

第2章 実施内容

第1節 実施の経緯・背景

平成26年度文部科学省委託「成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進」事業の中で、九州大学を主管とする「グローバル人材に向けてのリカレントなモジュール型学習プロジェクト」の食と栄養・調理分科会では日本料理の中堅人材の育成についての事業を行った。この分科会は九州大学、中村調理製菓専門学校、京都調理師専門学校、特定非営利活動法人日本料理アカデミーなどの9団体が参加し、事業内容は以下のとおりであった。

- i) 調理教育におけるモジュール型学習プログラムの開発
- ii) わが国の調理業界の人材ニーズの訪問調査
- iii) 海外の先進的教育機関の訪問調査（オーストラリア、フランス、スイス）

この平成26年度の事業成果を基盤とし、平成27年度は「グローバルに活躍が期待される若手料理人育成プログラム開発・実証プロジェクト」とする発展的な事業を行うこととした。平成26年度と平成27年度の事業を比較すると以下のとおりとなる。

表 昨年度および本年度の事業概要比較

平成26年度	平成27年度
九州大学主管 「グローバル人材に向けてのリカレントなモジュール型学習プログラム」 （食と調理・栄養分科会） 【事業内容】 ① 海外での職務標準例（豪・トレーニングパッケージ）をモデルとした、日本料理のモジュールプログラムの開発（どんぶりモジュール） ② 国内の調理業界における人材ニーズ調査（訪問調査） ③ 海外の先進的専門教育機関の事例調査（オーストラリア、フランス、スイス）	中村調理製菓専門学校主管 「グローバルに活躍が期待される若手日本料理人育成プログラム開発・実証プロジェクト」 【事業内容】 ① どんぶりモジュールの実証講座の実施 ② 国内調理業界における人材ニーズ調査（九州および京都でのアンケート調査） ③ 海外先進的専門教育機関の事例調査（アメリカ） ④ 国内調理専門教育機関カリキュラムマップ等の調査 <div style="text-align: center;">  </div> わが国における調理人材のポートフォリオ、ロードマップのまとめ

第2節 今年度実施内容

第1項 実施委員会・調査研究委員会

1. 実施委員会

- (1) 目的：事業の方向性の検討・評価、実施内容の承認。
- (2) 体制：専門学校、大学、企業、団体等 14 名体制
- (3) 開催回数：8 月、1 月、2 月の 3 回

2. 調査研究委員会

- (1) 目的：本事業の実行部隊として設置。調査、研究、開発、実証等を担当。
- (2) 体制：専門学校、大学、企業等 15 名体制。
- (3) 開催回数：8 月、9 月、12 月、1 月、2 月の 5 回

3. 各記録

第1回実施委員会及び第1回調査研究委員会

日 時：平成 27 年 8 月 19 日(水) 15:00～17:00

会 場：中村調理製菓専門学校 会議室

出席者：[実施委員]

中村 哲 中村調理製菓専門学校 理事長校長 プロジェクト代表
(調査研究委員兼任)

吉本圭一 九州大学 主幹教授 (調査研究委員兼任)

仲田雅博 京都調理師専門学校 校長 (調査研究委員兼任)

石川正剛 専門学校大育 副校長

渋川祥子 横浜国立大学 名誉教授

南 慎朗 長崎ウエスレヤン大学 事務局長

岩本 仁 一般社団法人福岡県専修学校各種学校協会 会長

中原淳二 一般社団法人福岡中小企業経営者協会常任参与キャリア支援事業統括

飯塚正成 有限会社ザ・ライスマウンド 代表 (調査研究委員兼任) 小計 9 名

[調査研究委員 (実施委員兼任者除く)]

角 嘉久 京都調理師専門学校 イタリア料理上級科学科長

今西好治 京都調理師専門学校 夜間部学科長

作岡友樹 京都調理師専門学校 教務部長

三堂徳孝 中村学園大学短期大学部 教授

松隈美紀 中村学園大学短期大学部 准教授

酒井佳世 久留米大学 学長直属講師

川島年生 中村調理製菓専門学校 准教授

萩尾 香 中村調理製菓専門学校 准教授 小計 8 名

[オブザーバー]

若杉誠司 一般社団法人福岡中小企業経営者協会 中小企業庁事業・留学生支援

担当

川口孝真 中村調理製菓専門学校 准教授
西田宗弘 中村調理製菓専門学校 法人本部次長 小計 3 名
[事務局]

中島和則 中村調理製菓専門学校 総務部長 小計 1 名 出席者合計 21 名

議 題：事業内容説明



写真 8月19日(水)第1回実施委員会及び第1回調査研究委員会 会議風景

第2回調査研究委員会

日 時：平成27年9月19日(水)(土) 13:30~16:30

会 場：京都調理師専門学校アネックス 会議室

出席者：中村 哲 中村調理製菓専門学校 理事長校長
仲田雅博 京都調理師専門学校 校長
角 嘉久 京都調理師専門学校 イタリア料理上級科学科長
今西好治 京都調理師専門学校 夜間部学科長
作岡友樹 京都調理師専門学校 教務部長
三堂徳孝 中村学園大学短期大学部 教授
松隈美紀 中村学園大学短期大学部 准教授
村田吉弘 日本料理アカデミー理事長、「菊の井」店主
黒木晶子 中村調理製菓専門学校 純教授
川島年生 中村調理製菓専門学校 准教授
萩尾 香 中村調理製菓専門学校 准教授 出席者合計 11 名

議 題：27年度の研究の実行計画と今後の計画について



写真 9月19日(水)第2回調査研究委員会 会議風景

第3回調査研究委員会

日時：平成27年12月5日(土) 13:30～16:30

会場：京都調理師専門学校アネックス 会議室

出席者：中村 哲 中村調理製菓専門学校 理事長校長

仲田雅博 京都調理師専門学校 校長

角 嘉久 京都調理師専門学校 イタリア料理上級科学科長

今西好治 京都調理師専門学校 夜間部学科長

作岡友樹 京都調理師専門学校 教務部長

村田吉弘 日本料理アカデミー理事長、「菊の井」店主

黒木晶子 中村調理製菓専門学校 准教授

萩尾 香 中村調理製菓専門学校 准教授 出席者合計8名

議題：現在までの活動報告、意見交換、今後の活動計画



写真 12月5日(土)第3回調査研究委員会 会議風景

第4回調査研究委員会

日 時：平成28年1月25日（月）15:00～18:00

会 場：中村学園大学 中央本館1階 大会議室

出席者：中村 哲 中村調理製菓専門学校 理事長校長
仲田雅博 京都調理師専門学校 校長
角 嘉久 京都調理師専門学校 イタリア料理上級科学科長
今西好治 京都調理師専門学校 夜間部学科長
作岡友樹 京都調理師専門学校 教務部長
村田吉弘 日本料理アカデミー理事長、「菊の井」店主
三堂徳孝 中村学園大学短期大学部 教授
松隈美紀 中村学園大学短期大学部 准教授
上森啓史 学校法人中村学園 法人本部経営企画部長
渡辺圭祐 学校法人中村学園 法人本部経営企画室係長
川島年生 中村調理製菓専門学校 准教授
黒木晶子 中村調理製菓専門学校 准教授
萩尾 香 中村調理製菓専門学校 准教授 出席者合計13名

議 題：現在までの事業報告、今後のスケジュール、成果報告会について



写真 1月25日（月）第4回調査研究委員会 会議風景

第2回実施委員会

日 時：平成28年1月30日（土）15:00～17:00

会 場：ホテルセントラーザ博多

出席者：[実施委員]

中村 哲 中村調理製菓専門学校 理事長校長
黒木晶子 中村調理製菓専門学校 准教授
上森啓史 学校法人中村学園 法人本部経営企画部長
吉本圭一 九州大学 主幹教授

石川正剛 専門学校大育 副校長
渋川祥子 横浜国立大学 名誉教授
飯塚正成 有限会社ザ・ライスマウンド 代表
[オブザーバー]

萩尾 香 中村調理製菓専門学校 准教授 出席者合計 7名

議 題：現在までの事業報告、今後のスケジュール概要、成果報告会について



写真 1月30日(土)第2回実施委員会会議風景

第3回実施委員会及び第5回調査研究委員会

日 時：平成28年2月13日(土) 13:00～14:00

会 場：天神スカイホール サウスルーム

出席者：[実施委員]

中村 哲 中村調理製菓専門学校 理事長校長 (調査研究委員兼任)

吉本圭一 九州大学 主幹教授 (調査研究委員兼任)

仲田雅博 京都調理師専門学校 校長 (調査研究委員兼任)

石川正剛 専門学校大育 副校長

黒木晶子 中村調理製菓専門学校 准教授 (調査研究委員兼任)

中原淳二 一般社団法人福岡中小企業経営者協会常任参与キャリア支援事業統括

上森啓史 学校法人中村学園 法人本部経営企画部長

飯塚正成 有限会社ザ・ライスマウンド 代表 (調査研究委員兼任) 小計 8名

[調査研究委員 (実施委員兼任者除く)]

三堂徳孝 中村学園大学短期大学部 教授

松隈美紀 中村学園大学短期大学部 准教授

渡辺圭祐 学校法人中村学園 法人本部経営企画室係長

川島年生 中村調理製菓専門学校 准教授

鎌田裕之 中村調理製菓専門学校 准教授

萩尾 香 中村調理製菓専門学校 准教授 小計 6名 出席者合計 14名

議 案：成果報告会内容の変更点説明、成果報告書の作成について



第3回実施委員会及び第5回調査研究委員会 会議風景

第2項 進行打ち合わせ会議

- (1) 目的：事業の進行、予算管理、精算業務等に関する打合せ。
- (2) 体制：当校担当者およびプロジェクトマネージャー 5名体制。
- (3) 開催回数：9月、12月、1月の4回
- (4) 記録

第1回進行打ち合わせ会議

日 時：平成27年9月10日（土）13:00～16:00

会 場：中村調理製菓専門学校

出席者：飯塚正成 有限会社ザ・ライスマウンド代表
 中村 哲 中村調理製菓専門学校 理事長校長
 中島和則 中村調理製菓専門学校 総務部長
 中川ゆかり 中村調理製菓専門学校 総務

内 容：予算執行状況の確認、根拠書類の確認、成果物の確認

第2回進行打ち合わせ会議

日 時：平成27年12月10日（木）13:00～17:00

会 場：中村調理製菓専門学校

出席者：飯塚正成 有限会社ザ・ライスマウンド代表
 中村 哲 中村調理製菓専門学校 理事長校長
 中島和則 中村調理製菓専門学校 総務部長
 黒木晶子 中村調理製菓専門学校 准教授
 萩尾 香 中村調理製菓専門学校 准教授
 中川ゆかり 中村調理製菓専門学校 総務

内 容：予算執行状況の確認、根拠書類の確認、成果物の確認

第3回進行打ち合わせ会議

日 時：平成 28 年 1 月 21 日（木）15:00～16:30

会 場：中村調理製菓専門学校

出席者：飯塚正成 有限会社ザ・ライスマウンド代表
中村 哲 中村調理製菓専門学校 理事長校長
中島和則 中村調理製菓専門学校 総務部長
中川ゆかり 中村調理製菓専門学校 総務

内 容：予算執行状況の確認、根拠書類の確認、成果物の確認

第3項 成果報告会

1. 日 時：平成 28 年 2 月 13 日（土）14:30～17:00

2. 会 場：天神スカイホール ウェストルーム

3. 発表者：中村 哲 中村調理製菓専門学校 理事長校長（調査研究委員兼任）

吉本圭一 九州大学 主幹教授（調査研究委員兼任）

仲田雅博 京都調理師専門学校 校長（調査研究委員兼任）

石川正剛 専門学校大育 副校長

黒木晶子 中村調理製菓専門学校 准教授（調査研究委員兼任）

中原淳二 一般社団法人福岡中小企業経営者協会常任参与キャリア支援事業統括

小計 6 名

[調査研究委員（実施委員兼任者除く）]

