

会議議事録

事業名	職業実践専門課程 教育課程編成委員会
学校名	国際調理製菓専門学校

会議名	平成29年度(2017年度)第2回 教育課程編成委員会議
開催日時	平成30年3月26日(月) PM5:00~PM6:00
場所	国際調理製菓専門学校 パティシエ館ブランチ
出席者	① 教育課程編成委員会 【製菓衛生師専門課程有識者】 新潟県菓子工業組合 専務理事 蒲沢 百合子 【栄養士専門課程有識者】 新潟県栄養士会 会長 入山 八江 【シェフ学科編成委員】 (株)シルバーホテル 総料理長 森本 節生 【健康調理学科編成委員】 (株)日本フードリンク 代表取締役 後藤 孝之 【パティシエ学科編成委員】 (株)山重 山崎 英治 【栄養士学科編成委員】 日清医療食品(株) 中部支店管理部 受託管理企画課 池田 志野 【国際調理製菓専門学校 教育課程編成委員】 学校長 石田 道子 教務部長・栄養士学科長 竹内 正明 シェフ学科長 鈴木 勉 健康調理学科長 本間 一彰 パティシエ学科長 星野 香 管理栄養士 鷺頭 哲男 【欠席】 【調理師専門課程有識者】 全日本司厨士協会関東総合地方本部新潟県支部会長 肥田野尚之 【カフェ学科編成委員】 (株)エフエムアイ 荒井 渉 以上 出席者：12名 欠席者：2名

【次第】

① 学校長挨拶：学校長

2月10日、11日のFood感謝祭(学園祭)は学生の日頃の学習の成果を発表する場として大いに価値のあるものであった。そして卒業生も輩出することもできて平成29年度を無事に終えることができた。現在は平成30年度のスタートに向かって準備を始めており今後様々な場面でご協力いただきたい。

② 平成29年度 就職状況報告、平成29年度 教育活動報告
平成29年度 学校アンケート総括

別紙：平成29年度教育活動一覧、就職内容実績報告2017

平成29年度学校アンケート を使用しながら説明

就職に関しては食の業界への専門就職を実現する学生が多いことは当然として関東地区の有名なホテルに就職する学生が多いことも昨年度と同様である。県外と県内の就職者が約半分ずつであることは今年度も変わらない。学生意識調査がベースの学校アンケートは保護者が子どもの学校生活に興味、関心を持っていないケースが多い。今後学校側からメールやクラスだよりで学校の状況を伝えていく。

③ 教育課程編成委員からの意見聴取

挨拶の必要性：健康調理学科編成委員 後藤孝之氏

挨拶は新たな職場で人間関係を構築するために一番大切なことである。国際調理製菓専門学校の人間性教育で身に付けさせてほしい。

インターンシップについて：シェフ学科編成委員 森本節生氏

約2週間のインターンシップ研修において現場で教わるべき内容である知識や技術に関して少しでも伝えられるように受け入れ側も考えている。今後も積極的に受け入れるので派遣してほしい。

人材不足：栄養士学科編成委員 池田志野氏

給食事業会社では栄養士、調理師ともに人材が不足している。高齢化社会が加速していく昨今において食に携わる人材は大いに必要になってくる。今後も国際調理製菓専門学校で育てた学生に現場で活躍してもらい一人でも多くの方々に給食を提供してほしい。

AIの今後：パティシエ学科編成委員 山崎英治氏

今後AIの技術革新により食の業界もオートメーション化が進展していく。人手不足を充足することはできるようになるかもしれないが、人の手で作ることの大切さを今後も残せるようにしていきたい。

人材の県外流出：パティシエ学科有識者 蒲沢百合子

新潟県内で製菓衛生師免許を取得した学生が県外に就職してしまうことは非常に残念である。今後新潟できちんと就職できるように業界全体が安定することを望む。