

第11回 教育課程編成委員会 議事録

日時：令和4年7月24日（水） 16時00分～17時00分

場所：新潟調理師専門学校 ポーノ

出席者：①外部委員 佐藤 衛 一般社団法人 新潟県調理師会会長
川上 啓介 ルーテシア オーナーシェフ
土屋 正之 ANA クラウンプラザホテル新潟
料飲部支配人

②学校委員 吉田 和弘 (校長)
吉田 奈美 (副校長)
堀越 賢一 (西洋料理主任兼調理実習部長)
渡辺 篤 (中国料理部長)
仁科 誉広 (日本料理主任)
高橋 恭子 (カフェ・スイーツ主任)
高山 敦 (レストランサービス主任兼就職指導部長)
小林 直子 (集団給食主任)
木村 雅恵 (教務部主任)
三国 由美子 (管理栄養士)

議 題

1. 開会の挨拶（令和3年度教育編成委員会議事録確認）
2. 令和4年度就職状況報告
3. 令和4年度実習教育進捗状況報告
4. 委員からの意見伺い
5. 閉会の挨拶

1. 開会の挨拶 学校長

当委員会は、コロナ禍の影響により令和3年中に1回しか会議を開催することができなかった。本日の会議に先立ち、前回会議の議事録を確認し、その上で令和4年度の取り組みについて、審議をお願いしたい。（議事録概要説明）

令和4年度は「生徒の自主性を育む」というテーマを設け、生徒の指導にあたっている。自ら考え、自ら行動できる資質は、いつ、いかなる業界においても、必ず求められるスキルである。しかしながら、単純に生徒に任せれば、自主性が育つというものではなく、教育の場面においては、ある程度の「強制」が必要に

なる。

強制される学習や訓練はどうしても苦痛がつきものであるが、生徒が嫌がるから何もさせないのでは、成長する場を奪うことになってしまう。

この学習、この経験にはどのような意味があり、将来にわたってどのような効果をもたらすのかを、生徒が納得できるように説明する、意欲を高める方法、指導が求められる。

そのために各委員より生の声、要望を聞き、よりよい教育に反映していきたい。

2. 令和4年度就職状況報告 高山 敦

①令和4年度 卒業者就職希望一覧

②分野別求人数一覧

③分野別採用内定状況について

県外求人は大きく増加。

内定（全体の8%）。昨年を下回る（昨年は13%）。

県内ホテルの採用試験が例年より遅くなっている。

3. 令和4年度実習教育進捗状況報告

[調理実習全体と西洋料理について] 堀越 賢一

- ・実習については生徒のやる気を中心に進めていく形である。
- ・早い段階でシェフとなるため、コスト管理や就職してから分かる・役立つ事を授業内に取り入れている。
- ・メニュー、仕込み、下準備などから生徒たちの意見を取り入れ、生徒がかかわりながら進めさせる。
- ・最初は周囲を気にして遠慮がちだが、少しずつ関わりながら慣れていくとのびのび作業するようになっていく。
- ・昭和・平成・令和と様々な年代が一緒に作業するのが厨房なので、学校で学んだことと合わせて料理人の物のとらえ方を現場から教えてほしい
- ・切り方、派生のソースなどの基礎や温度や時間など調理方法の数値化、使用が広がっているスチームコンベクションオーブンの温度管理、低温調理の温度管理、立体的な盛り付けや材料の歩留まり等の計数管理なども指導している。
- ・コロナ禍でアルバイトが減少しているため、実習以外で調理を学ぶ機会が少ない事が気になるので、自分で考えて動けるように指導を強化していきたい。

[中国料理] 渡辺 篤

- ・他分野同様基本、基礎の徹底を行った。
- ・1年次は、はじめて中華包丁を持つため、恐怖心をなくすために毎回切りものを行い、慣れるように指導した。
- ・2年次は様々な道具の使用方法について説明した。
- ・やる気をはぐくむためによ、「なぜ」「どうして」の調理のポイントを指導し、成功体験を重ねて積極的に取り組めるようにしている。
- ・計量・仕込みから生徒と話したり、意見を聞いたりしている。
- ・今年度は久しぶりに田んぼに行って田植えができた。

[日本料理] 仁科 誉広

- ・西洋・中国と同じく基本訓練の徹底。
- ・1年生
基本に重点を置き、桂むき・アジの3枚おろしなどを月1回行っている。
中間試験では箸の持ち方も試験として取り入れている。
7月には寿司授業を行ったが、例年は講師をお招きしての授業だったが、今年度は録画したデモンストレーションをみながら実際に寿司を握ってみた。
- ・2年
食事提供・学生レストランへの取り組み
ただ作るだけでなく、作業を理解して自分から作る、班の人数も1年次の4人から2人にし、必ず作る作業に携わるようにしている。
- ・コロナ禍ということもあり、画面上のコミュニケーションが中心な世代だが、教員側から積極的に声掛けを行うことで、調理場の人たちとの直接的なコミュニケーションが取れるよう指導していきたい。

