

講義名	給食実務実習Ⅱ
開講学年	2
単位	1

授業の達成目標	給食計画論、給食実務論で学んだ給食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技術を学び、給食運営の実務を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、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

回	項目	内容	キーワード・備考
1	集団給食実習①	<ul style="list-style-type: none"> ・ 大量調理の技法 ・ 各種調理法の大量調理への応用 ・ 給食の管理、運営 ・ 大量調理機器の使用方法 ・ 味付けの考え方 ・ 衛生管理、盛り付け、清掃 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 回転窯 ・ ガス炊飯器 ・ ブラストチラー ・ スチームコンベクション
2	集団給食実習②		
3	集団給食実習③		
4	集団給食実習④		
5	集団給食実習⑤		
6	集団給食実習⑥		
7	集団給食実習⑦		
8	集団給食実習⑧		
9	集団給食実習⑨		
10	集団給食実習⑩		
11	集団給食実習⑪		
12	集団給食実習⑫		
13	集団給食実習⑬		
14	集団給食実習⑭		
15	集団給食実習⑮		

事前・事後学習の内容	大量調理に関わる知識（調理学、給食計画論、給食実務実習）について見直しておく。
成績評価の方法	<p>授業出席（20%）、授業態度（20%）、提出物（20%）、試験（40%） （評価基準）</p> <p>90点以上：S、85～89：A+、80～84点：A、75～79：B+、70～74点：B、65～69：C+、60～64点：C、59点以下：Dとし、Dは不合格とする。</p> <p>ただし、出席が2/3未満の場合は評価をせず不合格とする。</p>
参考書	<p>大量調理マニュアル</p> <p>調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（文部科学省）</p>
教材	プリント