三堂徳孝 中村学園大学短期大学部 教授

松隈美紀 中村学園大学短期大学部 准教授

酒井佳世 久留米大学 学長直属講師

萩尾 香 中村調理製菓専門学校 准教授 小計 4 名 発表者合計 10 名

4. 参加者：82 名

5. 内 容：成果報告、総括、質疑応答



写真 成果報告会 風景

平成27年度文部科学省委託「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」事業

グローバルに活躍が期待される
若手日本料理人育成プログラム開発・実証プロジェクト

成果報告会

2016年
日時 2月13日(土) 14時30分~17時
場所 天神スカイホール(旧福岡国際ホール)
福岡市中央区天神 1-4-1 西日本新聞会館 16F

入場無料
定員80名
裏面が参加申込書になっています

日本の調理業界は 24 兆円と巨大です。調理に関する専門教育機関としては調理師養成施設(専門学校、高校、短大等)と栄養士及び管理栄養士養成施設(大学、専門学校)がありますが、この両教育機関が養成している人材は調理業界の一部でしかありません。また、日本の調理人材養成教育は欧米に比べ劣っている面があることを指摘する声もあります。

一方、国内の調理業界は世界的に高い技術力があると評価されていますが、今後の労働人口の減少や厳しい企業間競争を勝ち抜くためには、今まで以上に優秀な専門人材が必要となってきます。

現在、新しい職業教育に関する学校種の創設について中央教育審議会で検討され、そこではこれまでの専門学校以上の教育内容が求められる見込みです。さらに国内の大学においては、これまではなかった食に関する産業で活躍する経営人材を養成する学部・学科等の新設が検討されています。

本プロジェクトでは文部科学省委託事業として、現在の国内調理業界及び調理専門教育機関について調査を行ってきました。また、調理専門教育では世界の先端をいくと評価されるアメリカの Culinary Institute of America、コーネル大学、ハワイ大学カピオラニ・コミュニティカレッジの教育内容の訪問調査や、諸外国では一般的なモジュール学習のモデルとしてどんぶり調理モジュールの実証講座を実施しました。

これらの調査を踏まえ、今後の日本の調理専門教育のカリキュラムマップやキャリアパス等について提言を行います。

成果報告内容

- 取組の背景 (日本の調理業界と専門教育機関の現状と今後)
- 国内調理企業への人材ニーズ調査結果
- アメリカの調理関連教育機関の訪問調査結果 (CIA コーネル大学 ハワイ大学カピオラニ CC)
- どんぶり調理モジュール実証講座の実施結果 (福岡および京都)
- 国内調理教育機関のカリキュラムマップ等の調査結果
- 今後の調理人材養成のロードマップ等のまとめ

構成機関

中村調理製菓専門学校 (福岡県) 京都調理師専門学校 (京都府) 中村学園大学 (福岡県)
九州大学 (福岡県) 久留米大学 (福岡県) 専門学校大育 (沖縄県) 横浜国立大学 (神奈川県)
国際学院埼玉短期大学 (埼玉県) 長崎ウエスレヤン大学 (長崎県)
特定非営利活動法人 日本料理アカデミー (京都府) 一般社団法人 福岡県中小企業経営者協会 (福岡県)
一般社団法人 福岡県専修学校各種学校協会 (福岡県) 有限会社ザ・ライスマウンド (東京都)



主催 **中村調理製菓専門学校**
お問い合わせ先: staff@nakamura-s.com 電話 092-523-0411

平成27年度
「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」事業

グローバルに活躍が期待される若手日本料理人育成プログラム
開発・実証プロジェクト

成果発表会

平成28年2月13日

事業の目的等

(1) 事業の目的

本事業では、国内はもとより海外でも日本料理を正しく提供することが期待される若手料理人の育成を目的とする。

- 
- ① 海外先進的専門教育機関の事例調査（アメリカ）
 - ② 国内調理業界における人材ニーズ調査
（九州および京都でのアンケート調査）
 - ③ どんぶりモジュールの実証講座の実施
 - ④ 国内調理専門教育機関カリキュラムマップ等の調査
 - ⑤ 現在日本の和食料理店等の現場で実際に働く料理人の
ポートフォリオと料理長に至るまでロードマップを作成

(2) 養成する人材像

国内外を問わず、日本料理を通じて「和の心と技術」を提供できる若手料理人

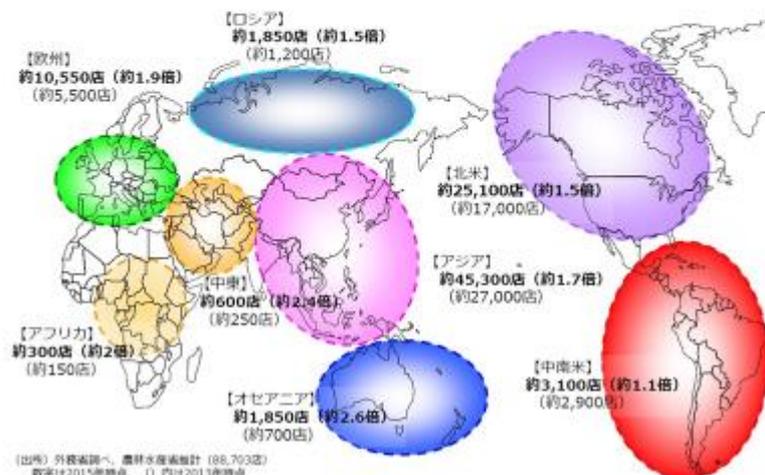
昨年度および本年度の事業概要

平成26年度	平成27年度
<p>九州大学 「グローバル人材に向けてのリカレントなモジュール型学習プログラム」 (食と調理・栄養分科会)</p> <p>①海外の先進的専門教育機関の事例調査 (オーストラリア、フランス、スイス)</p> <p>②国内の調理業界における人材ニーズ調査 (訪問調査)</p> <p>③海外での職務標準例(豪・トレーニング パッケージ)をモデルとした、日本料理のモジュールプログラムの開発 (どんぶりモジュール)</p>	<p>中村調理製菓専門学校 「グローバルに活躍が期待される若手日本料理人育成プログラム開発・実証プロジェクト」</p> <p>①海外先進的専門教育機関の事例調査 (アメリカ)</p> <p>②国内調理業界における人材ニーズ調査 (九州および京都でのアンケート調査)</p> <p>③どんぶりモジュールの実証講座の実施</p> <p>④国内調理専門教育機関カリキュラムマップ等の調査</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>わが国における調理人材のポートフォリオ、ロードマップのまとめ</p>

取組の背景(1)

日本料理等の世界的人気、教育環境の未整備

日本食レストランは約2.4万店(2006年)→約5.5万店(2013年)→約8.9万店(2015年)に増加。



取組の背景(1)

日本料理等の世界的人気、教育環境の未整備

海外における日本料理レストランは約**89,000**店
日本料理は今や世界的な人気

- ・ 海外は正統的な日本料理を教育する機関はほとんどない
- ・ 海外から日本への留学に関しても特に日本語や経済的な問題が大きい。

6

取組の背景(2)

日本の調理業界における専門教育のミスマッチ等

日本国内での外食産業の売上は**24兆円**と巨大

①調理に関する専門教育は調理師養成施設(専修学校、高校、短大)と栄養士・管理栄養士養成施設(大学、短大、専修学校)であり、その他の専門教育を実施している教育機関はほとんどない。

②調理師養成施設の卒業生の多くは専門料理(レストラン、ホテル等)への就職であり、これも外食産業全体の一部でしかない。

③外食産業の今や中心を成すファミリーレストラン、ファーストフード等やコンビニエンス・ストアや持ち帰り弁当などに代表される中食分野等の企業の多くは、専門教育機関(栄養士・管理栄養士養成施設、調理師養成施設)以外の出身者である。

④管理栄養士においては、国家試験の科目の多くは調理以外の医学的、衛生的なものであり、調理に関する専門技術・専門知識はあまり重要視されていない。

7

取組の背景(3)

日本の調理業界の現状

- ⑤日本の外食産業の技術レベルは世界的に見て極めて高い。これに対し、日本の調理に関する専門教育機関出身者の専門技術・専門知識は世界的には決して高いレベルとは言い難いのが実情である。また、外食産業における経営的な科目の授業もあまり行われてこなかった。
- ⑥しかしながら、従来は日本の外食産業においては終身雇用等の人事慣行の下、長期間の主に企業内OJT教育が行われていたため、最終的に上述のような世界的に極めて高い技術レベルとなってきた。
- ⑦近年、日本企業はさまざまな理由からこれまでのような長期間にわたる企業内教育を実施することが困難になってきている。しかし、厳しい企業間競争の中で、消費者の高いニーズを満足させるにはこれまでと同様な高度な技術が求められている。
- ⑧さらに、今後の調理業界への新卒者の確保は、労働条件等の問題から厳しくなるものと見込まれている。

8

取組の背景(4)

新学校種の創設および大学等の調理教育への参入

- ①厳しい少子化の中、調理専門教育機関は生き残りのためにも産業界のニーズに今まで以上に応える人材の教育を模索している。また、平成26年度から始まった専門学校における**職業実践専門課程**においても産業界との連携が強く求められている。さらに現在検討中の**職業教育における新たな学校種**においてもこのことはより強く求められるものと予想される。
- ②近年、既存の4年大学で、これまでの栄養士・管理栄養士養成施設とは異なる、**調理業界における経営専門知識等を教育する学部学科の新設**が検討されている。この分野の教育機関に関しては日本には従来はなく、カリキュラム等の課題がある。

9

平成27年度 成果概要(1) 国内調理企業等への人材ニーズのアンケート調査

平成26年度の取り組み 調理関係者に対する聞き取り調査

- (1)ロイヤルホールディングス
ロイヤルホスト営業企画本部長 佐々木徳久氏 他3名
- (2)料亭「菊の井」主人 村田吉弘氏
- (3)レストラン Solaオーナーシェフ 吉武広樹氏
- (4)レストラン AU 14 Fevrier Saint-Amour Bellevue
オーナーシェフ 濱野雅文氏
- (5)ヒルトン福岡シーホーク総支配人 クリスチャン・ポーター氏
- (6)中村学園事業部 総務部人事・庶務課長 仲 範明氏 他1名

