

4. キャリア教育・実践的職業教育

● 実習等の取組状況

①校外実習には以下の2つがある。

ア)「校外実習」

(調理師料1年コースは「調理校外実習Ⅰ」、製菓衛生師科は「製菓校外実習Ⅰ」、調理師料2年コースは「調理校外実習Ⅰ」及び「調理校外実習Ⅱ」、製菓技術料は「製菓校外実習Ⅰ」及び「製菓校外実習Ⅱ」、製パン学科は「製パン校外実習Ⅰ」を指す)

イ)「選択校外実習」

②校外実習の目的は次の通りとする。

校外実習を体験することにより、次のことを理解し体得する。

- ・現場においてプロとして必要な仕事への取り組み方、心構え、マナー等を身につける。
- ・現場で得た範となる体験をその後の学校生活に活かす。
- ・就職に関する理解を深める。
- ・自己の管理・特技の発見と、その錬磨に努める。

③校外実習実施の詳細について

ア) 校外実習は、長期の休み期間中に10日間行う。

イ)「調理校外実習Ⅰ」、「製菓校外実習Ⅰ」および「製パン校外実習Ⅰ」は夏期に行い、「調理校外実習Ⅱ」、「製菓校外実習Ⅱ」は春期に行う。

ウ) 上記①ア)記載の「校外実習」は、いずれも必修とする。ただし、やむを得ない理由で、その期間中の校外実習ができず校長が許可した場合には、他の長期の休み期間中に実習ができるものとする。

エ) 原則として、自宅(飲食業を営む場合)、アルバイト先、親類の営む店等での校外実習は認めない。

オ) 校外実習を行うためには腸内細菌検査を受け、陰性でなければならない。

カ) 必修以外で校外実習を希望する学生は、選択科目の「選択校外実習」を選択することができる。「選択校外実習」は別途費用を要する。

キ) 校外実習の評価

- ・「調理校外実習Ⅰ」、「製菓校外実習Ⅰ」、「製パン校外実習Ⅰ」、「調理校外実習Ⅱ」および「製菓校外実習Ⅱ」は、校外実習証明書、実習レポート、報告会の評価の総合で行う。
- ・「選択校外実習」は、校外実習証明書、実習レポートの評価の総合で行う。