

食物科の一員として

※当冊子をご家庭にて保管くださいますようお願い申し上げます。

■はじめに

坂出第一高校食物科は、都道府県知事から認可を受けた①調理師養成施設である。本校の教育内容及び授業時間数の履修が完了し、養成施設を卒業した者が調理師免許の申請を行うことができる。

①調理師法に基づき厚生労働大臣が指定する施設。調理師法施行規則第5条に規定されている。

■食物科の授業・行事について

調理師育成施設カリキュラム規定に基づいた単位数とする。欠席した場合は※補講または課題指導の対象とする。また食物科行事等も授業カリキュラムに含まれるものとする。一部、外部講師など補講ができない授業もあるため、欠席遅刻の無いように努める。

※専門科目の欠席は全て指導対象となり、欠課時数1/3オーバーした場合は単位を認めない。

教育内容及び授業時間数 ※3年間で行う時間数と単位数

教育内容	時間数	単位数
食生活と健康	90時間	3
食品と栄養の特性	150時間	5
食品の安全と衛生 (実習1単位以上を含む)	150時間 (実習30時間以上を含む)	5
調理理論と食文化概論	180時間	6
調理実習	300時間	9
総合調理実習	90時間	3
合計	960時間	31

<主な行事>

ふれあいランチ(3年) 幼稚園児に料理を提供
ふれあい弁当(2年) 地域高齢者に料理を提供
テーブルマナー講習会(1年)
課題研究報告会(3年)
文化祭食物科レストラン(2年)
卒業制作発表会(3年) 保護者に料理提供
その他
さぬき海の幸促進事業(1年)
後継者育成事業(3年)
SDGs活動廃棄うどんバーガー(R3年度)

■単位認定・授業評価について

単位の認定は、本校シラバスに基づいた評価を基準とする。専門科目の45点未満を欠点とし、出席状況、態度、調理師免許取得に必要なとされる知識と技術を定期考査や担当者が設ける試験等で評価する。

※1年度末の単位認定会議にて、認められない場合は原級留置とする。

※1指導を終えなかった場合は履修を認めない

<欠点者指導について>

科目担当者に追指導を申請し、指定された期間に追指導を終える。なお追指導は60点に達するまで指導を行う。

調理実習の指導については、実技補習費として追指導1日につき1,000円徴収する。(※追試験合格までに3日かかった場合は3,000円)

1年生の夏季休業中の実技指導については8月までを実習費負担とし、以降は実技補習費を徴収する。

■必修科目について

調理師免許取得に必要な必修科目とその教育目標を下記に記す。履修できていない場合は調理師免許申請を認めない。

<各学年の必須科目単位数>

1年生	食品衛生実習 1単位	食品衛生 2単位	
	調理理論 2単位	調理実習 3単位	
2年生	栄養 2単位	食品 2単位	公衆衛生 1単位
	調理理論 2単位	調理実習 4単位	
3年生	食文化 1単位	栄養 1単位	公衆衛生 2単位
	調理理論 1単位	調理実習 2単位	総合調理実習 3単位

<必修科目の教育目標>

教育内容	授業時間数	教育目標
食生活と健康	90 時間	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。
食品と栄養の特性	150 時間	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とともに、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。
食品の安全と衛生	150 時間 (実習 30 時間以上を含む。)	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。
調理理論と食文化概論	180 時間	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・設備等に関する知識を習得する。 食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。
調理実習	300 時間	調理師としての基本的な態度を身につけ、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。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程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。
総合調理実習	90 時間	衛生管理、献立、調理、食事環境、接待等を総合的に学ぶことにより、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。

