

科目名	教員名	履修時間
食生活と健康	仲田 洋一	90
食品学	山里 瑠美	90
栄養学	仲尾次 えりか	60
食品衛生学	比嘉 貞子	150
調理理論	川上 政子	120
食文化概論	上田 寿美	60
調理実習 西洋料理	前川 孝太	117
調理実習 日本料理	金城 助	117
調理実習 製菓	前川 孝太	18
調理実習 中国料理	友利 伸次	18
調理実習 琉球料理	伊狩 麻澄	30
総合調理実習	前川 孝太	90
	金城 助	
	満尾 拓人	
	伊狩 麻澄	
介護食理論・実習	伊狩 麻澄	56

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	食生活と健康		講師名	仲田 洋一
学科	調理師学科		学年	昼間部1年制
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	90時間
評価方法	前期及び後期試験			
到達目標	食生活と健康を学び調理師の役割を学ぶ			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	講義	第1章 第1節 ①健康とは何か	
	2		②わが国の健康水準	
2	3	講義	③めざすべき健康とは	
	4			
3	5	講義	第2節 ①食生活が健康に果たす役割	
	6		②健康的な食生活習慣づくり	
4	7	講義	第3節 ①調理師の成り立ち	
	8		②調理師法の概要	
5	9	講義	②調理師法の概要	
	10		③食生活における調理師の役割	
6	11	講義	③食生活における調理師の役割	
	12		第2章 第1節 ①疾病の動向	
7	13	講義	②疾病の予防	
	14		第2節 ①生活習慣病とは	
8	15	講義	第2節 ①生活習慣病とは	
	16		②生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性	
9	17	講義	②生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性	
	18		③生活習慣病の予防	
10	19	講義	③生活習慣病の予防	
	20		第3章 第1節 ①疾病予防から健康増進へ	
11	21	講義	第3章 第1節 ①疾病予防から健康増進へ	
	22		②健康増進法	
12	23	講義	②健康増進法	
	24		③わが国における健康づくり対策	
13	25	講義	③わが国における健康づくり対策	
	26		④健康教育	
14	27	講義	⑤健康に関する食品情報	
	28		⑤健康に関する食品情報	
15	29	講義	第2節 ①心身相関とストレス	
	30		第2節 ①心身相関とストレス	

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	食生活と健康		講師名	仲田 洋一
学科	調理師学科		学年	昼間部1年制
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	90時間
評価方法	前期及び後期試験			
到達目標	食生活と健康を学び調理師の役割を学ぶ			
回数	時間	授業形態	授業内容	
16	31	講義	②ストレスへの対処法	
	32		③心の健康と自己実現	
17	33	講義	第4章 第1節 ①食育の定義	
	34		②食育の意義	
18	35	講義	③食育基本法の概要	
	36		③食育基本法の概要	
19	37	講義	③食育基本法の概要	
	38		第2節 ①正しい知識の提供	
20	39	講義	第2節 ①正しい知識の提供	
	40		第2節 ①正しい知識の提供	
21	41	講義	②食育の実践	
	42		②食育の実践	
22	43	講義	②食育の実践	
	44		②食育の実践	
23	45	講義	まとめ	
	46	前期試験		
24	47	前期試験返却・まとめ	第5章 第1節 ①作業環境と健康	
	48	講義		
25	49	講義	②作業環境と健康	
	50		③職業病	
26	51	講義	④労働災害	
	52		第2節 ①職場環境の現状	
27	53	講義	第2節 ①職場環境の現状	
	54		②調理師施設の環境	
28	55	講義	②調理師施設の環境	
	56		③調理師施設での労働災害	
29	57	講義	第6章 第1節①生活環境の衛生	
	58		②現代の生活環境 ③環境因子	
30	59	講義	第2節 ①大気	
	60		第2節 ①大気	

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	食生活と健康		講師名	仲田 洋一
学科	調理師学科		学年	昼間部1年制
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	90時間
評価方法	前期及び後期試験			
到達目標	食生活と健康を学び調理師の役割を学ぶ			
回数	時間	授業形態	授業内容	
31	61	講義	②水	
	62		②水	
32	63	講義	③住居	
	64		④廃棄物	
33	65	講義	⑤放射能	
	66		⑤放射能	
34	67	講義	⑤放射能	
	68		第3節 ①広がる環境汚染	
35	69	講義	第3節 ①広がる環境汚染	
	70		②空気汚染	
36	71	講義	②空気汚染	
	72		②空気汚染	
37	73	講義	③水質汚染	
	74		③水質汚染	
38	75	講義	③水質汚染	
	76		③水質汚染	
39	77	講義	④騒音 振動 悪臭	
	78		④騒音 振動 悪臭	
40	79	講義	④騒音 振動 悪臭	
	80		④騒音 振動 悪臭	
41	81	講義	⑤環境問題とその取り組み	
	82		⑤環境問題とその取り組み	
42	83	講義	⑤環境問題とその取り組み	
	84		⑤環境問題とその取り組み	
43	85	講義	⑤環境問題とその取り組み	
	86		⑤環境問題とその取り組み	
44	87	講義 後期試験	まとめ	
	88			
45	89	後期試験返却・まとめ	まとめ	
	90			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	食品学		講師名	山里 瑠美
学科	調理師学科		学年	昼間部1年課程
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	90時間
評価方法	出席状況及び受講態度・前・後期の試験得点			
到達目標	①調理師としての食品の特性・旬・栄養素・成分などの知識を理解し、食物を生かした調理・料理を作り上げる思考能力を向上させ豊かな発想力を得る。 ②食品の分類・加工・製造・保存に関する工程や要点を調理師として理解し、科学的に説明することができる。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	講義	食品学とは（調理と食品学） 食品成分表について	
	2		・穀物：米 P74～79	
2	3	講義	・穀物：小麦 P79～81	
	4		・穀物：とうもろこし P81～83	
3	5	講義	・穀物：大麦 P83～83	
	6		・穀物：そば P83～84	
4	7	講義	・穀物：その他の穀物と加工 P84～85	
	8		・いも類：じゃがいも P85～86	
5	9	講義	・いも類：さつまいも P86～87	
	10		・いも類：その他のいも類とでんぷん P87～90	
6	11	講義	・糖類：砂糖 P90～93	
	12		・糖類：その他の甘味類 P93～94	
7	13	講義	・豆類：大豆 P94～97	
	14		・豆類：小豆 P97～98	
8	15	講義	・豆類：その他の豆類 P98～99	
	16		・種実類：ナッツ類 P99～101	
9	17	講義	・野菜類：葉野菜 P102～106	
	18		・野菜類：茎菜類 P106～108	
10	19	講義	・野菜類：根菜類 P108～109	
	20		・野菜類：果菜類 P109～111	
11	21	講義	・野菜類：花菜類 P111～112	
	22		・野菜類：野菜類の加工品 P112～113	
12	23	講義	・果物類：仁果類 P113～114	
	24		・果物類：準仁果類 P115～115	
13	25	講義	・果物類：液果類 P116～117	
	26		・果物類：核果類 P115～116	
14	27	講義	・果物類：その他 P117～117	
	28		・果物類：果物類の加工品 P117～118	
15	29	講義	・きのこ類 P118～120	
	30		・藻類 P120～123	

