

第2回教育課程編成委員会議事録

- 1 開催日時 平成30年2月15日(月) 14:45~16:00
- 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】

川上 啓介 (株式会社シュルプリーズ ルーテシア オーナーシェフ)
蒲沢 百合子 (新潟県菓子工業組合 専務理事)
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)
渡辺 龍太 (株式会社渡森 常務取締役)
以上 5名 (欠席は1名 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 会議の進め方について説明 (教頭)

第1回委員会を踏まえ各学科で検討した内容を報告し、委員からの意見を来年度の教育課程に反映させる。

ウ 報告 (学科長等)

製菓技術科、調理技術科及び保育科並びに教務から検討結果を報告

エ 質疑・意見

(川上委員) 現場にでるにあたって、技術ではナッペが一番、そのあとは絞り。
算数ができるようになってほしい。配合で2割減らしてとか言われるとわからない。

(堀越委員) 就職してからは、人とのコミュニケーションのために調理の人でもサービスからはいる。そのため人の話を理解して答えられるようになってほしい。調理をするにしてもお客さんの前で肉を焼いたりコミュニケーションが必要な場面がたくさんある。

企業としては、コミュニケーション、製造の両方できる人材が欲しい。

(三島委員) 外食産業で利益をだすためには調理場で稼ぐしかない。計算ができない人材はいらない。

実技は就職してからとことんできるので学校の授業では座学に力を

いれてほしい。

食材のちょうどいい大きさを見極めて買うなど、職場で実践できる知識、基本を教えてあげたい。

おいしいものとおいしくないものの分別がつく学生を育ててほしい。

オーナーに喜ばれる従業員とは、ものを大事にする人。廃棄をいかに少なくしていくか、廃棄というものがどういうものか真剣に考える人である。

(渡辺龍委員) 現場の声として、若い子のコミュニケーション能力がない。携帯ばかり使うため、誰かわからない電話にはでられない。厨房やるにしてもサービスもしなきゃいけないから電話対応はできるようになってほしい。電話の授業をやってほしい。

(堀越委員) 企業向けに大人のテーブルマナーをやっている。マナーを知ることによってホテルや料理にも興味が出てくるようになる。こういったマナーを学生に教えるのも大事ではないか。

(蒲沢委員) 家庭でやるべきことが出来ていない。スマホを毎日見るのでコミュニケーションがとれていない。電車に乗っていると本も読まない、会話もない。専門学校が専門知識のほかに家庭教育をしていく、あたりまえのことを学校がやっていかなきゃいけない、大変な時代になっている。

オ 閉会あいさつ

(校長)