

## 第1回教育課程編成委員会議事録

- 1 開催日時 平成29年10月23日(月) 15:00~16:00
- 2 開催場所 にいがた食育・保育専門学校えぷろん第二校舎
- 3 出席者
  - 【外部委員】 蒲沢 百合子(新潟県菓子工業組合 専務理事)
  - 木村 靖臣(すみれ保育園 園長)
  - 堀越 賢一(ホテル日航新潟 総料理長)
  - 三島 茂(新潟県司厨士協会 名誉会長)
  - 以上 4名(欠席は2名 いずれも委任状提出)
  - 【学校委員】 渡辺 弘子(学園長)
  - 出塚 彩(校長)
  - 近藤 一弥(教頭)
  - 紫竹 武(統括本部長)
  - 宮西邦夫(保育科教授)
  - 堀 慶(教務部長)
  - 鈴木 潤(製菓部長)
- 4 会議の内容
  - ア 学園長開会あいさつ
  - イ 職業実践専門課程・教育課程編成委員会についての説明 (教頭)
  - ウ 委員・事務局紹介 (事務局)
  - エ 委員長選出
  - オ 現況説明 (校長)
    - 学生の資格取得、就職等の状況を説明、
  - カ 教育課程説明 (学科長)
    - 製菓技術科、調理技術科及び保育科の教育課程の現状を説明
  - キ 業界の動向 (外部委員)
    - 各業界(製菓、調理及び保育)の動向についてご説明をいただく。
  - 【製菓】
    - 組合員の減少、後継者不足による閉店。
    - 新潟の製菓はPR方法が弱い。若い人の業界への進出で新しい風を吹かせてほしい。(蒲沢委員)
  - 【調理】
    - 外食産業は昔よりも大変。マネジメントスタッフの責任が重い。
    - 今は、売上は従業員が作り出すものだという金銭感覚が求められ、計数感覚のある人が求められる。(三島委員)

ホテル、飲食業界は人手不足。それに伴う残業、公休の消化などの対応が求められる。(堀越委員)

## 【保育】

共働き世帯の増加により、0～2歳児の保育のニーズが増加。

新潟で子育て支援制度が始まったため、新潟では支援の量の増加として、保育園の増設、幼保連携型こども園に移行し0～2歳の受け入れを増やすなどがある。支援の質の増加として、保育士不足を払拭するために所得対策をするなど、キャリアパスが大切。領域別で、例えば食育アレルギーの研修を受けた人には手当を付けるなど。

保育現場での取り組みとして、事故防止ガイドライン、発達の未熟な子供たちの事故防止の管理、アレルギー、アナフィラキシーショックの防止などがあげられる。(木村委員)

## ク 質疑・意見

(三島委員) 食を選択する力、その知識を日々の中でどう生かすことができるか、そこを学生にしっかり教えていく。

新潟の専門学校製菓調理系6校はどの学校も厳しい状況にある。教える先生方の気迫が大事。えぶろんの先生方にはそれを感じる。挨拶の徹底など。他の学校がやっていないことが差別化として重要になってくる。保育についても、調理のできる保育士としてほかの学校と差別化できる。

(堀越委員) 最近はおとなしい子が多い。個性的な子がいない。学校では優秀でも、現場でマイナスになり離職につながる。現場で会話がつながらない。実際の授業の中で、指示を受ける助手指導のようなものを取り入れてはどうか。教育の過程の中でできるように教えていったほうが良い。

(木村委員) 保育と食は切っても切り離せない。命を育むという目に見えない根底の部分でつながっている。食を通して何を育むか。仲間づくり、親子関係など色々なことを育む。食育活動は夢があるが、多くのハードルもある。安心・安全面の厳しい対策や、ノロウィルスの対策などがそれにあたる。

## 養成校へのニーズ

- ・資格が第1。子ども園は幼保の資格が必須、園独自の食事提供は管理栄養士がいること。
- ・安全に子どもを見ることができるか。危機管理能力。安心・安全が求められる。
- ・保護者対応について、保護者との連絡ノートなどが必要。

- ・食育・造形・運動といった内容が重要である。
- ・コミュニケーション能力。発達障害の対応も求められる。

(三島委員) 集団給食の調理が、就職、そして定着率が悪い。最近ではプラスチックでできている口元の見えるマスクで表情が分かるようになっているなど、就職先側も工夫を始めている。

(堀委員) 仕事を続けてほしいが、学生(卒業生)は何に対して不満なのか、何が離職につながっているのか？

(堀越委員) 給与、福利厚生、労働時間。色んな所から情報を持ってくるが、それを処理する能力がなく、離職につながる。

(堀委員) ホテルの魅力は？

(堀越委員) 高級な食材や機材に触れる機会が多く、腕に技術を身に付けられる。楽なところから始めると、衛生管理、規律が厳しいとついていけなくなる。そのような注意を下の人に言われることで、面白くなくなり、退職につながる。自分がその路線でやっていくか、というのを決めていくのが大切。

(蒲沢委員) 製菓は1年持てばいいほう。コミュニケーション不足や、土日祝休みじゃないことに不満、など。学校にいるときから意識をしっかり持たせてほしい。卒業後のキャリア形成の教育が必要。

ケ 閉会あいさつ