12

平成27年度 成果概要(1) 国内調理企業等への人材ニーズのアンケート調査

- (1)調査方法 日本料理店、ホテル等への郵送による
アンケート調査

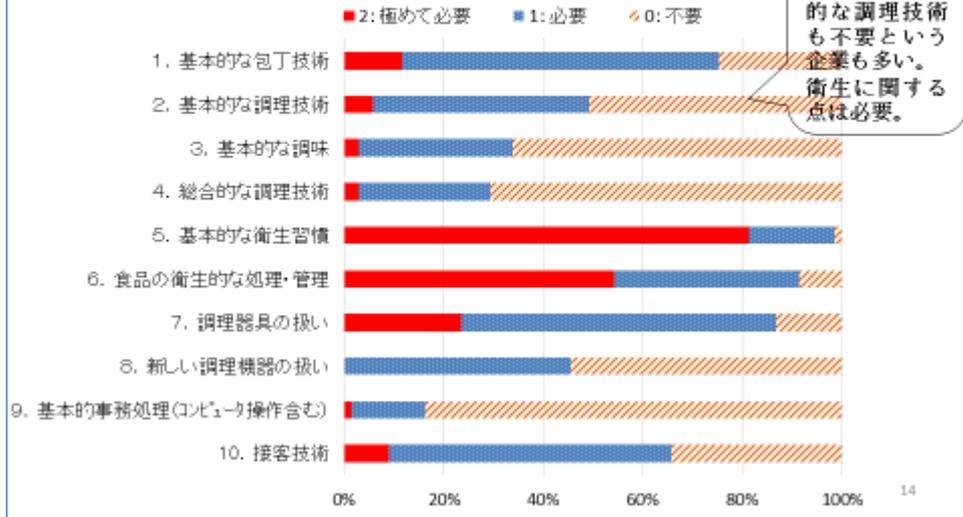
- (2)送付先および回収率

	発送数	回答数	回収率
九州地区(福岡、熊本、大分)	59	29	49%
京都地区	75	41	55%
合計	134	70	52%

13

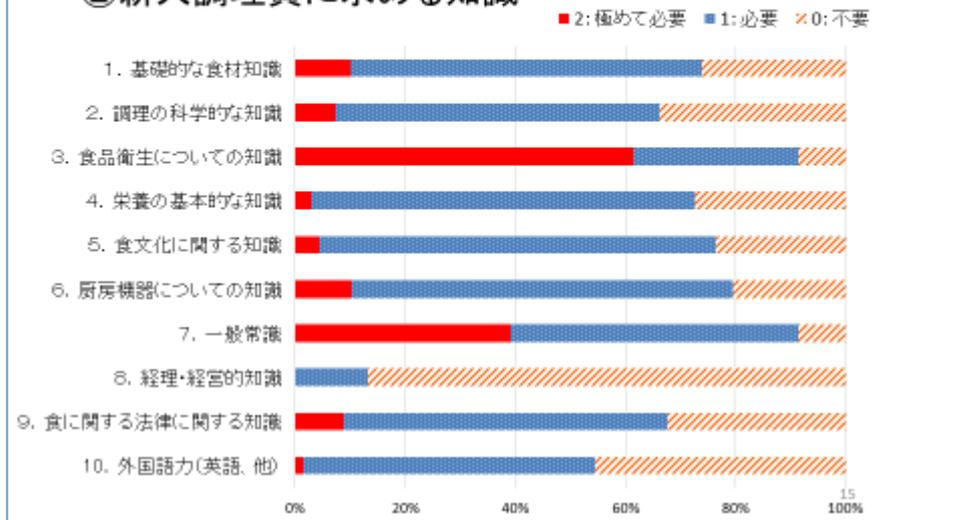
平成27年度 成果概要(1) 国内調理企業等への人材ニーズのアンケート調査

①新人調理員に求める技術



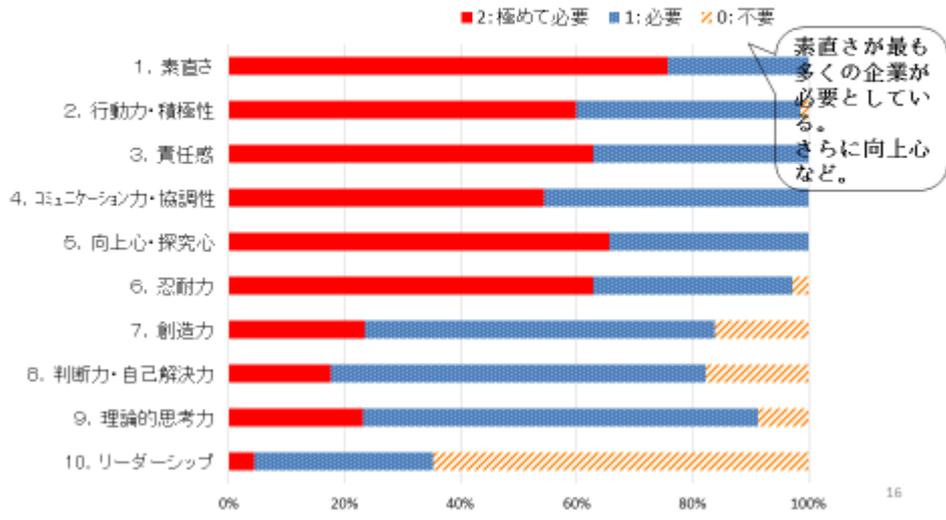
平成27年度 成果概要(1) 国内調理企業等への人材ニーズのアンケート調査

②新人調理員に求める知識



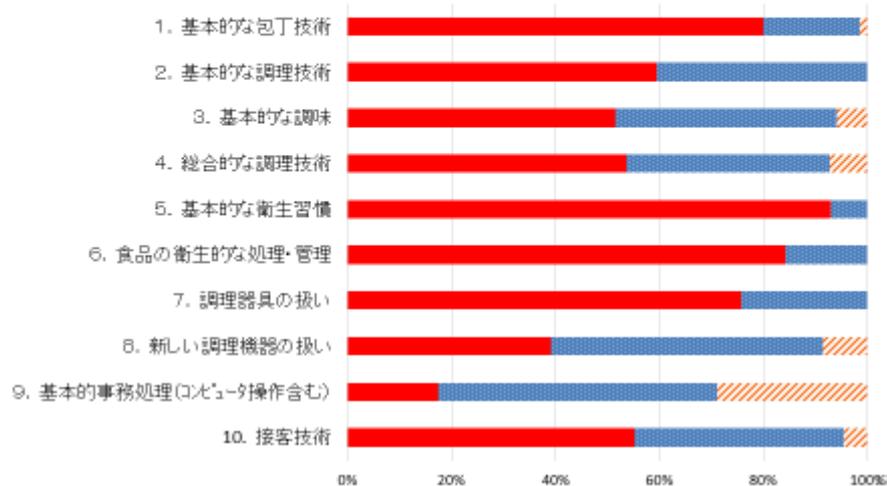
平成27年度 成果概要(1) 国内調理企業等への人材ニーズのアンケート調査

③新人調理員に求める資質



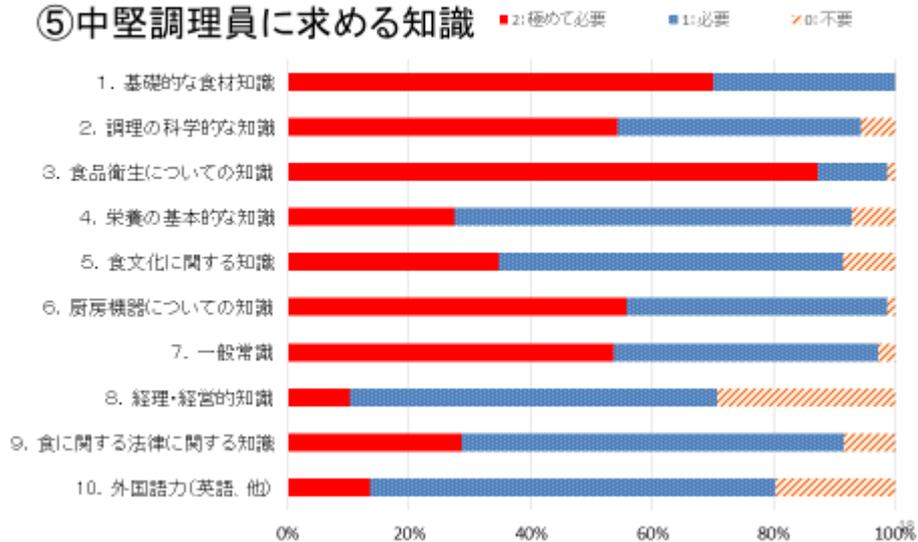
平成27年度 成果概要(1) 国内調理企業等への人材ニーズのアンケート調査

④中堅調理員に求める技術



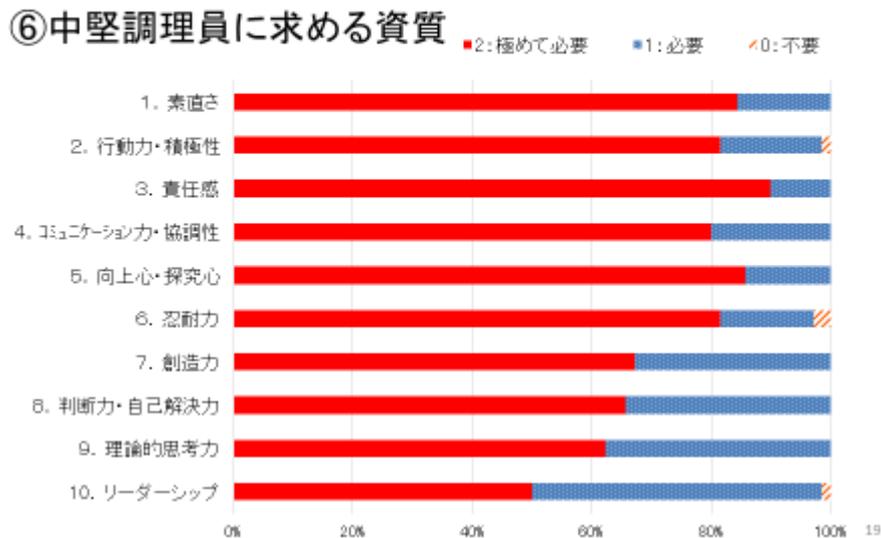
平成27年度 成果概要(1) 国内調理企業等への人材ニーズのアンケート調査

⑤中堅調理員に求める知識



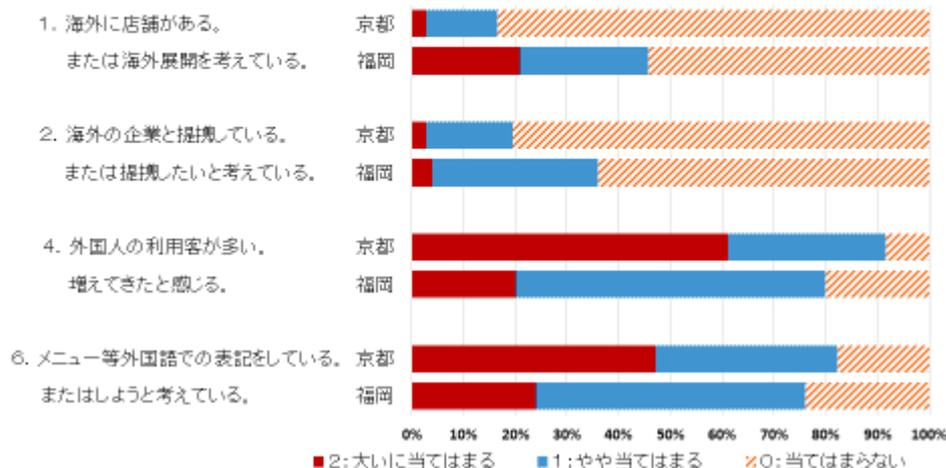
平成27年度 成果概要(1) 国内調理企業等への人材ニーズのアンケート調査

⑥中堅調理員に求める資質



平成27年度 成果概要(1) 国内調理企業等への人材ニーズのアンケート調査

⑧「調理業界の”グローバル化(国際化)”を感じる事柄 【京都・福岡比較】



平成27年度 成果概要(1) 国内調理企業等への人材ニーズのアンケート調査

人材ニーズのアンケート調査まとめ

①求められる技術、知識等について

- 新人調理員に求めるものは、
専門技術・専門知識よりも、素直さ、向上心などを重要視している。
- 中堅調理員までに求めるものは、
 - 調理技術のほか、新調理機器の技術や接客技術、コンピュータ技術等も
 - 食材知識や調理科学の知識のほか、経営的な知識や厨房機器に関する知識
 - リーダーシップのほか、判断力、創造力

②九州地区と京都地区の比較

- 求められる技術、知識等については、両地域に大きな差は認められなかった。
- 「国際化」を意識する点において、すでに外国人観光客の多い京都地区は、これらの受け入れについての意識が高いのに対し、九州地区は海外進出や海外との提携に積極的な傾向が見られた。

平成27年度 成果概要(2) 海外の先進的調理専門教育機関の教育調査

■調査地 アメリカ合衆国

■調査訪問校案

- ①Culinary Institute of America (CIA)
世界的に評価が高い調理専門教育機関
- ②School of Hotel Administration (SHA), Cornell University
ホスピタリティ産業人材養成で評価が高い大学
- ③Kapi'olani Community College, University of Hawaii
ハワイ地域における調理教育の拠点校

■調査目的

- (1)カリキュラムの詳細調査 ①～③
- (2)モジュール型調理専門教育の実状調査 ①～③
- (3)飲食業経営者養成教育における調理教育調査 ①～③
- (4)地方調理人材養成教育 ③
- (5)職業教育機関と大学との連携 ①～③

22

平成27年度 成果概要(2) CIA 海外の先進的調理専門教育機関の教育調査

①Culinary Institute of America (CIA)

- ・2年間のAOS (Associates Occupation Study) 課程と
4年間のBPS (Bachelor Professional Study) 課程
- ・基本は3週間のモジュール実習授業



