45時間 専門士科1年生 (63時間中)36時間 専門士科2年生48時間	安里 剛 宮川 典子 金城 桐子
担当者紹介	専門調理師		設置基準 該当条項	専修学校設置基準第41条の5

1 科目の目標

学科資格試験、校内学科試験、マナー講座、会社説明会等
社会人になるためのマナー等を学ぶ

2 教科書・参考文献

オリジナル資料

3 学習計画

回数	月	授業形態	時間数	講義内容
16	通年	講座	3 6 12 6 6 15	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 校内学科試験 会社説明会 社会学習 試験対策講座

シラバス

調理専門士科 2年

履修学科		調理師科・調理専門士科		
科 目 名		履修方法	総時間数	担 当 者
専門実習 総合技術実習		実習	調理師科15時間 専門士科1年生 (87時間中)15時間 専門士科2年生39時間	安里 剛・金城 桐子 外部講師
担当者紹介	専門調理師		設置基準 該当条項	専修学校設置基準第41条の5

1 科目の目標

外部講師を招き、技と学び、体験談を聞くことにより
学校では学べない現場の厳しさ、楽しさ学ぶ。

2 教科書・参考文献

オリジナル資料

3 学習計画

回数	月	授業形態	時間数	講義内容
13	通年	実習	15	外部講師を招いての実習 中国料理 イタリア料理 ふぐ処理講習 フランス調理 日本料理 その他
	前期	商品開発	24	琉調食堂運営

シラバス

調理専門士科2年

科 目 名	履修方法	総時間数	担 当 者
専門実習 サービス接遇	実習	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	・必要とされる要件 ・明るさと誠実さを備えているか ・身だしなみを心得ている ・従業要件
	6	II 専門知識	6	・忍耐力のある行動 ・良識を持ち、素直な態度がとれる ・適切な行動と協調性 ・商業用語、経済用語
	7	III 一般知識 IV 対人技能	3	・社会常識、時事問題 ・良好な人間関係 ・接遇知識、マナーの基本 ・席次
	9	IV 対人技能 V 実務技能	6	・言葉遣い・接遇用語 ・対人心理の理解 ・人としての思いやりやもてなしの気持ち を言葉にする ・問題処理(苦情、要望に応えられない場合)
後期	10	V 実務技能	6	・環境整備 ・金品管理 ・金品搬送 ・社交業務 ・お客様の目線に立ち、隅々まで気を配る
	11	サービス接遇検定 過去問題	6	・解答&解説 ・事例研究

シラバス

調理専門士科

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	安里 剛 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

調理専門士科

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	安里 剛 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

調理専門士科 2年

科 目 名		履修方法	総時間数	担 当 者
専門実習 介護食		実習	1年次(87時間中)3時間 2年次9時間(実習)	宮川 典子 新垣 弘美
担当者紹介	管理栄養士			設置基準 該当条項
				専修学校設置基準第41条1

1 科目の目標

高齢者社会の中で介護食の知識、技術を習得することにより、世の中に貢献出来る人材育成に務める。

また、老人の心理を理解し、一人ひとり異なる介護食において「楽しい」と思える食生活を送れるサポートが出来る人材育成に務める。

2 教科書・参考文献

公益社団法人 全国調理職業訓練協会 介護食士3級 上巻・下巻・問題集

3 学習計画

画

回数	月	1年次・2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		実習	3	高齢者の心理
	10			3	介護食実習① アチビー他
3	10	2年次	実習	3	展開食① 和食
	11			3	展開食② 洋食
				3	テキストより抜粋

シラバス

調理専門士科

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	安里 剛 赤嶺 文弥乃 新垣 孝子
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

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

調理師科 ・ 調理専門士科

履修学科		調理師科・調理専門士科		
科 目 名		履修方法	総時間数	担 当 者
専門実習 スキルアップ実習2		実習	調理師科18時間 専門士科1年生 (87時間中)18時間 専門士科2年生15時間	安里 剛 宮川 典子 金城 桐子
担当者紹介	専門調理師		設置基準 該当条項	専修学校設置基準第41条の5

1 科目の目標

学内実技テスト、料理検定上級、介護食士実技テスト
テーブルマナー等、資格試験や社会人になるためのマナー等を学ぶ

2 教科書・参考文献

オリジナル資料

3 学習計画

回数	月	授業形態	時間数	講義内容
	通年	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

調理師科 ・ 調理専門士科

履修学科		調理師科・調理専門士科		
科 目 名		履修方法	総時間数	担 当 者
専門実習 スキルアップ実習1		実習	調理師科84時間 専門士科1年生 (87時間中)48時間 専門士科2年生87時間	安里 剛 金城 桐子
担当者紹介	専門調理師		設置基準 該当条項	専修学校設置基準第41条の5

1 科目の目標

作品展、ビュッフェを行うことにより、レシピ作成、原価計算、盛り付け演出を学び、
就職後の現場で活かせるよう学ぶ

2 教科書・参考文献

オリジナル資料

3 学習計画

回数	月	授業形態	時間数	講義内容
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