

## 第5回 教育課程編成委員会 議事録

日 程：平成31年3月15日（金） 15：00～16：30

場 所：新潟調理師専門学校 ボーノ

出席者：①外部委員

- 佐藤 衛 氏（新潟県調理師会 会長）  
堀越 賢一 氏（ホテル日航 元総料理長）  
川上 啓介 氏（ルーテシア オーナーシェフ）  
太田 茂靖 氏（ANAクラウンプラザホテル新潟 料飲部長）  
川村 雅代 氏（新潟みずほ福祉会 常務理事）  
丸山 博司 氏（日本中国料理協会新潟県支部長 龍園代表取締役）

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）  
片桐 いずみ （集団給食主任）  
高山 敦 （就職指導・レストランサービス主任）  
木村 雅恵 （教務部）  
熊倉 紀代子 （教務部）  
三国 由美子 （管理栄養士）

### 議題

1. 開会の挨拶
2. 平成30年度の就職状況報告
3. 卒業後3年経過（平成26年度卒業生）離職調査について
4. 各実習担当者報告
  - （1）平成30年度指導状況報告並びに委員指摘項目についての対応結果
  - （2）平成31年度の指導方針
5. 委員からの意見伺い  
「卒業までに身につけるべき技能」
6. 閉会の挨拶

### 会議内容：

1. 開会の挨拶 学校長  
3月8日卒業式が無事に終了し、就職も順調である。また、4月8日には入学式が予定されている。情報公開が必須の為、より良い教育を行うために準備をしていきたい。

## 2. 平成30年度の就職状況報告 高山 敦

- ・分野については、平成29・30年度と比べると大きな変動はない。
- ・ただし、中国料理選択者の増加や、日本料理選択者の日本接客部門への就職などにより、サービスへの就職が増加傾向である。
- ・平成30年度の求人数：県内 461名(5.5倍) (平成29年度 6.1倍)、県外 1765名(20.1倍) (平成29年度 16.8倍)、合計 2216名(25.6倍)
- ・分野で偏りがあったが、他は例年並み(平成30年度は、県内ホテルが減少、県外ホテルは増加。)
- ・生徒希望により首都圏を中心に求人を受け、新たな求人の開拓が出来た。

## 3. 卒業後3年経過(平成26年度卒業生)離職調査についての報告 高山 敦

- ・男性に多い傾向が見られ、1年制過程の離職が高い。
- ・男女別の傾向では、男性：県内の日本料理の離職が多く、県外の西洋料理の離職が少ない  
女性：県外就職者の離職が多く県内が少ない
- ・業種別では 西洋料理のホテル、施設・病院給食の離職率が低い  
ただし、中国料理、サービス部門では離職率の改善が見られ、他は横ばいという結果であった。

## 4. 各実習担当者報告

[日本料理] 鍵富 茂

- ・2年生の実習は2人1組で行い、学生に責任感を持たせるように進めた。また、用意されている材料を用いて自分でメニューを考え、ワンプレートに盛り込む実習も行った。次年度も続けたい。
- ・器についても特別な器を普段から使い、取り扱いを学ぶことにより、学生レストランでの取り扱いが上手になった。
- ・桂むき、鰯の三枚卸、出汁巻卵などの基本も引き続き行っていく。
- ・衛生管理の徹底も行った。
- ・学生レストラン・食事提供では、授業で師範を行って練習したため、当日は生徒たちが中心となって進められた。責任者を「料理長」として、自分たちで色々考え、積極的に行動した。  
また、日中の学生レストランでは全ての料理を1度に提供する形だが、夜レストランでは1品ずつの提供を行い、接客から調理までを生徒中心で行った。  
お客様に合わせた時間差での提供の難しさを経験することで、料理への興味や魅力、大変さ、達成感を持ってもらうような内容で行っている。
- ・全体を通して「落ちこぼれを出さない」ことを目標とした。そのため、常に言葉かけをして生徒とコミュニケーションを取る事で、最初はあまりなじんでいなかった生徒も周囲と一緒に作業できるようになったので、今後も続けていきたい。