23

平成27年度 成果概要(2) CIA 海外の先進的調理専門教育機関の教育調査

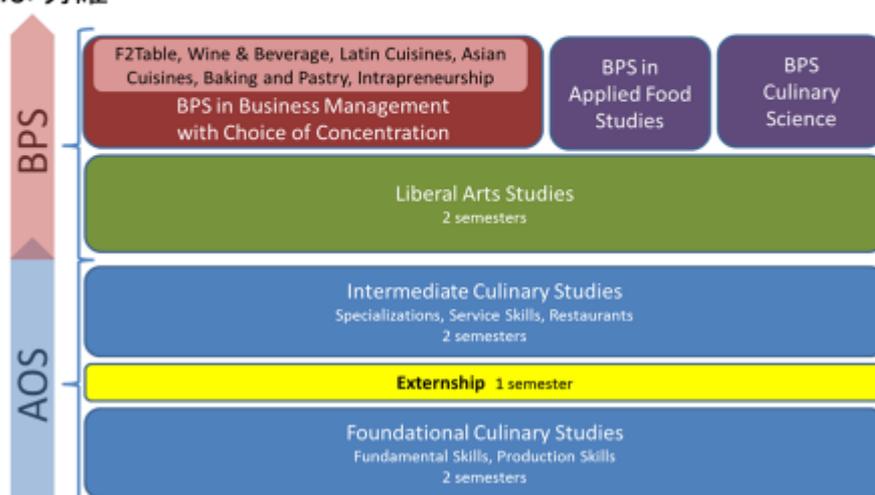
歴史

- 1946年 第2次世界大戦後の退役軍人の男性のみを入学対象とする職業訓練校としてコネティカット州のエール大学構内にThe New Heaven Restaurant Institute開校。
- 1971年 Associates in Occupational Studies(職業準学士号)を全米初で取得可能となる。
- 1972年 学生数が約1,000名に達し、現在のハイドパークにあった修道院を買収し、移転。
- 1973年 校内に実習レストラン2施設を開業。
- 1984年 生涯学習センター(continuing education center)を開設。社会人対象の短期職業教育を開始する。
- 1990年 製菓製パン施設を設置。
- 1993年 学士号取得プログラムを開設。 Conrad N.Hilton Libraryを開設。
- 1995年 カリフォルニア州セントヘレナにGreystone校を開校。
- 2008年 テキサス州サンアントニオにSan Antonio校を開校。
- 2010年 シンガポールにシンガポール工科大学およびTemasek Polytechnic(淡馬錫理工学院)と連携してシンガポール校を開校。

24

平成27年度 成果概要(2) CIA 海外の先進的調理専門教育機関の教育調査

カリキュラムの構造は以下のとおりであり、各学年の目的は明確



平成27年度 成果概要(2) CIA 海外の先進的調理専門教育機関の教育調査

3週間毎の入学式および卒業式、
3週間単位のモジュール構成の授業



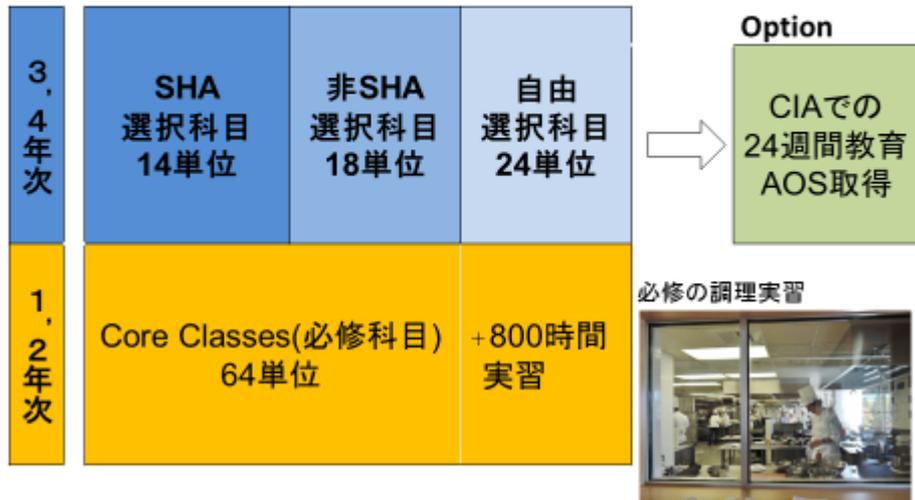
平成27年度 成果概要(2) SHA, Cornell Univ. 海外の先進的調理専門教育機関の教育調査

SHA(School of Hotel Administration)概要

- ・1922年設立のホスピタリティ産業に係るイノベーション人材を育成する学部
- ・世界で唯一、AACSB(The Association to Advance Collegiate Schools of Business)から単独のホスピタリティ・マネジメントの学部として認証を受けている。
- ・教員数は60名
- ・学生数は、2014年秋時点で931名。30ヶ国を超える国から集まっている。
- ・毎年、約50名以上の学生が3年次に海外留学を行っている。
- ・全ての学生がインターンシップに参加している(卒業要件)
- ・毎年、250名のホスピタリティ業界のリーダーが授業で講演等を行っている。
- ・13,000名の卒業生ネットワークがあり、世界55の地域で同窓会活動を実施。

平成27年度 成果概要(2) SHA, Cornell Univ. 海外の先進的調理専門教育機関の教育調査

・4年間のカリキュラムの構造は以下のとおり



平成27年度 成果概要(2) SHA, Cornell Univ. 海外の先進的調理専門教育機関の教育調査

Core Classes(必修科目) 64単位

- ・専門科目の授業の60%は簿記やソフトウェアの使い方といった実務的なものである。
- ・調理実習も必修である。



平成27年度 成果概要(2) Kapi'olani CC, Hawaii
海外の先進的調理専門教育機関の教育調査

③Kapi'olani Community College, Univ. of Hawaii

□地域に根差した教育目標

- 1) アジア・太平洋地域の料理と伝統的な西洋料理の融合
- 2) ネイティブハワイ人および他の少数民族の小児肥満症と健康問題の防止

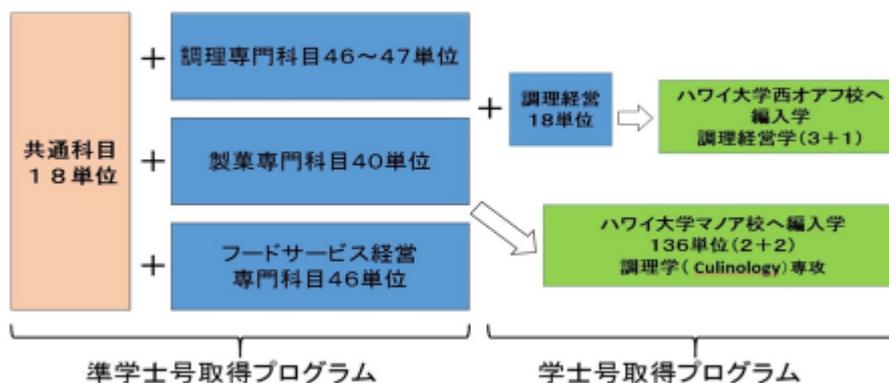
□多様な教育コース

- 1) 2年間の準学士(Associate in Science)コース
 - ・調理コース ・製菓コース ・フードサービス経営コース
- 2) 4年大学への接続コース
- 3) 8～39単位のCertificateコース

31

平成27年度 成果概要(2) Kapi'olani CC, Hawaii
海外の先進的調理専門教育機関の教育調査案

2) 4年大学への接続コース



※モジュール実習授業
(コミュニティ・カレッジの単位取得の特性から)

32

平成27年度 成果概要(2) 海外の先進的調理専門教育機関の教育調査案

各教育機関の授業料

教育機関名	授業料等	摘要
CIA	1、2年次計61,570ドル(約760万) 3、4年次計57,340ドル(約700万)	
SHA, Cornell	年間48,880ドル (4年間で約2,500万円)	就職分野で最も多いのは不動産業 就職企業はゴールドマン・サックス
Kapi'olani CC	1単位120ドル(ハワイ住民) 2年間64単位7,680ドル(約92万円)	

アメリカの評価が高い高等教育機関の授業料等は極めて高額なところが多い。
その場合、その授業料(投資)を回収できる就職先の選定が重要となる。

33

平成27年度 成果概要(3) どんぶり調理モジュールの実証講座の実施

【日本料理の教育におけるモジュールプログラムの開発】 「どんぶり」を取り上げた背景

日本の教育機関の問題点

理 由

①教育機関側に高級料理を教えようという意識が強すぎ、**ご飯を炊く、煮たり焼いたりする基本的な技術ができない**学生が多い。

①各授業における**技術評価を行わない**ことが多い。行っても**曖昧な評価基準**であることが多い。

②高級会席料理を1年間あるいは2年間という在学期間を通して**散漫に教育**するため、**効果的でない**ことが多い。

「もっと調理の基本がきちんとできる」ように集中的に教育した方が効果的ではないか。

平成27年度 成果概要(3)
どんぶり調理モジュールの実証講座の実施

【どんぶり調理モジュールの特徴】

- ①どんぶり調理は比較的平易であるが、煮る、焼く、揚げる、刺身等の**日本料理の基本的な調理の多くが含まれている**ことからモジュールプログラムとすることに適している。
- ②海外においても日本のどんぶりは人気があり、このモジュールプログラム単独でも**海外でも十分に教育ニーズがある**ものと予想される。

平成27年度 成果概要(3)
どんぶり調理モジュールの実証講座の実施

【どんぶり調理モジュールの授業の特徴】

- ①オーストラリアの職業教育の指導方法であるトレーニングパッケージに基づいて作成したので、**授業の到達目標が明確**である。
- ②**客観的な評価**を各どんぶりごとに行う。
- ③**評価を数値化**して明確に行う。
- ④**1人ずつの実習**を行う。
- ⑤**どんぶりのみ集中**して教える。
- ⑥今回のために作成したテキストに基いて行う。
このテキストで使用するレシピは、全て**分量は重量で記載**する。

36

平成27年度 成果概要(3) どんぶり調理モジュールの実証講座の実施

①実証講座の概要

中村調理製菓専門学校および京都調理師専門学校の2校で実施

	中村調理製菓専門学校	京都調理師専門学校
基本となるどんぶりモジュール	<ul style="list-style-type: none"> ・総授業時間数24時間 ・9種類の代表的な丼の授業 ・各回の授業での評価項目が明確に規定されている。 ・包丁の研ぎ方等の基本は含まれていない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・総授業時間数90時間 ・21種類の丼の授業 ・各回の授業での評価項目が明確に規定されている。 ・包丁の研ぎ方、炊飯、出しの取り方などの基本からレストラン等を使った演習授業も含む
実証授業の対象	調理師科2年次の学生10名 調理業務従事者10名 合計20名	京都製菓専門学校学生10名 (調理経験はほとんど無し)
実施日時	11月14日(土) 9:30～12:30 13:30～15:30 各3時間 合計6時間	11月18日、19日、20日、 21日、26日(4日連続授業と試験) 各2時間半、合計12時間半
主な特徴	調理のポイントをわかりやすく示し、これに基づく評価表を作成した。	調理のポイントをわかりやすく示し、これに基づく 評価表を数値化 して作成した。

平成27年度 成果概要(3) どんぶり調理モジュールの実証講座の実施

【どんぶりのモジュールカリキュラム(福岡)中級程度】

回	講義の概要	回	講義の概要
1	1 丼の概論 どんぶりとは ①どんぶりの分類、どんぶりの歴史 ②どんぶりの献立、汁物、添え物との組み合わせ	7	2)揚げ物系丼 ①天井 天ぶらの調理 材料の扱い、衣、揚げ油の温度管理、天つゆ、薬味
2	2 どんぶりの衛生 魚、肉、野菜、卵の衛生について ①衛生的な材料の扱い方 ②生物調理(刺身、漬物の扱い)の衛生 ③加熱調理(魚、肉、卵)の衛生	8	②かき揚げ丼 かき揚げの調理、盛り付け 天つゆ、薬味
3	3 どんぶりのごはんの炊き方と汁物の調理 1 ①白飯の調理、計量、洗米、加水、加熱 ②汁物(味噌仕立て)	9	3)焼き物系丼 ①鰻丼、うなぎのさばき方、焼き方、たれ 盛り付け
4	4 どんぶりのごはんの炊き方と汁物の調理 2 ①すし飯 ②汁物の調理(すまし仕立て)	10	②ステーキ丼 牛肉の種類、部位、焼き方、ソース、 付け合せ 盛り付け
5	5 どんぶりの作り方 1)煮物系丼 ①親子丼など 鶏肉の扱い方と加熱、 卵の加熱(卵とじ)の仕方	11	③豚の生姜焼き丼 豚の生姜焼き調理、豚肉の加熱、たれ 盛り付け
6	②牛丼 煮物調理、肉の加熱など	12	4)刺身系のどんぶり ①海鮮丼 刺身の調理 刺身の引き方、衛生、たれ 盛り付け
		13	②ちらし海鮮丼 散らし寿司の調理、すし飯、刺身、卵 そぼろなど

