

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	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 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。 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	集団給食実習①	【調理実習】 ・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手法 ・味付けの考え方 ・衛生管理、盛り付け、清掃 【講義】 ・校外実習 報告会	大量調理マニュアル 次週の献立について(作り方や流れ)
2	集団給食実習②	【調理実習】 同上 【講義】 ・前期内容の復習と演習	廃棄率、調味%、 HACCP
3	集団給食実習③	【調理実習】 同上 【講義】 ・献立作成の基本構成(給食献立の特徴)	食品群別荷重平均 成分表、食品構成 表
4	集団給食実習④	【調理実習】 同上 【講義】 ・献立作成演習(児童、高齢者福祉施設)	

5	集団給食実習⑤	【調理実習】 同上 【講義】 ・献立作成演習(学校、病院)	
6	集団給食実習⑥	【調理実習】 同上 【講義】 ・POP作成、献立発表、相互評価修正	献立表、栄養価計算表
7	集団給食実習⑦	【調理実習】 同上 【講義】 ・献立作成、実務書類作成	
8	集団給食実習⑧	【調理実習】 同上 【講義】 ・発注書作成、検収納品対応演習	
9	集団給食実習⑨	【調理実習】 同上 【講義】 ・原価計算、食材料費率、ロス削減対策 検討	作業工程表
10	集団給食実習⑩	【調理実習】 同上 【講義】 ・作業工程表作成	
11	集団給食実習⑪	【調理実習】 同上 【講義】 ・作業分担、人員配置計画、 器具設備配置、動線設計	
12	集団給食実習⑫	【調理実習】 同上 【講義】 ・残食測定、作業時間ロス、	

		ヒューマンエラー分析	
1 3	集団給食実習⑬	【調理実習】 同上 【講義】 ・改善策立案、工程表修正	
1 4	集団給食実習⑭	【調理実習】 同上 【講義】 ・大量、少量調理の加熱調理の比較①	煮物、炒め物
1 5	集団給食実習⑮	【調理実習】 同上 【講義】 ・大量、少量調理の加熱調理の比較②	汁物、とろみ料理

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% 《評価基準》 90 点以上 S、85～89 点 A+、80～84 点 A、75～79 点 B+、 70～74 点 B、65～69 点 C+、60～64 点 C、 60 点未満 D Dは不合格とする。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。
参考書	食品成分表 大量調理マニュアル 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