

科目名	教員名	履修時間
食生活と健康	平良 恭子	90
食品学	上田 寿美	90
栄養学	吉田 陽子	60
調理理論	金城 美智子	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	平良 恭子
学科	調理師学科		学年	昼間部2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	2回の試験で評価			
到達目標	調理師法から調理師に期待される役割を理解する			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	講義	教科書：第1章 調理師と健康	
	2		感染症への注意 第三節 調理師の役割①調理師の成り立ち	
2	3	講義	教科書：第1章 調理師と健康	
	4		感染症クイズ 第三節 調理師の役割 ②調理師法の概要 調理師法・施行令・施行規則・読み合わせ	
3	5	講義	教科書：第1章 調理師と健康	
	6		第一節 健康の考え方①健康とは何か②わが国の健康水準	
4	7	講義	教科書：第1章 調理師と健康	
	8		第一節 健康の考え方③目指すべき健康とは第二節 食と健康の関係①食生活が健康に果たす役割	
5	9	講義	教科書：第1章 調理師と健康	
	10		第二節 食と健康の関係②健康的な食生活習慣づくり	
6	11	講義	教科書：第1章 調理師と健康	
	12		第二節 食と健康の関係 食事バランスガイド	
7	13	講義	教科書：第1章 調理師と健康	
	14		第三節 調理師の役割 ③食生活における調理師の役割	
8	15	講義	薬物乱用防止講義	
	16		タバコ・アルコール・一般医薬品・大麻・覚せい剤など	
9	17	講義	教科書：第1章 調理師と健康	
	18		調べ学習・発表	
10	19	講義	教科書：第2章 食生活と疾病	
	20		第一節 疾病の動向とその予防①疾病の動向②疾病の予防	
11	21	講義	教科書：第2章 食生活と疾病	
	22		第二節 生活習慣病①生活習慣病とは	
12	23	講義	教科書：第2章 食生活と疾病	
	24		第二節 生活習慣病②生活習慣病の国際比較と生活習慣病の重要性	
13	25	講義	教科書：第2章 食生活と疾病	
	26		第二節 生活習慣病③生活習慣病の予防	
14	27	講義	教科書：第2章 食生活と疾病	
	28		調べ学習・発表	
15	29	講義	教科書：第3章 健康づくり	
	30		第一節 健康づくり対策①疾病予防から健康増進へ	

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	平良 恭子
学科	調理師学科		学年	昼間部2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	2回の試験で評価			
到達目標	調理師法から調理師に期待される役割を理解する			
回数	時間	授業形態	授業内容	
16	31	講義	教科書：第3章 健康づくり	
	32		第一節 健康づくり対策②健康増進法 健康増進法読み合わせ	
17	33	講義	教科書：第3章 健康づくり	
	34		ロコモティブシンドロームについて 前回までの振り返りクイズ	
18	35	講義	教科書：第3章 健康づくり	
	36		第一節 健康づくり対策③わが国における健康づくり対策	
19	37	講義	教科書：第3章 健康づくり	
	38		第一節 健康づくり対策④健康教育	
20	39	講義	教科書：第3章 健康づくり	
	40		第1節健康づくり対策 ⑤健康に関する食品情報 第2節心の健康づくり対策 ①心身相関とストレス	
21	41	講義	教科書：第3章 健康づくり	
	42		第二節 心の健康づくり対策②ストレスの対処法③心の健康と自己実現	
22	43	講義	教科書：第3章 健康づくり	
	44		調べ学習・発表	
23	45	前期試験模擬	模擬試験	
	46		模擬試験解答	
24	47	調べ学習 前期試験	前期試験	
	48			
25	49	前期試験返却解答 講義	前期試験返却・解答（冊子・食品添加物の世界）	
	50		冊子：食品添加物の世界	
26	51	講義	教科書：第4章 調理師と食育	
	52		第一節 食育とは①食育の定義②食育の意義③食育基本法の概要 食育基本法の読み合わせ	
27	53	講義	教科書：第4章 調理師と食育	
	54		第二節 食育における調理師の役割①正しい知識の提供②食育の実践	
28	55	講義	教科書：第4章 調理師と食育	
	56		食育基本法各自読む グループでイベント企画	
29	57	講義	教科書：第4章 調理師と食育	
	58		グループでイベント企画・発表	
30	59	講義	教科書：第4章 調理師と食育	
	60		グループでイベント発表	

