

令和8年度 調理専門士科51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(51期) 目次

1. 座学

・食生活と健康	(15時間)	笠原 寛子	…	1
・食品と栄養の特性	(15時間)	兼本 玲子	…	3
・食品の安全と衛生	(15時間)	屋比久 善昭	…	5
・調理理論と食文化概論	(調理理論15時間)	根川 文枝	…	7

2. 実習

・調理基礎	(104時間/校外実習60時間含む)	安里 剛 宮川 典子・金城 桐子	…	8
・日本料理	(66時間)	玉城 哲・上原 功 秋吉 実・安里 剛	…	10
・西洋料理	(66時間)	平良 清徳・喜屋武 直彦	…	13
・中国料理	(66時間)	名嘉 剛志・當山 翔太 嘉陽田 翔伍	…	16
・琉球料理	(45時間)	仲村 公子・金城 桐子	…	19
・製菓	(30時間)	野上 隆・加藤 智彦 下田 一磨	…	22
・総合調理実習 集団調理	(33時間)	金城 桐子	…	24

3. 専門講義

・外国語(英語)	(30時間)	リカルド・ナカニシ・ルーカス	…	26
・経営学概論	(30時間)	小菅 祐一	…	27
・サービス接遇	(30時間)	山中 智子	…	28

4. 特別講義

・食育インストラクター	(21時間)	宮川 典子	…	30
・アレルギー食講座	(15時間)	大田 なつき・田村 磨理	…	31
・低カーボン食講座	(6時間)	新垣 優子	…	32
・アスリート食	(9時間)	徳元 佳代子	…	33
・スパイス講座	(6時間)	新崎 容子	…	34
・ハラール・ヴィーガン	(6時間)	平良 智史	…	35
・HACCP講座	(6時間)	屋比久 善昭	…	36
・体育	(9時間)	宮城 靖	…	37
・キャリア形成	(48時間)	宮川 典子・安里 剛・金城 桐子	…	38

5. 専門実習

・総合技術実習	(39時間)	安里 剛・金城 桐子	…	39
・テーブルコーディネート	(15時間)	大木 綾子	…	40
・カービング	(12時間)	島袋 賀政	…	41
・介護食実習・試験	(9時間)	新垣 弘美	…	42
・ドリンク実習	(6時間)	赤嶺 文弥乃・新垣 孝子	…	43
・スキルアップ実習	(87時間)	宮川 典子・安里 剛・金城 桐子	…	

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(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: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)

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
後期	2	調理設備・器具と熱源			

シラバス

調理専門士科2年生

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
調理実習 調理基礎応用 校外実習Ⅱ	実習		調理基礎応用 24時間 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2年生

学期	月	単 元	時間	指導目標	学習内容及び留意点
	6	調理基礎 1 調理基礎 2	6	グループ作品展 和菓子	グループ作品展説明 グループ作品展レシピ作成 基本の和菓子
	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
	7	調理基礎 3～6	9	実技テスト実施	和洋中実技テスト
	12	調理基礎 7～9	9	実技テスト実施	和洋中実技テスト

シラバス

調理専門士科2年生

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
調理実習 日本料理発展	実習		66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 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	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
	4		3	酢の物 浸し物	鯛の南蛮漬け ゴーヤーの香味浸し
	5		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
	5		3	あさりの下処理 山芋の扱いかた	あさりと小松菜の酒蒸し じょうよ蒸し
	6		3	グループ作成	レシピ作成
	6		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
	6		3	グループ作成②	レシピ作成②
	6		3	実技テスト練習	大根の桂むきⅡ だし巻き卵Ⅱ
後期	9		3	真鯛の火入れ 野菜の下処理と火入れ	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	炊き合わせ 浸し物	海老黄金煮と野菜の炊き合わせ 木ノ子と菊花浸し
	10		3	揚げ物	みの揚げ 磯部揚げ
	11		3	揚げ物	基礎料理復習
	11		3	和菓子	基本の和菓子
	11		3	蒸し物 酢の物	鯛の道明寺蒸し 烏賊の三杯酢風味