[西洋料理] 山井 英司

○1年生

- ・教科書に沿っての授業を行い、月1回訓練日を設けた。今年度の生徒は自主訓練者が多く、やる気を感じる。

○2年生

- ・学生レストランを通して衛生面の大切さやサービスとの連携による実践力を養った。
- ・アンケートの内容を熱心に見て、自分なりに次に生かそうとする姿勢が見えた。
- ・今年度はフランス料理特別講習会の講師としてニューグランドの料理長にお越しいただいた。

[中国料理] 渡辺 篤

- ・料理への興味、身の回りを片付けながら作業するという指導を行った。
- ・身の回りの片付け：時間を決めて全員参加のゲーム感覚で競わせ、意識を高めていった。
- ・学生レストラン・食事提供を中心に、訓練もしっかり行ってきた。
- ・料理への興味：2年ごとに行われる美食展への見学や、色々な規模のお店に伺ってお話を聞いたりした。
- ・食育活動として、保育園での水餃子作りでは生徒が先生となって園児に作り方を教えたり、田植え・稲刈りなども行った。生徒と一緒に出かけるとチームワークが生まれた。
- ・次年度も生徒とたくさんコミュニケーションを取りたい。

[製菓・製パン] 高橋 恭子

- ・前期に基本となるナッペ・絞りの練習を行い、後期は販売の接客やレジ等の使い方も行った。次年度は練習の成果を取り入れたケーキをメニューに取り入れていきたい。
- ・今まで以上に身だしなみや衛生管理も指導していきたい。また、HACCPの制度化にあたり作業中の衛生面もしっかり指導していきたい。
- ・あいさつ、返事も引き続きしっかりと指導をしていく。

[集団給食] 片桐 いずみ

○1年生：集団給食の作業の流れを学ぶ

- ・今まで大量調理を行ったことがない生徒が多かったが、作る立場と作ってもらう立場を経験する事により互いの立場を理解し、達成感を感じていた。

○2年生：訓練・家庭料理、離乳食・介護食の実習も行った。

- ・献立作成について、次年度は買い物に行き、必要量や価格などを考えて購入する学習も行いたい。
- ・11月に施設に伺い、実際の現場で介護士の意見を聞きながら水餃子を一緒に作った。施設の皆さんに歓迎してもらえ、どのようにしたら喜ばれるのかを考えるようになった。
- ・学生レストランに家族や就職先の方が来てくださり、生徒たちもとても喜んでいました。
- ・あいさつや返事は相手に聞こえなければ意味が無いので、その重要性を繰り返し指導していきたい。
- ・衛生面の徹底、体調管理、手洗い等現場で上手く働けるよう指導していく。

## [レストランサービス] 高山 敦

- ・成功体験の達成感を感じさせるため、学生レストランを中心に例年以上に生徒中心に進めさせるよう心がけた。
- ・当初は不安そうだったが、回数を重ねるにつれ、生徒間でミーティングを行い、意見を出し合って進めていた。
- ・1回、1年生のみで学生レストランの運営を行ったが、非常に大きな達成感を感じていたようだ。
- ・特に夜の学生レストランが大変だったけれど楽しかったという意見が多かった。マンネリにならないよう目標を持たせ、達成感を持たせるように指導していきたい。
- ・サービス技能検定は1次試験を8/23 33名受験し、29名が合格(当校合格率87%、全国平均82.9%)  
2次試験が10/29 29名受験し、25名が合格(当校合格率86.2%、全国平均84.3%)
- ・次年度は合格率100%を目指して指導していきたい。

