

## 新潟調理師専門学校 教育課程編成委員会 議事録

開催日時：平成 29 年 3 月 23 日（木） 15 時 30 分～16 時 30 分

場 所：新潟調理師専門学校

出席者：①外部委員

佐藤 衛（新潟県調理師会 会長）

堀越 賢一（ホテル日航新潟 総料理長）

中野 豊（ホテルオークラ新潟 調理部次長）

川上 啓介（ルーテシア オーナーシェフ）

太田 茂靖（ANAクラウンプラザホテル新潟 料飲部長）

②学校委員

吉田 和弘（学校長）

吉田 奈美（副校長）

鍵富 茂（教頭・日本料理主任）

山井 英司（西洋料理主任）

渡辺 篤（中国料理主任）

高橋 恭子（製菓製パン主任）

高山 敦（就職指導・レストランサービス主任）

片桐いづみ（集団給食主任）

三国由美子（教務部長）

以上 14 名（欠席 1 名）

会議内容：

次第

1. 開会の挨拶 学校長
2. 委員の紹介 副校長
3. 2年制専門課程の授業科目について 教務部長
4. 各実習担当者報告
  - (1) 2年間の授業内容について
  - (2) 卒業時の仕上がり像目標について
  - (3) 今後の授業内容の改善点、方向性について
5. 就職状況報告 就職指導
6. 委員からの意見聴取 外部委員
  - (佐藤委員) 日本料理は「伝承」という重要な役割があるので、精進料理、日本の伝統芸能（能・落語）などを取り入れたらどうか。また、東京五輪に向けて、「ハラール」なども学習してはどうか。
  - (堀越委員) 新潟調理師専門学校の学生は技術は高いが、就職して2～3年で異業種に転職する卒業生もいる。入学時に本当に調理師になりたいと思っていたのか、疑問に思う。
  - (中野委員) 学生の料理への関心が薄いと感じることもある。どれだけ関心を持たせるかが大切。常に身の回りの片付けができる人は仕事もできる。そうした指導が重要。
  - (川上委員) 他校に比べても技術的な優劣は感じないが、個々の能力として差を感じることもある。算数、計算ができない新人が多い。競争心が乏しく、努力に結びつかないこともある。
  - (太田委員) 校外研修の学生に関して、本人が何をしたいのか、それに対しての評価をしたほうがいい。若い社員は勉強をしたがらない。会社の外を見たがらないと感じる。機会を与えても、それを活かさない。
7. 閉会の挨拶 学校長