

# 福岡調理師専門学校

## 実習等の取組状況について

### 【校外実習について】

#### 1. 目的

実際の職場で調理業務を実地に体験することにより、調理師としての職業意識を向上させるとともに、調理現場の厳しさ、実社会で即戦力となる幅広い知識と技術を修得することを目的とする。

同時に第一線で活躍している先輩から直接、調理現場で学ぶことにより、自分の将来の進路や適正を判断する機会とする。

#### 2. 期間

	年次	期間	
1	1年次	11日間 (80時間)	1年次の春休み、2年次の夏休みと2回、「必修授業」として実施している。
2	2年次	10日間 (72時間)	

#### 3. 評価

- ・実習終了後、各実習先より「校外実習評価票」が送付されてくる。

《評価内容》

\*勤務状況（遅刻・欠席・早退の回数、事前連絡の有無）

\*実習の評価（優・良・可・不可）

→挨拶、返事、礼儀、言葉遣いについて

→頭髪、服装、手洗いなど清潔であったか

→積極性、やる気が十分あったか

→指示された業務に対し、素直に一生懸命取り組んだか

→周囲の人々との協調性について

\*その他、現場担当者からの、講評、改善点、アドバイス など

- ・「校外実習評価票」「報告会」「実習ノート」の総合で評価を行う。