

給食栄養管理論実習

Practice of Nutritional Management in Food Service

1 単位 (必修)

首藤 恵泉・講師 / 栄養学科 臨床実践栄養学講座

【授業目的】 講義で学んだ特定給食施設の栄養管理理論を、給食の計画、実施、評価までの一連の業務内容の実践により定着させる。

【授業計画】

1. 給与栄養目標量の算定
2. 施設・調理器具説明・帳票概要説明
3. 献立作成
4. ①調理計画 (発注・出庫指示・調理指示・調理工程表)
5. ①調理
6. ①献立検討・献立修正・報告書 (食品受払簿・食品消費日計表・給食日誌)
7. ②調理計画 (発注・出庫指示・調理指示・調理工程表)
8. ②調理
9. ②献立検討・献立修正・報告書 (食品受払簿・食品消費日計表・給食日誌)
10. ③調理計画 (発注・出庫指示・調理指示・調理工程表)
11. ③調理
12. ③献立検討・献立修正・報告書 (食品受払簿・食品消費日計表・給食日誌)
13. 献立決定・報告書 (食品受払簿・栄養出納簿)・評価

【教科書】 分野作成の実習書、資料

【授業コンテンツ】 <http://cms.db.tokushima-u.ac.jp/cgi-bin/toURL?EID=217963>

【連絡先】

⇒ 首藤 (088-633-7476, shuto@nutr.med.tokushima-u.ac.jp) MAIL