[カフェ・スイーツ] 高橋 恭子

- ・今年度より製菓・製パンが新たなカフェ・スイーツコースに変更となった。
- ・2年次の製菓・製パンでは基本となるナッペや絞りをパンでは分割・丸め・成型の練習を中心に行った。
- ・ドリンク実習は外来講師によるコーヒー、ラテアート中心の授業を行った。
- ・調理実習は西洋の堀越先生からカフェ向きのメニュー内容で指導してもらい、時には西洋選択者と一緒の実習を行ったしかし、西洋選択者と比べ、包丁の使い方・作業に差があり、遅くなったりほとんど手が出なかったりといった感じだったので、後期はしっかり指導をしたい。
- ・実践として校内カフェ運営と学生レストランを行った。
- ・カフェ運営ではケーキ作りからドリンク作成、提供サービスまでを12人全員

で担当を決めて行った。4回行う中ですべての作業を交代で行った中で、それぞれ得意・不得意を感じたところはあったと思う。特にドリンクメニューのカプチーノは、放課後生徒主体で積極的にラテアートの練習をしていたが、当日はスムーズにはいかなかった。しかし回数をこなすうち少しずつ良くなってきたと思うし、生徒たちが最後まで頑張ったと思う。運営後も放課後練習を続けている。

- ・学生レストランではドリンク提供と料理の提供があったが、堀越先生の指導でスムーズに出来ていたように思う。また、他分野の学生レストラン中にパン販売を行ったが、声を出し周りを見て動くなど予想よりできていたと思う。
- ・まだまだ挨拶・返事ができていない生徒もいるので、引き続きしっかりと指導していきたい。
- ・身だしなみや衛生面、作業中の衛生管理はもちろん片付け・掃除もしっかり指導していきたい。

[集団給食] 小林 直子

・1年生

衛生管理の重要性、大量調理の技術などを中心に行った。

計量が苦手な生徒が多いので、指導に力を入れた

例年通り栄養計算の指導を重点に置き、テーマごとに実習を行い、特に衛生面を中心に指導した。

あわせて中心温度の管理について力を入れた。

・2年生

訓練→切り方中心に指導いただき、校外研修で非常に役立った。

家庭料理→料理の様々な魅力を学んでいく指導を行った。

1年生同様、計量が苦手な生徒が多いので、指導に力を入れた。

食事提供は、最初は4人で大量調理を行うため大変だったが、回数を重ねると作業もスムーズになり、コミュニケーションも取れるようになった。

夏休み明け100食を予定しているので衛生管理をしながら作成していきたい。

給食の現場を見据えた実習の指導をしていきたい

4. 委員からご意見伺い

(佐藤委員)

- ・先週、卒業生である古門の長谷川さんと会った際、「若い子を雇ったが、半月位したら親が辞めさせてくれと言ってきた。どうなっているの?」と困惑していた。
- ・飲食業界の現状、採用状況、若手の働きぶりなど、県の調理師会で現場の意見を資料としてまとめてきた。参考にしてほしい。

(資料から)

- ・積極性がなく、言われたことしかしない若手が多い。
- ・技術向上のため、月に2回料理の発表会を実施している。
- ・無駄のない材料利用、端材を使った料理のスキルが必要。
- ・食に関する体験を多くしてもらいたい。
- ・失敗の原因を考える。そのためには周囲の指導が必要。
- ・同じ料理を作り合い、お互い試食する機会を作っている。

(川上委員)

- ・労働時間を短縮したり、残業を減らすなどして、人が辞めないように努力している。それでもなかなか人手不足は解消でない
- ・環境を整えないと SNS などで情報が拡散しているため、離職へ決断が早い。
- ・現在は指導は「怒らない」が基本であるが、その分あまり情がわくことがなく、かえって指導に力が入らなくなる。
- ・本業が終わったあとの練習もあまりしない。練習や残業代もいらないから、すぐに帰宅したいという態度。少し練習すると力が出せるようになるのだが。
- ・最近は数か月・数年で店を出す人がいるが、すぐダメになる。基礎技術が身につけていないと、発展・継続は難しい。

(土屋委員)

- ・コロナ禍がこんなに長引くとは思わなかった。生徒もストレスが多いと思うので、ケアしてほしい。
- ・ホテルの人手不足は深刻。求人しても応募がない。
- ・ハラスメントについて、指導とハラスメントの境目が難しい
- ・ホテル内レストランは年中無休というのが定説だが、現在短縮営業も行っているため、定休日を考えなくてはいけない。
- ・客足が伸びないなか、材料・光熱費のコスト管理がより重要になっている。
- ・アフターコロナを見据え、新しい業態を考えなければならない。アレルギー対応も行っていく。

- ・目指すゴールの有無で意識が違ふ。チームの一員となつて働くことでゴールにたどり着くことができる。そのためのゴールは示さなくてはいけない。
- ・コミュニケーションが大事。相談しにくいことも多いので、上司側からのコミュニケーションが必要だと感じている。
- ・自主性と勝手な判断は違ふので、なぜやるのかを示す必要がある。

5. 閉会の挨拶（校長）