

調理師科 調理技術マネジメント科1年次 成績管理、授業計画

成績評価の方法や基準 調理師科、調理技術マネジメント科、発酵醸造科

各学期末（1年3学期制）に実施する定期試験において、座学及び実習共、100%の内、60%以上の評価を受けることで認定する。（実習においては、衛生面や時間内にクリアしている量や出来栄えなどの総合評価）その点数及び内容等により5段階評価として成績を管理している。

【学科試験評価基準】

成績評価・評価基準

- 5・本試験にて80～100点の成績をおさめたもの
- 4・本試験にて60～79点の成績をおさめたもの
- 3・再試験以降に60点以上の成績をおさめたもの
- 2・レポート審査及び卒業延期による合格したもの

【実習評価基準】

成績評価・評価基準

- 5・本試験(実技・学科)にて優の評価で合格したもの
- 4・本試験(実技・学科)にて良の評価で合格したもの
- 3・再試験以降に良の評価で合格したもの
- 2・実技特別指導及び卒業延期による合格したもの

(卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要)

卒業認定については、学則において各科目の年間出席率80%以上及び定期試験において60%以上の評価を定めている。それに関わる詳細事項（認欠条件や補習の実施方法・再試験についてなど）を明記した先の「履修の手引き～卒業に向けて～」の資料に基づいてオリエンテーション時に詳しい説明会を実施している。 【補習】年間授業終了時点で規定出席率に満たなかった科目において、その不足時間数に応じて実施する。 【再試験】定期試験で規定評価に満たない科目において、その都度再試験を実施する。

科目	栄養食品学	60時間
到達目標	エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得	
	食品成分、栄養素と健康の関わりを理解	
授業の方法及び概要		
講義:エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う		
授 業 計 画		
回	項目	
1～30	◎栄養素の機能と健康 栄養と健康	
	炭水化物	
	〃	
	脂質	
	〃	
	タンパク質	
	〃	

		ビタミン
		//
		ミネラル
		その他の成分
		//
		ミネラル
		その他の成分
31~60	◎消化と吸収	食品の摂取
		//
		栄養素の消化・吸収・代謝
		//
		//
		//
	◎エネルギー代謝と食事摂取基準量	エネルギー代謝
		//
		//
		日本人の食事摂取基準
		//
		//
		食品の選択
		//
		//

科目	食品衛生学	90時間
到達目標	食中毒に関係する細菌類、ウイルスの理解、食中毒予防について理解 HACCPによる衛生管理の理解	
授業の方法及び概要		
講義:食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。		
授 業 計 画		
回	項目	
1	◎食の安全と衛生	食の安全を守る
2~60		食の安全を脅かす要因
		//
		食の安全確保のしくみ
		食品衛生とは
		食品衛生と調理師の責務
	◎食品と微生物	食品中の微生物
		//
		食品の腐敗
		//
	◎食品と化学物質	食品添加物
		//
		//
		食品と重金属
		食品と放射性物質
	◎器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の概要
		//
		材質の種類
61~90	◎飲食による健康危害	飲食による健康危害の種類
		食中毒の概要
		//

	//
	細菌性食中毒
	//
	//
	//
	ウイルス性食中毒
	//
	//
HACCPによる衛生管理	食中毒事例検討

科目	調理理論	150時間
到達目標	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解	
	調理の基本操作, 調理目的や規模に応じた調理器具・設備などに関する知識を習得	
授業の方法及び概要		
講義:調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴, 調理の基本操作, 調理の目的や規模に応じた調理器具・設備などに関する知識を習得する。		
授業計画		
回	項目	
1~60	◎調理とおいしさ	調理とは
		おいしさの構成
		//
		//
	◎調理の基本操作	非加熱調理操作 (軽量・洗浄)
	// (浸漬・切碎)	調理とは何か? (食品の加工と変化)
	// (冷凍・解凍)	調理の目的(安全性、消化吸収、嗜好性、栄養、保存性)
	加熱調理操作 (茹でる)	調理科学の基礎概念(物理、化学、生物学との関連)
	// (煮る)	
	// (蒸す)	
	// (炊く)	
	// (焼く)	
	// (炒める)	
	// (揚げる)	
	// (誘電加熱・誘導加熱)	
61~100	◎食品の調理科学	
	植物性食品	肉の組織(筋繊維、結合組織)と加熱による軟化・硬化
	//	魚の組織と加熱による変化
	//	野菜の組織(細胞壁、ペクチン)と加熱による変化
	動物性食品 (魚介類)	
	//	
	//	
	//	
	その他の食品	
101~150	◎調理設備・器具と熱源	調理施設・設備とは
		調理器具 (非加熱調理器具)
		// (加熱調理器具)
		// (その他)
		食器・容器
		調理と熱源

科目	食文化概論	30時間
到達目標	食と社会・文化・環境との相互関係を考察できるようにする。	
	食文化の多様性と構成要素を理解	
授業の方法及び概要		
講義、デモ型実習:食文化とは何か? 定義と構成要素(食材、調理、食事作法、年中行事、価値観な		

ど)

