

給食運営管理論実習

Practice of 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】 給食運営管理を構成する各種管理業務を総合的に関連づけて実行し、品質の高い食事を提供するための運営管理の実践力、応用力を養う。

【授業計画】

1. 実習概要説明・献立確認
2. 予備調理
3. 献立検討
4. 経営管理計画
5. 食事環境設営計画・栄養教育計画
6. 栄養・食事管理の評価計画
7. 調理作業計画・衛生管理計画
8. 供食実施①
9. 供食実施②
10. 供食実施③
11. 供食実施④
12. 供食実施⑤
13. 供食実施⑥
14. 栄養・衛生管理報告書作成
15. 栄養・食事管理の評価報告

【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=217967>

【連絡先】

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