

2016 年度名古屋学芸大学健康・栄養研究所 研究・実践報告

■研究・実践の課題（テーマ）

HACCP の考え方に基づいた衛生管理研修会の開催

■主任研究者 岸本満

■共同研究者 なし

■研究・実践の目的、方法、結果、考察や提案等の概要

目的：

愛知県より栄養教諭 5 年経験者研修の講師を依頼された本研修の目的は、教職経験 5 年経過のすべての栄養教諭を対象に、経験に即した体系的な研修の一環として教育上の課題に対応し得る内容について研修を行い資質の向上を図る（実施要項より）。

方法：

平成 28 年 8 月 9 日（月）、本学 6 号館給食経営管理実習室にて開催された。

研修会参加者は愛知県栄養教諭 5 年経験者 18 名だった。

事前に課題 1、課題 2 および演習を提示し、7/22 までに演習課題を提出いただいた。

名古屋学芸大学管理栄養学部 教授 岸本が講師を務め、健康・栄養研究所 篠田博美さん、給食経営管理研究室助手 高橋美絵先生、学生アルバイト 4 名が運営サポートした。

研修の内容、日程は以下の通り

13：10～ 14：00 講義 「HACCP の考え方に基づいた衛生管理の実践」

14：00～ 14：30 給食経営管理実習室 見学

14：30～ 14：40 小休憩・移動

14：40～ 15：30 演習（グループワーク）

「給食における HACCP/PRP s の検証と改善」

15：30～ 16：10 演習成果の発表・討議

結果：

研修概要は添付資料を参照。

なお、事前に参加者に送付した「事前のご連絡と課題のお願い」は別紙 1 を参照。

講義資料は別紙 2 を参照。

提出された演習課題のまとめは別紙 3 を参照。

演習（グループワーク）資料は別紙 4 を参照。

グループワークシートは別紙 5 を参照。