

第12回 教育課程編成委員会 議事録

日 時：令和5年3月23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
豊嶋 隆史 万代シルバーホテル 宴会課洋食料理長
丸山 博司 龍園 代表取締役
川上 啓介 ルーテシア オーナーシェフ
山田 文子 網川原保育園 園長
土屋 正之 ANA クラウンプラザホテル 料飲部支配人
(敬称略)

②学校委員 吉田 和弘 (校長)
吉田 奈美 (副校長)
堀越 賢一 (調理実習統括・西洋料理部長)
渡辺 篤 (中国料理部長)
仁科 誉広 (日本料理部長)
高橋 恭子 (製菓製パン主任)
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
2. 令和4年度就職状況
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

本日は「現場で生きる自主性を育む」というテーマで活動に取り組んできた令和4年度の教育内容について報告を行う。

今年度もコロナの影響を受けながら、年度の後半はさまざまな授業に取り組むことができた。中でも「グルメピック」に、本校から2年ぶりに選手を派遣し、西洋料理、中国料理の分野で予選を通過、全国大会に進出し、それぞれ上位に入

選する成果を上げることができた。来年度以降もコンクール、コンテストなどに積極的に参加したい。

このあと報告がある就職状況は、コロナ禍以降では最もスムーズにサポートができたのではないと思われる。企業から選ばれる生徒になるために求められる資質はなにか。意見を頂戴したいと思う。

2. 令和4年度就職状況報告 高山 敦

①在籍学科別・男女別就職状況一覧

②就職分野比率一覧

③分野別就職人数一覧

④令和4年度分野別求人数一覧

⑤主な就職先について

県外求人が増加し、県外への就職者も昨年より倍増した。

日本料理の就職者が増加。

⑥今年度の就職活動を振り返って

自分から積極的に就職活動に取り組めない生徒が多いため、担当から希望に合わせて個別に声をかけて対応した。次年度は、企業への訪問回数を増やす、人事担当者を招いての校内説明会も積極的に行うなどして、生徒への情報提供を行いたい。

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

[西洋料理] 堀越 賢一

- ・今年度後半の取り組みとして、1年生には調理の基本の技術・知識を身につけるために、一般的な調理器具やスチームコンベクションオーブンの扱い方、食材の説明を行った。
- ・秤や定規、温度計などを用いて工程を数値化し、加熱時の温度帯の変化による食材の変化を説明した。
- ・食中毒事故のリスクマネジメントやコロナによるお店の苦労など実例を紹介し、調理に携わる心得を伝えた。
- ・2年生は基本の応用から将来を見据えた知識を得ることを意識し、1年次の復習から加熱、冷却の方法、低温調理と真空調理の細かい違いなどの授業を実施した。
- ・デジタル化が加速するなか、生徒の情報の多様性に対応できるようにしたい。

[中国料理] 渡辺 篤

- ・1年生に対しては前期からの深堀という位置づけで中華包丁、中華鍋の使い方の仕上げの授業を行った。合わせて特有の乾物、調味料について説明した。
- ・11月中旬に中華高橋様による餃いの特別授業を実施した。
- ・2年生にはより専門性の高い授業を行い、グルメピックに出場する生徒だけでなく、他の生徒も一緒に練習をしたことで、全体の上達がみられた。
- ・自主性を育むために「なぜ」「どうして」という調理のポイントを細かく指導し、成功体験を重ねて積極的に取り組めるようにした。年間を通してシューマイの販売を実施したが、はじめは指示がなければ行動できなかった生徒が、作業に慣れると自発的に動けるようになった。