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	食品学		講師名	山里 瑠美
学科	調理師学科		学年	昼間部1年課程
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	90時間
評価方法	出席状況及び受講態度・前・後期の試験得点			
到達目標	①調理師としての食品の特性・旬・栄養素・成分などの知識を理解し、食物を生かした調理・料理を作り上げる思考能力を向上させ豊かな発想力を得る。 ②食品の分類・加工・製造・保存に関する工程や要点を調理師として理解し、科学的に説明することができる。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
16	31 32	講義	食品成分表の使い方	別冊
17	33	講義	・魚介類：魚介類の構造	P124～125
	34		・魚介類：魚介類の肉質	P125～125
18	35	講義	・魚介類：魚介類の成分	P126～127
	36		・魚介類：魚介類の成分	P127～128
19	37	講義	・魚介類：死後変化	P129～130
	38		・魚介類：鮮度	P129～130
20	39	講義	・魚介類：主な魚介類の種類	P130～133
	40		・魚介類：主な魚介類の種類(貝・エビ類)	P134～136
21	41	講義	・魚介類：魚介類の加工	P137～139
	42		テスト対策	
22	43	講義	前期試験	
	44		前期試験	
23	45	講義	前期試験	
	46		・食肉類：食肉類の構造と肉質	P139～140
24	47	講義	・食肉類：食肉類の成分	P140～143
	48		・食肉類：肉の成熟	P143～143
25	49	講義	・食肉類：主な食肉類の種類(牛肉・豚肉)	P143～144
	50		・食肉類：主な食肉類の種類(鶏肉・ラム)	P145～146
26	51	講義	・食肉類：その他の食肉類の種類	P146～148
	52		・食肉類：食肉類の加工品	P148～149
27	53	講義	・卵類：鶏卵・卵の鮮度と貯蔵	P149～151
	54		・卵類：卵の加工品	P151～151
28	55	講義	・乳類：牛乳	P151～153
	56		・乳類：乳製品	P153～157
29	57	講義	・油脂類：植物油脂	P158～160
	58		・油脂類：動物油脂	P160～161
30	59	講義	・油脂類：加工油脂	P161～162
	60		・菓子類：和菓子	P162～162

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	食品学		講師名	山里 瑠美
学科	調理師学科		学年	昼間部1年課程
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	90時間
評価方法	出席状況及び受講態度・前・後期の試験得点			
到達目標	①調理師としての食品の特性・旬・栄養素・成分などの知識を理解し、食物を生かした調理・料理を作り上げる思考能力を向上させ豊かな発想力を得る。 ②食品の分類・加工・製造・保存に関する工程や要点を調理師として理解し、科学的に説明することができる。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
31	61	講義	・菓子類：洋菓子・中華菓子	P162～164
	62		・食品成分表	P164～164
32	63	講義	・嗜好飲料類：アルコール飲料(醸造酒・蒸留酒)	P164～166
	64		・嗜好飲料類：アルコール飲料(混成酒・発泡性酒)	P166～168
33	65	講義	・嗜好飲料類：非アルコール飲料(茶)	P168～171
	66		・嗜好飲料類：非アルコール飲料(コーヒー・ココア・炭酸飲料)	P171～173
34	67	講義	・調味料香辛料：調味料(塩・食酢)	P173～175
	68		・調味料香辛料：調味料(味噌・醤油)	P175～177
35	69	講義	・調味料香辛料：調味料(香料類・トク加工品・化学調味料)	P177～178
	70		・調味料香辛料：香辛料(成分と特徴)	P178～179
36	71	講義	・調味料香辛料：香辛料(その他)	P180～181
	72		・調理加工品類：冷凍食品	P181～182
37	73	講義	・調理加工品類：インスタント食品	P183～183
	74		・調理加工品類：冷凍食品	P183～183
38	75	講義	・ゲル状食品：(寒天・ゼラチン)	P184～185
	76		・ゲル状食品：(カラギーナン・ペクチン)	P185～185
39	77	講義	・特別用途食品：特別用途食品	P185～186
	78		・保健機能食品：保健機能食品	P186～189
40	79	講義	・食品の加工と目的・微生物	P190～192
	80		・食品の貯蔵法(乾燥法・漬物法)	P193～195
41	81	講義	・食品の貯蔵法(低温貯蔵法・CA貯蔵・MA貯蔵)	P195～197
	82		・食品の貯蔵法(空気遮断法・殺菌・食品添加物)	P198～201
42	83	講義	・わが国の食品生産・海外から輸入される食品	P202～205
	84		・食品の流通のしくみ：市場 インターネット販売まで	P205～206
43	85	講義	・食品の流通のしくみ：トレースサビリティ	P206～207
	86		テスト対策	
44	87	講義	・後期試験	
	88		・後期試験	
45	89	講義	・後期試験(解答・解説)	
	90		・まとめ	

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	食と栄養の特性		講師名	仲尾次 えりか
学科	調理師学科		学年	昼間部1年制
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	60時間
評価方法	試験・出席日数			
到達目標	栄養素の種類とその機能について知り、健康な食生活を送るための栄養摂取等について学習する			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	講義	栄養学とは。自分の栄養について考えよう	
	2		沖縄の健康問題と栄養について	
2	3	講義	栄養素の種類	
	4		五大栄養素	
3	5	講義	食品の成分と体の成分	
	6		食品中の栄養素と健康	
4	7	講義	炭水化物 アトウォーター係数について	
	8		炭水化物の種類	
5	9	講義	炭水化物 食物繊維	
	10		脂質とは	
6	11	講義	脂質の種類	
	12		不飽和脂肪酸 n-3系の脂質	
7	13	講義	たんぱく質 アミノ酸とは	
	14		たんぱく質の栄養価	
8	15	講義	ビタミンとは	
	16		脂溶性ビタミン	
9	17	講義	水溶性ビタミン	
	18		水溶性ビタミン	
10	19	講義	水溶性ビタミン	
	20		ミネラルとは	
11	21	講義	多量ミネラル	
	22		多量ミネラル	
12	23	講義	微量ミネラル	
	24		微量ミネラル	
13	25	講義	その他の成分	
	26		ポリフェノール類	
14	27	講義	総括	
	28		前期試験	
15	29	講義	解答	
	30		まとめ	

