

令和4年度第2回教育課程編成委員会 議事録

2023.03.20

出席者

【外部委員】

古川 雅英（新潟県菓子工業組合 事務局長）
三島 茂（新潟県司厨士協会 名誉会）
村松 寛喜（料亭一ノ 料理長）
渡辺 建太（株式会社 渡森 代表取締役社長）

【学校委員】

渡辺 忠雄（理事長）
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）
鈴木 潤（製菓部長）

【事務局】

渡辺 真理子（事務局）
堀 慶（事務局）

▶開会のあいさつ(学園長)

▶各学科による取り組み

製菓科

●にいがた2キロマルシェ

新潟市との連携事業として、新潟市万代シティにてブースの出店を行なった。

前期授業のパティスリー実習を通じて、焼き菓子やパン、ドリンクを中心に商品を組み立て、実際にお客様の目の前でハンドドリップコーヒーやカフェラテなどのドリンクの提供を行うスタイルでの出店となったため、衛生面はもちろんの事、露天での商品構成や接客方法、またたくさんの露天がある中での見せ方、他店との差別化なども良い指導ができた。

●学園祭

3年ぶりの一般のお客様を入れての通常開催での学園祭を行うことができた。

通常開催と言いながら、まだまだコロナが収束したわけではないが、保護者の方、地域の方々、卒業生、就職先関係の方など、多くの来場者で賑わった。

学園祭前準備期間から当日まで縦割りで行うことで先輩後輩とのコミュニケーションも生まれ、学生たちにも非常に刺激的で充実した2週間になったと思う。

後輩に指導することの難しさや楽しさ、責任感ややりがいを感じた2年生も多く、来年は先輩となって下級生を引っ張っていかねばと言う1年生への意識づけ等もしっかりと行え、全員が大変だったがやり切れた満足感と、楽しかったとの報告があり、大成功だった。

前期に行なったパティスリー実習も合わせ、多くの実践的な授業ができたことは大きな成果であると思う。

●大会

・技能五輪全国大会では3名の学生が洋菓子製造職種の新潟県代表として戦い、1名が銅賞を獲得した。

先日、次年度の大会に向けての予選となる技能検定が行われ、対象者には春休みに課題を出し少しずつだが練習を開始したところである。

・ジャパンケーキショーで学生部門では銀賞、銅賞。シュガークラフト部門で金賞を受賞することができた。

・ローズウォーターレシピアワードへも学生、職員とも参加し、学生部門では金、銀、銅。職員が参加した一般部門ではドリンク部門で金、スイーツ部門で銀、料理部門でも銀とたくさんの賞を受賞した。

●今後への取り組み

・原材料高騰の今、前回ご指摘いただいた原材料への質と価格と商品への反映の方法なども製菓の授業の中で組み込んで行く。次年度についてはもっと具体的に「原材料による作り分け」や考え方へのディスカッション等を設けるなど、「数字への苦手意識の解消」や「与えられた条件で最善を尽くした商品作り」などを指導していきたいと思う。

・SDGsへの取り組みも強化していきたい。各事業所様ではどのような取り組みを行っているのかを参考にさせていただいて、学生時代から意識づけを行い現場へつなげていけたらと思う。

●マーケティング授業について

教育課程編成委員会の中で、学生にSNSマーケティングの知識などがあれば、ということを受けて、実際の授業に取り入れて本年度授業を実施

SNSマーケティングはマーケティング活動の一部であることから、マーケティング、企業におけるブランディングなどを授業の中で実施。ロゴの意味などを研究、また、自分たちの運営するショップ、カフェ、レストランの名前を自分たちで考える際には、ブレインストーミングを行い、ロゴの意味などを実感するとともにロゴの取り扱いについて学習を行った。

次年度はSNSマーケティングをより実践的な内容を取り入れ、実施していきたい。

〈質疑応答〉

SDGsについてはテーマを決めて取り組むことが大事だと思う

原価計算を座学の中で原価に対しての考え方をよく伝えて廃棄率を少なくしていく意識を付けてほしい

原価計算をしたならば卵1ケースがいくら、バター1ポンドがいくらか把握してほしいという思いがある。

近年は材料原価だけではなく、工程の多さやかかった時間も重要視する傾向にある。例えば2つのオープンを使い分けた場合の違いを教えるのは勉強になるのではないか。

調理

●食育活動 実習田の稲刈り

10月31日には新米給食会が全校でできた

●アルケッチャーノ食事会、加茂水族館の見学

奥田シェフの講習会を受けて鶴岡のレストランへ食事に言った。ランチ形式でのコースを実際お店でいただいたが、その上卒業生の話の聞いたり厨房の見学をしたりできた。

●球技大会 冬はバスケットボール

冬場の球技は怪我也心配されたが、けが人もなく楽しく開催できた

●販売実習 食事会

A実習室にてオープンキッチンスタイルをとった。学生たちが自分たちでメニューを考え、原価計算を踏まえ試作を繰り返し、温かい料理・味・盛り付け・サービスもレベルの高い状態でお客様をお迎えできたのではないかと思う。何より保護者のみなさんが喜んでいらっしやっ。土曜日の開催ならより多くのお客様に来ていただけるのではと思う。

●大会

- ・若手料理人コンクール一般の部門が対象だったが、今年から学生部門がスタートし、学生が最優秀賞を獲得した。

●学園祭

準備期間も通常より少ない中で、想像以上によくやってくれたという印象だった。コンクールや販売実習の指導の成果だと思う。

学生が普段の実習の中で「周りが見られる」「気の利く」ように指導して社会に出したいと思っている。

〈質疑応答〉

献身的な気持ちが湧き出てくるような教育・指導をしていただけたらと思う

産地から直接取り寄せる形だと農家も安心して出荷できる。今流行っている農産加工＝安い時に仕入れて加工して使うこと。これも農家と提携して取り入れていくことも効果的だと感じる。

▶開会のあいさつ(理事長)