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	11		3	試験練習	だしの取り方 海老真薯の吸い物
	11		3	魚介の下処理 お造り	鮪解体 鮪・烏賊・真鯛
	12		3	お造り	基本調理復習
	12		3	お椀物 焼き物	お雑煮 焼き魚
	1		3	寿司	変わり寿司 四海巻・ザクロ・藤
	1		3	和菓子②	基本の和菓子②
	1		3	鍋料理	寄せ鍋

シラバス

調理専門士科2年

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
調理実習 西洋料理発展	実習		66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)

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
後期	11		3	実技テスト練習	西洋料理基礎テスト練習
	12		3	ベシヤメルソース応用料理 基本の卵料理	カニクリームコロッケ 小海老ときのこのロワイヤル
	12		3	丸鶏の下処理 魚介の下処理	ローストチキン オマール海老のテルミドール
	12		3	応用料理	鶏胸肉のフルーツピネガー風味 マグロのムニエル グルノーブル風
	1		6	基本のイタリアン 牛肉の下処理の仕方 火の入れ加減	アクアパッツァ 豚肩ロース肉と旬野菜とトマトの煮込み ローストビーフ 海の幸とアボカドのお菓子仕立て マーブル模様ソース
	1		3	応用料理	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
	1		3	応用料理	ウーフリ・カブール フィレ・ド・ブフ ソースペリゲー
	2		3	応用料理	ソース・オランダーズ ソース・ア・ラ・ボンヌファミ

シラバス

調理専門士科2年

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
調理実習 中国料理発展	実習		66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とおり理解すること。
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	乳製品の扱い方	蟹粉豆腐 ミルクさくさく揚げ
	4		3	中華鍋の振り方 煮込み料理	什錦炒飯 紅焼鶏翅
	5		3	麺料理の取り扱い	什錦炒麺
	5		3	中国料理応用	油爆蝦 大根と搾菜の酸辣湯 ミルフィーユ黒酢酢豚
	5		3	中華鍋の振り方 前菜、デザート	天津飯(白飯)・辣白菜 芝麻球
	6		3	点心	肉包子
	6		6	麺料理	焼又焼湯麺腸 卵炒飯 マンゴープリン
	6		3	点心	春巻
	9		3	食材の扱い方	清燉獅子頭 紅油拌猪耳
	9		4	点心 中華おこげの扱い方	焼売 海鮮鍋巴
後期	9		3	実技テスト練習 応用料理	大根肉絲 野菜の切り方
	10		3	実技テスト練習 応用料理	肉絲蛋皮卷 蛋皮(練習)
	10		3	実技テスト練習 応用料理	蛋皮捲香鷄 紅焼肉
	11		3	点心	小籠包
	11		3	伝統料理	大根餅・魚香茄子 黒糖馬拉糕

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
	11		3	中華クレープ 蒸し物(スープ)	椒香牛肉絲・薄餅卷 鶏肉清湯
	11		3	丸鶏のさばき	鶏部位別調理①
	12		3	中国料理応用	酸辣蒸蛋・土司大蝦 乾焼鶏塊
	12		3	冷菜 豚肉 焼きビーフン	雲白肉片 家郷炒米粉
	1		3	煮込み 豚肉 蒸し物 海鮮	東坡燜肉 清蒸鮮魚
	1		3	丸鶏のさばき	鶏部位別調理②
	1		3	冷菜	拼盤 卵炒飯