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	食と栄養の特性		講師名	仲尾次 えりか
学科	調理師学科		学年	昼間部1年制
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	60時間
評価方法	試験・出席日数			
到達目標	栄養素の種類とその機能について理解し、健康な食生活を送るための栄養摂取等について学習する			
回数	時間	授業形態	授業内容	
16	31	講義	生理的欲求	
	32		心理的欲求 栄養管理	
17	33	講義	栄養素の消化	
	34		人体の消化器官の構造と働き	
18	35	講義	栄養素の消化	
	36		栄養素の消化	
19	37	講義	栄養素の消化	
	38		栄養素の消化	
20	39	講義	腸内細菌	
	40		腸内環境	
21	41	講義	栄養素の吸収	
	42		栄養素の吸収	
22	43	講義	栄養素の吸収	
	44		栄養素の吸収	
23	45	講義	栄養素の代謝	
	46		栄養素の代謝	
24	47	講義	エネルギー代謝	
	48		基礎代謝	
25	49	講義	食事摂取基準	
	50		食事摂取基準	
26	51	講義	食品標準成分表について	
	52		食品標準成分表について	
27	53	講義	3食の食品群	
	54		四つの食品群 六つの基礎食品	
28	55	講義	食事バランスガイド	
	56		食事バランスガイド	
29	57	講義	総括	
	58		試験	
30	59	講義	試験の解答	
	60		まとめ	

特記事項：〇回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	食の安全と衛生		講師名	仲宗根 利英子
学科	食品衛生学		学年	昼間部1年制
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	120時間
評価方法	筆記テスト			
到達目標	食品衛生に関する知識及び実践における向上心の持続性			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	講義	食の安全を守る&安全を脅かす要因	
	2			
2	3	講義	食の安全の確保 & 食品衛生学とは	
	4			
3	5	講義	調理師の責務 & 第1章のまとめ	
	6			
4	7	講義	微生物の種類 & 形態と構造	
	8			
5	9	講義	微生物(真菌・ウイルス・原虫) & 増殖条件 I	
	10			
6	11	講義	増殖条件(水分) & (湿度)	
	12			
7	13	講義	微生物(O ₂ ・pH) & 食品汚染微生物の由来	
	14			
8	15	講義	食品の汚染指標菌 & 食品の腐敗とは	
	16			
9	17	講義	腐敗に関する微生物 & 第2章まとめ	
	18			
10	19	講義 & グループワーク	食品添加物とは & 塩ソムリエ	
	20			
11	21	講義	食品添加物の分類・使用目的 & 衛生関係法規 I	
	22			
12	23	講義	安全性の評価 & 主な食品添加物とその用途 I	
	24			
13	25	講義 & グループワーク	食品添加物とその用途 II & 添加物を調べよう I	
	26			
14	27	講義 & グループワーク	添加物を調べよう II & 食品と重金属	
	28			
15	29	講義	食品と放射性物質 & 第3章のまとめ	
	30			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	食の安全と衛生		講師名	仲宗根 利英子
学科	食品衛生学		学年	昼間部1年制
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	120時間
評価方法	筆記テスト			
到達目標	食品衛生に関する知識及び実践における向上心の持続性			
回数	時間	授業形態	授業内容	
16	31	講義	プチテストⅠ	
	32			
17	33	講義	器具・包装の定義 & 材質の種類 (glass・陶器・琺瑯)	
	34			
18	35	講義	材質の種類(ゴム・プラスチック) & (金属・その他)	
	36			
19	37	グループワーク	第4章まとめ & 器具・容器包装の表示例	
	38			
20	39	講義	飲食による健康危害の種類Ⅰ & Ⅱ (遺伝子・トランス脂肪酸)	
	40			
21	41	講義	食中毒とは・食中毒の分類 & 発生状況Ⅰ	
	42			
22	43	講義	食中毒の発生状況Ⅱ & Ⅲ	
	44			
23	45	講義	DVD(食中毒について) & 細菌性食中毒	
	46			
24	47	講義	サルモネラ食中毒Ⅰ & Ⅱ	
	48			
25	49	講義	腸炎ビブリオⅠ & Ⅱ	
	50			
26	51	講義	腸管性出血性大腸菌Ⅰ & Ⅱ	
	52			
27	53	講義	カンピロバクター食中毒Ⅰ & Ⅱ	
	54			
28	55	講義	エルシニア & リステリア	
	56			
29	57	講義	感染型食中毒まとめ(プチテストⅡ)	
	58			
30	59	講義	前期テスト	
	60			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業
備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	食の安全と衛生		講師名	仲宗根 利英子
学科	食品衛生学		学年	昼間部1年制
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	120時間
評価方法	筆記テスト			
到達目標	食品衛生に関する知識及び実践における向上心の持続性			
回数	時間	授業形態	授業内容	
31	61	講義	ブドウ球菌Ⅰ & ブドウ球菌Ⅱ	
	62			
32	63	講義	ボツリヌス食中毒Ⅰ & ボツリヌス食中毒Ⅱ	
	64			
33	65	講義	ウエルシュ菌食中毒 & セレウス菌食中毒	
	66			
34	67	講義	細菌性食中毒の予防 & ノロウイルス	
	68			
35	69	講義	自然毒 & 動物性自然毒Ⅰ(フグ)	
	70			
36	71	実習	集団調理	
	72			
37	73	実習	集団調理	
	74			
38	75	実習	集団調理	
	76			
39	77	講義	動物性自然毒Ⅱ(イシナギ・シガテラ) & 植物性Ⅰ	
	78			
40	79	講義	植物性Ⅱ & 自然食中毒予防	
	80			
41	81	講義	化学性食中毒概況Ⅰ & Ⅱ	
	82			
42	83	グループワーク	ヒスタミン & 化学性食中毒まとめ	
	84			
43	85	講義	寄生虫Ⅰ(魚介・淡水) & Ⅱ(食肉)	
	86			
44	87	講義	寄生虫Ⅱ(野菜・水) & 寄生虫まとめ	
	88			
45	89	グループワーク	調理師問題Ⅰ & Ⅱ	
	90			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	食の安全と衛生		講師名	仲宗根 利英子
学科	食品衛生学		学年	昼間部1年
授業期間	令和4年4月～令和5年3月		科目時間数	120時間
評価方法	筆記テスト			
到達目標	食品衛生に関する知識及び実践における向上心の持続性			
回数	時間	授業形態	授業内容	
46	91	講義	経口感染症 & 人畜共通感染症	
	92			
47	93	グループワーク	食物アレルギー I & アレルギーの表示Ⅳ・Ⅲ	
	94			
48	95	講義 & グループワーク	事例Ⅱ & プリント(表示から読み取る)	
	96			
49	97	講義	その他の健康危害 & 食品安全対策とは	
	98			
50	99	講義	食品衛生法 & 食品安全基本法	
	100			
51	101	講義	食品安全行政 & 食品安全情報の共有Ⅰ	
	102			
52	103	講義	食品安全情報の共有Ⅱ & 食品安全情報の共有Ⅲ	
	104			
53	105	講義	食品安全情報の共有Ⅳ & 食品営業施設Ⅰ	
	106			
54	107	講義	食品営業施設Ⅱ & 調理従事者の健康管理	
	108			
55	109	講義	調理作業時における安全対策Ⅰ & Ⅱ	
	110			
56	111	講義	洗浄・消毒Ⅰ & Ⅱ	
	112			
57	113	講義	洗浄Ⅲ・食品事故対応 & プチテストⅢ	
	114			
58	115	講義	HACCPⅠ & Ⅱ	
	116			
59	117	講義	後期テスト	
	118			
60	119	講義	食の安全・安心	
	120			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	食品衛生学実習		講師名	比嘉 貞子
学科	調理師学科		学年	昼間部1年課程・2年課程 共通
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	30時間
評価方法	試験・出席日数			
到達目標	- 調理従事者の衛生管理の重要性を学び、実践できる力を身に付ける。 - 食品の安全性を確かめるための検査法の知識と技術を習得し、実務に応用できる衛生管理手法を身に付ける			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	講義	食品衛生実習の目的	
	2		白衣正装の目的・着用の要点	
2	3	実習	衛生的な手洗い(手順・要点)	
	4		衛生的な手洗い(手洗いのタイミング・実習)	
3	5	講義	まな板の洗浄・消毒の方法	
	6		布きんの洗浄・消毒の方法	
4	7	講義	洗浄剤の成分規格と使用基準	
	8		消毒剤の種類と特徴・使用方法	
5	9	実習	食品のpH測定	
	10		微生物の増殖pHと食品のpH	
6	11	実習	食品の糖度測定	
	12		食品の塩分測定	
7	13	実習	日常の使用水の検査	
	14		水道水の残留塩素測定	
8	15	実習	食器・調理用具の汚れ	
	16		デンブンの残留物の検査	
9	17	実習	たんぱく質の残留物の検査	
	18		脂肪分の残留物の検査	
10	19	実習	ATPふき取り検査(手指・調理用具)	
	20		ATPの検査結果のまとめ	
11	21	実習	一般生菌数・大腸菌群等の検出の手順	
	22		スタンプ培養法による実習	
12	23	実習	スタンプ培養後の判定	
	24		食品・調理用具の二次汚染防止対策	
13	25	実習	食品中心部の温度測定	
	26		病原菌と温度	
14	27	実習	生卵の鮮度判定	
	28		卵の取り扱い方法	
15	29	講義	まとめ	
	30		試験	

