

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	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	実習についての説明	大量調理の実習室や調理の流れ、調理器具の使い方の説明	大量調理マニュアル
2	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
3	集団給食実習②		
4	集団給食実習③		
5	集団給食実習④		
6	集団給食実習⑤		
7	集団給食実習⑥		
8	集団給食実習⑦		
9	集団給食実習⑧		
10	集団給食実習⑨		
11	集団給食実習⑩		
12	集団給食実習⑪		
13	集団給食実習⑫		
14	集団給食実習⑬		
15	集団給食実習⑭		

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	授業出席（20%）、授業態度（20%）、提出物（20%） 学期末テスト（40%） （評価基準）

	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。 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	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	プリント