

店舗実習マニュアル

1. 実習の目的

本実習の目的は、学外における実践的な経験を通し、製菓技術者を志す学生が専門知識や専門技術全般を習得、現場の仕事の流れや販売接客等について実践力を身につけることである。

現場におけるお客様への対応やより実践的な技術の修得は、学内においては経験できないものであり、今後製菓技術者という仕事をどのように捉え、その方向性を見極めていくためにも大変重要なものである。そのため、教員は、十分な実習前教育を実施した上で、学生は現場で多くのものを吸収し、大きな成果をあげるように努める。

店舗実習先としては、企業、個人店、ホテル等があげられるが、このマニュアルでは実習にあたり共通して遵守すべき事項が記載されている。

2. 店舗実習にあたって

(1) 実習スケジュールの作成

(2) 実習先との打ち合わせ

実習先へ訪問し、実習内容の説明を行う。

(3) 店舗実習前教育

店舗実習の意義、期間、プログラム、日誌の書き方等を指導する。

(4) 実習報告書について

学生は、毎日実習日誌を提出し、実習先からは評価表と出席簿を提出していただく。評価表では、項目ごとと全体所見を記入いただき、100点満点で評価していただく。

3. 店舗実習報告会について

学生が店舗実習の体験を報告する。