

ライフサービス科

フードサービスコースとは？



手洗い
指導



計
量
練
習



製
造
実
習



食
器
洗
浄

授業内容

- * 「食」に関する学習を通して、働く力を身につけることを目標とします。
- * 一年次より、挨拶や返事、衛生的な身だしなみについて取り組み、働く姿勢や態度を養います。
- * 食器洗浄実習や食品製造実習を通して、指示の意味を理解し主体的に行動する力を身につけます。
- * 文化祭の販売学習に向け、公衆衛生について学習し、自分の役割に責任をもって行動できる力を身につけます。

フードサービスコースの授業を受けて生徒の感想

- * 食品衛生や食品栄養について学びました。卵や肉などの身近な食品について知り、栄養について考えるようになりました。
- * 食器洗浄実習や食品製造実習を通して、衛生意識を持つことや手順を守り行動すること、時間を守って行動することの大切さを学びました。
- * 私は話すことが苦手で、先生に報告・連絡・相談をする時にいつも緊張をします。しかし、繰り返し練習をすることで、コミュニケーション力が向上してきたことが実感しています。

1年次	2年次	3年次
ビジネスマナー	ビジネスマナー	ビジネスマナー
食器洗浄実習	食器洗浄実習	食器洗浄実習
食品製造実習	食品製造実習	食品製造実習
食品衛生・食品事故・食品管理	食品栄養	包丁練習
公衆衛生・販売学習	公衆衛生・販売学習	公衆衛生・販売学習
出前授業	出前授業	出前授業