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	調理理論		講師名	川上 政子
学科	調理師学科		学年	昼間部1年制
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	120時間
評価方法	定期考査 出席状況 提出物			
到達目標	調理理論で得た知識により、調理技術の習得を速やかにする。 理論に裏付けされた技術を工夫・応用し調理の幅を広げる。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	講義	調理理論を学ぶ意義	
	2			
2	3	講義	嗜好性の多様化 栄養価の向上 調理の文化的向上 安全性の向上	
	4			
3	5	実験	計量の実際(実験の心構え) 実験のまとめ	
	6			
4	7	実験	乾物の戻し率 実験のまとめ ベーシックデータの使い方	
	8			
5	9	実験	廃棄率の実際 実験のまとめと計算	
	10			
6	11	講義	甘味・酸味・塩味・苦味 うま味・味の相互作用	
	12			
7	13	実験	塩分濃度・浸透圧 実験のまとめ	
	14			
8	15	実験	天然色素の調理による変化 実験のまとめ 色素の種類と調理による色の変化	
	16			
9	17	講義	物理的要因・化学的要因 「調味料」	
	18			
10	19	講義	心理的・生理的・先天的・後天的・環境的要因 計量・洗浄・浸漬・切碎・混合・攪拌	
	20			
11	21	講義	摩砕・成形・冷却・冷凍・解凍 調理の常識①	
	22			
12	23	講義	ゆでる・煮る 蒸す・炊く	
	24			
13	25	講義	よもぎ団子 まとめ(野菜の色とあく)	
	26			
14	27	講義	焼く・炒める 調理の常識②	
	28			
15	29	講義	揚げる・電子レンジ・電磁調理器 調理の常識③	
	30			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	調理理論		講師名	川上 政子
学科	調理師学科		学年	昼間部1年制
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	120時間
評価方法	定期考査 出席状況 提出物			
到達目標	調理理論で得た知識により、調理技術の習得を速やかにする。 理論に裏付けされた技術を工夫・応用し調理の幅を広げる。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
16	31	講義	米の調理(洗米・炊飯)	
	32		かゆ・味付け飯	
17	33	講義	もち米・米粉	
	34		小麦粉の調理	
18	35	実験	グルテンの取り出し	
	36		実験のまとめ	
19	37	実験	紅芋とベーキングパウダー	
	38		実験のまとめ	
20	39	実験	イーストによる膨化	
	40		実験のまとめ	
21	41	講義	膨化・粘性・ルー	
	42		そば・小麦・米粉のまとめの確認	
22	43	講義	いも類(じゃがいも・さつまいも)	
	44		さといも・やまいも	
23	45	講義	でんぷん類(でんぷんの糊化と老化)	
	46		でんぷん類(主なでんぷん)	
24	47	実験	でんぷんの糊化	
	48		実験のまとめ	
25	49	実験	でんぷんの役割(かき玉汁)	
	50		実験のまとめ	
26	51	講義	砂糖の調理性	
	52		砂糖の調理科学	
27	53	実験	砂糖の加熱による変化・フォンダン	
	54		実験のまとめ	
28	55	講義	砂糖衣・あめ細工	
	56		実験まとめ 砂糖のまとめと確認	
29	57	講義	大豆・黒豆・小豆	
	58		あく・テクスチャー・調理による栄養成分の変化	
30	59	講義	あく・テクスチャー・調理による栄養成分の変化	
	60		きのこ類・藻類	