食文化研究のアプローチ(歴史学、社会学、人類学、地理学、栄養学などとの関連)
日本、栃木県の食文化の特質と多様性、世界の食文化の特徴等について

授業計画	
回	項目
1	◎調理とおいしさ 調理とは
2	おいしさの構成
3	〃
4	〃
5	◎調理の基本操作 非加熱調理操作(軽量・洗浄)
6	〃(浸漬・切碎)
7	〃(冷凍・解凍)
8	加熱調理操作(茹でる)
9	〃(煮る)
10	〃(蒸す)
11	〃(炊く)
12	〃(焼く)
13	〃(炒める)
14	〃(揚げる)
15	〃(誘電加熱・誘導加熱)
16	◎食品の調理科学 植物性食品
17	〃
18	〃
19	動物性食品(魚介類)
20	〃
21	〃
22	〃
23	その他の食品
24	〃
25	◎調理設備・器具と熱源 調理施設・設備とは
26	調理器具(非加熱調理器具)
27	〃(加熱調理器具)
28	〃(その他)
29	食器・容器
30	調理と熱源

科目	食材管理学	90時間
到達目標	食材の特性と品質変化を理解し、適切な管理方法を習得 各種食材(肉、魚、野菜、加工品など)に応じた最適な保管条件の理解	
授業の方法及び概要		
食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みを習得する。		
授業計画		
回	項目	
1~30	◎食品の特徴と性質 植物性食品とその加工品(穀類)	
	〃	
	〃(いも及びでんぷん類)	

	〃
	〃 (砂糖及び甘味類)
	〃
	〃 (豆類)
	〃
	〃 (種実類)
	〃
31~60	〃 (野菜類)
	〃 (果実類)
	〃
	〃
	〃 (きのこ類)
	〃
	〃 (藻類)
	〃
61~90	動物性食品とその加工品 (魚介類)
	〃 (食肉類)
	発酵食品、調味料、酒類等

科目	健康増進衛生学	90時間
到達目標	公衆衛生の基本的な概念、歴史、主要な領域、現代社会の公衆衛生問題の理解	
	個人や集団の健康増進、疾病予防、健康格差の理解	
授業の方法及び概要		
講義、グループ演習 公衆衛生の基本的な概念、歴史、主要な領域、そして現代社会における健康課題と対策について学ぶ。個人や集団の健康増進、疾病予防、健康格差の是正に貢献できる基礎的な知識と視点を習得する。		
授 業 計 画		
回	項目	
1	公衆衛生の概念と歴史	
2	公衆衛生とは何か？ 定義と目的	
3	公衆衛生の変遷(古代から現代まで)	
4	疾病構造の変化と公衆衛生の役割の変化	
5		
6	健康の概念と健康指標	
7	健康の定義(WHO憲章、ポジティブヘルスなど)	
8	健康の決定要因(Social Determinants of Health: SDoH)	
9	主要な健康指標(死亡率、罹患率、平均寿命、健康寿命など)とその読み解き方	
10		
11	疾病の発生と疫学の基礎	
12	疾病の発生要因(宿主、病原体、環境)	

13	疫学の目的と種類(記述疫学、分析疫学、介入疫学)
14	アウトブレイク調査の事例
15	
16	環境保健
17	水と健康(上水道、下水道、水質基準、水系感染症)
18	大気と健康(大気汚染物質、PM2.5、健康影響)
19	廃棄物と健康(廃棄物処理、リサイクル、有害物質)
20	
21	地域保健と保健医療システム
22	地域保健活動の役割と保健所の機能
23	プライマリ・ヘルス・ケアの概念
24	医療保険制度と医療提供体制の現状と課題
25	
26	第6回: 感染症とその対策
27	主要な感染症(新型コロナウイルス感染症、インフルエンザ、結核など)
28	感染経路と予防策(ワクチン、手洗い、マスク)
29	パンデミック対策と国際的な協力体制
30	

発酵醸造科 授業計画

科目	食材管理学	60時間
到達目標	食材の特性と品質変化を理解し、適切な管理方法を習得 各種食材(肉、魚、野菜、加工品など)に応じた最適な保管条件の理解	
授業の方法及び概要		
食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みを習得する。		
授 業 計 画		
回	項目	
1～20	◎食品の特徴と性質	植物性食品とその加工品 (穀類)
		〃
		〃 (いも及びでんぷん類)
		〃
		〃 (砂糖及び甘味類)
		〃
		〃 (豆類)
		〃
		〃 (種実類)
		〃
21～40		〃 (野菜類)

	〃（果実類）
	〃
	〃
	〃（きのこ類）
	〃
	〃（藻類）
	〃
41～60	動物性食品とその加工品（魚介類）
	〃（食肉類）
	発酵食品、調味料、酒類等

科目	栄養食品学	30時間
到達目標	エネルギーや栄養素の体内での働きに関する基礎的な知識を習得	
	基礎的な食品成分、栄養素と健康の関わりを理解	
授業の方法及び概要		
講義: エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う		
授 業 計 画		
回	項目	
1～15	◎栄養素の機能と健康	栄養と健康
		炭水化物
		〃
		脂質
		〃
		タンパク質
		〃
		ビタミン
		〃
		ミネラル
		その他の成分
		〃
		ミネラル
		その他の成分
15～30	◎消化と吸収	食品の摂取
		〃
		栄養素の消化・吸収・代謝
		〃
		〃

