

令和2年度第2回教育課程編成委員会 議事録

令和3年度第1回教育課程編成委員会 議事録

1 開催日時 令和3年8月2日(月) 14:30~16:00

2 開催場所 にいがた製菓・調理専門学校えぷろん

3 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)

4 会議の内容

ア 学園長あいさつ

イ 令和2年度第2回委員会

ウ 令和3年度教育活動状況報告

エ コロナ禍の業界の動向・人材に求める事

オ 質疑応答 意見交換

カ 閉会

学園長挨拶

(学園長) 今年度から国の学修支援制度を利用することができるようになり、学費の援助を受けながら学びの場を提供する事ができている。昨年度は中退者を出すことなく、学生も職員もよく頑張ってくれた。コロナ感染防止の為研修旅行ができなかった事が残念である。今後も皆さんの意見を取り入れてより良い学習環境を整えていきたい。

令和2年度活動報告

(近藤) コロナ感染防止の為 休校 4/7-5/6 始業式は 5/7 オンライン 入学式 5/8 オンライン その後オンライン授業や分散登校で授業開始 6/1 から通常授業に移行 授業日数確保のために通常の夏休み期間中も不足分の授業を行い 実夏休みは通常より短く 8/11-8/21 だった。

大きな学校行事は実施できなかったが感染防止に取り組みながら

クリスマスマーケット 学園祭 卒業式(クロスパル) 学生主体のレストラン運営 お菓子の販売活動 テラスでの販売 等を行う事ができた。

委員長 川上啓介

副委員長 渡辺龍太

教育活動報告

【製菓技術科】

(鈴木) コロナの影響の中 学びを止めないように座学はオンライン授業を行った。SNS 等のインターネットリテラシーについてしっかり説明を行ったうえでオンライン授業を開始した。利用に関する注意点も中央警察の方から学生に指導していただいた。またネット環境を利用した実践的な授業として SNS を使ったブランディングやデジタルマーケティング手法を教えていく。またより実践的内容としてパティスリー実習として実際の販売実習を行った。お菓子の製造、原価計算、栄養価計算を実施。バンドゥーズやサービスの授業で習った知識を活かしながらより実践的な授業を行う事ができた。

【調理技術科】

(紫竹) コロナの影響の中ソーシャルディスタンスを保ちながら食育活動を行う事ができた。5月に三川で田植え、月形のよもぎ畑での草取り、五十嵐のよもぎ畑の草取りを行った。学生レストランはコロナの影響で毎週行う事は出来なかった。6月からは月に1回実施、テイクアウトスタイルで行う事ができた。

特別授業として講習会を実施。 グランドホテルの料理長からデモンストレーションを行っていただいた。学生も真面目に集中して参加し良い内容で終える事ができた。

今後の予定として9月に稲刈り 10月に全校給食会。レストラン講習会もやりたいがコロナの状況次第である。

コロナ禍の業界の動向・人材に求めることなどについて

(古川) 製菓業界について、去年はコロナで売り上げは壊滅的だった。今年は昨年よりは売上増となっているが持続化給付金を使って何とかしのいでいるお店が多い。観光客の劇減でお土産の需要が減っており影響を受けている店も多い。

餡子の値上げも予定されておりお店の負担は大きい。

(渡辺龍太) 人件費だけでなく 砂糖 油脂 たまご 小麦粉など4月から7月にかけて値段が上昇した。お店は人を雇う余裕がない。代わりに補助金を利用し機械を使ってお菓子を作る傾向が強くなっている。今後、機械を使うスキルも学生には必要になってくると考える。

(三島) 調理師の外食産業の立場が近年変わってきている。従業員がオーナー以上に経営的な感覚を持つ必要があると考える。料理には基本があるので全てを若者の歩調に合わせる必要はない。衛生面の知識も勿論大切だが、『粗利益は調理場で生み出すものである』という考えを学生に教える事が大切である。

(村松) 私は実習授業の中で学生に現状をよく把握して動いていくように指導している。笑顔も大切 魅力的な先生はこれが備わっている。礼節を知り日本の心を理解する。自分の物語を作る。こういった事を学生に伝えている。

(渡辺) スチームコンベクションオープンが普及しているので使い方を教えて欲しい

(紫竹) 調理場で利益を出すという意識を教えていきたい。機械化が進んでいるが、人の心をこめた料理を作ってお客様に提供する仕事なのだという事を学生に伝えていきたい。

(理事長) 温暖化で洪水がおきたり干ばつがおきたり自然災害が頻繁 人口は今後30年続く。食料生産が少なくなる可能性もあり今の若者が30年 50年後どのように生きていくか、今までの常識では考えられない状況になると思う。ただお菓子が作れる、料理が作れるだけでなく柔軟な考えを持って困難に対応できる人材の育成が大切である。

(三島) 原価率を意識する 製菓は計量にたいする知識がしっかり習得されている。調理は味見しながら整えていくので計量の感覚があまりない。社会貢献できる人材育成をおこなっていただきたい。

(渡辺龍太)

保護者が調理の道に進む事を反対しているのか。調理業界の人が製菓やパンの世界へ流れる雰囲気もある。調理現場でも製菓の技術が必要とされている。

(村松)

コロナの自粛は職場でも言っているが今の若者には理解できないで今まで通りの行動をしてしまう子が多い。もっと何度も言い続ける必要がある。

(理事長) 貴重な意見 これからも意見を聞き 応援をいただきながら 人材育成に努力していきたい。