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	平良 恭子
学科	調理師学科		学年	昼間部2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	2回の試験で評価			
到達目標	調理師法から調理師に期待される役割を理解する			
回数	時間	授業形態	授業内容	
31	61	講義	教科書：第5章 労働と健康	
	62		第一節 労働と健康①作業環境と健康②作業条件と健康	
32	63	講義	教科書：第5章 労働と健康	
	64		第一節 労働と健康③職業病④労働災害	
33	65	講義	教科書：第5章 労働と健康	
	66		第二節 調理師の職業環境①職場環境の現状②調理施設の環境③調理施設での労働災害	
34	67	講義	教科書：第5章 労働と健康	
	68		調べ学習・発表	
35	69	講義	教科書：第5章 労働と健康	
	70		調べ学習・発表	
36	71	講義	教科書：第6章 環境と健康	
	72		第一節 生活環境①生活環境の衛生②現代の生活環境③環境因子	
37	73	講義	教科書：第6章 環境と健康	
	74		第二節 環境条件①大気②水③居住④廃棄物⑤放射線	
38	75	講義	教科書：第6章 環境と健康	
	76		第三節 環境汚染とその対策①広がる環境汚染②空気感染	
39	77	講義	教科書：第6章 環境と健康	
	78		第三節 環境汚染とその対策③水質汚染④騒音振動悪臭	
40	79	講義	教科書：第6章 環境と健康	
	80		第三節 環境汚染とその対策⑤環境問題とその取り組み	
41	81	講義	教科書：第6章 環境と健康	
	82		ゴミ問題グループ討議	
42	83	講義	教科書：第6章 環境と健康	
	84		ゴミ問題グループ討議	
43	85	模擬試験	模擬試験	
	86			
44	87	調べ学習 後期試験	後期試験	
	88			
45	89	後期試験返却解答 ふりかえり	1年間のまとめ	
	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	上田 寿美
学科	調理師学科		学年	昼間部2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	出席状況・定期試験			
到達目標	主に植物性食品の特徴・旬・含有成分などや加工及び貯蔵技術の知識を深めることにより、調理の多様化・省略化に対応し、調理の幅を広げること。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	講義	食品学概論・基礎編	
	2		食品学とは	
2	3	講義	食品学概論・基礎編	
	4		食品の種類と分類	
3	5	講義	食品学概論・基礎編	
	6		食品の成分と性質(嗜好成分以外)	
4	7	講義	食品学概論・基礎編	
	8		食品の成分と性質(嗜好成分)	
5	9	講義	食品学概論・基礎編	
	10		食品成分表とその活用	
6	11	講義	5章 食品の加工と貯蔵	
	12		1節 食品の加工	
7	13	講義	5章 食品の加工と貯蔵	
	14		2節 食品の貯蔵	
8	15	講義	4章 食品の特徴と性質 1節 植物性食品とその加工	
	16		①穀類：米・小麦	
9	17	講義	4章 食品の特徴と性質 1節 植物性食品とその加工	
	18		①穀類：麺類 ⑤種実類	
10	19	講義	4章 食品の特徴と性質 1節 植物性食品とその加工	
	20		①穀類：とうもろこし・その他	
11	21	講義	4章 食品の特徴と性質 1節 植物性食品とその加工	
	22		②いも類及びでんぷん類 ③砂糖及び甘味類	
12	23	講義	4章 食品の特徴と性質 1節 植物性食品とその加工	
	24		④豆類	
13	25	講義	4章 食品の特徴と性質 1節 植物性食品とその加工	
	26		⑥野菜類	
14	27	講義	4章 食品の特徴と性質 1節 植物性食品とその加工	
	28		⑦果実類	
15	29	講義	4章 食品の特徴と性質 1節 植物性食品とその加工	
	30		⑧きのこ類 ⑨海藻類	

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	食品学		講師名	上田 寿美
学科	調理師学科		学年	昼間部2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	出席状況・定期試験			
到達目標	動物性食品の特徴・旬・含有成分など加工技術をはじめ、菓子類・嗜好飲料類等についても学ぶことで、好まれる料理を考察する能力を身に付けること。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
16	31	講義	新食材について	
	32			
17	33	講義	植物性食品のまとめ①	
	34			
18	35	講義	植物性食品のまとめ②	
	36			
19	37	講義	専門用語のまとめ 復習問題	
	38			
20	39	講義および試験	沖縄食材① 試験	
	40			
21	41	試験解答および講義	解答・解説 西洋食材	
	42			
22	43	講義	4章 食品の特徴と性質 2節 動物性食品とその加工 ①魚介類：構造・成分・死後変化と鮮度	
	44			
23	45	講義	4章 食品の特徴と性質 2節 動物性食品とその加工 ①魚介類：主な魚介類の特徴・魚介類の加工	
	46			
24	47	講義	4章 食品の特徴と性質 2節 動物性食品とその加工 ②食肉類：構造と肉質・成分・肉の熟成	
	48			
25	49	講義	4章 食品の特徴と性質 2節 動物性食品とその加工 ②食肉類：主な食肉の特徴・食肉の加工品	
	50			
26	51	講義	4章 食品の特徴と性質 2節 動物性食品とその加工 ③卵類	
	52			
27	53	講義	4章 食品の特徴と性質 2節 動物性食品とその加工 ④乳類	
	54			
28	55	講義	4章 食品の特徴と性質 3節 その他の食品 ①油脂類	
	56			
29	57	講義	4章 食品の特徴と性質 3節 その他の食品 ②菓子類・水	
	58			
30	59	講義	4章 食品の特徴と性質 3節 その他の食品 ③嗜好飲料類	
	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	食品学		講師名	上田 寿美
学科	調理師学科		学年	昼間部2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	出席状況・定期試験			
到達目標	主に植物性食品の特徴・旬・含有成分などや加工及び貯蔵技術の知識を深めることにより、調理の多様化・省略化に対応し、調理の幅を広げること。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
31	61	講義	4章 食品の特徴と性質 3節 その他の食品	
	62		④調味料	
32	63	講義	4章 食品の特徴と性質 3節 その他の食品	
	64		④香辛料	
33	65	講義	4章 食品の特徴と性質 3節 その他の食品	
	66		⑤調理加工食品・膨張剤	
34	67	講義	4章 食品の特徴と性質 3節 その他の食品	
	68		⑥ゲル状食品 ⑦特別用途食品・保健機能食品	
35	69	講義	6章 食品の生産と流通	
	70		1節 食品の国内生産と輸入 2節 食品の流通	
36	71	講義	4群点数法	
	72		①概要 ②4群点数法を用いた献立作成	
37	73	講義	献立作成 I	
	74		概要および作成の方法	
38	75	講義	献立作成 II	
	76		作成	
39	77	講義	栄養評価 I	
	78		栄養評価算定・PFC比率の概要	
40	79	講義	栄養評価 II	
	80		栄養価・PFC比の計算①	
41	81	講義	栄養評価 III	
	82		栄養価・PFC比の計算② 復習問題	
42	83	講義	2学期のまとめ①	
	84			
43	85	講義	2学期のまとめ②	
	86			
44	87	講義および試験	沖縄食材②	
	88		試験	
45	89	試験解答および講義	解答	
	90		新食材について②	

