

フードサービスコース1学年 学習サポート②

取り組んだ日 月 日 ()

名 前

先生からのコメント	<ul style="list-style-type: none"> ・製造の基本的な技術は、家庭でのお手伝いでも取り組むことができます。行なう時は、家の人と安全を確認して取り組みましょう。 ・接客の基本は、「笑顔」「明るいあいさつ」「印象がよい身だしなみ」です。普段の生活でも意識できるようになりましょう。
補助教材	動 画： なし 教科書： なし

フードサービスコースでは、製パン（パンを作る）、製菓（菓子を作る）、接客（お客様に販売や喫茶サービス）に取り組んでいます。1年生のみなさんは、まず製パン・製菓に取り組み、徐々に接客作業に取り組めます。

【課題1】

自分できること、苦手なことを考えて（ ○ △ × ）のいずれかに○をつけましょう。（製造編）

		できる ○	やったことがない △	苦手 ×
1	はかりを使って、材料（粉、バター、砂糖など）を正確に計る。	○	△	×
2	計量カップを使って、液体（水、牛乳など）を正確に計る。	○	△	×
3	生卵を割る。（カラが入らないように）	○	△	×
4	割った卵をはしでほぐす。（黄身と白身が良く混ざるように）	○	△	×
5	生卵を割って、卵黄（黄身）と卵白（白身）とに分ける。	○	△	×
6	ゴムベラを使って、ボウルの中身を混ぜる。（ホットケーキ・サラダなど）	○	△	×
7	やかんを使ってお湯を沸かす。	○	△	×
8	レシピ（作り方）を見ながら、料理を作る。	○	△	×
9	食器や調理道具をきれいに洗って、フキンでふく。	○	△	×
10	生ゴミ、燃えないゴミなど、正しく分別して捨てる。	○	△	×

【課題2】

自分できること、苦手なことを考えて（ ○ △ × ）のいずれかに○をつけましょう。（接客編）

		できる ○	わからない △	苦手 ×
1	髪や爪、服装などに気をつけて、清潔な身だしなみができる。	○	△	×
2	ていねいな言葉づかいで話すことができる。	○	△	×
3	笑顔で明るいあいさつや返事ができる。	○	△	×
4	注文やお願いされたことを、正しく行なったり、人に伝えたりすることができる。	○	△	×
5	「ありがとうございます」「すみません」がスムーズに言える。	○	△	×
6	きゅうすやポットを使ってお茶や紅茶をいれることができる。	○	△	×
7	コーヒーメーカーを使って、正しい分量でコーヒーをいれる。	○	△	×
8	テーブルを、すみずみまできれいにふく。	○	△	×
9	部屋のすみずみまできれいに掃除（ほうきやモップ）することができる。	○	△	×
10	皿やコップなど割れやすい食器を、ていねいに洗ったりふいたりする。	○	△	×