## 5. 各委員からのご意見について

### (佐藤委員)

- ・新潟調理師では、基礎を学ばせる、実習中心に即戦力を目指すという姿勢がしっかりしている。
- ・離職を防ぐ為、生徒個々としてしっかり会話し、保護者とも連携をして取り組まれている。総合的には方針に対し、適切に対応している。
- ・学生レストラン→「やらされている」から先生と生徒が協力し合い、生徒が自然体で成長されている印象。実践の場として非常に有効。
- ・授業の中で、食事会や旅行などの他に飲食に関する基本的な会話や多面的な学びとして、分野別のデモンストレーションなどを取り入れてみてはどうか。
- ・災害が多く見られたことを受け、防災食への取り組みも考えてみてはどうか。
- ・市場、生産者など流通の専門家からの講話なども取り入れてみてはどうか。
- ・御校は昨年度の料理コンクールで非常に優秀な成績を収められているので、引き続きコンクールへのチャレンジや一層の技術向上にご協力いただきたい。

### (堀越委員)

- ・現場の意見として、2年制が主となり、時差を感じる。料理も新しいものが入ってきているので、1年目＝基礎、2年目＝実践 として機械の取り扱いや方法などを学び直し、理論を行うと良いのではないかと思う。
- ・若手の料理人の講習会に生徒の希望者を参加させてはどうか。
- ・なかなか今の生徒は現場で自己アピールが出来ないので交流の場としてはどうか。

(川上委員)

- ・技能的について：ナッペ、絞りなど「やらされている感」が強い。今の生徒は興味のある事に優れているので、もったいないと感じる。
- ・学校も仕事も“しょうがない”と言う感じ。傾向として、楽しんで仕事をしたいため、やらないほうがお得と考える。そのため評価されない為、“仕事がつまらない”と思う。
- ・つまらない、基礎の仕事をしっかりとやる→誉められる→やる気が出る(次への意欲につながる)そのためには仕事で誉められるように仕向けることが必要となるので、興味の範囲を広げることが大切である。
- ・テレビでは料理やお菓子などもたくさん紹介されている。料理と菓子は繋がっているので、興味を持って時間を大切に使う(今のままではもったいない、社会って楽しいということを感じられるよう、興味を広げることに時間を使う)。
- ・学校で「良いものを得られた」と感じられるようは指導を。

(川村委員)

- ・調理：自分の目的を持って入社してくるので、その中で「自分が何をしたいのか」と言うことが“自分がやりたいこと”なのか“先生に言われたこと”なのかを本人が考え、「自分のやりたいこと」を「目標」に出来るよう、持って行ってあげることが必要。
- ・目立たない、つらい中でどのような目標を持てるか、面談等を通して一緒に考えたり、アドバイスしている。
- ・御校で行っている学生レストランは想像力を発達させて、互いに伸びていける環境にあると思う。相手の立場になって、自分のやりたいことを進めていくことを考えられると思う。
- ・今の人は自分の生活が大切であるという事を頭に入れておかななくてはならない。

(太田委員)

- ・卒業までに身につけて欲しい事として、片づけをしないで「次の仕事を」と言う人がいるので、仕事は片づけまで行うということを身につけてきて欲しい。
- ・H A C C Pの授業があると良い。
- ・入社して何年か後のビジョンを持たずに入社する人が多い。ホテルに入るからにはビジョンを持って入ってきて欲しい。

(丸山委員)

- ・各分野で色んな指導をしている。
- ・卒業までに何を身につけるかに関しては、もっと楽しく仕事をするためにアルバイトや校外研修の活用を行ってほしい。社会に出たときに差がでる。
- ・校外研修は職場体験なので、社会に出たときに実践につながる。
- ・返事、挨拶、遅刻をしない。
- ・楽しく勉強できる環境として、学校から離れての体験や職場体験、見学等を積極的に行って欲しい。

## 6. 閉会の挨拶 学校長

たくさんの貴重なご意見等を頂いたので、指導方針に反映させたい。H A C C Pについては、小規模店舗も行う必要があるので、指導できるよう進めていきたい。働き方改革によって、仕事を覚える時間が少なくなってくる恐れがある。学校でどんな技能を身につけて卒業させるのかという事を考えなくてはならない。引き続き、ご尽力をお願いしたい。