

|      |         |
|------|---------|
| 講義名  | 給食実務実習Ⅰ |
| 開講学年 | 2       |
| 単位   | 1       |

|         |                                                                                  |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 授業の達成目標 | 実際の給食実習の反復により、給食計画論や給食実務論で学んだ給食運営を復習し、大量調理における献立の適性や調理技術を学び、栄養管理および給食運営の実務を習得する。 |
| 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    | 講義および実習<br>前日 90 分のミーティングののち、当日集団給食実習を行う。<br>当日は調理実習班と学習班に分かれて授業を行う。             |

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 | 大量調理の実習室や調理器具の使い方、調理の流れの説明                                                                                                                                                                                                                                                          | ・大量調理マニュアル                                                                                                                                                                                   |
| 2 | 集団給食実習①   | <b>【調理実習】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大量調理の技法</li> <li>・各種調理法の大量調理への応用</li> <li>・給食の管理、運営</li> <li>・大量調理機器の使用法</li> <li>・味付けの考え方</li> <li>・衛生管理、盛り付け、清掃</li> </ul> <b>【講義】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食調理の特徴</li> <li>・給食運営の全体像と栄養士の役割</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・回転窯</li> <li>・ガス炊飯器</li> <li>・ブラストチラー</li> <li>・スチームコンベクション</li> <li>・フライヤー</li> </ul><br><ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒事例分析</li> </ul> |
| 3 | 集団給食実習②   | <b>【調理実習】</b><br>同上<br><b>【講義】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大量調理マニュアルの概要</li> </ul>                                                                                                                                                                                  | ・大量調理マニュアル                                                                                                                                                                                   |
| 4 | 集団給食実習③   | <b>【調理実習】</b><br>同上<br><b>【講義】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食施設の衛生管理</li> </ul>                                                                                                                                                                                     | ・汚染経路                                                                                                                                                                                        |

|    |         |                                                              |                        |
|----|---------|--------------------------------------------------------------|------------------------|
| 5  | 集団給食実習④ | <b>【調理実習】</b><br>同上<br><b>【講義】</b><br>・ HACCP の基本概念          | ・ HACCP                |
| 6  | 集団給食実習⑤ | <b>【調理実習】</b><br>同上<br><b>【講義】</b><br>・ HACCP 7 原則           | ・ HACCP                |
| 7  | 集団給食実習⑥ | <b>【調理実習】</b><br>同上<br><b>【講義】</b><br>・ 給食施設での HACCP 運用      | ・ 温度管理表作成              |
| 8  | 集団給食実習⑦ | <b>【調理実習】</b><br>同上<br><b>【講義】</b><br>・ 大量調理マニュアルと HACCP の関係 | ・ 大量調理マニュアル<br>・ HACCP |
| 9  | 集団給食実習⑧ | <b>【調理実習】</b><br>同上<br><b>【講義】</b><br>・ 廃棄率の基礎               | ・ 廃棄率計算                |
| 10 | 集団給食実習⑨ | <b>【調理実習】</b><br>同上<br><b>【講義】</b><br>・ 給食における食材使用量計算        | ・ 献立材料計算               |
| 11 | 集団給食実習⑩ | <b>【調理実習】</b><br>同上<br><b>【講義】</b><br>・ 発注量計算演習              |                        |
| 12 | 集団給食実習⑪ | <b>【調理実習】</b><br>同上<br><b>【講義】</b><br>・ 調味%の基本               | ・ 調味%計算                |
| 13 | 集団給食実習⑫ | <b>【調理実習】</b><br>同上<br><b>【講義】</b>                           | ・ レシピ変換                |

|    |         |                                                     |              |
|----|---------|-----------------------------------------------------|--------------|
|    |         | ・大量調理での調味計算                                         |              |
| 14 | 集団給食実習⑬ | <b>【調理実習】</b><br>同上<br><b>【講義】</b><br>・献立の材料計算総合演習  | ・廃棄率<br>・調味％ |
| 15 | 集団給食実習⑭ | <b>【調理実習】</b><br>同上<br><b>【講義】</b><br>・給食調理シミュレーション |              |

|            |                                                                                                                                                                                        |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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、給食実務論)について見直しておく。                                                                                                                                                 |
| 成績評価の方法    | 授業出席 10%、授業態度 30%、提出物 20%、試験 40%<br>《評価基準》<br>90 点以上 S、85～89 点 A+、80～84 点 A、75～79 点 B+、<br>70～74 点 B、65～69 点 C+、60～64 点 C、<br>60 点未満 D<br>D は不合格とする。ただし、出席が 2/3 未満の場合は<br>評価をせず不合格とする。 |
| 参考書        | 食品成分表<br>大量調理マニュアル<br>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)                                                                                                                                     |
| 教材         | 適宜プリントの配布                                                                                                                                                                              |