[日本料理] 仁科 誉広

- ・1年生、2年生とも伸ばせるところを伸ばし、いけない所はしっかり注意することを意識して指導した。
- ・1年生には包丁の取り扱い、研ぎ方、出汁の取り方、様々な料理の作り方、材料の扱い方を指導し、絶対に食中毒を出さないための衛生管理の指導に力を入れた。
- ・月に1回包丁研ぎ、大根の桂むき、鰯の三枚卸しを練習する訓練日を設けた。
- ・実技試験の不合格者に対し、習得できるまで毎日の補習でサポートをした。
- ・2年生は実習班を少人数で編成し、技術の向上と責任感を持てるように進めた。当初は一人当たりの仕事量が多いことに戸惑ったり、時間内に終わらなかったりしたが、徐々に作業、段取りが早くなり、責任をもった実習ができるようになった。
- ・授業内で予習を行うことで、学生レストラン、食事提供などのイベントの仕込みや当日の作業を生徒主体で行えるようにした。
- ・学生レストランなどを通じて、料理への興味や魅力、大変さ、達成感を得たのではないかと思う。
- ・初めての試みとして藤次郎、諏訪田製作所へ見学に行った。包丁などができる工程を見ることで、道具への理解が深まった。
- ・直接的な会話が苦手な生徒が多いことから、常に言葉をかけ、コミュニケーションを取るように心がけた。それによりイベントでスムーズに作業が進めることができた。

[カフェ・スイーツ] 高橋 恭子

- ・2年次の製菓・製パンは基本を中心に、後半は応用メニューを実施した。
- ・ドリンク実習は外来講師により、ラテアート中心の授業を行った。
- ・調理関係は堀越先生からカフェ向けのメニューによる実習を行った。
- ・実践学習として、校内カフェ運営ならびに学生レストランを行った。カフェ運営はすべての作業を交代で生徒が担当し、経験を積むことで自発的に行動できるようになった。
- ・製パンの販売についても声を出して、周囲を見ながら行動できていた。
- ・カフェ・スイーツ専攻となって2年が経過し、基本を中心としながら、あとはどのような授業が必要かを考え、生徒の意見も取り入れながらカリキュラムを構築したい。
- ・就職に関して、カフェという概念が広く、生徒の希望とずれがあったのは否めない。カフェのみならず製菓店、サービス、レストランのパティシエなど、次年度以降の就職についてもしっかりと話しをしてサポートしたい。
- ・挨拶、返事、身だしなみや衛生面、後片付け、掃除の指導も引き続き注力したい。

[集団給食] 小林 直子

- ・1年生には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（手洗いや温度管理、二次汚染予防）を中心に指導した。
- ・実習は前期、後期と1回ずつの履修となるが、前期で得たものを後期の授業で活かすことができた。
- ・前期ではできないことがあった計量も、後期にはスムーズに執り行うことができた。
- ・2年生はクラス単位または学年全体を対象とした食事提供を行った。後期は効率的に作業できるようになった。班メンバーを固定せず、担当者同士でコミュニケーションを取りながら実習できるようになった。
- ・次年度も挨拶、返事、コミュニケーションを取る、衛生管理の徹底などを指導したい。

[レストランサービス] 高山 敦

- ・学生レストランにおいて、2年生は自らが中心となって行動する意識づけを行い、1年生は与えられた仕事をしっかりとできるよう、先輩の動きを見て学んだ。
- ・レストランサービス技能士の合格率は56%。全国平均は80%であることから、次年度は特に実技課題を意識した授業を早期から取り入れ、全員合格を目指したい。

4. 委員からご意見伺い

(佐藤委員)

- ・コロナにおける感染対策はまだまだリスクがあり、細心の注意が必要な中、物価の上昇が大きく、原材料などの価格を意識しつつ、実習を進めるにはご苦労が多いと思う。指導方針を精査しながら、学生に対して、衛生管理、あいさつ・返事などを指導して頂きたい。
- ・料理祭での個人作品展示はすばらしく、引き続き、現状に即した人材の育成をお願いしたい。
- ・片付け、そうじ、食中毒予防、調理方法、歩留まりの数値の計算や他分野との協力、クレーム処理など様々なことを学んでほしい。
- ・インターンシップでの実践も役立つと思う。
- ・就職ではガイダンスの拡充など、支援の尽力もお願いしたい。