平成27年度 成果概要(3) どんぶり調理モジュールの実証講座の実施

①実証講座の概要

中村調理製菓専門学校および京都調理師専門学校の2校で実施

	中村調理製菓専門学校	京都調理師専門学校
基本となる どんぶり モジュール	<ul style="list-style-type: none"> ・総授業時間数24時間 ・9種類の代表的な丼の授業 ・各回の授業での評価項目が明確に規定されている。 ・包丁の研ぎ方等の基本は含まれていない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・総授業時間数90時間 ・21種類の丼の授業 ・各回の授業での評価項目が明確に規定されている。 ・包丁の研ぎ方、炊飯、出しの取り方などの基本からレストラン等を使った演習授業も含む
実証授業の 対象	調理師科2年次の学生10名 調理業務従事者10名 合計20名	京都製菓専門学校学生10名 (調理経験はほとんど無し)
実施日時	11月14日(土) 9:30～12:30 13:30～15:30 各 3時間 合計 6時間	11月18日、19日、20日、 21日、26日(4日連続授業と試験) 各 2時間半 、合計 12時間半
主な特徴	調理のポイントをわかりやすく示し、これに基づく評価表を作成した。	調理のポイントをわかりやすく示し、これに基づく 評価表を数値化 して作成した。

平成27年度 成果概要(3) どんぶり調理モジュールの実証講座の実施

【どんぶりモジュール実習風景（福岡）】



平成27年度 成果概要(3)

どんぶり調理モジュールの実証講座の実施

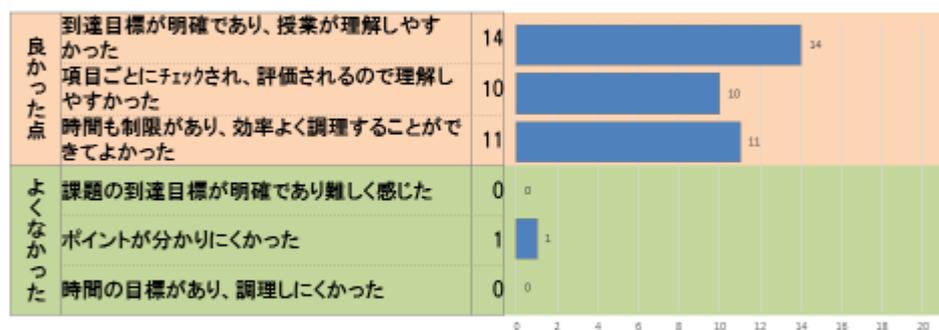
【どんぶり調理モジュール実証授業評価基準（福岡）】

料理名	内 容	評 価			先生からのコメント	
		合 格				不 合 格
		A	B	C		
煮物系 親子どんぶり どんぶり	1鶏肉の下処理(切り方、下味など)	A	B	C	F	
	2野菜の下処理(洗浄・切り方など)	A	B	C	F	
	3煮汁の割り合(調味)	A	B	C	F	
	4鶏肉の加熱・煮方	A	B	C	F	
	5野菜の加熱	A	B	C	F	
	6具材と煮汁のバランスと味	A	B	C	F	
	7卵の扱いと加熱方法	A	B	C	F	
	8盛り付け(ご飯と具の量・外観)	A	B	C	F	
	9衛生(服装・調理操作・実習台周辺など)	A	B	C	F	
	8片付け	A	B	C	F	
	制限時間10分	10分以内			10分超過	

平成27年度 成果概要(3)

どんぶり調理モジュールの実証講座の実施

【どんぶり調理実習授業の受講生の感想(福岡)】



平成27年度 成果概要(3)

どんぶり調理モジュールの実証講座の実施

【どんぶりモジュールの評価会議（福岡）】



43

平成27年度 成果概要(3)

どんぶり調理モジュールの実証講座の実施

【どんぶりモジュールの結果概要（福岡）】

<p>授業評価 会議の 意見</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・モジュール型授業は特定の内容を系統立てて学ぶので、受講生にわかりやすい授業である。 ・達成目標が明確であり、受講生の授業が理解しやすかった。 ・今回は評価基準のABCが曖昧であった。 ・評価基準の数値化が重要である。 ・レシピは、重量で記載しており、数値化できていてよかった。 ・どんぶりに関しては「完成形」が見えやすい為、やりがいに繋がる点がメリットとなる。基本的なものがきちんとできることを目指す。 ・失敗させないように指導するのではなく、失敗しても成功してもいずれも勉強になる。受講生が考え思考力をつける指導法にした方がよい。 ・実習授業担当教員が受講生20名に対し、3名で指導、評価したが、受講生10名に教員1名くらいが現実的であるが検討が必要。 ・丼を学びたいという受講生には興味深い為、丼への学習意欲が低い受講生にとっては辛い授業となる。
<p>受講者の アンケート 結果</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・達成目標が明確であり、授業が理解しやすかった。 ・一人実習だったので、実技の習得ができやすかった。 ・どんぶりだけを習ったので、解りやすかった。

平成27年度 成果概要(3)

どんぶり調理モジュールの実証講座の実施

【どんぶりモジュールカリキュラム(京都) 初級程度】

回数	時間	授業テーマ	実習成立
1	1	1. 丼について	1. 水菜と揚げの煮浸し
	2	2. 食品の衛生	
	3	3. だし汁の引き方	
2	1	1. 米の炊き方	1. 白濁飯 2. 厚揚げと小松菜の煮物
	2	2. 野菜の切り方	
	3	3. だし汁の調味	
3	1	1. 煮る1	1. 玉子丼 2. きつね丼
	2	2. 煮る2	
	3	3. 煮る3	
4	1	1. 煮る2	1. 木の葉丼 2. 牛丼
	2	2. 煮る3	
	3	3. 煮る4	
5	1	1. 煮る3	1. 親子丼 2. 豚丼
	2	2. 煮る4	
	3	3. 煮る5	
6	1	1. 煮る4	1. 佃人丼 2. すき焼き丼
	2	2. 煮る5	
	3	3. 煮る6	
7	1	1. 小鉢各種1	1. 牛蒡と蓮根のきんぴら 2. 国産味噌 豆腐 茗荷
	2	2. 汁物・吸物1	
	3	3. 汁物・吸物2	
8	1	1. 小鉢各種2	1. 胡瓜とじゃこ、寒木の助の物 2. 赤だし汁 焼き湯葉 三つ葉
	2	2. 汁物・吸物2	
	3	3. 汁物・吸物3	
9	1	1. 小鉢各種3	1. 油豆腐と椎茸の押し 2. 三度豆の胡麻和え 3. 吸物 かき玉
	2	2. 汁物・吸物3	
	3	3. 汁物・吸物4	
10	1	1. 実技試験	5人前のどんぶり、汁物、小鉢を調理する
	2	2. 実技試験	
	3	3. 実技試験	
11	1	1. 揚げ61	1. 野菜のてんぷら 2. つぶ羊 菜豆 巻子 湯吞 3. 大葉 湯粉 天つゆ
	2	2. 揚げ62	
	3	3. 揚げ63	
12	1	1. 揚げ62	1. 魚介類の天ぷら 2. 東北 鱈 穴子 青魚 天つゆ
	2	2. 揚げ63	
	3	3. 揚げ64	
13	1	1. 揚げ63	1. 海老天丼 2. かき揚げ丼
	2	2. 揚げ64	
	3	3. 揚げ65	
14	1	1. 揚げ64	1. から揚げ丼 2. すまし汁 焼きかきと水菜 3. 水菜と湯葉のみぞれ和え
	2	2. 揚げ65	
	3	3. 揚げ66	
15	1	1. 組合丼1	1. トンカツとじ丼 2. 胡麻としめじの漬し 3. 潮汁 蛤蜊い ニつ葉
	2	2. 組合丼2	
	3	3. 組合丼3	
16	1	1. 組合丼2	1. 味噌カツ丼 2. ソースかつ丼 3. 田舎味噌 揚げ豆腐 釜
	2	2. 組合丼3	
	3	3. 組合丼4	
17	1	1. 組合丼3	1. チキンカツとじ丼 2. 胡麻と椎茸の胡麻和え 3. 赤だし汁 豆腐 三つ葉
	2	2. 組合丼4	
	3	3. 組合丼5	
18	1	1. 組合丼4	1. 海老天とじ丼 2. すまし汁 焼き湯葉 三つ葉 3. 胡麻芥子和え
	2	2. 組合丼5	
	3	3. 組合丼6	
19	1	1. 実習演習性	これまでに習った丼、小鉢、汁物の内、定められた献立を実際の営業と同様に提供
	2	2. 実習演習性	
	3	3. 実習演習性	
20	1	1. 実技試験	5人前のどんぶり、汁物、小鉢を調理する
	2	2. 実技試験	
	3	3. 実技試験	
21	1	1. 焼く1	1. 焼井 2. 肝吸い 3. 焼く2
	2	2. 焼く2	
	3	3. 焼く3	
22	1	1. 焼く2	1. 牛蒡餅り焼き丼 2. 牛ステーキ丼 3. 新巻サラダ 4. 漬物
	2	2. 焼く3	
	3	3. 焼く4	
23	1	1. 焼く3	1. 豚生揚げ焼き丼 2. 豚餅り焼き丼 3. 蓮根胡麻和え
	2	2. 焼く4	
	3	3. 焼く5	
24	1	1. 焼く4	1. 鶏餅り焼き丼 2. 白和え 3. 五目味噌汁
	2	2. 焼く5	
	3	3. 焼く6	
25	1	1. 生食1	1. 鯛の三枚おろし 切りだし 2. 魚の下ろし 3. 熱火丼
	2	2. 生食2	
	3	3. 生食3	
26	1	1. 生食2	1. ばくばく丼 2. 餅 餅 オクラ 山芋 納豆 茗荷 湯吞 3. 赤だし汁 数徳助 茗
	2	2. 生食3	
	3	3. 生食4	
27	1	1. 生食3	1. 海鮮どんぶり 2. 鶏 餅 高菜 サーモン 帆立 牡丹漬き いくら 湯吞 山菜 3. すまし汁 焼き湯葉 水菜 焼子
	2	2. 生食4	
	3	3. 生食5	
28	1	1. 生食4	1. 散らし寿司丼 2. 山掛け丼 3. 潮汁 鯛 葱 生巻
	2	2. 生食5	
	3	3. 生食6	
29	1	1. 実習演習性	これまでに習った丼、小鉢、汁物の内、定められた献立を実際の営業と同様に提供
	2	2. 実習演習性	
	3	3. 実習演習性	
30	1	1. 実技試験	5人前のどんぶり、汁物、小鉢を調理する
	2	2. 実技試験	
	3	3. 実技試験	

平成27年度 成果概要(3)

どんぶり調理モジュールの実証講座の実施

【どんぶりモジュール(京都) 授業風景】



平成27年度 成果概要(3) どんぶり調理モジュールの実証講座の実施

【どんぶりモジュール 最終評価基準(京都)】

	評価項目	評 価			不合格 F
		A	B	C	
炊飯	① 野菜類の切り出し D6-D20(1cm幅)	水の計量が出来ている 焦がさず炊飯できている	水の計量が出来ている 薄い茶色の焦げがある	水の計量が出来ている おこげが出来ている	水の計量が誤っている 黒い焦げが出来ている
	① 鶏肉の切り出し (2cm角)	1.5~2.5cm	1.0~1.4cm 2.6~3.0cm	0.5~0.9cm 3.1~3.5cm	0.5cm以下 3.5cm以上
親子丼	② 野菜類の切り出し (玉葱薄切り・三つ葉3cm)	玉葱(5mm以内) 三つ葉(誤差5mm)	玉葱(6~8mm) 三つ葉(誤差1cm)	玉葱(9~10mm) 三つ葉(誤差1.5cm)	玉葱(11mm以上) 三つ葉(誤差1.6cm以上)
	③ 煮汁の調味	計量が適切で味見も 出来ている	計量にやや誤りがある が味見をして調整 されている	計量にやや誤りがある 、もう少し調整 が必要	計量に誤りがあり、 味見をしていない
	④ 具材の焼き加減 (火入れ具合)	決められた時間、適 切な火力で焼かれ火 が通っている	火力が強くやや焼き すぎている	火力が強く火通しが やや浅い	火力調整が悪く、生、 或いは焦げている
	⑤ 玉子の扱い、火入 れ加減	全体に均一な 半熟状態	加熱ムラはあるが 適度な半熟状態	加熱ムラがあり 半熟状が疎ら	加熱不足で生々しい 加熱すぎて半熟が 見当たらない

