

第8節 事業成果まとめ

以下、本プロジェクトでの成果をまとめる。

- (1) 九州（福岡県、熊本県、大分県）及び京都府での調理人材ニーズを郵送によるアンケートで調査した。その結果、以下の人材ニーズが明らかとなった。
 - i) 新人調理員に求められるのは専門技術、専門知識よりも素直さ、向上心
 - ii) 中堅調理員（経験3～5年程度）までに重要なことは以下の点
 - ・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
 - ・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、創造力また、九州地区と京都地区のアンケート結果を比較して以下の点が分かった。
 - iv) 求められる技術、知識等で両地域に大きな差は認められなかった
 - v) 京都地域は外国人客がすでに多く、これらを受け入れることについては意識が高い企業が多いが、海外進出や海外との提携には消極的である。これに対し、九州地区は海外進出や海外との提携に積極的な企業が多い。
- (2) アメリカの調理専門教育機関の訪問調査を行い、以下の成果が得られた。
 - i) 学年毎の教育目標が明確であり、カリキュラム全体が階層的に構成されている。
 - ii) Certificate（証明書）取得プログラムから2年制の準学士プログラム、4年制の学士プログラムまで多様な調理教育プログラムが用意されている。
 - iii) 調理教育機関においては、従来の2年制教育中心から4年制教育にシフトしつつある。
 - iv) 調理教育機関修了後の大学への編入学や、大学生の調理専門教育機関での併修など、調理専門教育機関と大学の連携が行われている。
 - v) モジュール学習が実際の教育に取り入れられている。
- (3) どんぶり調理モジュールのシラバス及び授業副教材を中村調理製菓専門学校及び京都調理師専門学校の2校でそれぞれ作成した。その実証講座を両校で実施し、その教育上の有効性を確認することができた。
- (4) 専門学校（専修学校専門課程）の調理師養成施設のカリキュラムを中村調理製菓専門学校及び京都調理師専門学校の2校について検討した。その結果、授業カリキュラムも重要であるが、両校ともに調理業界の人材ニーズに応える教育を実施するために、授業以外の学校行事等にも力を入れている。そのため、教育プログラムをカリキュラムマップのような平面的に把握するだけでなく、学校行事等も記載し教育プログラムを3次元的に把握する「教育プログラムキューブ」での検討を提案した。

- (5) 調理人材に関するポートフォリオ及びキャリアパスについて、現状と今後について検討を行った。そして、今後のキャリアパス及び専門学校（専修学校専門課程）調理師養成施設2年制のカリキュラムマップについての提案を行った。