

講義名	給食実務実習 1
開講学年	2年
講義開講時期	後期
開講曜日・時間	水曜日 1～2時間目 木曜日 1～2時間目
単位	1単位

担当教員

森田弘志

授業の達成目標	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
授業の概要	大量調理を行うことで、その特有の調理器具などの使い方について学習する。
授業形式	講義及び実習

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考
1	オリエンテーション 実習事前学習	今後の予定と、大量調理について学ぶ	
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	テスト	テスト	

事前・事後学習の内容	大量調理に関わる知識（給食計画論、給食実務論、調理学）について見直しておく。
成績評価の方法	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。
参考書	
教材	プリント