

講義科目名称： 学外実習

授業コード：

英文科目名称： Extracurricular Exercises

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	1	必修
担当教員			
山田 裕司			
添付ファイル			

科目の概要	<p>レストラン・料亭・ホテル・カフェ等の調理現場を実際に体験する。 学内の実習では感じることでできない現場での動き、妥協のない調理工程から提供される料理を目の当たりにすることにより、自身の将来をより明確化することを目的とする。 また食材の仕入れ・接客のあり方や基本的な社会的マナーも合わせて修得する。</p>
授業の内容	<p>1 実習オリエンテーション 実習の流れについて 保護者承諾書の提出 実習希望調査</p> <p>2 実習準備 自己紹介書の下書 実習に対する姿勢 将来ビジョンなどできるだけ多くの内容を記述する</p> <p>3 担当教員へ提出し認定後清書記入 自己紹介書 清書 黒のペンもしくはボールペンで楷書で記入</p> <p>4 就職用写真が仕上がり次第写真貼り付け 実習先決定 実習先の決定 派遣メンバーとの打ち合わせとリーダー決定</p> <p>5 実習先別にグループlineを作成 事前挨拶日程の調整 事前挨拶日程調整後事前挨拶と打ち合わせに各派遣先へ訪問</p> <p>6 実習開始 1日8時間 拘束9時間 9日間（実働8日間）</p> <p>7 毎日の日報は当日の実習終了後速やかに記入、記録する事 実習終了 終了後2日以内に派遣先担当者へ全員が礼状の発送（はがきで）</p> <p>8 レポート作成 実習レポートの作成（レポート用紙2枚程度） 日報の整理</p> <p>9 日報・レポートの提出 2年次前期オリエンテーション日16：00までに実習先ごとにリーダーがまとめて日報とレポートの提出</p> <p>10 成績評価 実習終了後 派遣先より評価表 日報・レポートの提出を受けて評価を行う。</p> <p>11 日報・レポートの返却 提出日報とレポートを各自に返却 終了</p>
学習到達目標	<p>8日間の実習を通し現場の動き・考え方・料理提供方法等 大学での実習と実際の調理現場の違いを理解する。</p> <p>現場での人間関係や社会的マナーも合わせて習得する</p>
授業の方法	<p>実習の流れ</p> <p>基本希望調査⇒派遣実習先の選定⇒履歴書作成⇒実習スケジュール調整⇒事前挨拶・打ち合わせ訪問⇒保菌検査</p> <p>実習開始 実習時間及びシフトは現場の指示による（毎日の日報作成） 実習終了後の礼状作成・発送</p> <p>実習レポート作成 レポート・日報提出 実施期間：春季休業中（3月10日頃3月末） 現場研修期間9日（実質8日） 実習時間：8時間/日（実働） 実習先：本学の指定する施設</p>

成績評価の方法	派遣先評価 50% 各種提出資料40% その他説明会受講態度等 10% 各種提出物の提出期日はその都度指示。
教科書・テキスト	準備段階で配布される資料及び 学内ネットワークから日報をコピーして使用。
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)	学内の実習とは異なりイレギュラーな事象も発生する。 その都度、型にとらわれず臨機応変に対応できるように心がける。 メモは常に携帯し、時間を見つけて記録する事。 記録内容は一日の実習終了後必ず、日報に記載する事。
履修上の留意事項	自己紹介書の記入から始まり事前挨拶、実習、レポート提出まですべてにおいて成績評価の対象とする。 提出書類等の期限を厳守する事。 担当教員への連絡は緊急時以外はオフィスアワー内を厳守する事。
オフィスアワー	月曜日～金曜日 9:00～17:00
担当教員への連絡方法	実習期間限定のLINE e-mail y-yamada@osaka-aoyama.ac.jp
その他	2019年3月の実習受け入れ 企業 ホテル 阪急インターナショナル 宝塚ホテル 千里阪急ホテル 伊丹シティーホテル レストラン ポンテベッキオ、中国料理翠園、M-Salute、bistro WAKAKU 旅館 有馬四季の彩り 旅籠 奥の細道 他