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	調理理論		講師名	川上 政子
学科	調理師学科		学年	昼間部1年制
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	120時間
評価方法	定期考査 出席状況 提出物			
到達目標	調理理論で得た知識により、調理技術の習得を速やかにする。 理論に裏付けされた技術を工夫・応用し調理の幅を広げる。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
31	61	講義	色・味・だし	
	62		まよめの練習問題(p 2～ p 82)	
32	63	講義	まよめの練習問題(p 2～ p 82)	
	64		前期試験	
33	65	講義	回答用紙返却・解答・解説	
	66		DVD「ゆば・豆乳」	
34	67	実験	豆腐を作る	
	68		実験のまよめ	
35	69	講義	魚介類	
	70		魚介類の生食調理	
36	71	講義	魚介類の加熱による変化(まよめのプリント)	
	72		魚介類の加熱調理(まよめの確認)	
37	73	講義	いかと貝類の調理	
	74		食肉類「牛肉の上手な扱い方」	
38	75	講義	食肉類の加熱による変化	
	76		食肉の軟化	
39	77	講義	食肉類の調理	
	78		卵類の鮮度・熱凝固	
40	79	実験	卵の熱凝固	
	80		実験のまよめ	
41	81	講義	卵類の起泡性	
	82		卵類の乳化性	
42	83	講義	卵(ゆで卵・冷凍・他)	
	84		卵類のまよめと確認(プリント)	
43	85	講義	牛乳の調理による変化	
	86		乳製品	
44	87	実験	カッテージチーズ	
	88		実験のまよめ	
45	89	実験	大学いも・油と砂糖 実験のまよめ	
	90		フレンチドレッシング 実験のまよめ 油と塩	

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和4年4月1日

科目名	調理理論		講師名	川上 政子
学科	調理師学科		学年	昼間部1年制
授業期間	令和4年4月～令和5年3月		科目時間数	120時間
評価方法	定期考査 出席状況 提出物			
到達目標	調理理論で得た知識により、調理技術の習得を速やかにする。 理論に裏付けされた技術を工夫・応用し調理の幅を広げる。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
46	91	講義 実験	揚げ物の調理	
	92			
47	93	講義	調味料として利用・菓子への利用 油脂類のまとめと確認(プリント)	
	94			
48	95	講義	塩・酢・みそ・しょうゆ 寒天・ゼラチン・カラギーナン	
	96			
49	97	実験	ゲル化食品の凝固 実験のまとめ	
	98			
50	99	講義	ゲル状食品のまとめ ゲル状食品の確認のプリント	
	100			
51	101	講義	非加熱調理器具・加熱調理器具・その他 食器(和・西洋・中華)・燃料	
	102			
52	103	講義	建物(施設)概要・建設調理概論 作業環境・調理施設のトレッド 基本計画のポイント	
	104			
53	105	講義	調理機器の選択・調理機器の使い方と清掃 卒業試験	
	106			
54	107	講義	卒業試験の返却・解答解説 調理施設・設備と熱 まとめ練習	
	108			
55	109	講義	卒業制作発表会へ向けて 学校生活の集大成、その意義と流れの説明	
	110			
56	111	講義	卒業制作発表会へ向けて 献立作成 単価計算 役割分担決め	
	112			
57	113	講義	卒業制作発表会へ向けて 献立作成 献立・単価を加味し試作	
	114			
58	115	講義	卒業制作発表会へ向けて 献立作成 献立・単価を加味し試作	
	116			
59	117	講義	卒業制作発表会へ向けて 献立作成 献立・単価を加味し試作	
	118			
60	119	講義	卒業制作発表会へ向けて 献立作成 献立・単価を加味し試作	
	120			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	食文化概論		講師名	上田 寿美
学科	調理師学科		学年	昼間部1年課程・2年課程 共通
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	60時間
評価方法	出席状況・試験成績			
到達目標	①人類の歴史における食文化の展開について学ぶ。食文化の形成の背景にある自然環境や宗教から生まれた食のマナーやタブーについて理解する。 ②伝統的な日本料理の特徴・様式・作法および行事食や郷土料理の特性を知る。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	講義	食文化を学ぶ意義	
	2		沖縄食卓史	
2	3	講義	5章1-3 食と文化 食文化の成り立ち	
	4		多様な食文化 食文化の共通化と国際化	
3	5	講義	6章 日本の食文化	
	6		1節 日本の食文化史 ①原始	
4	7	講義	6章 日本の食文化	
	8		1節 日本の食文化史 ②古代	
5	9	講義	6章 日本の食文化	
	10		1節 日本の食文化史 ③中世	
6	11	講義	6章 日本の食文化	
	12		1節 日本の食文化史 ④近世	
7	13	講義	6章 日本の食文化	
	14		1節 日本の食文化史 ⑤近代	
8	15	講義	6章 日本の食文化	
	16		1節 日本の食文化史 ⑥現代	
9	17	講義	6章 日本の食文化	
	18		2節 ①特徴 ②様式	
10	19	講義	6章 日本の食文化	
	20		2節 ③食事作法	
11	21	講義	6章 日本の食文化	
	22		3節 ①食文化の地域性 ②行事食	
12	23	講義	6章 日本の食文化	
	24		3節 ③郷土料理	
13	25	講義	6章 日本の食文化 4節 現代の食生活と未来の食文化	
	26		①食生活の現状 ②食文化の未来	
14	27	講義	料理人の歴史と調理師制度ができるまで	
	28		テスト説明	
15	29	講義	1学期のまとめ	
	30			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	食文化概論		講師名	上田 寿美
学科	調理師学科		学年	昼間部1年課程・2年課程 共通
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	60時間
評価方法	出席状況・試験成績			
到達目標	他国の料理の誕生に関わる地理的要因や歴史的経緯、および料理そのものの特徴を学ぶ。 世界の料理の多様性に触れ、比較することで調理師に必要な料理に関する知見を得る。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
16	31	講義および試験	日本の伝統食品	
	32		試験	
17	33	試験解答およびレポート作成	解答・解説	
	34		「世界の寿司から学ぶ」レポート作成	
18	35	講義	7章 世界の料理と食文化	
	36		1節 西洋料理の食文化 ①西洋料理の変遷	
19	37	講義	7章 世界の料理と食文化 1節 西洋料理の食文化	
	38		②西洋料理の特徴	
20	39	講義	7章 世界の料理と食文化 1節 西洋料理の食文化	
	40		③西洋料理様式 ④西洋料理の食事作法	
21	41	講義	7章 世界の料理と食文化 2節 中華料理の食文化	
	42		①中国料理の変遷 ②特徴と系統	
22	43	講義	7章 世界の料理と食文化 2節 中華料理の食文化	
	44		③中華料理様式 ④中華料理の食事作法	
23	45	講義	7章 世界の料理と食文化 3節 その他の国の食文化	
	46		①アジアの料理 ②中東の料理	
24	47	講義	7章 世界の料理と食文化 3節 その他の国の食文化	
	48		③中南米の料理	
25	49	講義	2学期のまとめ①	
	50			
26	51	講義	2学期のまとめ②	
	52			
27	53	講義および試験	世界の伝統食品	
	54		試験	
28	55	試験解答および講義	解答・解説	
	56		専門用語のまとめ	
29	57	講義	琉球料理①	
	58		歴史・伝統料理(五段のお取り持ち・東道盆など)	
30	59	講義	琉球料理	
	60		特徴・県産食材	

