

講義名	給食実務論
開講学年	2 年
講義開講時期	後期
開講曜日・時間	曜日 時間目、 曜日 時間目
単位	2 単位

担当教員

北井宏幸

授業の達成目標	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。
授業の概要	給食における原価計算や安全や衛生について給食業務における実務について学ぶ。
授業形式	講義

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考
1	給食の生産 (調理) 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) 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) 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) 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。	HACCP
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。	大量調理施設衛生管理 マニュアル
9	給食の安全	事故・災害時対策(事故の種類・災害時の	

	全・衛生Ⅴ	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	事故・災害時の対策	事故・災害時の対策（フェイズによる区分・献立等）について学びます。	

事前・事後学習の内容	食品衛生等の関連項目のところはしっかりと復習しておくこと。 給食業務全般の知識をしっかりと勉強すること。
成績評価の方法	提出物 10%及び期末考査の成績 90%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 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	【サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論 第一出版】