

[illegible]

科目名	校外実習									
科目名(英)										
単位数	2		時間数	80時間		担当者	渡邊 さくら			
実施年度	2019		実施時期	後期		実務家教員 担当科目	○			
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年次									
授業概要	2週間の現場研修を通して、製菓業界において必要とされる人材や技術を習得し、学内での学習との相乗効果を図る									
授業形式	講義:		演習:		実習: ○	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△			
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標				
				○		実習現場にあわせた製造補助業務を行う				
				○		実習現場にあわせた販売補助業務を行う				
				○		実習現場で感じのよい挨拶をする				
				○		実習現場に適した清掃を行う				
テキスト・教材 参考図書	筆記用具									
授業計画	回数	授業項目・内容					授業外学修指示			
	1	実習前研修								
	2	現場実習(2週間)								
	3	実習後報告会								
評価方法	(1)実習ノートの作成 (2)実習後レポート (3)企業による校外実習評価票 評価は合格「R」か不合格「D」のいずれかとなる。									
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合			
	実習ノート提出					○				
	実習後レポート提出					○				
	実習評価票(企業)					○				
履修上の注意	出席率90%未満の学生は、校外実習に行かず学内にて実習を行う。									