

# 2019 年新規講座開講

## 第1回「学校給食指導者養成講座」

2019年7月より、「学校給食指導者養成講座」が開講いたします。

夏期講習研修会をメインとする協会主催の定期講習研修会にて講師の役割を担い、且つ学校給食における諸問題への対応が出来る新しい指導者の開発を目指し、更には協会内で指導者を養成することで協会のレベルアップ及びモチベーションの向上につながっていくことを目的としています。

各専門分野における第一人者の先生方の最新の講義が受講できる大変魅力のある講座です。

- 対象者:栄養士・管理栄養士・栄養教諭等有資格者 / 事業所担当責任者(マネージャー)

会員各社1名でお願い致します。

- 対象人数:50名程度

- 会期:2019年7月・9月・10月・11月・12月・2020年2月

上記各月1回、土曜日13時～17時10分、初日のみ17時20分(計6日間)

- カリキュラム

講座区分	講座No.	時間(分)	開講日	講座名	担当講師
I:導入/基礎	①	30	7/13	開講式	益子純子 鈴木紀之
	②	120	7/13	学校給食の歴史と意義、役割 諸外国の学校給食	田中延子
	③	90	10/12	学校給食関連法規	田中延子
II:衛生管理	④	120	9/14	食中毒起因物質の基礎知識	甲斐明美
	⑤	120	9/14	HACCPと一般衛生管理	谷口力夫
	⑥	90	10/12	食中毒防止対策と健康管理	谷口力夫
	⑦	90	2020/2/1	異物と害虫混入防止対策	佐藤邦裕
	⑧	60	10/12	食物アレルギー事故防止対策	林典子
III:学校給食の日常 -指導者の目線から-	⑨	90	11/9	食材、器具・機材の洗浄と消毒	伊藤 武
	⑩	60	7/13	正しい手洗いと嘔吐物の処理方法	東京サラヤ(株) 小島 宏美
	⑪	90	11/9	おいしい給食をつくるための調理技術	殿塚婦美子
IV:その他 -指導者に必要な 能力・知識-	⑫	180	12/14	コミュニケーション・ プレゼンテーションスキル	新名史典
	⑬	40	7/13	労災事故防止対策	フジ産業(株) 愛甲 直美
	⑭	60	11/9	監査手法の基礎	谷口力夫
	⑮	60	2020/2/1	O157食中毒事例の分析	伊藤 武
	⑯	60	12/14	食品衛生と食品防衛	高谷 幸
	⑰	90	2020/2/1	グループディスカッション 開講式/修了証	益子純子 鈴木紀之