※調理師養成施設管理運営等の手引書 参照

■調理実習室使用にあたり

- ① 胃腸炎症状（特に下痢）の時は必ず申し出ること。（対応についてはP7・P8の「衛生管理規定」に記載）
- ② 実習中は衛生的観点に基づき、基本的には途中退室はできない。そのため用便等は事前にすませておく。やむを得ない場合は担当職員に申し出て、許可を得た上でスリッパにはきかえてトイレに行く。
- ③ 朝のホームルームまでに、保護者からの遅刻連絡がないときは試食用の食事は準備しない。
- ④ 実習以外での貴重品等の管理は自己責任とする。やむを得ない場合は事前に担任に預ける。
- ⑤ 以下のチェック項目に気をつける。できていない時は実習を許可しない。
 1. 爪は短く切れている。
 2. アクセサリー（ピアス・指輪・ネックレスなど）を身につけていない。
 3. 男子は髭がそれている。
 4. コック帽から髪がでていない。ネットの着用。
 5. コック服の袖は指導範囲までまくれている。正しく裾上げもできている。
 6. コック服の洗濯・アイロンがけ・糊付けができている。また、コック服などの忘れ物があった場合は、出席扱いではあるが、実習はできない。
- ⑥ 実習中は椅子等を用いない授業のため、十分な体調管理が必要です。必ず朝食をとり、睡眠不足のないよう自己管理を心がける。
- ⑦ 実習室は刃物や火・ガスなどによる危険を伴うため、担当教員の指示・注意事項を厳守すること。また生徒だけの使用は禁止とする。自主練習等で使用する場合は、食物科職員に使用申請すること。（詳細については別途指示）
- ⑧ 試食の無い授業の場合は、必要に応じて昼食を用意する。
- ⑨ 危険物及び、個人所有物の保管先となる包丁庫や更衣室は※使用上の注意を厳守すること。（詳細については別途指示）
- ⑩ 調理室施設の器具・食器は、食物科全生徒が平等に使えるように清潔に整頓して使用すること。破損等があった場合は速やかに食物科職員に報告すること。※状況によっては自己負担となることもあり。
- ⑪ 自主練習用に使用する食材は、自己負担とする。ただし在庫がある場合は、食物科職員の許可を得て使用すること。
- ⑫ 食材、料理は実習室外に持ち出すことを禁止とする。ただし⑥の※自主練習食材に限り、持ち帰りを許可する。
※食中毒など、食品衛生管理責任については自己責任とする。
- ⑬ 器具及び、調理施設は自己都合による目的での使用は禁ずる。（冷蔵庫、電子レンジ、氷なども含む。）
- ⑭ 毎学期の腸内細菌検査（検便）を実施し、未提出者は調理作業を許可しない。（P8「衛生管理規定」に記載）

■包丁の管理について

本校指定の和包丁3本（柳包丁、薄刃包丁、出刃包丁）、洋包丁2本（牛刀包丁、ペティナイフ）の計5本のみを本校指定の包丁ケースにて管理する。※その他包丁は使用しない。
その他、骨抜き、盛り付け箸の自己管理を徹底し、在校時は調理室内の包丁庫以外での管理を禁止とする。
学校外に持ち出す場合は、必ず包丁持ち出し許可証を包丁ケース内に入れておく。（詳細については別途指示）

坂出第一高等学校 食物科危機管理マニュアル

1 目的等

(1) 目的

坂出第一高等学校（以下「学校」という。）食物科の運営に際し、食品衛生に関する危害が発生した場合に備え、学校危機管理マニュアルの他、このマニュアルにおいて対応に必要な基本的事項を定め、危機に関する情報の入手から事後の対応までについて、適切に対応できる体制を構築する。

(2) 危機の種類

このマニュアルによる危機とは、次のものとする。

- ①調理実習や取り扱う食品等に起因する（疑いを含む）食品衛生に関する危害や重大な事故
- ②その他の生徒や教職員、学校施設等に大きな影響を及ぼすもの

2 危機対応の基本方針

(1) 危機発生時の基本的対応

- ①危機レベルにより、調理師養成施設長（以下「施設長」という。）は対応体制を決定する。
- ②施設長への報告が必要な項目は、別表1のとおりとする。
- ③校内緊急体制は、別表2のとおりとする。
- ④所管課（香川県中讃保健所衛生課・香川県食品衛生協会中讃地区）へ直ちに報告を要する項目は原則として、次のものとする。なお、各項目は、その内容が発生しようとしている場合を含む。
 - ア. 食中毒事故が発生した場合
 - イ. 三類感染症（赤痢、腸管出血性大腸菌 等）保菌者が判明した場合
- ⑤危機の発生の場合、できるだけ事案の経過、対応等の記録を取ることとする。

(2) 危機管理の初動

①端緒

危機を覚知し、または危機に関する情報を入手した職員は、その内容を確認するとともに、直ちに施設長及び食物科主任に報告する。

②初動対応

- ア. 危機を覚知し、または情報を入手した施設長以下教職員は、直ちに初動対応を行う。
- イ. 初動対応は次のとおりとする。
 - a 情報収集
 - b 所管課（香川県中讃保健所衛生課・香川県食品衛生協会中讃地区）への報告
 - c 必要に応じて関係機関への連絡