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	調理実習 西洋料理		講師名	前川孝太・友利伸次
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	117時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	調理師としての基本的な態度を身に付け、調理師の業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	実習	機材説明・包丁について・実習室清掃当番	
	2			
	3			
2	4	実習	包丁の研ぎ方 包丁研ぎ(牛刀)①	
	5			
	6			
3	7	実習	包丁研ぎ(牛刀)② 基本の切り方(コースロー)①	
	8			
	9			
4	10	実習	火の扱い方 オムレツ① コースロー② 包丁研ぎ(ペティナイフ)①	
	11			
	12			
5	13	実習	包丁研ぎ(ペティナイフ)① 火の扱い方 オムレツ① コースロー②	
	14			
	15			
6	16	実習	包丁研ぎ(ガラスキ) オニオンアッシェ① コースロー③	
	17			
	18			
7	19	実習	西洋料理理論 基本のだし汁・ソース・調理法について	
	20			
	21			
8	22	実習	鶏のブイヨン・包丁研ぎ(ガラスキ) オムレツ② シャトー① アッシェ②	
	23			
	24			
9	25	実習	オムレツ② シャトー① アッシェ② 鶏のブイヨン・包丁研ぎ(ガラスキ)	
	26			
	27			
10	28	実習	ポタージュ(クレシー) 切り出し7種 シャトー	
	29			
	30			
11	31	実習	切り出し7種 シャトー ポタージュ(ポティロン)	
	32			
	33			
12	34	実習	Roux(ルー)⇒ベシャメルソース・フリカッセ 付け合わせ⇒バターライス	
	35			
	36			
13	37	実習	Roux(ルー)⇒ベシャメルソース・グラティネ 付け合わせ⇒ポム デュセス	
	38			
	39			
14	40	実習	フリール 白身魚のフライ ソースマヨネーズ	
	41			
	42			
15	43	実習	ソース トマト スパゲッティ(ブッタネスカ)	
	44			
	45			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	調理実習 西洋料理		講師名	前川孝太・友利伸次
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	117時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	調理師としての基本的な態度を身に付け、調理師の業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
16	46	実習	スパゲッティ(モツアレチーズ) ソース トマト	
	47			
	48			
17	49	実習	基礎技術検定 包丁3本・コールスロー・シャトー・アッシェ	
	50			
	51			
18	52	実習	外部講師による実演	
	53			
	54			
19	55	実習	魚のサバキ フュメ・ド・ポワソン(グループで共同)	
	56			
	57			
20	58	実習	魚のサバキ(つぼ抜き) フュメ・ド・ポワソン(グループで共同)	
	59			
	60			
21	61	実習	フュメ⇒ソースヴァンブラン ソテー(ムニエル)・人参ソース・セルフイーユ	
	62			
	63			
22	64	実習	ポワレ・バルサミコソース・ほうれん草ソテー フュメ⇒ソースヴァンブラン	
	65			
	66			
23	67	実習	西洋料理理論(コースの組み立て方) フォンドヴォー	
	68			
	69			
24	70	実習	牛フィレ(下処理) ポワレ ソース ヴァンルー・ジュ・付け合わせ(シャトー・ブロッコリー)	
	71			
	72			
25	73	実習	牛フィレ(フィスレ) ロースト ソース(ジュード・ブフ)・付け合わせ(ジャガイモのソテー)	
	74			
	75			
26	76	実習	魚のムース ソースノイリー・付け合わせ	
	77			
	78			
27	79	実習	カモのロースト ブルーベリーソース・ラタトゥイユ	
	80			
	81			
28	82	実習	鶏のサバキ 若鶏のソテー・ポルトガル風	
	83			
	84			
29	85	実習	アクアパッツァ ミラノ風リゾット	
	86			
	87			
30	88	実習	鶏肉のカツレツキエ風 ソーストマト・付け合わせ	
	89			
	90			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	調理実習 西洋料理		講師名	前川孝太・友利伸次
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	117時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	調理師としての基本的な態度を身に付け、調理師の業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
31	91	実習	エスカベッシュ仕込み 若鶏のソテーポルトガル風	
	92			
	93			
32	94	実習	若鶏のソテーポルトガル風 パテ仕込み・エスカベッシュ仕上げ	
	95			
	96			
33	97	実習	イタリア料理⇒外部講師実演	
	98			
	99			
34	100	実習	ブレゼ⇒デュークレレ パテ仕上げ	
	101			
	102			
35	103	実習	課題料理検定① 発表会献立作成	
	104			
	105			
36	106	実習	子羊のロースト ソース・付け合わせ	
	107			
	108			
37	109	実習	包み焼き⇒塩生地包み ソース・付け合わせ	
	110			
	111			
38	112	実習	パロティース ソース・付け合わせ	
	113			
	114			
39	115	実習	外部講師実演	
	116			
	117			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	調理実習 日本料理		講師名	金城助・満尾拓人
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	117時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	調理師としての基本的な態度を身に付け、調理師の業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	実習	日本料理実習室説明 器具説明⇒和包丁について	
	2			
	3			
2	4	実習	包丁研ぎ⇒薄刃包丁の研ぎ方・扱い方	
	5			
	6			
3	7	実習	だし巻き卵⇒卵・調味料使用 鍋に対する火の扱い方 箸の扱い⇒正しいお箸の扱い方	
	8			
	9			
4	10	実習	包丁研ぎ⇒薄刃包丁の研ぎ方・扱い方 だし巻き玉子⇒小麦粉使用 鍋ふりの練習 タイミングを理解する	
	11			
	12			
5	13	実習	包丁研ぎ⇒出刃包丁の研ぎ方・扱い方	
	14			
	15			
6	16	実習	包丁研ぎ⇒出刃包丁の研ぎ方・扱い方 だし巻き玉子⇒小麦粉使用・卵使用	
	17			
	18			
7	19	実習	包丁研ぎ⇒柳刃包丁の研ぎ方・扱い方	
	20			
	21			
8	22	実習	包丁研ぎ⇒柳刃包丁の研ぎ方・扱い方 だし巻き玉子⇒小麦粉・卵・調味料使用	
	23			
	24			
9	25	実習	桂剥き きざみ	
	26			
	27			
10	28	実習	桂剥き きざみ 六方剥き(ねじり梅)	
	29			
	30			
11	31	実習	魚の下処理⇒基本の下処理の習得(水洗い) 素揚げ(揚げ物)	
	32			
	33			
12	34	実習	そうめん・野菜のかき揚げ(揚げ物) 温度玉子	
	35			
	36			
13	37	実習	桂剥き・切り出し 魚の下処理(三枚下し) 六方剥き(ねじり梅)	
	38			
	39			
14	40	実習	桂剥き 魚の下処理(上身) 六方剥き(ねじり梅)	
	41			
	42			
15	43	実習	桂剥き・きざみ だし巻き玉子(水使用)	
	44			
	45			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	調理実習 日本料理		講師名	金城助・満尾拓人
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間	117時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	調理師としての基本的な態度を身に付け、調理師の業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
16	46	実習	日本料理の特徴	
	47		基礎検定(包丁3本)	
	48			
17	49	実習	日本料理のだしとは	
	50		汁物(だしの取り方)	
	51			
18	52	実習	だしの取り方	
	53		汁物(海老真薯～すまし仕立て～)	
	54			
19	55	実習	だしの取り方	
	56		汁物(鰯の揚げお椀～吉野仕立て～)	
	57			
20	58	実習	基礎検定	
	59		桂剥き・きざみ・だし巻き玉子	
	60			
21	61	実習	魚の下処理	
	62		刺身・引き方⇒小麦粉を使って	
	63			
22	64	実習	魚の下処理⇒真鯛を使って	
	65		刺身・けん・つま	
	66			
23	67	実習	焼き物・酢の物	
	68		外部講師実演(照り焼き・つけ焼き)	
	69			
24	70	実習	魚の下処理	
	71		煮物・寄せ物(あら煮・ゼリー寄せ) 白飯	
	72			
25	73	実習	蒸し物・和え物 外部講師実演	
	74			
	75			
26	76	実習	煮物・浸し物(年輪大根・青菜のお浸し)	
	77		白飯	
	78			
27	79	実習	(茶碗蒸し・胡麻豆腐・白飯)	
	80		(鮎または鰯塩焼き・蓼酢・蓮根甘酢漬け)	
	81		白飯+1品	
28	82	実習	蒸物・練り物	
	83		(茶碗蒸し・胡麻豆腐・白飯)	
	84			
29	85	実習	揚げ物・酢の物(唐揚げ餡かけ・黄味酢海老・白飯)	
	86			
	87			
30	88	実習	揚げ物・酢の物(天ぷら5種盛り・三杯酢)	
	89			
	90			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	調理実習 日本料理		講師名	金城助・満尾拓人
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間	117時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	調理師としての基本的な態度を身に付け、調理師の業務について調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
31	91	実習	魚の下処理・刺身・けんつま	
	92		(二種切り盛り・グルクンまたは真鰯)	
	93		課題デモ料理	
32	94	実習	造り大皿盛り デモ見学	
	95		外部講師実演	
	96			
33	97	実習	魚の下処理⇒穴子を使って酢の物	
	98		ご飯物(穴子の生姜酢・押し寿司)	
	99			
34	100	実習	手打ちうどん	
	101		煮油揚げ	
	102			
35	103	実習	課題料理検定(魚の二種切り盛り・包丁3本)	
	104		西洋料理と選択	
	105			
36	106	実習	先付け・前菜	
	107			
	108			
37	109	実習	にぎりすし・細巻き	
	110			
	111			
38	112	実習	焼き物・ご飯物(鉄焼き・田楽焼き・魚飯)	
	113			
	114			
39	115	実習	魚の下処理	
	116		焼き物・お浸し(柚庵焼き・お浸し・混ぜご飯)	
	117			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	調理実習 製菓		講師名	前川孝太・金城助
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	18時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	青果に関する基礎的・基本的な知識を習得させるとともに、洋菓子や和菓子の製造方法について理解し、製菓技術者として幅広い能力と態度を育てる。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	洋菓子 実習	ジェノワーズ仕込み パウンドケーキ	
	2			
	3			
2	4	洋菓子 実習	フランボワーズ アングリーズソース	
	5			
	6			
3	7	洋菓子 実習	シュークリーム クレームパティシエール	
	8			
	9			
4	10	洋菓子 実習	フルーツタルト	
	11			
	12			
5	13	和菓子 実習	基本の和菓子：蒸し菓子・練り菓子・水菓子 黄味しぐれ・葛まんじゅう	
	14			
	15			
6	16	和菓子 実習	基本の和菓子・でも見学	
	17			
	18			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	調理実習 中国料理		講師名	前川孝太・友利伸次
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	18時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	全体の基本技術を習得するとともに、料理の特性を調理を通して理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	実習	理論・鍋ふり(出汁取り・炒飯御飯)	
	2			
	3			
2	4	実習	バンバンジー・酢豚	
	5			
	6			
3	7	実習	回鍋肉・カニあんかけ	
	8			
	9			
4	10	実習	鶏肉入り卵白スープ・牛肉ピーマン	
	11			
	12			
5	13	実習	海老とセロリのふわふわ卵炒め・麻婆豆腐	
	14			
	15			
6	16	実習	広東風水餃子・海老のクリスタル仕立て	
	17			
	18			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	調理実習 琉球料理		講師名	伊狩麻澄・金城助
学科	昼間部 調理師学科		学年	1学年(共通)
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	30時間
評価方法	前期：基礎技術検定 後期：課題料理検定			
到達目標	琉球料理に関する時代背景を学び、基本的な料理技術を身に付ける。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	実習	ジューシー	
	2		ウサチ小	
	3		サーターアングギー	
2	4	実習	フーチバー・ジューシー	
	5		ハンダマの酢味噌和え	
	6			
3	7	実習	ヌンクー	
	8		デークニイリチー	
	9			
4	10	実習	足ティビチ	
	11		ミヌダル	
	12			
5	13	実習	ラフテー	
	14		中身の吸い物	
	15			
6	16	実習	イカ墨のお汁	
	17		麩タシヤー	
	18		てんぷら 血イリチー	
7	19	実習	菜飯	
	20		クーブイリチー	
	21		花いか 豚肉のごぼう巻き	
8	22	実習	ジーマーミ豆腐	
	23		ウカライリチー	
	24		イナムドゥチ ドゥルワカシー	
9	25	実習	イラブー汁	
	26		モーイ豆腐	
	27		ルーイソーメン うじら豆腐	
10	28	実習	沖縄そば	
	29		シブインブシ	
	30		かまぼこ パパイヤイリチー	