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	栄養学		講師名	吉田 陽子
学科	調理師学科		学年	昼間部2年課程
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	筆記試験 出席日数			
到達目標	各栄養素の種類・機能を学び、おいしくて栄養価の高い食事を提供することにより、人々の健康を維持し増進することができる。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	2		第1節 栄養素の種類	
2	3	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	4		第1節 食品の成分と体の成分・食品中の栄養	
3	5	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	6		第2節 炭水化物とは	
4	7	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	8		第2節 炭水化物の種類	
5	9	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	10		第3節 脂質とは	
6	11	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	12		第3節 脂質の種類	
7	13	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	14		第4節 たんぱく質とは・たんぱく質の種類	
8	15	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	16		第4節 たんぱく質の栄養価	
9	17	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	18		第5節 ビタミンとは・ビタミンの種類	
10	19	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	20		第5節 ビタミンの種類	
11	21	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	22		第6節 ミネラルとは・ミネラルの種類	
12	23	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	24		第6節 ミネラルの種類	
13	25	講義	第1章 栄養素の機能と健康	
	26		第7節 その他の成分	
14	27	講義	試験	
	28			
15	29	講義	第1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	栄養学		講師名	吉田 陽子
学科	調理師学科		学年	昼間部2年課程
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	筆記試験 出席日数			
到達目標	各栄養素の種類・機能を学び、おいしくて栄養価の高い食事を提供することにより、人々の健康を維持し増進することができる。			
回数	時間	授業形態	授業内容	
16	31	講義	第2章 消化と吸収	
	32		第1節 生理的欲求	
17	33	講義	第2章 消化と吸収	
	34		第1節 心理的欲求・栄養管理	
18	35	講義	第2章 消化と吸収	
	36		第2節 栄養素の消化	
19	37	講義	第2章 消化と吸収	
	38		第2節 栄養素の吸収	
20	39	講義	第2章 消化と吸収	
	40		第2節 栄養素の代謝	
21	41	講義	第2章 消化と吸収	
	42		まとめ	
22	43	講義	第2節 栄養素の代謝	
	44		第1節 エネルギーの代謝とは	
23	45	講義	第2節 栄養素の代謝	
	46		第2節 エネルギー摂取量とエネルギー消費	
24	47	講義	第2節 栄養素の代謝	
	48		第3節 日本人の食事摂取基準	
25	49	講義	第2節 栄養素の代謝	
	50		食品成分表	
26	51	講義	第2節 栄養素の代謝	
	52		食品分類法	
27	53	講義	第2節 栄養素の代謝	
	54		食事バランスガイド	
28	55	講義	第2節 栄養素の代謝	
	56		第3章まとめ	
29	57	講義	試験	
	58			
30	59	講義	第1章から第3章までのまとめ・復習	
	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	調理理論		講師名	金城美智子
学科	調理師学科		学年	昼間部2年課程
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	計量の実験(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	金城美智子
学科	調理師学科		学年	昼間部2年課程
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	実験	砂糖衣・あめ細工	
	56		実験のまとめ・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	金城美智子
学科	調理師学科		学年	昼間部2年課程
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(P2～P82)	
32	63	講義	まよめの練習問題(P2～P82)	
	64		前期試験	
33	65	講義	回答用紙返却・回答・解説	
	66		DVD『ゆば・豆乳』	
34	67	実験	豆腐をつくる	
	68		実験のまとめ	
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		魚介類の加熱料理(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		実験のまとめ	
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		卵類のまとめと確認(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		実験のまとめ	
45	89	実験	大学いも(油と砂糖) 実験のまとめ	
	90		フレンチドレッシング 実験のまとめ 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	金城美智子
学科	調理師学科		学年	昼間部2年課程
授業期間	令和4年4月～令和4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/まとめの練習	
	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	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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</li> </ul>			
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	食品衛生学一般		講師名	比嘉 貞子
学科	調理師学科		学年	昼間部2年課程
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	試験・出席日数			
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の生育・生産から加工・調理・飲食に関わる食品衛生の基礎知識を習得する。</li> <li>・健康危害や疾病を未然に防ぐ食の安全確保の知識・技術・実践力を養う。</li> <li>・HACCPの衛生管理を取り入れ、衛生管理計画の作成ができる。</li> </ul>			
回数	時間	授業形態	授業内容	
1	1	講義	第1章 食の安全と衛生	
	2		調理師の使命・食品衛生とは	
2	3	講義	食の安全を脅かす要因 食の安全確保のしくみ	
	4		調理師の責務	
3	5	講義	第2章 食品と微生物	
	6		微生物の種類・細菌の種類・形態・構造	
4	7	講義	真菌類・ウイルス・原虫類の一般性状	
	8		微生物の増殖条件Ⅰ(発達曲線)	
5	9	講義	微生物の増殖条件Ⅱ(栄養素・水分活性)	
	10		微生物の増殖条件Ⅲ(湿度)	
6	11	講義	微生物の増殖条件Ⅳ(酸素・水素イオン濃度)	
	12		食品汚染微生物の由来	
7	13	講義	食品の汚染指標菌	
	14		食品の腐敗とは	
8	15	講義	腐敗に関する微生物・化学的变化	
	16		第2章のまとめ	
9	17	講義	第3章 食品と化学物質	
	18		食品添加物の分類 使用目的	
10	19	講義	食品添加物の指定基準・成分規格・使用基準	
	20		食品添加物の表示基準Ⅰ	
11	21	講義	食品添加物の表示基準Ⅱ	
	22		食品添加物の安全性の評価Ⅰ	
12	23	講義	食品添加物の安全性の評価Ⅱ	
	24		主な食品添加物とその用途Ⅰ	
13	25	講義	主な食品添加物とその用途Ⅱ	
	26		食品と重金属Ⅰ	
14	27	講義	食品と重金属Ⅱ(ヒ素・水銀・カドミウム)	
	28		食品と放射性物質Ⅰ	
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	食品衛生学一般		講師名	比嘉 貞子
学科	調理師学科		学年	昼間部2年課程
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	試験・出席日数			
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の生育・生産から加工・調理・飲食に関わる食品衛生の基礎知識を習得する。</li> <li>・健康危害や疾病を未然に防ぐ食の安全確保の知識・技術・実践力を養う。</li> <li>・HACCPの衛生管理を取り入れ、衛生管理計画の作成ができる。</li> </ul>			
回数	時間	授業形態	授業内容	
16	31	講義	第4章 器具容器・包装の衛生	
	32		材質の種類Ⅰ(ガラス・陶磁器等)取り扱い	
17	33	講義	材質の種類Ⅰ(プラスチック・金属等)	
	34		器具・容器・包装の表示例・まとめ	
18	35	講義	第5章 飲食による健康危害	
	36		飲食による健康危害の種類 食中毒とは	
19	37	講義	食中毒の発生状況Ⅰ(概況・季節)	
	38		食中毒の発生状況Ⅱ(原因食品・病因物質)	
20	39	講義	食中毒の発生状況Ⅲ(原因施設) 大規模食中毒	
	40		沖縄県の食中毒発生状況	
21	41	講義	サルモネラ食中毒Ⅰ	
	42		サルモネラ食中毒Ⅱ	
22	43	講義	サルモネラ食中毒と卵	
	44		腸炎ビブリオ食中毒Ⅰ	