平成27年度 成果概要(3) どんぶり調理モジュールの実証講座の実施

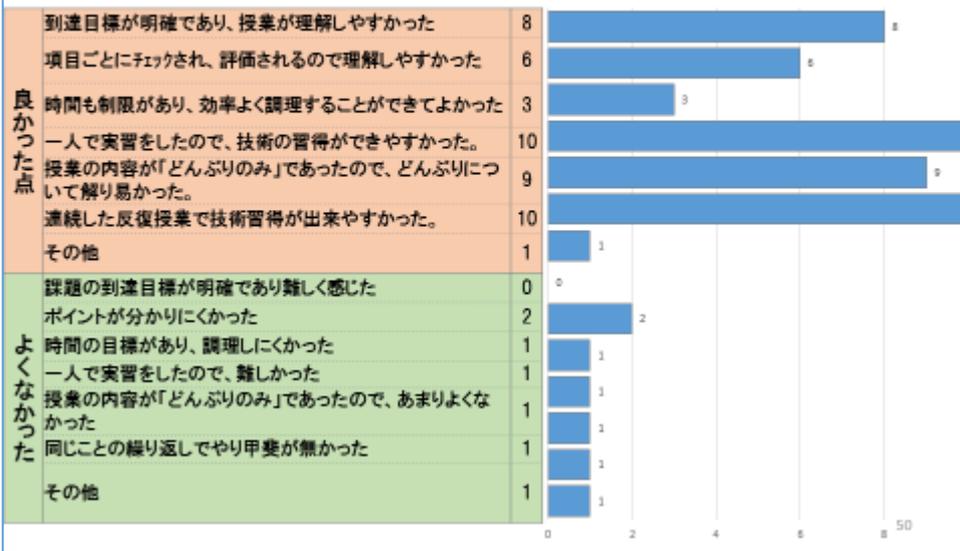
【どんぶりモジュール 最終評価基準(京都)】

	評価項目	評 価			不合格 F
		A	B	C	
炊飯	① 炊飯の水加減 火加減は適切か	水の計量が出来ている。 焦がさず炊飯できている	水の計量が出来ている 薄い茶色の焦げがある	水の計量が出来ている おこげが出来ている	水の計量が誤っている 黒い焦げが出来ている
衛生	① 素材の取り扱い、 保存	冷蔵庫を活用し、適 切な保存が出来ている	整理整頓ができ綺麗 に整っている	仕分けは出来るがや や整理が雑	食材の放置、混在が 目立つ
	② 器具の洗浄、 取り扱いは適切か	洗い物を濡れずに整 頓できている	洗い物がやや溜まる が周囲の整頓は出来 ている	やや散らかるが器具 の取り扱いや整理は 出来る	整理整頓が出来ず、 煩雑
商品価値	① 仕上がりに均 一性があり、 商品価値はある か	同じものが綺麗に調 えられている	ややバラつきはある が丁寧に出来ている	いくつかバランスが 悪いところもあるが 何とか出来ている	同じものが無く、極 端に不均一
	② 見栄えよく盛り つけられているか	彩りもよく綺麗に盛 りつけられている	丁寧に盛りつけてい るがややバラつきが ある	意識して盛りつけて いるが器の汚れ等も う少し	盛りつけが雑で食欲 がわかない
	③ 仕上がり時間 に遅れが無い か	時間内に調理出来ている 2種のどんぶりを各5杯ずつを80分			80分オーバー

平成27年度 成果概要(3)
 どんぶり調理モジュールの実証講座の実施
 【どんぶりモジュール(京都) 授業評価風景】



平成27年度 成果概要(3)
 どんぶり調理モジュールの実証講座の実施
 【どんぶり調理実証授業の受講生の感想(京都)】



平成27年度 成果概要(3)

どんぶり調理モジュールの実証講座の実施

【どんぶりモジュールの結果概要（京都）】

<p>授業評価 会議の 意見</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・達成目標および評価基準が明確で、受講生にも目標がわかりやすく真剣に練習をして最終試験に臨んでいたため良い結果が得られた。 ・受講生は、調理未経験者がほとんどであったが、4日間の連続授業で技術が上達したことを自ら実感して充実感を感じていた。 ・モジュール型の授業は初心者の受講生でも、短期間で集中して実施することで、反復練習により習得効果が高く、受講生の授業の充実感や満足感がやる気に繋がり良い成果を上げた。 ・計量から全て1人で、料理を仕上げることで、学習効果が上がった。 ・1人実習の成果は、他人任せにしないことで集中力があがること、素人だった者が徐々に習得していく様子が目に見えてわかった。 ・モジュール型の授業運営はその特化した内容や運営において有効であると考え、その対象や経験年数、熟練度など、それぞれに評価基準を細かく設定し、目標に合わせた組立、運営が必要であると感じた。
<p>受講者の アンケート 結果</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・達成目標が明確であり、授業が理解しやすかった。 ・1人実習だったので、実技の習得ができやすかった。 ・連続した反復練習で、実技の習得ができやすかった。 ・どんぶりだけを習ったので、解りやすかった。

平成27年度 成果概要(4)

国内調理教育機関のカリキュラムマップ等の調査

■調査対象教育機関

- ①中村調理製菓専門学校
- ②京都調理師専門学校

■両校とも、調理業界の人材ニーズに応えるため授業以外のさまざまな教育プログラムにより調理専門人材を育成している。

⇒従来のカリキュラム・マップではなく
教育プログラム・キューブでの表記の提案

平成27年度 成果概要(4)

国内調理教育機関のカリキュラムマップ等の調査

カリキュラムマップの例 中村調理製菓専門学校調理師科2年コース

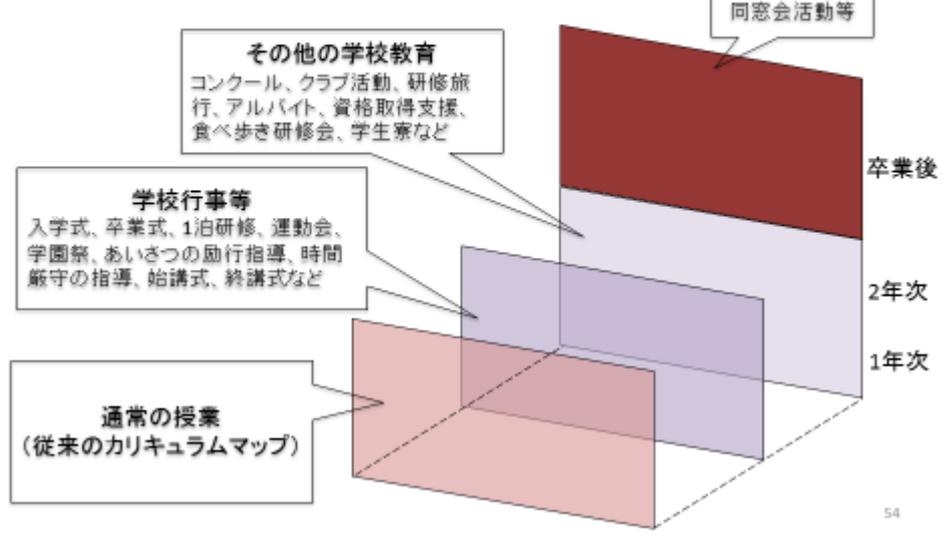
①授業等		厚労省 規定科目	規定外 必修科目	規定外 選択科目				
大分類	調理科定必修科目等	衛生関係	食品と栄養	専門知識	サービス	経営	コンピュータ	インターンシップ
中分類	調理技術	調理理論		食文化ほか				
2年次	レストラン オペレーション 実習 調理実習IV 調理実習III 調理実習II	メニュー作成論 調理示範VI 調理示範V 調理理論III 調理実験	食品衛生 実習 食品 安全衛生IV 食品 安全衛生III 公衆衛生学II	ビシレージュ論 食品学II 栄養学II	英語II 英語I フランス語IV フランス語III	科数校通 サービスII 科数校通 サービスI	飲食業 経営理論	通訳 校外実習 調理 校外実習II
1年次	新築実習 基本 調理実習II 基本 調理実習I 調理実習II 調理実習I	調理示範IV 調理示範III 調理示範II 調理示範I 調理理論II 調理理論I	食品安全衛生II 食品安全衛生I 公衆衛生学I	食品学I 栄養学II 栄養学I	フランス語II フランス語I マナー学 調理師と社会 食文化概論		コンピュータ 実習II コンピュータ 実習I	調理 校外実習I

53

平成27年度 成果概要(4)

国内調理教育機関のカリキュラムマップ等の調査

教育プログラム・キューブの概念



54

平成27年度 成果概要(4)

国内調理教育機関のカリキュラムマップ等の調査

分類	中村調理製菓専門学校	京都調理師専門学校
授業等	通常の授業	通常の授業
学校行事等	入学式、卒業式、1泊研修、 運動会、学園祭 あいさつの励行指導、時間厳守 の指導、始講式、終講式	入学式、卒業式、スポーツフェスティ バル、正餐会、あいさつの励行指導、 時間厳守の指導、みだしなみ指導、 清掃の励行
その他の 学校教育	コンクール、クラブ活動、 学生寮、アルバイト 同窓会活動(卒業後)	コンクール、クラブ活動、研修旅行、 アルバイト、資格取得支援、専科、 食べ歩き研修会、 同窓会活動(卒業後)

55

平成27年度 成果概要(4)

国内調理教育機関のカリキュラムマップ等の調査

(1)中村調理製菓専門学校 教育プログラム・キューブ

調理師科2年コース

大分類 中分類	①授業等			専門領域					コンピュータ	インター/シップ				
	厚労省 規定科目	規定外 必修科目	規定外 選択科目	調理実習	衛生関係	食品と栄養	食文化ほか	サービス			経営			
2年次	レストラン オペレーション 実習	メニュー作成論		食品衛生 実習										
	調理実習Ⅳ	調理示範Ⅵ		食品 安全衛生Ⅳ		ビジュアル論	書道Ⅱ	科数検講 サービスⅡ						通所 校外実習
	調理実習Ⅲ	調理示範Ⅴ		食品 安全衛生Ⅲ		食品学Ⅰ	書道Ⅰ	科数検講 サービスⅠ						調理 校外実習Ⅱ
		調理実習Ⅱ	調理実習Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ		栄養学Ⅱ	フランス語Ⅳ	フランス語Ⅲ		飲食業 経営理論				
1年次	調理実習Ⅰ	調理示範Ⅳ												
	基本 調理実習Ⅱ	調理示範Ⅲ					フランス語Ⅱ							
	基本 調理実習Ⅰ	調理示範Ⅱ					フランス語Ⅰ							
	調理実習Ⅱ	調理示範Ⅰ		食品安全衛生Ⅱ	食品学Ⅰ		マナー学				コンピュータ 実習Ⅱ			
調理実習Ⅰ	調理理論Ⅱ		食品安全衛生Ⅰ	栄養学Ⅱ		調理師と社会				コンピュータ 実習Ⅰ			調理 校外実習Ⅰ	
	調理理論Ⅰ		公衆衛生学Ⅰ	栄養学Ⅰ		食文化概論								

56

平成27年度 成果概要(4)

国内調理教育機関のカリキュラムマップ等の調査

(2) 京都調理師専門学校 教育プログラム・キューブ

2年制学科(京料理上級科、フランス料理上級科、イタリア料理上級科)

①授業等		厚労省 規定科目	規定外 必修科目	規定外 選択必修科目					
大分類	中分類	調理技術および調理材料等	衛生関係	食品と栄養	専門知識 実習(知識)	サービス	経営	コンピュータ	インターンシップ
2年次	オペレーション 実習Ⅱ				心臓栄養学				
	オペレーション 実習Ⅰ				応用化学Ⅱ				
1年次	レストラン 実習Ⅱ				応用化学Ⅰ				
	レストラン	料理理論Ⅱ			食品の調理Ⅱ				
		料理理論Ⅰ			食品の調理Ⅰ				
		料理理論Ⅲ			食品の調理Ⅲ				
	食品材料実習		食品の 安全と衛生Ⅲ						
	専門料理実習		食品の 安全と衛生Ⅱ						
	応用料理実習	料理理論Ⅱ	食品の 安全と衛生Ⅰ	食品の特性Ⅰ					
	基本料理実習	料理理論Ⅰ	食生活と健康Ⅱ	食品の特性Ⅱ					
	基本技術実習		食生活と健康Ⅰ	栄養の特性Ⅰ					
						行政法規 サービス			
							レストラン 経営論		
							店舗 プランニング		
							コスト コントロール		
									学外実習

平成27年度 成果概要(4)

