

令和6年度実施報告

概 要

本年度の職業体験(建設、理・美容、飲食、介護)4業種について、簡単に説明させていただきます。

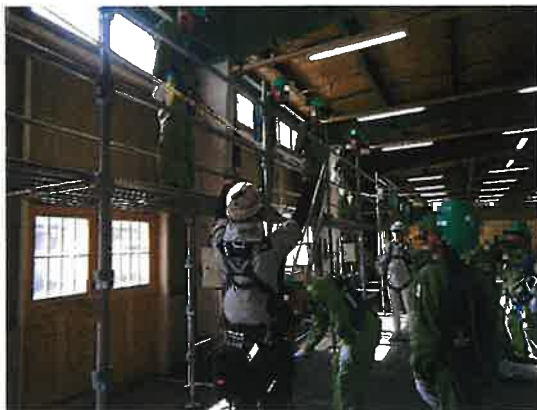
実施施設については、建設業、理・美容業及び介護業については、加古川刑務所で実施し、飲食業については、播磨社会復帰促進センターで実施いたしました。

建設業については、受講生は昨年より10名多い24名で9日間実施することができました。今回は新規参入の鉄骨・鍛冶工事業種を増やし10業種となり充実を図ることができました。建設業種29業種にはまだまだ及びませんが、今後も業種を増やし充実を図っていきます。

令和6年度社会復帰 職業体験(建築) 一覧表

令和6年10月1日

NO	実施日	担当者	座学時間	補助員	OMOYARI	訓練項目	実技時間	実技項目	担当企業等
1	10月15日(火)	小野 利行	10:30~11:50~ (PW使用) 13:00~14:50		藤野	建設業について ・建設業の役割・魅力・現場の仕組み ・建設業の現状と将来・基本の安全 建設業各工事について (土工事・倉庫工事・建設工事・防水工事・ガラス工事 ETC)		保護帽・安全帯他準備	カンサイ建設工業㈱
2	10月17日(木)	山下 永似	10:00~11:50 13:00~14:50	講師1名他3名 講師1名他3名	小野	仮設工事(足場の組み立て解体他講義) 仮設工事(足場の組み立て解体実技)	13:00~14:50	保護帽・安全帯他準備	(有)山下組
3	10月18日(金)	鈴木 勝 藤岡 義和	10:00~10:30 10:30~11:00	他1名 2名	藤野	鉄筋工事(鉄筋の加工・組立) 型枠工事(基礎型枠組立・解体)	11:00~11:50 13:00~14:50	鉄筋・型枠の組立解体の実技	㈱セイワワークス ㈱藤岡工務店
4	10月21日(月)	寺本 計二 岩本 剛季	10:00~10:30 13:00~13:30	他3名(講師1) 他3名	藤野	ガス導管工事 解体工事 (重機械を使用して解体の実技)	10:30~11:50 13:30~14:50	ガス導管工事の実技 重機搬入等入門し準備	(株)サングレイト ㈱大剛
5	10月22日(火)	田中 敏文 芥 亮一	10:00~10:30 13:00~13:30		小野	建築各種非破壊検査 鉄骨・鍛冶工事(作図・加工・組立)	10:30~11:50 13:00~14:50	非破壊の検査実技 ガス溶断及び溶接	コウキ株式会社 (株)AK TEC
6	10月24日(木)	松本 和也	10:00~11:50	他2名	藤野	洗い工事(午前:座学・午後:実技)	13:00~14:50	清掃実技	㈱松本商会
7	10月25日(金)	稲田 剛 東 銀次	10:00~11:00	他3名	草刈・小野	塗装工事	11:00~14:50	調色とテスト塗りを実施	日之出塗装工業㈱
8	10月28日(月)	稲田 剛 東 銀次		他3名	草刈・小野	塗装工事	10:00~14:50	午前午後とも工場塗装の 実技	
9	10月29日(火)	小野 利行 山下 永似	10:00~11:50	他1名	草刈・小野 藤野	会場の片付け清掃・アンケート記入・Q&A 足場の解体	13:00~14:50	関係者出席して訓練生とトーク・Q&A(観覧企業各代表出席者)	カンサイ建設工業㈱