23	45	講義	腸炎ビブリオ食中毒Ⅱ	
	46		病原大腸菌食中毒	
24	47	講義	腸管出血性大腸菌Ⅰ	
	48		腸管出血性大腸菌Ⅱ	
25	49	講義	カンピロバクター食中毒Ⅰ	
	50		カンピロバクター食中毒Ⅱ	
26	51	講義	エルシニア食中毒	
	52		リステリア食中毒	
27	53	講義	食品内毒素型食中毒・ブドウ球菌食中毒Ⅰ	
	54		ブドウ球菌食中毒Ⅱ	
28	55	講義	ボツリヌス食中毒Ⅰ	
	56		ボツリヌス食中毒Ⅱ	
29	57	講義	生体内毒素型食中毒・ウエルシュ菌食中毒	
	58		セレウス菌食中毒	
30	59	講義	細菌性食中毒のまとめ	
	60		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	食品衛生学一般		講師名	比嘉 貞子
学科	調理師学科		学年	昼間部2年課程
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	試験・出席日数			
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の生育・生産から加工・調理・飲食に関わる食品衛生の基礎知識を習得する。</li> <li>・健康危害や疾病を未然に防ぐ食の安全確保の知識・技術・実践力を養う。</li> <li>・HACCPの衛生管理を取り入れ、衛生管理計画の作成ができる。</li> </ul>			
回数	時間	授業形態	授業内容	
31	61	講義	ウイルス性食中毒	
	62		ノロウイルス食中毒 I	
32	63	講義	ノロウイルス食中毒 II	
	64			
33	65	講義	自然毒食中毒の発生状況・発生原因	
	66		動物性自然毒 I (フグ中毒)	
34	67	講義	動物性自然毒 I (シガテラ中毒等)	
	68		植物性自然毒 I (身近な食品の植物自然毒)	
35	69	講義	植物性自然毒 II	
	70		自然毒食中毒の予防	
36	71	講義	集団調理	
	72			
37	73	講義	集団調理	
	74			
38	75	講義	集団調理	
	76			
39	77	講義	化学性食中毒の概要(発生状況・原因物質)	
	78		化学性食中毒の発生原因・過去の事例・予防	
40	79	講義	アレルギー様食中毒	
	80		自然毒食中毒・化学性食中毒のまとめ	
41	81	講義	寄生虫による食中毒の概要	
	82		寄生虫症の分類・発育・発生状況	
42	83	講義	魚介類から感染する寄生虫 I (アニサキス)	
	84		魚介類から感染する寄生虫 I (クドア等)	
43	85	講義	食肉から感染する寄生虫 I (旋毛虫等)	
	86		野菜から感染する寄生虫	
44	87	講義	飲料水から感染する寄生虫・広東住血線虫	
	88		寄生虫による食中毒を予防	
45	89	講義	まとめ	
	90		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	食品衛生学一般		講師名	比嘉 貞子
学科	調理師学科		学年	2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	試験・出席日数			
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の生育・生産から加工・調理・飲食に関わる食品衛生の基礎知識を習得する。</li> <li>・健康危害や疾病を未然に防ぐ食の安全確保の知識・技術・実践力を養う。</li> <li>・HACCPの衛生管理を取り入れ、衛生管理計画の作成ができる。</li> </ul>			
回数	時間	授業形態	授業内容	
46	91	講義	インターンシップ体験報告・発表	
	92			
47	93	講義	経口感染症 人畜共通感染症	
	94			
48	95	講義	食物アレルギー	
	96			
49	97	講義	その他の健康危害 第6章 食品安全対策	
	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 食品調理施設・設備の安全対策Ⅰ	
	106			
54	107	講義	食品調理施設・設備の安全対策Ⅱ 調理作業時における安全対策	
	108			
55	109	講義	洗浄・消毒・殺菌 自主衛生管理HACCPⅠ	
	110			
56	111	講義	自主衛生管理HACCPⅡ 自主衛生管理HACCPⅢ	
	112			
57	113	講義	自主衛生管理HACCPⅣ(衛生管理計画の作成) 食品事故対応	
	114			
58	115	講義	まとめ 試験	
	116			
59	117	講義	これからの食の安全・安心の展望 食品衛生のポスター制作Ⅰ	
	118			
60	119	講義	食品衛生のポスター制作Ⅱ 発表	
	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	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(コールスロー)①	
	8			
	9			
4	10	実習	火の扱い方 オムレツ① コールスロー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 コールスロー②	
	14			
	15			
6	16	実習	包丁研ぎ(ガラスキ) オニオンアッシェ① コールスロー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)	
	47		ソース トマト	
	48			
17	49	実習	基礎技術検定	
	50		包丁3本・コースロー・シャトー・アッシェ	
	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	
	56		フュメ・ド・ポワソン(グループで共同)	
	57			
20	58	実習	魚のサバキ(つぼ抜き)	
	59		フュメ・ド・ポワソン(グループで共同)	
	60			
21	61	実習	フュメ⇒ソースヴァンブラン	
	62		ソテー(ムニエル)・人参ソース・セルフイーユ	
	63			
22	64	実習	ポワレ・バルサミコソース・ほうれん草ソテー	
	65		フュメ⇒ソースヴァンブラン	
	66			
23	67	実習	西洋料理理論(コースの組み立て方)	
	68		フONDヴォー	
	69			
24	70	実習	牛フィレ(下処理) ポワレ	
	71		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)	
	72			
25	73	実習	牛フィレ(フィスレ) ロースト	
	74		ソース(ジューブフ)・付け合わせ(ジャガイモのソテー)	
	75			
26	76	実習	魚のムース	
	77		ソースノイリー・付け合わせ	
	78			
27	79	実習	カモのロースト	
	80		ブルーベリーソース・ラタトゥイユ	
	81			
28	82	実習	鶏のサバキ	
	83		若鶏のソテーポルトガル風	
	84			
29	85	実習	アクアパッツァ	
	86		ミラノ風リゾット	
	87			
30	88	実習	鶏肉のカツレツキエフ風	
	89		ソーストマト・付け合わせ	
	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	
	92		若鶏のソテーポルトガル風	
	93			
32	94	実習	若鶏のソテーポルトガル風	
	95		パテ仕込み・エスカベッシュ仕上げ	
	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⇒デクレレ	
	101		パテ仕上げ	
	102			
35	103	実習	課題料理検定①	
	104		発表会献立作成	
	105			
36	106	実習	子羊のロースト	
	107		ソース・付け合わせ	
	108			
37	109	実習	包み焼き⇒塩生地包み	
	110		ソース・付け合わせ	
	111			
38	112	実習	パロティーン	
	113		ソース・付け合わせ	
	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	
	2		器具説明⇒和包丁について	
	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	
	8		箸の扱い⇒正しいお箸の扱い方	
	9			
4	10	実習	包丁研ぎ⇒薄刃包丁の研ぎ方・扱い方	
	11		だし巻き玉子⇒小麦粉使用 鍋ぶりの練習 タイミングを理解する	
	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	
	17		だし巻き玉子⇒小麦粉使用・卵使用	
	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	
	23		だし巻き玉子⇒小麦粉・卵・調味料使用	
	24			
9	25	実習	桂剥き きざみ	
	26			
	27			
10	28	実習	桂剥き きざみ	
	29		六方剥き(ねじり梅)	
	30			
11	31	実習	魚の下処理⇒基本の下処理の習得(水洗い)	
	32		素揚げ(揚げ物)	
	33			
12	34	実習	そうめん・野菜のかき揚げ(揚げ物)	
	35		温度玉子	
	36			
13	37	実習	桂剥き・切り出し	
	38		魚の下処理(三枚下し)	
	39		六方剥き(ねじり梅)	
14	40	実習	桂剥き	
	41		魚の下処理(上身)	
	42		六方剥き(ねじり梅)	
15	43	実習	桂剥き・きざみ	
	44		だし巻き玉子(水使用)	
	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(鰹の揚げお椀～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		(鮎または鰹塩焼き・鰹酢・蓮根甘酢漬)	
	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 (二種切り盛り・グルクンまたは真鱈) 課題デモ料理	
	92			
	93			
32	94	実習	造り大皿盛り デモ見学 外部講師実演	
	95			
	96			
33	97	実習	魚の下処理⇒穴子を使って酢の物 ご飯物(穴子の生姜酢・押し寿司)	
	98			
	99			
34	100	実習	手打ちうどん 煮油揚げ	
	101			
	102			
35	103	実習	課題料理検定(魚の二種切り盛り・包丁3本) 西洋料理と選択	
	104			
	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 焼き物・お浸し(柚庵焼き・お浸し・混ぜご飯)	
	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 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 パパイアイリチー	