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	総合調理実習		講師名	前川 孝太
学科	昼間部 調理師学科		学年	昼間部 全課程共通
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	90時間
評価方法	出席状況・授業態度			
到達目標	衛生管理・献立・調理・食事環境・接遇等を総合的に学ぶ事により、調理師の業務全体を理解する。 集団調理の基本技術を習得するとともに、食品・栄養と健康の関わりについて調理を通して食事に調整する意義を理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	講義 集団調理実習	集団給食・集団調理の概念(特定給食施設の定義と目的)	
	2			
	3			
2	4	講義 集団調理実習	集団給食・集団調理における栄養・食事管理	
	5			
	6			
3	7	講義 集団調理実習	献立計画⇒栄養価計算・栄養素バランス・食品構成	
	8			
	9			
4	10	実習 集団調理実習	調理⇒在学生への実食	
	11			
	12			
5	13	実習 集団調理実習	調理⇒在学生への実食	
	14			
	15			
6	16	実習 集団調理実習	調理⇒在学生への実食	
	17			
	18			
7	19	講義 発表会	栄養計算・概量(目安量)について	
	20			
	21			
8	22	講義 発表会	原価について⇒単価表作成・原価率の求め方	
	23			
	24			
9	25	講義 発表会	献立作成(個人作)	
	26			
	27			
10	28	講義 発表会	献立作成(個人作)	
	29			
	30			
11	31	実習 発表会	個人にて試作	
	32			
	33			
	34			
	35			
	36			
	37			

