

38期生（平成31年4月入学） 授業内容計画

教科名【 給食実務実習Ⅱ 】

教員名【 森田 弘志 】

講義No.	授 業 内 容	使 用 教 材
1 ～ 14	実習の理解 大量調理の技法を学ぶ。 各種調理法の大量調理への応用を学ぶ。 給食管理、運営の方法を学ぶ。 衛生管理の方法を学ぶ。 大量調理機の使用法を学ぶ。 調理、味付けのコツを学ぶ。 大量調理時の盛り付けについて学ぶ。	
15	期末試験	

到達目標：給食実務実習Ⅰで学んだ給食の運営に関する知識と技術をより高め、大量調理への対応力を養う。

教科書名【 なし プリント使用 】

単位履修の方法と達成度の測定方法

授業出席、態度、実習施設担当による評価を基に判定（50%）

学期末テスト（50%）

・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 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。