

講義科目名称： インターンシップ

授業コード： 90223

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
集中	2年	1単位	選択
担当教員			
平田 安喜子			

講義概要	<p>製菓関係の就職を希望する学生を対象に、個人店・ホテル・レストラン、また和菓子・洋菓子・製パン・カフェと分野・形態別の希望を取り、実習を申し込む。 1週間の研修を通し、希望する職場の仕事の流れ、求められる知識や技能を知り、自らの現状のレベルと適性を確認することで就職へ結びつけることができることを期待したい。 夏季休暇を利用して実施するが、2年次進級の際に調査を行い、前期間に毎月オリエンテーションを行う。</p>		
授業計画			
授業形態	演習		
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	意欲・関心・態度	40%	
	思考・判断	15%	
	技能・表現	15%	
	知識・理解	30%	
教科書・参考書			
履修条件			
履修上の注意	<p>インターンシップ先は、公共交通機関で通勤が可能なが条件。実習開始前の準備として腸内細菌検査の実施が必要。</p>		
オフィスアワー	火曜日 3コマ目、放課後（16：30～17：00）		
備考・メッセージ			