国内調理教育機関のカリキュラムマップ等の調査

(2) 京都調理師専門学校 教育プログラム・キューブ

②学校行事等		専門学科生としての自覚等の育成	協同性、団結力等の育成	生活指導等	就職指導等
2年次	卒業式		スポーツフェスティバル 京料理展示大会見学 正養会	挨拶、返事の厳行指導 授業、学校行事等における 時間厳守指導	就職OB・OG ガイダンス クラス担任・ キャリアアドバイザーとの 個人面談
	オリエンテーション			担任・副担任による ホームルーム 各種指導	学内企業セミナー 授業等でのキャリア教育
1年次	新入生オリエンテーション		スポーツフェスティバル 京料理展示大会見学	みだしなみ指導 (頭髪・服装)	調理業界セミナー
	入学式			実習室、教室等の 清掃の厳行	模擬面接・試験対策講座・ 履歴書添削

平成27年度 成果概要(4) 国内調理教育機関のカリキュラムマップ等の調査

(2) 京都調理師専門学校 教育プログラム・キューブ

③ その他の学校教育（希望制）

校内コンクール 調理技術コンクール	資格取得支援 (食生活アドバイザー) (食育インストラクター)	製業衛生師の 通信教育	同窓会活動 (卒業後)
クラブ活動 京専各体育大会	アルバイトによる 就業体験	専科、 スキルアッププログラム	
ヨーロッパ 研修旅行	インターンシップ	食べ歩き研修会 市場見学会	

81

平成27年度 成果概要(4) 国内調理教育機関のカリキュラムマップ等の調査

高等学校、高等専修学校、専門学校の各調理師養成教育における教育プログラムの違い

分類	高等学校 高等専修学校	専門学校	
		1年制課程	2年制課程
授業等	(1) 調理師養成施設設置 基準規定科目(960時間) (2) 一般科目(国語、数学、英語・・・)	調理師養成施設設置 基準規定科目(960時 間)がほとんど	(1) 調理師養成施設 設置基準規定科目 (960時間) (2) その他の専門科目
学校行事等	■高等学校 高等学校学習指導要領に規定される 「特別活動」等 ・ホームルーム、生徒会、学校行事 (入学式、卒業式、文化祭、体育祭、 修学旅行・・・) ■高等専修学校 各学校の自由 (15から18歳を対象とした・・・)	各学校の自由 (職業教育の色が濃い) (18歳以上を対象とした・・・)	
その他の 学校教育	各学校の自由 (一般人としての人間形成目的) (15から18歳以上を対象とした・・・)	各学校の自由 (職業教育の色が濃い) (18歳以上を対象とした・・・)	

82

平成27年度 成果概要(5) 調理人材のポートフォリオ、ロードマップまとめ

- (1) 国内調理企業等への人材ニーズアンケート調査
- (2) 海外の先進的調理専門教育機関の教育調査(米国)
- (3) 国内調理専門教育機関のカリキュラムマップ等の調査

わが国における調理人材の
ポートフォリオ、ロードマップまとめ

63

平成27年度 成果概要(5) 調理人材のポートフォリオ、ロードマップまとめ

①わが国の調理人材ポートフォリオの変化

■変化の背景

- ・調理単価の低下による人件費の低下
- ・今後の労働人口の減少
- ・上記の2問題解決のための非正規労働者の増加と調理の機械化の進展
- ・調理の数値化による非熟練労働者および機械による調理の増加
- ・小規模な個人経営店中心から大規模チェーン店への変化
- ・IT化の進展
- ・海外進出の増加

64

平成27年度 成果概要(5) 調理人材のポートフォリオ、ロードマップまとめ

■変化の概要

従来の調理人材ポートフォリオ(寿司店の例)

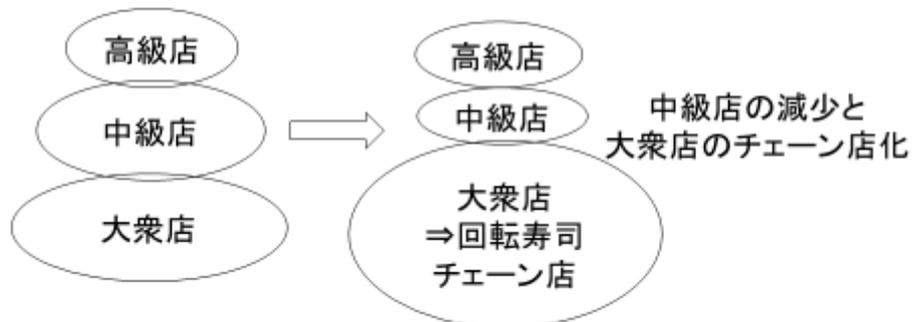
高級寿司店	中級寿司店	大衆寿司店
経営者、料理長	経営者、料理長	経営者、料理長
中堅調理師	中堅調理師	中堅調理師
中堅サービス要員	中堅サービス要員	中堅サービス要員
新人調理師	新人調理師	新人調理師
新人サービス要員	新人サービス要員	新人サービス要員

- ・高級店、中級店、大衆店も従来の構造は同じ
- ・スキルアップ等は長期間の徒弟制度的なOJT

65

平成27年度 成果概要(5) 調理人材のポートフォリオ、ロードマップまとめ

店舗の階層構造の変化



66

平成27年度 成果概要(5)
調理人材のポートフォリオ、ロードマップまとめ

■元気寿司(株)(大衆回転寿司チェーン、東証1部上場)のキャリア形成の例



6年目:地区マネージャー、本部スタッフ(マネージメント、バイヤー等)、海外スタッフ

67

平成27年度 成果概要(5)
調理人材のポートフォリオ、ロードマップまとめ

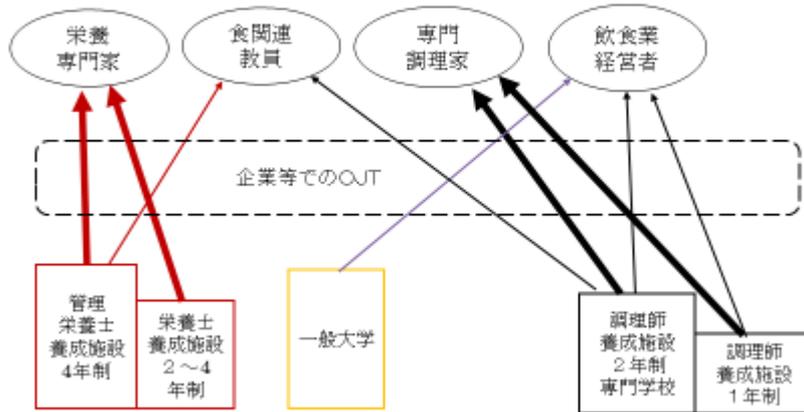
今後の調理人材ポートフォリオ

高級店	大衆店(チェーン店)
経営者、料理長 極めて高度な調理技術、 経営能力	経営者 極めて高度な経営能力
中堅調理師等 高度な調理技術、専門知識、 経営能力、IT技術	経営幹部 高度な調理技術、専門知識、 経営能力、IT技術
	店長クラス 調理技術、専門知識、 経営能力、IT技術
新人調理師	新人調理師

68

平成27年度 成果概要(5) 調理人材のポートフォリオ、ロードマップまとめ

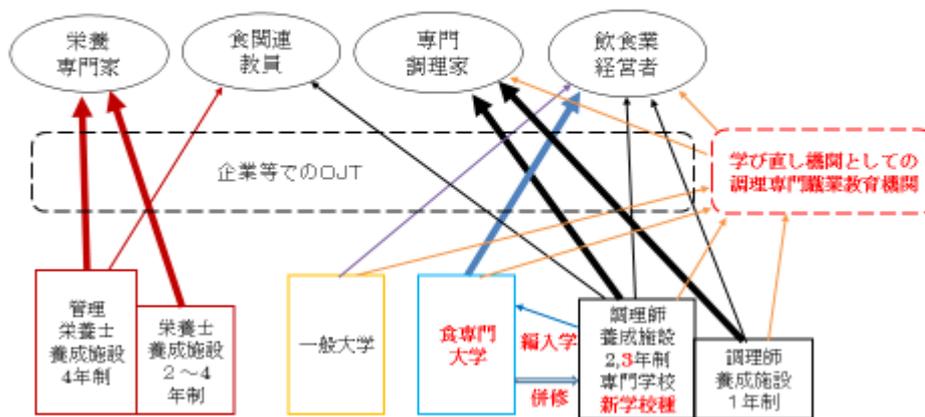
従来の調理人材のキャリアパス



69

平成27年度 成果概要(5) 調理人材のポートフォリオ、ロードマップまとめ

今後の調理人材のキャリアパス



70

平成27年度 成果概要(5)

調理人材のポートフォリオ、ロードマップまとめ

今後の調理師養成教育カリキュラム

	調理技術等	調理知識等	資質の向上等	その他
学び直し等の教育	高度な調理技術 特定の専門技術 (寿司、丼等)	新調理機器に 関する知識 特定の専門知識		経営学、会計学
2年次以降の授業 応用的な 専門教育	総合的調理実習 新調理機器	新調理機器に 関する知識	課題解決力を育成 する演習型授業 リーダーシップを育成 する教育プログラム	IT(パソコン) 経営学、会計学 外国語(英語)
基礎となる 1年制教育	調理実習 (基本技術)	調理理論、 栄養学、食品学、 食品衛生	素直さ、向上心を 育成するプログラム	
(厚生労働省・調理師養成施設指導要領に準拠するカリキュラム: 960時間)				

考慮すべき要素(多様な学習の可能性の創造)

- ・1年制教育から2年制2年次等への編入学
- ・2年制卒業者の大学3年次等への編
- ・学び直し教育の受講の平易化

71

平成27年度 成果概要(6)

事業の成果まとめ

- ①国内調理企業等への人材ニーズのアンケート調査を実施し、若手調理員に求める技術、知識、資質が把握できた。
- ②アメリカの調理専門教育機関を訪問調査し、次の点がわかった。
 - ・カリキュラムマップの構造が論理的かつ整然としている
 - ・2年制(準学士)から4年制(学士)への編入学が整備されている
 - ・大学と職業教育機関の連携がある
- ③どんぶり調理モジュールのプログラムを開発し、福岡及び京都において実証講座を行った。その結果、モジュール教育及び数値化された評価の有用性が認められた。
- ④調理師養成専門学校の教育プログラムでは技術、知識教育だけではなく、学校行事等を含めた総合的な分析が重要。その際に、立体的な教育プログラム・キューブでの検討を提案した。
- ⑤調理人材のポートフォリオ及びロードマップについて、今後のあるべき形を提案した。

72

平成27年度 今後の課題、問題点等

1 調理業界ニーズと育成すべき人材の能力の関係

調理業界のニーズはさまざまで、求める項目、レベルは大きく異なる。人材ニーズ調査を行い、その多数のニーズに合致した人材育成を行ってよいのか。

今後の活躍が期待される調理師について、育成すべき能力等とはいかなるものかを的確に把握することは、単純なニーズ調査でよいのか？

2 教育方法論の問題

調理業界で求められる能力、資質は単なる専門的技術や知識だけではなく、リーダーシップや創造力、判断力などであるとすると、これらを養成するにはどのような教育を具体的にを行うべきか？

3 リーダーシップや創造力、判断力を育成する教育が大多数の調理企業等から支持されるかどうかの問題

73

第4項 調理業界における人材ニーズ調査

1. 調査目的：日本料理人に対する人材ニーズ調査
2. 調査方法：書面によるアンケート調査とし、配布および回収共に郵送にて、平成27年10月～11月にかけて実施した。
3. 調査対象：九州（福岡県、熊本県、大分県）および京都府のホテルや専門店など様々なジャンルの日本料理店を対象とした。
4. 調査内容：人材ニーズについて、人材育成方法等について、調理業界における「国際化」に関する意識について
5. 回収率：発送数

