

講義科目名称： インターンシップ

授業コード： 00601200

英文科目名称： Internship

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	1	選択
担当教員			
藪口 恭巨			
集中			
添付ファイル			

科目の概要	インターンシップでは将来、製菓製パンで就職を希望し勤務するための心構えを養成するためにホテル、個人店、企業等において一定期間の就業体験を行う。本授業では、インターンシップと実習の相違点、報告、連絡相談の大切さを学びます。
授業の内容	「実際の職場で働く」体験を通して「働くこと」「仕事をする事」さらに「職業人になること」などに対する自分自身の思いや向き合い方などを学修する機会となる。
学習到達目標	1) 挨拶をはじめとする接遇の心構えを身に着けること。 2) コミュニケーション力を身に着けること。 3) 実習先企業をよく研究しよく理解すること。
授業の方法	1) マナーやコミュニケーションの重要性について学ぶ。 2) 就業体験の情報をリサーチする方法を学ぶ。 3) 体験記録をまとめ、体験で気づいた自己の課題に対して今後の学習計画を立てる。
成績評価の方法	平常点（授業への積極的参加度）20% 提出物 10% インターンシップ体験 70%
教科書・テキスト	特になし
参考書	特になし
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	事前に企業情報を調べておくこと。
履修上の留意事項	1) インターンシップ履修中は、研修学生であることを自覚し良識ある行動をとること。 2) 研修先では指導担当者の指示に従い勝手な行動を取らない「就業規則」「作業規定」「安全規定」等の規律は厳正に守る。 3) 時間を厳守し、時間中は実習に専念する。
オフィスアワー	月曜日 火曜日、水曜日、木曜日の9:00～17:00
実務経験	(株)ホテルプラザ 勤務10年 (株)ホテルニューオータニ大阪 勤務3年 (株)ホテルオークラ神戸 勤務8年 (株)阪急シグマコーポレーション ホテル阪急インターナショナル 勤務13年 大阪青山大学短期大学部 勤務10年 製菓基礎実習、製菓専門実習、製菓専門技術Ⅰ、製菓総合演習 製菓理論各論(洋菓子)、製菓理論各論(和菓子)、卒業研究
その他	