

39期生（令和2年4月入学） 授業内容計画

教科名【 給食実務実習Ⅰ 】

教員名【 森田 弘志 】

| 講義No. | 授 業 内 容 | 使 用 教 材 |
|--------------|---|---------|
| 1 | オリエンテーション 実習事前学習 | 実習プリント |
| 2 ～ 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：給食計画論、給食実務論で学んだ給食の運営を実際に給食実習の反復により、大量調理時における献立の向き不向きや調理テクニックを学び、給食の運営の実務を体験的に習得することを目的とする。

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。