

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
校外実習		田中 辰也 (他)	実習	2	後期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件				
学習目標	調理師の業務を理解し、実践を通して調理師としての心構えを身に付け、より資質の高い調理師を目指す。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	事前学習 (1)	校外実習の目的、校外実習概要説明			
2	事前学習 (2)	校外実習の歴史と就職との関係について			
3	事前学習 (3)	実習生調書 (履歴書) の書き方について 実習先希望調査			
4	事前学習 (4)	実習までの課題をまとめる			
5	事前学習 (5)	提出書類等の説明			
6	事前学習 (6)	基本的な知識、技術レベルの確認			
7	事前学習 (7)	実習に向けての心構え 実習ノートの書き方			
8	事前学習 (8)	各実習先へのオリエンテーションについて			
9	校外実習	当該施設において 80 時間の実習			
10		(1) 挨拶、礼儀を身に付ける			
11		(2) 責任感、協調性を身に付ける			
12		(3) 積極的に学ぶ姿勢を身に付ける			
13		(4) 衛生観念を身に付ける (5) 調理技術を身に付ける			
14	事後学習 (1)	実習ノートの整理、及び自己評価			
15	事後学習 (2)	お礼状の書き方、実習報告書作成			
参 考 書	必要に応じてプリントを配布する。				
学習上の注意 (自己学習、学外学習など)	調理師に必要な技術と知識を確認し、目的意識を持ち臨むこと。				
評価の方法と時期	事前学習の理解度 20%、実習施設からの評価 60%、実習後の提出物 20%により総合的に評価する。				