

食物科 インターンシップ実習(3・2年生)

【実施日】 3年生・平成30年6月25日(月)～30日(土) 5日間
2年生・平成30年7月25日(水)～27日(金) 3日間(天候不順のため1日短縮)

【目的】 3年生は科目「総合調理実習」、2年生は「調理」「調理理論」の学習の一環として実施する。
3年生では大量調理、集団給食の調理や衛生管理を中心に学び、2年生は調理、食事環境や接遇等を学び、お客様に「おもてなしの心」で調理や食品を提供する技術と心を学ぶ。

3年生

実習先・・・ホテル、学校給食センター、病院、専門料理店など 13施設



病院にて
材料の下処理



学校給食センターにて
煮物の大量調理



ホテルにて
材料の下処理

2年生

実習先・・・ホテル、専門料理店、製パン、洋・和菓子店、カフェなど 29施設



ホテル・日本料理店にて
宴席会場の準備



日本料理店にて
仕込み作業



洋菓子店にて
焼き菓子の袋詰め



食品製造にて
商品の陳列

【生徒の感想】

〈3年生〉 食品衛生管理が徹底されており、緊張感をもって実習に取り組むことができました。現場では、包丁の技術とコミュニケーション能力が求められるため、日ごろの授業から声掛けなど連携を大切に、努力を積み重ねて、自身の包丁技術を高めていくことが重要だと感じました。

〈2年生〉 「挨拶は、相手の目を見てひとりひとりにすること」、「安全でおいしいものを丁寧に仕上げること」、これらが基本であるとよくわかりました。また、皆さんが、食のプロとしてのやりがいを持ち、生き生きと働かれている姿に憧れをもちました。もっと調理や接客などの技術を高めたいと思います。