

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 9 月 9 日（木） 16 時 30 分～17 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）

川上 啓介（ルーテシア オーナーシェフ）

川村 雅代（新潟みずほ福祉会 常務理事）

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）

仁科 誉広（日本料理講師）

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）

熊倉紀代子（教務部）

以上 14 名（欠席 2 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. 平成 28 年度自己評価について 学校長

4. 平成 29 年度前期の取り組みについて 各担当

5. 平成 29 年度就職状況報告 就職指導

6. 委員からの意見聴取 外部委員
 - (佐藤委員) 学生レストランの取り組みを評価したい。日本料理には「一汁三菜」「冷たいものは冷たいうちに、温かいものはあたたかいうちに供する」という原則があるが、学生レストランにおいても同じことがいえる。そのためには準備、段取りが重要であり、そうした経験から基本を身につけることができる。あわせて原価を管理する能力を学ぶ内容も検討してもらいたい。
ボランティア活動として、より実際に適応できる食事提供、老人向けやアレルギー対応などが行えるとよいのではないか。

 - (堀越委員) 県外就職が増えている理由は何か？

 - (川上委員) 製菓の業界は「ブラック企業」と言われることがある。残業代も少なく、長時間労働だからだ。これが離職につながってしまう。人手不足と労務管理の難しさに直面している。

 - (川村委員) 新潟調理師専門学校は卒業生とのつながりが深いと思う。
施設に入所している障がい者は、外食する機会が少ない分、毎日の食事をとても楽しみにしている。食べてくれる人の反応を大切にして、学生レストランのような授業で「食べる人とのつながり」を実感してほしい。
高齢化がさらに進む中で、老人に対する食事も、少しの工夫が大事になってくる。そうした勉強にも取り組んでもらいたい。

7. 閉会の挨拶 学校長