大垣桜高等学校　トピックス　　掲載日　令和４年　７月１９日

食物科 インターンシップ実習

【実施日】３年生令和４年６月２１日（火）～２４日（金）４日間
【目　的】・科目「総合調理実習」の学習の一環として、企業および関連機関において、職場での実際的・体験的学習を行い、職場における仕事の実際を理解する。
・体験的学習を通して、働くことの意義を理解するとともに、厳しさや楽しさを実感し、職業人になるための心構え、対人関係の大切さ、技術者としての基礎・基本を学び、自己の教育力の高揚を図る。調理師業務を実地において体験し、調理師としての職業意識の向上を図る。併せて高度な調理技術・及び多様化した調理業務に応え得る知識・技術を学習させる。

実習先・・・ホテル、学校給食センター、病院、専門料理店など　８施設

学校給食センターにて
大型回転釜、フライヤーによる大量調理

ホテルにて
材料の下処理

西洋料理店・日本料理店にて調理作業

日本料理店にて
盛り付け作業

インターンシップ報告会を実施！

２・３年生合同で、報告会を実施しました。各施設ごとに、施設紹介、実習内容、学んだことや後輩へのメッセージなどをまとめ、プレゼン発表しました。発表後、２年生から多くの質問があり、来年度への意気込みが感じられました。

報告会の様子

【インターンシップを終えた生徒の感想】
・いろんなタイミングで挨拶をすることが大切だとわかりました。また、厨房には業者やフロント係など多くの方が出入りされていましたが、その人たちも明るく挨拶をしていました。また、その際に他の会話もされ、こういった積極的なコミュニケーションでよい関係を築かれているのだろうと思いました。作業面では、盛り付けの時、見本どおりに仕上げるために、順番が大切だと学びました。
・長時間の立ち仕事なので、体力を付けたいと思いました。また、調理が好きでないと続けられないと言われたので、自分は西洋や和食など、どの分野の料理が一番好きなのか、向いているのは何かを見極めたいと思います。進路先を決める上で、職場の雰囲気も大切だと思うので、できるだけ多くの情報を収集し判断したいです。