

## 熊本県調理師養成施設校外実習要領

### 第1 実習の目的

調理師業務の実際を実地に経験させることにより、調理師としての職業意識及び態度を学ぶとともに、幅広い業務全体を総合的に学ぶことを通して、調理師として具備すべき専門的知識及び技能を習得させることを目的とする。

### 第2 実習の時間数

実習の時間数は、校外実習で習得すべき内容を整理し、年間の教育計画のもと、受け入れ施設等と協議の上定めること。ただし、養成施設のうち、1年課程、夜間課程及び高等学校においては60時間を限度とする。また、その他の養成施設（課程を含む。）にあつては、150時間を標準とすることが望ましいこと。

### 第3 実習の実施時期

- 1 その実効性をあげるため、前提となる授業の進行を考慮し、養成期間中の初期を避けて行うこと。
- 2 実習施設とあらかじめ協議の上、年間の教育計画に取り入れ、計画的に実施すること。

### 第4 実習施設

校外実習を行う施設は、調理師法施行規則第4条に規定する施設又は営業であること。

なお、実習施設は、専門調理師又はそれと同等の知識や技能を有する調理師が専従する施設であること。

### 第5 実習の内容

教育目標に則し、校内及び校外のそれぞれの実習で習得すべき内容を明確にし、校外実習については、高度な調理技術や多様な調理業務に对应する実践能力の基本を養うため、調理師業務の実務の実際について理解することに留意した実習内容とすること。

修業期間が2年以上の課程においては、飲食店の業態や給食施設の種別に応じた高度な調理技術やフードサービスの運営管理など実践的な技術の習得に留意した実習内容とすることが望ましいこと。

### 第6 実習の方法

ア 臨地訓練とし、単なる見学のみは校外実習とは認められないこと。

イ 調理の技術をはじめ、衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を実地に学ぶため、当該実習施設の業務全般を学ばせること。

ウ 校外実習についてはその目的からみて、授業時間をまとめ、連続して実施することが望ましいこと。

エ 担当教員は、あらかじめ、当該実習施設の管理責任者及び直接指導に当たる者と実習内容等について十分協議のうえ、校外実習を行うこと。

オ 担当教員は、校外実習を実施している期間、定期的に実習施設を巡回し、校外実習の効果があがるよう努めること。

カ 調理師養成施設の長は、生徒を校外実習に派遣する際には、事前に生徒に対し、その施設の概略を理解させる等の指導を行うこと。

キ 校外実習の教育効果をあげるため、少数による実習とすることが望ましいこと。

ク 校外実習の実施に当たっては、校外実習票を作成し、実習終了後、調理師養成施設において保存すること。

ケ 校外実習の効果判定を行うため、校外実習の終了後に生徒から報告書を提出させるなど、校内において事前及び事後評価を行う体制を整えること。

### 附則

この要領は平成28年9月23日から適用する。