仮設工事実習



鉄筋型枠工事実習



解体工事実習



溶接工事実習

介護業については、受講生は昨年より1名多い11名で今年度も4日間実施しました。介護業務が多岐にわたっており、すべてを紹介するのが難しく、昨年反響の大きかった福祉用具の使用体験の実技時間を多くとり充実を図りました。

令和6年度職業体験（介護）一覧表

令和6年11月20日

	実施日	担当者	座学時間	補助員	訓練項目	実技時間	実技項目	担当企業等
1	11月27日(月)	谷口	10:00～12:00	藤野	福祉業界の動向と介護の魅力について	13:00～15:00	初心者介護技術	(株)日本介護医療センター
2	11月20日(水)	若林 佐藤 遠藤 金刺 横井 山口	10:00～12:00	藤野	・障がいの種類と業種について ・障害のグループホームと就労支援	13:00～15:00	福祉用具の使用体験 内職作業の実践	(株)寿寿
3	11月21日(木)	西尾	13:00～14:00	藤野	通所介護でどんな仕事	14:00～15:00	通所介護のレクリエーション	セントラルポイント(株)
4	11月22日(金)	森山 福井 生駒	10:00～12:00	藤野	・受刑者へメッセージ・これからの介護業界について ・高齢者介護サービスの紹介 ・認知症の症状と関わり方	13:00～15:00	・認知症の体験 ・認知症の方へのかかわり方 ・折り紙体験	(株)らくじ会



通所介護のレクリエーション実習



高齢者向け折り紙実習



福祉用具の使用実習



介助実習

理・美容業については、受講生は昨年より1名多い11名で今年度も5日間実施しました。今回は、ヘッドスパの依頼が近年多くなっているとのことで、ヘッドスパを1日かけて講義と実技を実施し、充実を図ることができた。今後も、業界の移り変わりが激しいため、現状に応じたカリキュラムを実施し充実を図っていく。

令和6年度職業体験（理美容）一覧： 令和6年11月12日

	実施日	担当者	座学時間	補助員	訓練項目	実技時間	実技項目	担当企業等
1	11月25日(月)	黒川 山本	10:00~11:00 11:00~11:50	黒川 福井	職業講和 ネイル講義	13:00~15:00	ネイル実技見学会	(株)良心塾
2	11月26日(火)	道上 中田夫妻	10:00~11:00 11:00~11:50	黒川サキ	ヘッドスパ・頭皮改善講義 ヘッドスパ実技指導	13:00~14:45 14:45~15:00	頭皮改善スパ実技 質疑応答・アンケート	(株)良心塾
3	11月27日(水)	竹本	10:00~11:00 11:00~11:50	黒川	美容師・介護美容座学勉強会 訪問美容実技	13:00~14:45 14:45~15:00	カット実技 質疑応答・アンケート	(株)良心塾
4	11月28日(木)	やまと師匠	10:00~11:00 11:00~11:50	なぎさ 黒川	日本舞踊勉強会 実技	13:00~14:45 14:45~15:00	実技 質疑応答・アンケート	(株)良心塾
5	11月29日(金)	廣瀬	10:00~11:00 11:00~11:50	黒川サキ	エステ・眉毛アート勉強会 フェイスワックス実技	13:00~14:45 14:45~15:00	眉毛・まつ毛パーマ実技 質疑応答・アンケート	(株)良心塾



カット実習



ネイル実習



バットSPA実習



眉毛アート実習

飲食業については、去年は4社で4日間の実施でしたが、実施場所を考慮すると受講人員を増やすことができないので、受講人員はそのまま10名とし、6月と11月の2回を4日間実施しました。職親参加企業も1社増やし、5社で2回実施いたしました。今後は、参加企業の負担を軽減するとともに、職親企業の参加を増やし職業体験の経験を多くの企業に共有していけたらと考えております。今後は、参加職親企業の拡充を図りたいと考えております。