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 成功の基本原則	
	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ご定義・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⇒オープンで調理する オープン加熱の仕組み	
	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・見た目においし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 科学・技術・技能・社会的背景・大切な心構え	
	2			
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 高齢者の身体機能の低下 生活習慣病	
	4			
	5			
	6			
3	7	講義 高齢者の心理	高齢者の心理の理解 高齢者の食への支援 食事介助	
	8			
	9			
4	10	講義 栄養学(高齢者栄養学)	高齢者の特徴と栄養 低栄養・脱水・高血圧	
	11			
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 エビ・サルゲザインフード・スマイリア食について	
	15			
	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 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	
	18			
	19			
	20			
9	21	実習 主食について(粥の種類)	全がゆゼリー 鮭とほうれん草のおじや モズクの味噌汁(減塩について)	
	22			
	23			
	24			
10	25	実習 魚の調理法	魚のおろし煮 茶粥 黒ゴマ豆乳ゼリー	
	26			
	27			
	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) カスタードプリン 粥(バッククッキング)	
	30			
	31			
	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) オートミール粥 はったい粉	
	34			
	35			
	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

科目名	教員名	履修時間
専門調理実習 西洋料理	前川 孝太	131
専門調理実習 日本料理	金城 助	131
専門調理実習 製菓	前川 孝太	24
専門調理実習 中国料理	友利 伸次	18
専門調理実習 琉球料理	伊狩 麻澄	36
レストランシミュレーション	前川 孝太	150
	金城 助	
	満尾 拓人	
	伊狩 麻澄	