(3) 危機発生への本格対応

施設長および食物科主任は、状況を把握するとともに、必要により所管課等関係機関との協議の上、危機への対応方針を決定し、適切な対応体制をとる。

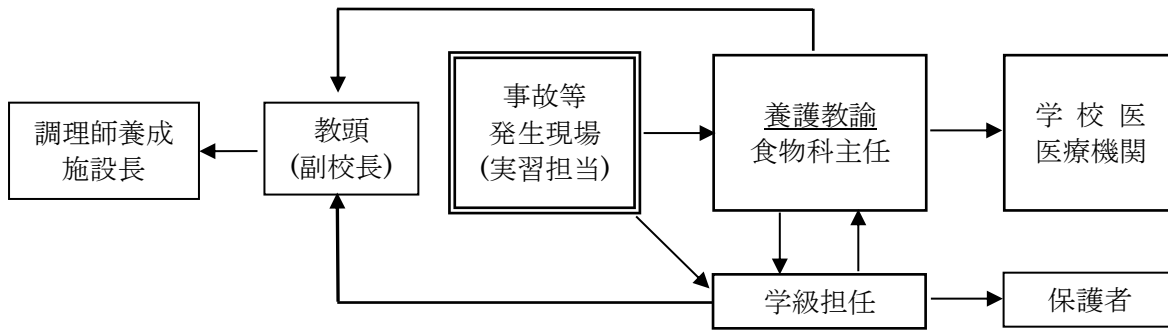
(別表1) 報告を要する事項

危機の種類	内容
従事者（生徒）の事故	調理中のけが、体調不良等 食品衛生上問題となる事項
食品事故	食中毒、異物混入 等
火災、爆発 などの自然・ 事故・人為的災害	学校施設・設備・備品の被害

