

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」(調理師科1年コース、製菓衛生師科は「校外実習Ⅰ」、調理師科2年コース、製菓技術科は「校外実習Ⅰ」及び「校外実習Ⅱ」を指す)
 - イ) 「選択校外実習」
- ② そ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。
 - ・自己の管見・特技の発見と、その錬磨に努める。
- ③ 実施の詳細について
 - i) 実施時期は、長期の休み期間中を利用して行う。「校外実習Ⅰ」は夏期に調理・製菓共に10日間、「校外実習Ⅱ」は春期に調理10日間、製菓14日間で行い、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。
 - ii) 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。
 - iii) 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。
 - iv) 「選択校外実習」について
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3,000円程度の費用を要する。
 - v) 校外実習の評価
 - ア) 「校外実習Ⅰ、Ⅱ」: 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。
 - イ) 「選択校外実習」: 校外実習証明書、実習レポートの評価の総合で行う。