シラバス

調理専門士科2年

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
調理実習 琉球料理発展	実習		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 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・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	4		3	沖縄の伝統的食文化、食生活について理解する	パパイヤイリチー 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	庶民の琉球菓子を学ぶ 「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	花ぼうろ 大煮
	5		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特な調理方法を学ぶ	ゴーヤーンブシー ハナパンピン
	6		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
	6		3	行事食、庶民料理、宮廷料理の違いを理解する	ミヌダル・ピラガラマチ グンポーマチ
	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 沖縄独特の食材の下処理、調理方法を学ぶ	中身の吸い物 モーイ豆腐
	9		6	行事食、庶民料理、宮廷料理の違いを理解する	重箱料理
	後期	10		3	沖縄独特の食材の下処理、調理方法を学ぶ
11			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特な調理方法を学ぶ	スンシーイリチー ウグマガワファーシ
11			3	行事食、庶民料理、宮廷料理の違いを理解する。	クーブイリチー カシチー
12			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

4 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
後期	1		3	沖縄の伝統的食文化、食生活について理解する 部位によつての調理方法を学び、習得する	ラフテー・菜飯 スヌイの酢の物
	1		3	烏賊の切り方、調理技術、方法を学ぶ 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	花いか・山吹鯛 ウラチキチヌク

シラバス

調理専門士科2年生

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
調理実習 製菓発展	実習		42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) 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 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	主にイタリア菓子の学習	ティラミス
			3		シガレット 黒糖のパンナコッタ ビスコティ
	9		3	伝統と現在の製法の違いを学習 する	ウフアラネージュ アングレーズ
			3		
	9		3	ムースの製法 パイ生地を学習する	ムース・オ・ショコラ クロケ・オ・ザマンド フィユタージュ生地仕込み
			3		
	10		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
			3		
	10		3	パイ生地を学習する クレープ生地を学習する	ミルフィーユ・オ・マロン パルミエ クレープシュレット
			3		
	1		3	伝統と現在の製法の違いを学習 する 乳製品を使用した菓子の学習する	リッコタ クレメダンジュ 黒糖チーズケーキ NYチーケーキ
			3		
1	3	伝統と現在の製法の違いを学習 する 焼き菓子を学習する	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 ブル・ドゥ・ネージュ		
	3				

シラバス

調理専門士科2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 (集団調理発展)	実習		33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)

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	10		18	会場設営 仕込み 最終確認 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 実施 評価 アンケート集計 まとめ 改善 反省・次回に向けて	会場の確認(テーブル上・その他) 調理・片付け 衛生管理チェック オペレーションマニュアル確認 調理・片付け 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
後 期	11 12	第2章	15	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 試作 計画 本番の流れの確認 衛生管理 実施・評価 アンケート回収	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 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 衛生管理チェック 調理・実食・片付け 評価(アンケート実施)

シラバス

調理専門士科2年

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
専門講義 外国語 (フードランゲージ・英語)	講義		30時間	リカルド・ナカニシ・ルーカス
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		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。	

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	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			

4 評価の方法

定期評価 70%

知識評価 10%

授業内評価、小テスト、レポート等

授業態度 20%

授業態度(挨拶含む)、衛生意識(清掃含む)
チームワーク、出席率(参考)

シラバス

調理専門士科2年

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
専門講義 経営学概論	講義		30時間	小菅 一裕
設置基準	専修学校設置基準第41条の5			

1 科目の目標

企業活動の本質と、経営の基本概念を理解し、ビジネスの実践的な視点を養う

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
10回	4	講義	30	
	5			
	6			
	7			

4 評価の方法

定期試験 70%
筆記試験

知識評価 10%
授業内評価、小テスト、レポート等

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

シラバス

調理専門士科2年

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
専門講義 サービス接遇	講義		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 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: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	4	I サービススタッフの資質	3	<ul style="list-style-type: none"> ・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
	5	II 専門知識	6	<ul style="list-style-type: none"> ・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
	6	III 一般知識 IV 対人技能	3	<ul style="list-style-type: none"> ・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
	6 7	IV 対人技能 V 実務技能	6	<ul style="list-style-type: none"> ・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	7 9	V 実務技能	6	<ul style="list-style-type: none"> ・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
	10	サービス接遇検定 過去問題	6	<ul style="list-style-type: none"> ・解答&解説 ・事例研究

