

## 38期生（平成31年4月入学） 授業内容計画

教科名【給食実務論】

教員名【北井 宏幸】

| 講義No. | 授業内容             |   |
|-------|------------------|---|
|       | 大項目              | 内容  |
| 1     | 給食の生産（調理）<br>I   | 原価（給食原価・給食における収入と原価・売上）について学びます。                |
| 2     | 給食の生産（調理）<br>II  | 食材（給食と食材・食材の開発・流通・購買方針と検収方法・食材の保管・在庫）について学びます。  |
| 3     | 給食の生産（調理）<br>III | 生産と提供（給食のオペレーション・生産工程・大量調理の方法）を学びます。            |
| 4     | 給食の生産（調理）<br>IV  | 大量調理の特性・生産性・廃棄物処理・配膳配食の精度等を学びます。                |
| 5     | 給食の安全・衛生I        | 安全・衛生の概要（給食と食中毒・感染症）等について学びます。                  |
| 6     | 給食の安全・衛生II       | 危機管理対策（インシデントとアクシデント）について学びます。                  |
| 7     | 給食の安全・衛生III      | 給食におけるHACCPシステムの運用について学びます。                     |
| 8     | 給食の安全・衛生IV       | 大量調理施設衛生管理マニュアル及び衛生教育について学びます。                  |
| 9     | 給食の安全・衛生V        | 事故・災害時対策（事故の種類・災害時の対応と訓練・災害時のための貯蔵と献立）について学びます。 |
| 10    | 給食の施設・設備I        | 生産施設・設備設計（作業区域・作業動線・施設設備のレイアウト）について学びます。        |
| 11    | 給食の施設・設備II       | 食事環境の設計・設備（意義・目的・設計）について学びます。                   |
| 12    | 給食の人事・事務I        | 人事（給食業務従事者の雇用形態・教育・訓練）等について学びます。                |
| 13    | 給食の人事・事務II       | 人事（給食業務従事者の業績と評価）について学びます。                      |
| 14    | 給食の人事・事務III      | 事務（事務及び情報の概要と目的）について学びます。                       |
| 15    | テスト              | テスト   |

到達目標：大量調理現場で働くときに安全面は勿論のこと、衛生面・施設・設備に関することが修得できる。

教科書名【サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論 第一出版】

単位履修の方法と達成度の測定方法

提出物 20%及び期末考査の成績 80%で総合評価

・授業評価は出席回数が10回以上無ければ、D判定となり期末試験を受験できない。

・S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格）

（総合獲得点数 S：90点以上 A：80～89点 B：70～79点 C：60～69点 D：59点以下※不合格）

※D評価の者は、教員が必要と判断した場合には再試験を行うことができる。