## 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	2年次
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	131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	調理の基本技術を反復し習得することで、その重要性と必要性を理解する。 全体の基本技術を習得するとともに、各種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	Roux(ルー)⇒ブルーテ・練パイ生地仕込み	
	2		エスカルゴのスープ	
	3			
2	4	実習	フリール⇒ペニ	
	5		キッシュ仕上げ	
	6			
3	7	実習	プレゼ⇒サバのオレンジ煮	
	8		サラダ	
	9			
4	10	実習	包丁研ぎ ①	
	11		オムレツ ① ジャガイモのシャトー	
	12			
5	13	実習	オムレツ ① ジャガイモのシャトー	
	14		包丁研ぎ ①	
	15			
6	16	実習	オムレツ ②	
	17		ジャガイモのシャトー 人参のジュリエヌ	
	18			
7	19	実習	オムレツ ③	
	20		ジャガイモのシャトー 人参のジュリエヌ	
	21			
8	22	実習	オムレツ ④	
	23		ジャガイモのシャトー 人参のジュリエヌ	
	24			
9	25	実習	鶏のブイヨン・フンドヴォー	
	26		西洋料理 理論	
	27			
10	28	実習	ソテー<パネ>⇒豚フィレ香草パン粉焼き	
	29		Garniture(スイートコーン・ロマネスコ)	
	30			
11	31	実習	トリッパ	
	32		付け合わせ(バターライス)	
	33			
12	34	実習	丸鶏のサバキ(一人一羽)	
	35		鶏もも肉のコンフィ仕込み(塩漬けまで)	
	36			
13	37	実習	鶏もも肉のコンフィ煮込み	
	38		ジャガイモのニョッキ	
	39			
14	40	実習	鶏もも肉のコンフィ仕上げ	
	41		付け合わせ(ボンムアネット・大根のコンフィ)	
	42			
15	43	実習	パエリア	
	44		オニオングラタンスープ仕込み	
	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	2年次
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	131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	パピョット	
	47		オニオングラタンスープ 仕上げ	
	48			
17	49	実習	鶏肉のバルサミコ風味	
	50		付け合わせ・ソース	
	51			
18	52	実習	2年目 基礎技術検定	
	53		オムレツ・シャトー・ジュリアンヌ	
	54			
19	55	実習	鴨料理 ソースポアブルベール	
	56		Garniture(芽キャベツのプレゼ)	
	57			
20	58	実習	鮮魚マリネ	
	59		ソース(島葱のジェノバゼ仕立て)	
	60			
21	61	実習	ポタージュ(グリーンピース)	
	62		手打ちパスタ仕込み・牛フィレ下処理	
	63			
22	64	実習	ビーフストロガノフ	
	65		付け合わせ・手打ちパスタ仕上げ	
	66			
23	67	実習	折り込みパイ生地仕込み	
	68		スパニッシュオムレツ	
	69			
24	70	実習	牛フィレパイ生地包み焼き	
	71		ソース・付け合わせ	
	72			
25	73	実習	カエル プロヴァンサル	
	74		ゴマクレープ・サーモンサバキ(デモのみ)	
	75			
26	76	実習	課題料理検定(デモのみ)	
	77		若鶏のパロティエヌ ソースプロヴァンス	
	78			
27	79	実習	サーモンボワレ グルブローズ	
	80		玉葱のコンフィ(付け合わせ)	
	81			
28	82	実習	クレピーヌ ドゥ ポーク	
	83		レンズ豆の煮込み(付け合わせ)	
	84			
29	85	実習	いかの煮込み セート風	
	86			
	87			
30	88	実習	ブーレ グリエ ソースディアブル	
	89		コンソメ仕込み・付け合わせ	
	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	2年次
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	131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	ラグー ドゥ ポーク	
	92		コンソメ仕上げ	
	93			
32	94	実習	課題料理検定 ①	
	95		発表会献立 ①	
	96			
33	97	実習	課題料理検定 ②	
	98		発表会献立 ②	
	99			
34	100	実習	チーズフレ	
	101		ジブロット ドゥ ラバン 仕込み	
	102			
35	103	実習	ジブロット ドゥ ラバン 仕上げ	
	104		付け合わせ	
	105			
36	106	実習	オマール海老のロースト	
	107		ソースアメリカヌ	
	108			
37	109	実習	舌平目のボンヌファミ風	
	110		リードヴォーの仕込み	
	111			
38	112	実習	リードヴォーの仕上げ	
	113		前菜 彩り野菜のゼリー寄せ 仕込み	
	114			
39	115	実習	前菜 彩り野菜のゼリー寄せ 仕上げ	
	116		調理法(ラグー)	
	117			
40	118	実習	外部講師(フランス料理)	
	119			
	120			
	121			
41	122	実習	ローストチキン	
	123			
	124			
42	125	実習	調理法(プレゼ)・付け合わせ	
	126			
	127			
40	128	実習	外部講師(イタリア料理)	
	129			
	130			
	131			