シラバス

調理専門士科2年

科目名	履修方法	単位数	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
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		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	10	演習	3	「食育」について
	10		6	みのり幼稚園食育実習実施について(計画・作成)
	11		6	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

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2年

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
特別講義・専門実習 アレルギー食	講義 実習		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
設置基準	専修学校設置基準第41条1		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	

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
座学 3	5	座学	3	・アレルギーの基礎 ・アレルゲンの基本 ・食品表示
	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
	5	座学	3	・経皮感作 ・厨房管理 ・小テスト
実習 2	5	実習	3	7品目不使用 及びコンタミネーション防止手順
	6	実習	3	・米粉とソルガム粉の比較 ・災害食を知る

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2年

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
特別講義 低カーボン食	講義		6時間	新垣 優子
設置基準				担当する教育に関する業務に 2年以上従事

1 科目の目標

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

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2年

履修学科		調理専門士科		
科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
特別講義 アスリート食	講義		9時間	宮川 典子 徳元 佳代子
設置基準	専修学校設置基準第41条1		管理栄養士 調理師、アスリートフードマイスター	

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
3	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
	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
	4	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

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2年

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
特別講義 スパイス講座	講義		6時間	安里 剛 新崎 容子
設置基準	専修学校設置基準第41条の5			

1 科目の目標

調理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
2	10	実習	3	スパイスの種類、使い方を学ぶ
	11		3	スパイスを使った料理を学ぶ

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2年生

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
特別講義 ハラール・ヴィーガン	講義		6時間	平良 智史
設置基準	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

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2年生

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
特別講義 HACCP講座	講義		6時間	屋比久 善昭
設置基準	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	10	講義	3	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
	11		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2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		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	2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2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		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

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	食育インストラクター試験
			6	技術考査
			3	サービス接客検定
			12	校内学科試験
			3	マナー講座2
			6	企業説明会
			6	履歴書の書き方
			6	社会学習

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2年

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		15時間・24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
13	通年	実習	15	外部講師を招いての実習 校外研修 中国料理 イタリア料理 卒業生講話・実習 ふぐ処理講習 フランス調理 日本料理 その他
		商品開発	24	琉調食堂運営

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2年

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
専門実習 テーブルコーディネート	講義 実習		15時間	安里 剛 大木 綾子
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

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
5	6～ 10	実習	15	季節、行事に合わせたテーブルコーディネートを学ぶ

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2年生

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
専門実習 カービング	講義 実習		12時間	安里 剛 島袋 賀政
設置基準	専修学校設置基準第41条の5		専門調理師 日本氷彫刻会 認定一級	

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
	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
	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
	12	実習	3	メロンやスイカを使った実習
	12	実習	3	メロンやスイカを使った実習

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2年生

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
専門実習 介護食実習 介護食試験	実習		9時間	宮川 典子・金城 桐子 新垣 弘美
設置基準	専修学校設置基準第41条1			

1 科目の目標

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

また、高齢者の心理を理解し、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	授業形態	時間数	講義内容
3	10	実習	3	展開食① 和食
	11		3	展開食② 洋食
	12		3	テキストより抜粋

4 評価の方法

- ・教科試験
- ・出席率
- ・授業態度
- ・教科課題

シラバス

調理専門士科2年生

科目名	履修方法	単位数	総時間数	担当者
専門実習 中国茶、コーヒー講座	実習		6時間	安里 剛 赤嶺 文弥乃・新垣 孝子
設置基準	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

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2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1.2	講義 実習		87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
29	通年	実習	12	グループ作品展
			33	個人作品展
			3	テーブルマナー
			39	卒業ビュッフェ
			15	試験対策講座

4 評価の方法

定期評価 70%
製作品評価、作業工程評価(スピード他)

知識評価 10%
授業内評価、小テスト、レポート等

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