日本料理の講義(日本料理湯木)



ばら寿司の調理実習

令和6年度職業体験（飲食1回目）一覧表

令和6年6月1日

	実施日	担当者	座学時間	補助員	訓練項目	実技時間	実技項目	担当企業等
1	6月11日(火)	湯木	10:00～11:30	藤野	1 日本料理について 2 日本料理の歴史	12:30～15:00	1 衛生管理 準備から調理までのポイント 2 調理 鯛茶漬・ばら寿司の作り方 3 食材へのこだわり 4 盛付の重要性	日本料理湯木
2	6月14日(金)	堤 水原 和泉	10:00～11:30	藤野	1、包丁の扱い 2、牛肉の知識 3、弊社が取り扱っている牛について	12:30～15:00	1 筋引きのやり方 2 牛たん皮むき 3 牛ブロック肉のカット 4 部位の違いと厚みによる食感の違い 5 その他	(株)牛心
3	6月18日(火)	森本 梅本 須藤 岡本 山口	10:00～11:30	藤野	1 パスタの歴史 2 道具の重要性 3 ゆで方の重要性 4 ソースの種類 5 調味料へのこだわり	12:30～15:00	1 道具の取り扱い方 2 パスタのゆで方 3 ソースの作り方 4 調味料の使用法	ACQUA PULITA
4	6月21日(金)	冷水 寺澤 浴	10:00～11:30	藤野	1 信濃路グループの紹介と内容 2 信濃路の具体的な仕事内容 3 飲食店の楽しさと厳しさ 4 飲食業の現在と未来	12:30～15:00	1 衛生管理 準備から調理までのポイント 2 調理 ～親子丼作り方実習～ ※内容:食材のこだわり・盛り付けの重要性を説明しながら行う。	(株)信濃路

令和6年度職業体験（飲食2回目）一覧表

令和6年6月1日

	実施日	担当者	座学時間	補助員	訓練項目	実技時間	実技項目	担当企業等
1	10月7日(月)	森本 梅本 須藤 北川	10:00～11:30	藤野	1 パスタの歴史 2 道具の重要性 3 ゆで方の重要性 4 ソースの種類 5 調味料へのこだわり	12:30～15:00	1 道具の取り扱い方 2 パスタのゆで方 3 ソースの作り方 4 調味料の使用法	ACQUA PULITA
2	10月10日(木)	中野 筒井	10:00～11:30	藤野	1 寿司の歴史 2 魚の知識	12:30～15:00	1 包丁の使い方 2 ネタの切り方 3 寿司の握り方 4 大ききのバランス 5 その他	(株)菜花野
3	10月17日(木)	堤 水原 和泉	10:00～11:30	藤野	1、包丁の扱い 2、牛肉の知識 3、弊社が取り扱っている牛について	12:30～15:00	1 筋引きのやり方 2 牛たん皮むき 3 牛ブロック肉のカット 4 部位の違いと厚みによる食感の違い 5 その他	(株)牛心
4	10月22日(火)	冷水 寺澤	10:00～11:30	藤野	1 信濃路グループの紹介と内容 2 信濃路の具体的な仕事内容 3 飲食店の楽しさと厳しさ 4 飲食業の現在と未来	12:30～15:00	1 衛生管理 準備から調理までのポイント 2 調理 ～親子丼作り方実習～ ※内容:食材のこだわり・盛り付けの重要性を説明しながら行う。	(株)信濃路



牛肉の知識講義((株)牛心)



牛肉の調理実習



パスタの知識講義(ACQUA PULITA)



パスタの調理実習



信濃路グループの説明講義((株)信濃路)



親子丼の調理実習



寿司の歴史説明((株)菜花野)



握り寿司の調理実習