(丸山委員)

- ・コロナ禍で離れていた飲食店にも客足が戻ってきているが、人が足りないのが現状。飲食業界から転職してしまった人が多い。
- ・その分、求人状況は改善するわけで、生徒には安心して勉強をするように伝えてもらいたい。
- ・自主性を持たせるために「次何やりましょうか？」を学生側から言えるようになってほしい。与えないと動けない人から、自分で動ける人になってもらいたい。
- ・「やってみて、ほめてあげる」ことが大切。自信がつけば自主性が育つ。
- ・挨拶・返事が出来るようになってほしい。仕事に卒業はないので、楽しんでほしい。

(豊嶋委員)

- ・本校は挨拶・返事を徹底していて、そういう人は気持ちが良い。仕事を教えてあげたくなる。
- ・授業の中で食品衛生の徹底を教えてほしい。掃除、片付けが苦手な人が多い。
- ・最新の機械にふれることも重要。扱いの技術を指導してほしい。
- ・校外研修について、見学などの充実も図ってもらいたい。見ることで興味がわくきっかけとなる。
- ・自主性を育てるのは非常に難しい。グループで働くと1人がリーダーで、ほかはついていきだけ、という構図になりやすい。
- ・同じことを繰り返し作業することで、できたことを認めると自信がつく、という指導が求められる。

(川上委員)

- ・作業でスチコンの使用が増加している。その分、電気量は去年の1.8倍。ガスのコンベクションが節電・効率の面から注目されている。
- ・鳥インフルエンザ流行により卵が品薄となり、価格も1.65倍、入荷も半分になった。これによりバターやマーガリンの納入業者への余波が大きい。さらに価格については、生クリームが10%アップ、バターも値上がりしており、今後も値段は下がらないと思われる。
- ・人材不足が大きな問題になっていて、給与や労働時間について厳しくなった。また、自社で対応できない焼き菓子などはOEM「(Original Equipment Manufacturing):他社ブランドの製品を製造すること」へオーダーが集中している。そうした外注の流れによりパイといった基本ができる人が減った。
- ・業界間の給与の格差や勤務時間など、労働条件の整備も製菓業界の課題。
- ・新潟は旅行者・観光客が増加している。その理由の一つがミシュランガイドであり、新潟の強みになってきている。飲食業にも明るいところが見えてきている。

(土屋委員)

- ・ホテルの宿泊は戻りつつある。台湾からグループでの来日、イベント開催等で人が動いている。料飲はまだ苦戦している。ただ、昼は戻ってきている。
- ・ホテルも人手不足。人の移動が活発になってきているので、学生に選ばれるホテルになる努力が大切。
- ・学生レストランやグルメピックなど他への刺激になり、達成感を持てる。
- ・西洋2年生について、食の社会の課題やデジタル化に取り組むのは良いことだと思う。他にも広げてほしい。

(山田委員)

- ・短時間で大量に食事を提供するために衛生面・食材の管理、二次汚染の防止などの指導はどの部門でも大切だと思う。
- ・全体的にコミュニケーション能力が低下しているように思う。あいさつ・返事、言われないとしないという自主性の低さが気になる。
- ・調理は複数で行うので、チームワークの大切さと衛生管理をしっかりと指導してほしい。

5. 閉会の挨拶（校長）

長時間にわたり、たくさんの貴重なご意見等への御礼申し上げます。

頂いた様々な意見を生かせるよう令和5年度もより良い教育に取り組みたい。

基本の徹底が難しい。生徒一人一人で習得までに時間に違いはあるが、それぞれが出来るように指導していきたい。

「自主性を育む」というテーマで様々なご意見を頂いたので、次年度からも生かしていきたい。

また、デジタル化が進み、就職活動でも急速に広がり、様々なことが一気に変わっていく。デジタル教材の準備も対応していきたい。