12	38	実習 発表会	個人にて試作
	39		
	40		
	41		
	42		
	43		
	44		
13	45	実習 発表会	家族・知人・友人へ向け料理提供(本番)
	46		
	47		
	48		
	49		
	50		
	51		
14	52	実習 発表会	家族・知人・友人へ向け料理提供(本番)
	53		
	54		
	55		
	56		
	57		
	58		
15	59	実習 発表会	家族・知人・友人へ向け料理提供(本番)
	60		
	61		
	62		
	63		
	64		
	65		
16	66	実習 発表会	家族・知人・友人へ向け料理提供(本番)
	67		
	68		
	69		
	70		
	71		
	72		

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	総合調理実習		講師名	前川 孝太
学科	昼間部 調理師学科		学年	昼間部 全課程共通
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	90時間
評価方法	出席状況・授業態度			
到達目標	衛生管理・献立・調理・食事環境・接客等を総合的に学ぶ事により、調理師の業務全体を理解する。 集団調理の基本技術を習得するとともに、食品・栄養と健康の関わりについて調理を通して食事に調整する意義を理解する。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
17	73	講義 飲食店開業	自分を知る 開業の心構え	
	74			
	75			
18	76	講義 飲食店開業	飲食店経営の特徴 成功の基本原理	
	77			
	78			
19	79	講義 カラー	カラーコーディネート⇒色の種類 色の感じ方 色の組み合わせ	
	80			
20	81	講義 カラー	テーブルコーディネート の定義・方法	
	82			
21	83	講義 設備	加熱を科学する⇒スチーム加熱を理解する 蒸気の強さの違い	
	84			
22	85	講義 設備	加熱を科学する⇒オーブンで調理する オーブン加熱の仕組み	
	86			
23	87	講義 接客サービス	サービスにおける大切な姿勢 おもてなしの心を学ぶ	
	88			
24	89	講義 接客サービス	接客の心がけ 身だしなみ 態度 動作 ことばづかい	
	90			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目

授業科目シラバス

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

作成日：令和5年4月1日

科目名	介護食		講師名	伊狩 麻澄
学科	昼間部 調理師学科		学年	昼間部 全課程共通
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	56時間
評価方法	介護食士3級取得			
到達目標	高齢者の心理を踏まえた調理実習を行う。 食欲の出る料理・見た目にいい料理など食べる喜びと楽しさを味わってもらい 心と体の栄養となる料理の習得を目指す。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	講義 介護食士概論	介護食士の仕事の範囲・栄養摂取・介助と介護	
	2		科学・技術・技能・社会的背景・大切な心構え	
2	3	講義 医学的基礎知識	摂食活動に関わる器官とその機能	
	4		高齢者の身体機能の低下 生活習慣病	
	5			
	6			
3	7	講義 高齢者の心理	高齢者の心理の理解	
	8		高齢者の食への支援 食事介助	
	9			
4	10	講義 栄養学(高齢者栄養学)	高齢者の特徴と栄養	
	11		低栄養・脱水・高血圧	
5	12	講義 食品学	その他の食材・嚥下補助食品	
6	13	講義 食品衛生学	変質・腐敗・変敗・食材の衛生管理	
7	14	実習 食塊の体験	食の展開⇒肉じゃが・パンブキンスープ	
	15		ユニバーサルデザインフード・スマイルケア食について	
	16			
8	17	実習 食の展開	歯ぐきで・舌で飲み込む⇒野菜の切り方	
	18		ほうれん草のソテー・フレンチトースト・りんごのワイン煮	
	19			
	20			
9	21	実習 主食について(粥の種類)	全がゆゼリー	
	22		鮭とほうれん草のおじや	
	23		モズクの味噌汁(減塩について)	
	24			
10	25	実習 魚の調理法	魚のおろし煮	
	26		茶粥	
	27		黒ゴマ豆乳ゼリー	
	28			
11	29	実習 ロール白菜のグリーンソース	歯ぐきで・舌でつぶす(展開実習)	
	30		カスタードプリン	
	31		粥(バッククッキング)	
	32			
12	33	実習 小田巻き蒸し (カロリーUPを図る)	ソーメンの寒天寄せ(便秘予防食)	
	34		オートミール粥	
	35		はったい粉	
	36			

特記事項：○回からは後期試験に向けての授業

備考：実務経験のある講師による授業科目