表 アンケート発送・回収状況

調査地区	発送数	回答数	回収率
九州（福岡県、熊本県、大分県）	59	29	49%
京都府	75	41	55%
総計	134	70	52%

6. 集計・分析：各項目について、集計ならびに分析を行った。

第5項 アメリカの専門教育機関の教育調査

調査目的	わが国の調理人材養成教育のレベルを向上させるためにアメリカの調理専門教育機関等を訪問調査する									
調査日程	平成27年11月1日（日）から平成27年11月7日（土）									
調査者数	7名									
調査者氏名・所属機関及び役職名	<p>中村調理製菓専門学校 理事長校長 中村哲 中村調理製菓専門学校 准教授 鎌田裕之 九州大学 主幹教授 吉本圭一 専門学校大育 副校長 石川正剛 学校法人中村学園 法人本部経営企画室係長 渡辺圭祐 中村学園大学短期大学部 准教授 松隈美紀 有限会社ライスマウンド 代表 飯塚正成</p>									
調査対象教育機関及び主な調査項目	<p>調査対象教育機関（3校）及びその主な調査項目</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>調査対象教育機関</th> <th>主な調査項目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① The Culinary Institute of America(CIA) in Hyde Park</td> <td>A, B, C</td> </tr> <tr> <td>② School of Hotel Administration(SHA), Cornell University</td> <td>A, B, C</td> </tr> <tr> <td>③ Kapi'olani Community College(KCC), University of Hawaii</td> <td>A, B, C, D</td> </tr> </tbody> </table> <p>[調査項目] A カリキュラムの詳細調査 B モジュール型調理専門教育の実状調査 C 職業教育専門機関と大学との連携 D 地方調理人材養成教育</p>		調査対象教育機関	主な調査項目	① The Culinary Institute of America(CIA) in Hyde Park	A, B, C	② School of Hotel Administration(SHA), Cornell University	A, B, C	③ Kapi'olani Community College(KCC), University of Hawaii	A, B, C, D
調査対象教育機関	主な調査項目									
① The Culinary Institute of America(CIA) in Hyde Park	A, B, C									
② School of Hotel Administration(SHA), Cornell University	A, B, C									
③ Kapi'olani Community College(KCC), University of Hawaii	A, B, C, D									

旅程

(1) 調査者別の出発日及び出発地、帰着日及び帰着地、訪問調査校

調査者名	出発日 出発地	帰着日 帰着地	訪問調査校
中村哲 鎌田裕之 渡辺圭祐 松隈美紀	11月1日(日) 福岡	11月7日(土) 福岡	① CIA ② SHA, Cornell ③ Kapi'olani
石川正剛	11月1日(日) 那覇	11月7日(土) 那覇	① CIA ② SHA, Cornell ③ Kapi'olani
吉本圭一	11月1日(日) 成田	11月5日(木) 福岡	① CIA ② SHA, Cornell
飯塚正成	11月1日(日) 成田	11月5日(木) 成田	① CIA ② SHA, Cornell

(2) 全旅程表

11月1日(日)	(石川：那覇発 NH2158⇒成田着) (中村, 鎌田, 渡辺, 松隈：福岡発 NH2144⇒成田着) (全員)成田発 UA78⇒ニューアーク着 ニューアーク発 UA3588⇒イサカ (Ithaca) 着 イサカ泊
11月2日(月)	SHA, Cornell University 訪問調査 イサカ発 UA3598⇒ニューアーク着 ニューヨーク泊
11月3日(火)	CIA in Hyde Park 訪問調査 ニューヨーク泊
11月4日(水)	(中村, 鎌田, 石川, 渡辺, 松隈) ニューアーク発 UA15⇒ホノルル着 ホノルル泊 (吉本, 飯塚) ニューアーク発 UA15⇒成田 機中泊
11月5日(木)	(中村, 鎌田, 石川, 渡辺, 松隈) Kapi'olani Community College 訪問調査 (吉本, 飯塚) 成田着 (吉本) 成田発 NH ⇒福岡着
11月6日(金)	(中村, 鎌田, 石川, 渡辺, 松隈) ホノルル発 UA879⇒成田 機中泊
11月7日(土)	(中村, 鎌田, 石川, 渡辺, 松隈) 成田着 (中村, 鎌田, 渡辺, 松隈) 成田発 NH2145⇒福岡着 (石川) 成田発 NH2159⇒那覇着

第6項 どんぶり調理モジュール実証講座

1. どんぶり調理モジュール実証講座の実施

(1) 実施目的

開発したモジュール型の「どんぶり調理モジュール」プログラムの有効性、妥当性を試行的に実施し、検証する。

(2) 実施対象

中村調理製菓専門学校と京都調理師専門学校で実施した。

(3) 実証講座の概要

表 中村調理製菓専門学校と京都調理師専門学校の実証講座の概要

	中村調理製菓専門学校		京都調理師専門学校	
各学校で実施の目的及び教育内容	調理の基本を学んでいる者に対し、「どんぶり」のみを習得する講座、学び直しの教育プログラムとして利用できる。 ・授業時間数 24 時間 ・9 種類の代表的な丼の授業 ・各回の授業での評価項目が明確に規定されている。 ・包丁の研ぎ方等の基本は含まれていない。		調理の基本から学び、「どんぶり」のみを習得する講座、教育機関において調理の基礎教育のプログラムとして利用できる。 ・総授業時間数 90 時間 ・21 種類の丼の授業 ・包丁の研ぎ方、出しの取り方などの基本からレストラン等を使った演習授業も含む	
受講対象者	中村調理専門学校調師科 2 年コース 2 年生 10 名、調理業務従事者 10 名 合計 20 名		京都製菓技術専門学校 学生 10 名 (調理経験はほとんど無し)	
日時	11 月 14 日 ① 9:30~12:30 ②13:30~15:30 3 時間の授業を同日で午前と午後で実施した。		①11 月 18 日 ②11 月 19 日 ③11 月 20 日 ④11 月 21 日 ⑤11 月 26 日各日の 13:30~16:00 2 時間半の授業を 4 日間の連続、試験日 1 日で実施した。	
参加者数の延べ人数	日 時	参加人数	日 時	参加人数
	11 月 14 日 ①9:30~12:30 ②13:30~15:30 (合計 6 時間)	20 名 20 名 延べ人数 40 名	①11 月 18 日 ②11 月 19 日 ③11 月 20 日 ④11 月 21 日 ⑤11 月 26 日 各日 13:00~16:00 の 2 時間半 (合計 12 時間半)	10 名 10 名 10 名 9 名 10 名 延べ人数 49 名

主な授業の特徴	<ul style="list-style-type: none"> 調理のポイントをわかりやすく示し、これに基づく評価基準を作成した。 1人実習とした。 	調理のポイントをわかりやすく示し、これに基づく評価基準を数値化して作成した。 <ul style="list-style-type: none"> 1人実習とした。 4日間の連続授業とした。
授業の評価	<ul style="list-style-type: none"> 実証講座の授業の視察見学後、産官学による検証のための評価会議を行った。 受講生に授業についてのアンケート調査を行った。 	実証講座の授業の視察見学後、産官学による検証のための評価会議を行った。 <ul style="list-style-type: none"> 受講生に授業についてのアンケート調査を行った。

①中村調理製菓専門学校「どんぶり調理モジュール実証講座」授業内容

到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 課題となる丼の適切な調理、調味及び均一な仕上げ、提供が出来る 	
評価基準	<ul style="list-style-type: none"> 材料の切りだしが適切に出来る 親子どんぶりの加熱調理が適切に出来る 	<ul style="list-style-type: none"> 豚生姜焼きどんぶりの調味が適切に出来る 卵とじの技術、加熱加減が適切に出来る
回数	授業テーマ	授業の概要
1	1 丼の概論 どんぶりとは	①どんぶりの定義、分類、歴史について理解する。 ②どんぶりの献立、汁物、添え物との組み合わせを理解する
	2 どんぶりのごはんの炊き方と汁物	①白飯の炊飯ができる。(計量、洗米、加水、加熱など) ②どんぶりの汁物 味噌が作れる。
2	1 どんぶりの作り方 ①煮物系丼 親子丼	①鶏肉、野菜の下処理ができる。 ②煮汁の調味、鶏肉の加熱、盛り付けができる。 ③衛生的な作業、片付けができる。
	2 ②焼き物系丼 豚生姜焼き丼	①豚肉、野菜の下処理ができる。 ②肉の加熱、たれの調味、盛り付けができる。 ③衛生的な作業、片付けができる。

注：講義は各回2時間（90分）授業、実習は各回4時間（180分）授業

講師：中村調理製菓専門学校 日本料理部門 川島年生 百留博晃 久々江慎二

②京都調理師専門学校「どんぶり調理モジュール実証講座」授業内容

到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 課題となる丼の適切な炊飯、調理、調味及び均一な仕上げ、提供が出来る 	
評価基準	<ul style="list-style-type: none"> 米の洗米、吸水、炊飯が出来る 材料の切りだしが適切に出来る 	<ul style="list-style-type: none"> 煮るどんぶりの加熱調理が適切に出来る 煮るどんぶりの調味が適切に出来る 卵とじの技術、加熱加減が適切に出来る

回数	時間	日時	授業 テーマ	実習献立	内 容
1	1	2015年 11月18日 (水) 16:30-19:00	どんぶ りにつ いて	一、玉子井 一、きつね 井	<ul style="list-style-type: none"> ・どんぶりの定義と種類について理解する ・食材の取り扱いと衛生的な調理を理解する ・だし昆布、花鰹を用いた一番だしの引き方を習得する ・井に用いる米と炊飯方法を習得する ・どんぶり地の調味と卵とじの基本を習得する
	2				
	3				
2	1	2015年 11月19日 (木) 16:30-19:00	煮る	一、木の葉 一、牛井	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・だし昆布、花鰹を用いた一番だしの引き方を反復する ・井に用いる御飯の炊飯を反復する ・どんぶり地の調味と卵とじの加熱加減、技法を習得する ・煮る際の調味加減、加熱加減を習得する
	2				
	3				
3	1	2015年 11月20日 (金) 16:30-19:00	煮る	一、親子井 一、豚井	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・だし昆布、花鰹を用いた一番だしの引き方を反復する ・井に用いる御飯の炊飯を反復する ・どんぶり地の調味と卵とじの加熱加減、技法を習得する ・煮る際の調味加減、加熱加減を習得する
	2				
	3				
4	1	2015年 11月21日 (水) 14:00-16:30	煮る	一、他人井 一、すき焼 き井	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の取り扱いと衛生的な調理を実践する ・だし昆布、花鰹を用いた一番だしの引き方を反復する ・井に用いる御飯の炊飯を反復する ・どんぶり地の調味と卵とじの加熱加減、技法を習得する ・煮る際の調味加減、加熱加減を習得する
	2				
	3				
5	1	2015年 11月26日 (木) 16:30-19:00	実技試 験	一、親子井 一、牛井	<ul style="list-style-type: none"> ・一人で各どんぶり5人前を80分で調製し、均一な仕上がりの商品を作り上げる。 ・評価票に基づいて衛生面、食材の扱い、味、盛りつけ、商品価値を評価する。

2) 講師：日本料理部門 京都調理師専門学校 日本料理担当 今西 好治

2. どんぶり調理モジュール実証講座評価会議

(1) どんぶり調理モジュール実証講座評価会議 (福岡)

日 時：平成 27 年 11 月 14 日 (土) 13:00~18:00

会 場：中村調理製菓専門学校

出席者：[調査研究委員]

中村 哲 中村調理製菓専門学校 校長

仲田雅博 京都調理師専門学校 校長

今西好治 京都調理師専門学校 夜間部学科長

酒井佳世 久留米大学 学長直属講師
 松隈美紀 中村学園大学短期大学部 准教授
 黒木晶子 中村調理製菓専門学校 准教授
 川島年生 中村調理製菓専門学校 准教授
 萩尾 香 中村調理製菓専門学校 准教授 小計 8 名

[オブザーバー（実証授業担当教員）]

百留博晃 中村調理製菓専門学校 准教授
 久々江慎二 中村調理製菓専門学校 准教授 小計 2 名 出席者合計 10 名

内 容：どんぶり調理モジュール実証講座の見学及び評価会議



写真 どんぶりモジュール実証講座見学および評価会議風景（福岡）

（２）どんぶり調理モジュール実証講座評価会議（京都）

日 時：平成 27 年 11 月 21 日（土）13:30～17:30

会 場：京都調理師専門学校

出席者：[調査研究委員]

仲田雅博 京都調理師専門学校 校長
 今西好治 京都調理師専門学校 夜間部学科長
 角 嘉久 京都調理師専門学校 イタリア料理上級科学科長
 作岡友樹 京都調理師専門学校 教務部長
 酒井佳世 久留米大学 学長直属講師
 三堂徳孝 中村学園大学短期大学部 教授
 黒木晶子 中村調理製菓専門学校 准教授
 川島年生 中村調理製菓専門学校 准教授
 萩尾 香 中村調理製菓専門学校 准教授 出席者合計 9 名

内 容：どんぶり調理モジュール実証講座の見学及び評価会議



写真 実証講座評価会議 風景（京都）