

令和4年度 第2回 広島製菓専門学校 教育課程編成会議
日時：令和5年3月29日水曜日 17:30~18:00
場所：株式会社 ポストン
参加者：古澤・品川・栗栖
コロナ禍での授業展開
委員からの意見 コロナ禍も3年間が経過した。この3年間は対応が難しい面もあったと思うが、来年度から社会活動も変わってくると思う。次年度に向けての対応について意見を伺いたい。
学校 コロナ禍での今年度は、対面による授業と実習を行なってきた。勿論、感染に留意しながらの教育活動ではあった。県外からのプロの講師による授業も戻って来ている。来年度は、フランスの M.O.F. の講師による実習も予定している。 コロナ前とは行かなが、徐々に戻ると思う。いろんな意味で、学生はコロナ前の通常（広島製菓専門学校での）を知らないなので、良い意味で、新しく構築できると良いと思うので努力して行きたい。 いろんな行事の中で海外研修は今年度も中止となっている。他の専門学校を参考にとすると、海外研修を行った学校もある（少ないが）。来年度は前向きに検討して、学生のニーズに応じて行きたい。
委員からの意見 コロナで3年間、海外研修が実施されていなかったのは仕方ないと思う。企業としても海外への研修等はほぼ実施されてこなかった。しかし、一部ではあるが、海外への動きも復活して来ていると思う。 学生にとって有意義な体験が提供できればよいと思う。
委員からの意見 技能五輪について、今年度も非常に良い成績を取めたと思っている。世界大会も優勝とは行かないまでも入賞できたことは高く評価して良いと思う。 是非、今後も頑張ってもらいたい。

学校

世界大会に出場した卒業生、国内大会にでた学生とも年間を通じた努力の賜物であると思う。結果が全てではなく、どれだけ努力の蓄積を発揮できるか、参加した本人が力を出し切って欲しい。勿論、学生をサポートして来た先生の努力の賜物だと思っている。こうした経験を他の学生への教授に活かせると思っている。

製菓製パン祭について

委員からの意見

製菓製パン祭を見学した会長の意見として、学生の作品について非常にレベルが高いと思っている。勿論、レベルの幅はあるかもしれないが、一つの作品として今後も力を入れてほしい（授業での指導）。

学校

製菓製パン祭の準備、作品作りは、毎年学生のみならず先生においても努力し結果を出している。コロナ禍で開催内容は大きく変化しているが、状況に応じてコロナ前に近くなれば良いと思う。

学生の作品もレベルの幅はあるかもしれないが、それぞれが努力していることは評価に値すると思っている。

マジパン細工に関しては、全国的な流れと比べると賛否は分かれると思うが、お菓子作りの本質を考えながら進めて行きたい。

カリキュラムの内容について

学校

企業が求める人材（卒業時）に反映できるカリキュラムについて助言をいただきたい。

委員からの意見

技術的な部分は基礎を大事にして欲しい。基礎の授業（練習）は、学生にとって興味を持たないかもしれないが、工夫が必要かもしれない。

また、製造業ではあるが、接客も大事なので、それに活かせる内容があっても

良いかもしれない。具体的な内容は一概に言えないが、今後の課題として考えていく事が必要かもしれない。

学校

製造業に限らず、基礎は最も大事な部分だと思っている。現在も、入学して最初の時期は基礎的な内容が続いてはいるが、学生の興味、好奇心を維持するためには、内容の変化も大事だと思う。しかし、全てのメニューにおいて基礎の要素は入っていると思うので、日々の授業を大切にしよう努め、企業な求める技術を身につけるようにしたい。

接客関係については、サービス接遇に関する科目があるのでそこで対応しているので、継続しつつ企業ニーズに応じて行きたい。

その他

お菓子業界の現状について意見交換を行なった。