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	2学年
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	131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	包丁研ぎ⇒3本 だし巻き卵(復讐)	
	2			
	3			
2	4	実習	包丁研ぎ⇒3本 錦紙卵	
	5			
	6			
3	7	実習	桂剥き・切り出し ねじり梅(六方剥き)	
	8			
	9			
4	10	実習	桂剥き きざみ 錦糸卵 (六方剥き)	
	11			
	12			
5	13	実習	桂剥き 切り出し ねじり梅 錦糸卵	
	14			
	15			
6	16	実習	桂剥き きざみ 錦糸卵 ねじり梅	
	17			
	18			
7	19	実習	桂剥き きざみ ねじり梅 魚の下処理(鰻姿造り)	
	20			
	21			
8	22	実習	桂剥き 錦糸卵 ねじり梅 (漬物仕込み)	
	23			
	24			
9	25	実習	魚の下処理(穴子を使って) 料理2品	
	26			
	27			
10	28	実習	だしの取り方(煮干しだし) 料理2品 包丁検定3本	
	29			
	30			
11	31	実習	だしの取り方(潮汁) ご飯物	
	32			
	33			
12	34	実習	魚の下処理(大名下し) 造り二種	
	35			
	36			
13	37	実習	基礎検定⇒桂剥き・ねじり梅・錦糸卵	
	38			
	39			
14	40	実習	煮物 酢の物	
	41			
	42			
15	43	実習	揚げ物 検定向けデモ実習	
	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

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	2学年
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	131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	蒸し物 浸し物 寄せ物	
	47			
	48			
17	49	実習	魚の下処理⇒平目5枚下し	
	50			
	51			
18	52	実習	煮物 寄せ物	
	53			
	54			
19	55	実習	煮物 寄せ物	
	56			
	57			
20	58	実習	揚げ物 酢の物	
	59			
	60			
21	61	実習	焼物 浸し物 外部講師実演	
	62			
	63			
22	64	実習	蒸し物 和え物	
	65			
	66			
23	67	実習	煮物 浸し物	
	68			
	69			
24	70	実習	揚げ物 寄せ物	
	71			
	72			
25	73	実習	焼き物 浸し物	
	74			
	75			
26	76	実習	蒸し物 酢の物	
	77			
	78			
27	79	実習	にぎりすし⇒江戸前寿司・桶盛りデモ見学 仕込み	
	80			
	81			
28	82	実習	にぎりすし⇒江戸前寿司・桶盛り実習 仕上げ	
	83			
	84			
29	85	実習	煮物 浸し物	
	86			
	87			
30	88	実習	焼き物 寄せ物	
	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

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	2学年
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	131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	課題料理検定	
	92		魚の二種造り 包丁3本	
	93			
32	94	実習	課題料理検定	
	95		魚の二種造り 包丁3本	
	96			
33	97	実習	課題料理検定	
	98		魚の二種造り 包丁3本	
	99		学生数人で調整回数(料理2品)	
34	100	実習	煮物・和え物	
	101			
	102			
35	103	実習	魚の下処理	
	104		造り・ご飯物	
	105			
36	106	実習	揚物・酢の物	
	107		外部講師	
	108			
37	109	実習	手打ち麺(日本そば)	
	110		料理2品	
	111			
38	112	実習	焼物・和え物	
	113			
	114			
39	115	実習	蒸物 揚物 浸し物	
	116			
	117			
40	118	実習	前菜(五種盛り)	
	119			
	120			
41	121	実習	食育⇒すっぽんさばき・だしの取り方	
	122			
	123			
	124			
42	125	実習	食育⇒すっぽん鍋 雑炊	
	126			
	127			
43	128	実習	河豚のさばき 試食	
	129			
	130			
	131			

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	2学年
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	24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	クレープシュゼット・バニラアイス仕込み	
	2			
	3			
2	4	洋菓子 実習	マカロン・洋ナシコンポート仕込み	
	5			
	6			
3	7	洋菓子 実習	ブラウニー・コンポート仕上げ	
	8			
	9			
4	10	洋菓子 実習	外部講師実演	
	11			
	12			
5	13	和菓子 実習	蒸し菓子・練り菓子 浮島・わらび餅	
	14			
	15			
6	16	和菓子 実習	焼き菓子・きんつば リンゴっ子・芋きんつば	
	17			
	18			
7	19	和菓子 実習	基本の和菓子 外部講師実演	
	20			
	21			
8	22	和菓子 実習	焼き菓子・羊羹	
	23			
	24			

