

資料② 企業等と連携した校外実習について

授業科目名	調理実習	授業時数	90 / 年	
実施期間	3週間のうち15日間(2年) (1年は2週間の内10日間 60H)			
実習・演習等の目的及び概要	<ul style="list-style-type: none"> ・校内の座学・実習において学んだことや技能を実際の現場において生かす。 ・調理師としての職業意識及び心構えをもたせる。 ・業務全体を総合的に学ぶことを通して、業務の流れを体験する。 ・実際の労働環境を体験することにより、就業意識を高める。 			
企業等との連携の基本方針	<ul style="list-style-type: none"> ・1事業所に実習生1名を配置する。 ・指導体制が整っている。 ・職場体験に近い将来の就業に結びつくと、確認できる。 ・実習受け入れの実績があり、調理関係の様々な業務内容の体験が出来る。 			
企業等との連携内容	<p>事前</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学生の希望分野に当てはまる事業所に依頼する。 ・学校要覧を提示し、「校外実習要項」をもとに実習の趣旨を理解して承諾書を頂く。 ・協議表をもとに、実習内容、勤務態勢、注意事項、について確認する。 ・毎日実習日誌への助言の記入と最終の評価表の提出をお願いする。 <p>実習中</p> <ul style="list-style-type: none"> ・担任、広報担当が期間中1回以上巡回し、実習状況について確認する。 ・期間内での実習内容が段階的に行われ、学生の成長についての情報交換をしていく。 <p>事後</p> <ul style="list-style-type: none"> ・校外実習日誌を回収し実習内容を確認する。 ・実習評価と所見(指導・助言)をいただき、学生への就業指導に生かす。 			
学修成果の評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ・「あいさつなど、身だしなみ、コミュニケーション、協調的な態度、私語」について自己評価をする。 ・事業所より、「基本的姿勢」、「意欲・積極性・自主性」「健康・衛生認識」「知識技術」の項目で5段階評価をしてもらう。 ・提出された日誌内容、事業所からの評価表を基に広報担当が行い、3学期の成績表に載せる。 			
実習計画	日程	実施場所		
事前	学内オリエンテーション、結団式 事前指導①、②、③	校内		
実習中	前半	<ul style="list-style-type: none"> ・職場環境についてオリエンテーション ・厨房内作業の流れに慣れる。 ・清掃、用具・食材の準備やかたづけなど簡単、単純な内容に従事する。 	業種や事業所の実状や学生の実態により差異がある。	連携事業所
	中盤	<ul style="list-style-type: none"> ・料理の下ごしらえ、仕込み、盛り付け、などの準備的な内容に携わる。 ・時間の合間を使って、調理技術の個別指導をしてもらう。 		
	後半	<ul style="list-style-type: none"> ・実態に応じて、料理を担当させてもらう。 ・順次実態に応じて多種多様な仕事内容を振り分けてもらう。 ・料理が提供されている場の見学をする。 		
事後	校外実習日誌及び報告書の提出、報告会、お礼状の作成	校内		
連携する企業等	<ul style="list-style-type: none"> ・ホテル等の宿泊施設 ・日本料理店、寿司店 ・西洋料理店 ・中華飯店 ・介護施設 ・病院 ・保育所 ・結婚式場 ・フレンチ、イタリアン料理店 など 			