

食物科 インターンシップ実習(3・2年生)

【実施日】 3年生・令和元年6月17日(月)～6月21日(金) 5日間
2年生・令和元年7月30日(火)～8月 2日(金) 4日間

【目的】 3年生は科目「総合調理実習」、2年生はキャリア教育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」で料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 15施設



病院にて
まつ毛の混入を防ぐ眼鏡をして盛り付け



学校給食センターにて
回転釜で煮物・炒め物の大量調理



ホテルにて
オードブルの作り方を学ぶ

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 21施設



ホテル・西洋料理店にて
宴席会場の準備



日本料理店にて
仕込み作業



洋菓子店にて製造補助



食品製造にてパンの包装や
焼けたパンの取り出し

【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し、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> 職場の方は仕事にこだわりや信念をもって、周りのことを考えながら常に先を見据えた行動や五感を使ったおもてなしをされていた。とてもかっこよく思えた。この実習で、これからの学校生活で身に付けなければならないことを理解し、進路について考えることができた。