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	2学年
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	カシューナッツ炒め・マーボナス	
	2			
	3			
2	4	実習	広東風しゃぶ・ニンニクの芽と牛フィレ炒め	
	5			
	6			
3	7	実習	搾菜のスープ・青梗菜とむきえびの炒め物	
	8			
	9			
4	10	実習	八宝菜・鶏唐揚げ	
	11			
	12			
5	13	実習	糯米の蓮の葉包み蒸し アオリイカの葱生姜ガーリック醤油ソース	
	14			
	15			
6	16	実習	外部講師実演	
	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	2学年
授業期間	令和5年4月～令和6年3月		科目時間数	36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	イラブー①	
	2		足ティビチ①	
	3		ンムクジアンダギー	
2	4	実習	イラブー②	
	5		足ティビチ② 昆布 お汁仕上げ	
	6		三月菓子	
3	7	実習	イラブー③ イラブーシンジ	
	8		クーリジシ	
	9		タンナファクルー	
4	10	実習	イラブー④	
	11		イラブー汁	
	12		クンペン	
5	13	実習	ムジのお汁	
	14		田芋ディンガク	
	15		モーイドーフ	
6	16	実習	昆布巻き	
	17		カンピョウイリチー	
	18		ナットゥンスー	
7	19	実習	重箱①	
	20		イカスミ汁	
	21		揚げかまぼこ	
8	22	実習	重箱②	
	23		沖縄風天ぷら	
	24		寒天入りウサチ	
9	25	実習	みそ煮豚①	
	26		シカムドゥチ	
	27		ポーポー	
10	28	実習	みそ煮豚②	
	29		グイクイリチー	
	30		芋クジブットゥルー	
11	31	実習	みそ煮豚③	
	32		ルーイゾーミン	
	33		闘鶏餃(タウチーチャオ)	
12	34	実習	みそ煮豚④ みそ煮豚仕上げ	
	35		スンシーイリチー	
	36		アーサ汁 白飯	

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

授業計画 レストランシミュレーション 【昼間部2年制(1年目)】

回	時間	授業内容
1	1	授業内容説明 グループで食事提供のコンセプトを考える
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	
	7	
2	8	献立検討 単価設定 材料発注
	9	
	10	
	11	
	12	
	13	
	14	
3	15	予定献立作成
	16	
	17	
	18	
	19	
	20	
	21	
4	22	予定献立に基づく試作の実施
	23	
	24	
	25	
	26	
	27	
	28	
	29	
5	30	予定献立に基づく試作の実施
	31	
	32	
	33	
	34	
	35	
	36	
	37	
6	38	予定献立に基づく試作の実施
	39	
	40	
	41	
	42	
	43	
	44	
	45	

授業計画 レストランシミュレーション 【昼間部2年制(1年目)】

7	46	メニュー再確認⇒仕込み・サービス担当決め・衛生管理の確認 会場内のセッティング
	47	
	48	
	49	
	50	
	51	
	52	
	53	
8	54	食事提供⇒当日の動き方の反省
	55	
	56	
	57	
	58	
	59	
	60	
	61	
9	62	食事提供⇒当日の動き方の反省
	63	
	64	
	65	
	66	
	67	
	68	
	69	
10	70	食事提供⇒当日の動き方の反省
	71	
	72	
	73	
	74	
	75	
	76	
	77	
11	78	食事提供⇒提供最終日の反省 1年目での反省を踏まえ、来年度への目標を定める
	79	
	80	
	81	
	82	
	83	
	84	
	85	

授業計画 レストランシミュレーション 【昼間部2年制(2年目)】

回	時間	授業内容
1	1	授業内容説明 グループで食事提供のコンセプトを考える
	2	
	3	
	4	
	5	
2	6	献立検討 単価設定 材料発注
	7	
	8	
	9	
3	10	予定献立作成
	11	
	12	
	13	
4	14	予定献立に基づく試作の実施
	15	
	16	
	17	
5	18	予定献立に基づく試作の実施
	19	
	20	
	21	
6	22	予定献立に基づく試作の実施
	23	
	24	
	25	
7	26	予定献立に基づく試作の実施
	27	
	28	
	29	
8	30	メニュー再確認⇒仕込み・サービス担当決め・衛生管理の確認 会場内のセッティング
	31	
	32	
	33	
9	34	食事提供⇒当日の動き方の反省
	35	
	36	
	37	
10	38	食事提供⇒当日の動き方の反省
	39	
	40	
	41	
11	42	食事提供⇒提供最終日の反省
	43	
	44	
	45	
12	46	食事提供⇒提供最終日の反省
	47	
	48	
	49	
13	50	食事提供⇒提供最終日の反省
	51	
	52	
	53	
14	54	食事提供⇒提供最終日の反省
	55	
	56	
	57	
15	58	食事提供⇒提供最終日の反省
	59	
	60	
	61	
16	62	食事提供⇒提供最終日の反省
	63	
	64	
	65	

授業計画 レストランシミュレーション 【昼間部2年制(2年目)】

7	33	メニュー再確認⇒仕込み・サービス担当決め・衛生管理の確認 会場内のセッティング
	34	
	35	
	36	
8	37	食事提供⇒当日の動き方の反省
	38	
	39	
	40	
9	41	食事提供⇒当日の動き方の反省
	42	
	43	
	44	
10	45	食事提供⇒提供最終日の反省
	46	
	47	
	48	
11	49	食事提供⇒提供最終日の反省
	50	
	51	
	52	
12	53	食事提供⇒提供最終日の反省
	54	
	55	
	56	
13	57	食事提供⇒提供最終日の反省
	58	
	59	
	60	
14	61	食事提供⇒提供最終日の反省
	62	
	63	
	64	
15	65	食事提供⇒提供最終日の反省
	66	
	67	
	68	