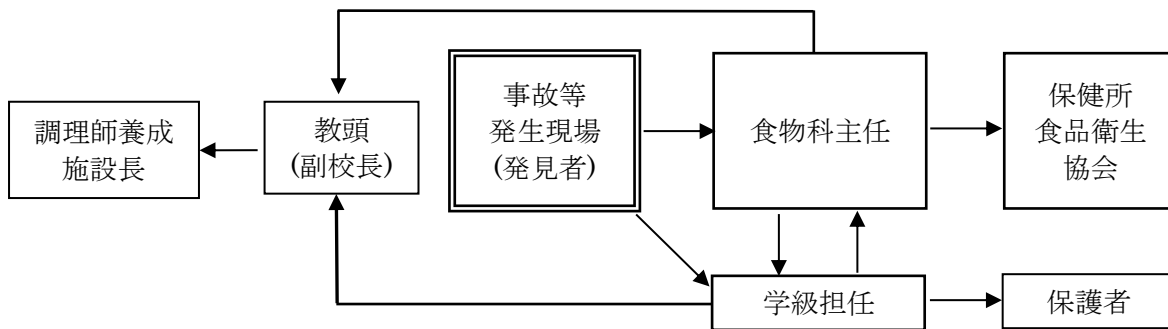
注) 各項目は、発生しようとしている場合を含む

(別表 2) 校内緊急体制

(1) 生徒の負傷・急病時の連絡

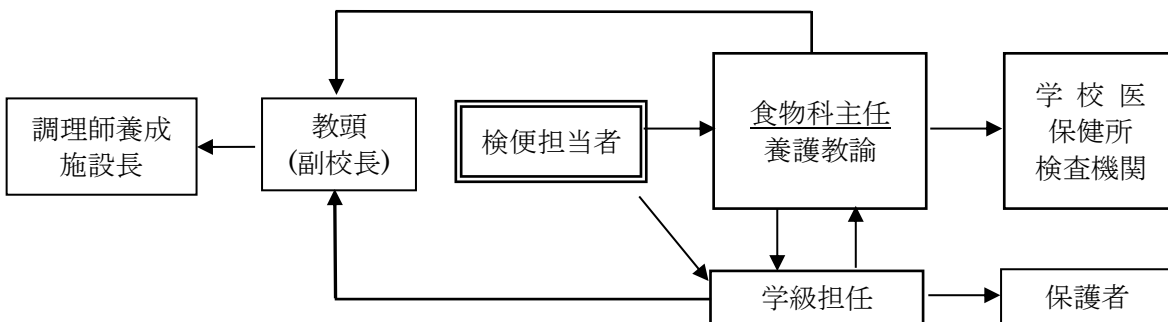


(2) 食中毒発生

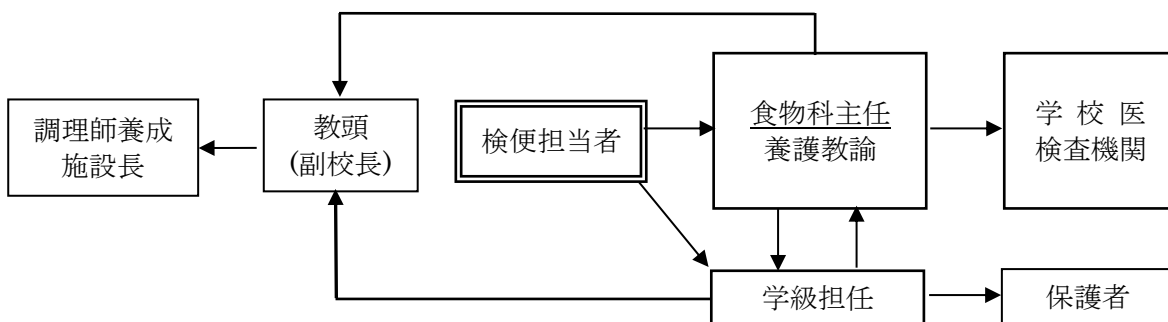


(3) 病原微生物保菌者判明の場合

a. 赤痢，腸管出血性大腸菌等（感染症法三類感染症に関連するもの）



b. サルモネラ属菌 等（チフス菌・パラチフス A 菌を除く）



坂出第一高等学校食物科 衛生管理規程

1 基本的な考え方

- 調理師養成施設長（以下「施設長」という。）は衛生管理体制を確立し、点検・記録を行うとともに、必要な措置を講じる。また、これを遵守するため、衛生知識の普及啓発に努める。
- 施設長は、生徒または教職員が施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保たせる。
※学期始めに腸内細菌検査(検便)の実施など
- 施設長は、生徒または教職員に下痢または嘔吐等の症状がある場合は、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認し、医師の指示を仰ぐ。

2 病原微生物保菌者判明時の対応

a. 赤痢、腸管出血性大腸菌等（感染症法三類感染症に関連するもの）の場合

- 検査機関より陽性報告があった時点で、学級担任より生徒本人及び保護者に連絡し、学校医（またはかかりつけ医等）を至急受診させる。
- 食物科主任は、学校医および保健所に連絡し、指示を仰ぐ。
- 学校保健安全法施行規則第18条に基づく第三種感染症であるため、生徒は検査に係る期間および、学校医その他の医師において感染のおそれがないと認めるまでの間、出席停止とする。
- 症状により学校医その他の医師において感染のおそれがないと認めるまで、生徒は調理に参加することはできない。（感染症法第18条第2項で規定する就業制限の対象）

b. サルモネラ属菌 等（チフス菌・パラチフスA菌を除く）の場合

- 検査機関より報告があった時点で、学級担任より生徒本人及び保護者に連絡し、学校医（またはかかりつけ医等）を至急受診させる。
- 検査に係る期間は、出席停止とする。
- 条件によっては、学校医その他の医師において感染のおそれがないと認めるまで登校できない。
- 学校医その他の医師において感染のおそれがないと認めるまで、生徒は調理に参加することはできない。

c. 感染性胃腸炎（流行性嘔吐下痢症）あるいはその他感染症の場合

- 検査に係る期間は、出席停止とする。
- 条件によっては、学校医その他の医師において感染のおそれがないと認めるまで、生徒は登校できない。
- 学校医その他の医師において感染のおそれがないと認めるまで、生徒は調理に参加することはできない。

注) 細菌性赤痢・腸管出血性大腸菌感染症・チフス・パラチフスについて、感染症法では三類感染症、学校保健安全法施行規則では第三種感染症とそれぞれ定義されている。なお、サルモネラ属菌は感染症法では五類感染症であるが、そのうちチフス菌、パラチフス A 菌は三類感染症に分類されるため、三類感染症に準じた対応を行う。

<感染症法三類感染症>

対人：就業制限（都道府県知事が必要と認めるとき）等

対物：消毒等の措置

コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス

<学校保健安全法施行規則第18条に基づく第三種感染症>

学校において流行を広げる可能性がある感染症。

コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス、流行性結膜炎、急性出血性結膜炎、その他の感染症については、第三種の感染症として扱う場合もある。感染性胃腸炎（ノロウイルス感染症、ロタウイルス感染症、アデノウイルス感染症 他）、サルモネラ感染症（腸チフス、パラチフスを除く）、カンピロバクター感染症、マイコプラズマ感染症、インフルエンザ菌感染症、肺炎球菌感染症、溶連菌感染症、伝染性紅斑（リンゴ病）、RSウイルス感染症、EBウイルス感染症、単純ヘルペスウイルス感染症、带状疱疹、手足口病、ヘルパンギーナ、ウイルス性肝炎、伝染性軟属腫（水いぼ）、伝染性膿痂疹（とびひ）、アタマジラミ症、疥癬、皮膚真菌症、等

3 その他

- 下痢または嘔吐等の症状がある生徒は、調理室および試食室への入室はできない。
- 手指等に化膿創がある生徒は、調理作業に参加することはできない。
- 学校医その他の医師において調理作業への参加を認めるまでの間、調理室及び試食室で行う授業については、別室対応とする。
- 毎学期の腸内細菌検査(検便)をおこない、未提出者は調理作業に参加することはできない。