	〃
	◎エネルギー代謝と食事摂取基準量 エネルギー代謝
	〃
	〃
	日本人の食事摂取基準
	〃
	〃
	食品の選択
	〃
	〃

科目	食品衛生学	90時間
到達目標	食中毒に関係する細菌類、ウイルスの理解、食中毒予防について理解	
	HACCPによる衛生管理の理解	
授業の方法及び概要		
講義:食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。		
授 業 計 画		
回	項目	
1	◎食の安全と衛生	食の安全を守る
2～60		食の安全を脅かす要因
		〃
		食の安全確保のしくみ
		食品衛生とは
		食品衛生と調理師の責務
	◎食品と微生物	食品中の微生物
		〃
		食品の腐敗
		〃
	◎食品と化学物質	食品添加物
		〃
		〃
		食品と重金属
		食品と放射性物質
	◎器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の概要
		〃
		材質の種類
61～90	◎飲食による健康危害	飲食による健康危害の種類
		食中毒の概要

	〃
	〃
	細菌性食中毒
	〃
	〃
	〃
	ウイルス性食中毒
	〃
	〃
	HACCPによる衛生管理 食中毒事例検討

科目	調理理論	30時間
到達目標	調理の原理について、栄養面, 安全面, 嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解	
	調理の基本操作, 調理目的や規模に応じた調理器具・設備などに関する知識を習得	
授業の方法及び概要		
講義:調理の原理について、栄養面, 安全面, 嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴, 調理の基本操作, 調理の目的や規模に応じた調理器具・設備などに関する知識を習得する。		
授 業 計 画		
回	項目	
1	◎調理とおいしさ	調理とは
2		おいしさの構成
3		〃
4		〃
5	◎調理の基本操作	非加熱調理操作 (軽量・洗浄)
6		〃 (浸漬・切碎)
7		〃 (冷凍・解凍)
8		加熱調理操作 (茹でる)
9		〃 (煮る)
10		〃 (蒸す)
11		〃 (炊く)
12		〃 (焼く)
13		〃 (炒める)
14		〃 (揚げる)
15		〃 (誘電加熱・誘導加熱)
16	◎食品の調理科学	植物性食品
17		〃
18		〃
19		動物性食品 (魚介類)
20		〃

21	〃
22	〃
23	その他の食品
24	〃
25	◎調理設備・器具と熱源 調理施設・設備とは
26	調理器具（非加熱調理器具）
27	〃（加熱調理器具）
28	〃（その他）
29	食器・容器
30	調理と熱源

科目	校外加工実習	270時間
到達目標	この校外加工実習を履修した学生は、以下の知識と能力を習得し、実践できる (発酵食品についての)調理、プレゼンテーション技法の習得	
授業の方法及び概要		
現場、店舗での実習 食品加工現場の実際を理解し、実践的な加工技術を習得する。食品安全・衛生管理の重要性を現場で体感し、徹底した実践力を身につける。		
授 業 計 画		
回	項目	
135時間	チーズ製造工場での実習	
	受入・検品: 生乳の受入、品質検査(成分、微生物)の実際	
	製造工程: 凝乳、カード切断、加温、加圧、塩漬け、熟成などの各工程における機械操作と手作業の習得	
	品質管理: 製造中の温度・湿度管理、pH測定、微生物検査などの実践	
	衛生管理: 工場内のゾーニング、洗浄・殺菌作業、個人衛生管理の徹底	
	包装・出荷: 製品の包装方法、表示、出荷準備の体験	
60時間	シャルキュトリー等の食肉加工実習(専門施設または自社施設)	
	原材料処理: 食肉の選定、トリミング、整形、血抜きなどの下処理	
	塩漬け・熟成: 生ハム、サラミ、ベーコンなどの塩漬け(キュアリング)、乾燥、熟成管理	
	製品製造: ソーセージ、パテなどの製造(挽肉処理、調味、充填、加熱/乾燥)	
	品質管理: 肉のpH、水分活性、塩分濃度の測定、熟成中の品質チェック	
	衛生管理: 食肉加工における交差汚染防止、器具の洗浄・消毒、作業環境の維持	
42時間	その他加工食品工場(例:漬物工場、醸造所など)でのインターンシップ	
	工場概要説明: 企業の理念、製品ラインナップ、製造工程の全体像	
	製造ライン体験: 特定の製造工程(例:野菜の洗浄・カット、漬け込み、発酵管理、包装など)への参加	

	品質管理部門での業務補助: 製品検査、データ記録、トラブルシューティングの補助
	物流・出荷業務の体験: 製品の保管、ピッキング、出荷作業
	従業員との交流: 現場のプロフェッショナルから直接指導を受け、業界の働き方を学ぶ
33時間	報告会・発表会
	実習内容、学んだこと、課題、今後の展望などをまとめた報告書の作成
	実習成果のプレゼンテーションと質疑応答