

第 1 回教育課程連携協議会議事録

日 時：2021 年 9 月 15 日（水）13：00～14：20

場 所：かなざわ食マネジメント専門職大学 1 号館 3F 自習室

出席委員：岡内祐一郎、平田透、相良多喜子、後藤克治、中英俊、本昌康

欠 席 者：赤塚保正、河村征治、木下孝治

開 会

1 学長挨拶

岡内より、かなざわ食マネジメント専門職大学について本会出席者に説明があった。

- ・専門職大学の制度上特色として、本会の設置が義務付けられている。教育課程に産業界の動向や地域社会の意見を取り入れる仕組みである。

2 教育課程連携協議会の趣旨および目的について（議長 平田）

平田より、本会の趣旨および目的について説明があった。

- ・岡内も述べたとおり、専門職大学の設置基準で決まっている制度である。産業界や地域社会の立場から学長に対し、本学の教育課程の実施に関する評価、意見を述べる場となっている。また学長への諮問機関としての側面もある。

3 委員のご紹介

※【資料 1】教育課程連携協議会構成員名簿

各構成員より自己紹介があった。なお欠席者については平田より紹介を行った。

4 本学の教育構想について（学長 岡内）

※【資料 2】かなざわ食マネジメント専門職大学 2021 年度版パンフレット

※【資料 3】教育構想

岡内より、本学の教育構想について説明があった。

- ・石川をはじめ、北陸は食の資源の宝庫であり、食ビジネスへの展望がある。本学の学問分野は経営学であるが、従来の経営学部との違いとしては「経営×食の専門家を育てる」という点である。大学の方針が教育構想に反映されており、経営、食の知識に加え、将来食ビジネスで活躍するための素養を身につけていく。
- ・目指すキャリアとしては起業家や開発などあるが、フードビジネスの中での課題を解決する人材、組織のリーダーとなる人材を育てていく。
- ・本学の特徴として、①座学以外に 600 時間の実務実習の実施、②知識と現場の往復体験により深い学修が得られる、③少人数教育による濃密な授業、④実務家教員など多彩な教員による講義、⑤専門学校とのシナジー効果の 5 つが挙げられる。
- ・食をコアに 8 つの分野を横断的に学ぶという学びの特徴があり、実践的な知識を学ぶことが可能である。本学では、食に関する課題を解決し、新しい視点、思考から新しい価値を創造す

る力、実践と知識を反復し、実社会に立ち向かう力を養成していく。

- フードビジネスは多くの可能性がある業界。コロナ禍でもこれからの社会・システムを考えられる人材の養成を目指す。
- 臨地実習については、企業を知り、課題を発見し、解決策を提案するというカリキュラムとなっている。

5 教育課程について（学部長 平田）

※【資料2】再掲（4年間の学び：p15～16）

※【資料4】教育課程等の概要

平田より本学の教育課程について説明があった。

- 本学パンフレットP5～6を踏まえ、多様な食分野の広がり（全体像）を理解するために食をコアに8つの分野を学ぶ教育課程になっている。
- 教養部分を担う基礎科目、マネジメント、フードビジネスについて学ぶ職業専門科目、学生の発想力、ものの見方を養う展開科目等で構成されている。
- 本学パンフレットP15～16にもあるように、1年次から4年次まで体系的なカリキュラムを設定し、座学中心ではなく、実践を通して学ぶことができる。
- 目指す就職先はパンフレットP7～8の通りである。今後業界の意見、地域社会・自治体の意見を踏まえて行われることになる。

6 審議事項

(1) かなざわ食マネジメント専門職大学に期待すること

本会の開催が初回ということもあり、平田より各構成員に対し、本学に期待することや本会について意見を求めた。

【本会について】

- 中委員からは、白山市に本学が提案している11項目を踏まえてさらなる連携ができればとの意見があった。コロナ収束後には本学学生の白山市主催のイベントなどの参加や、企画振興部や地産地消課との食による連携、若者の力を協同のまちづくりや観光に生かしてほしいとの意見もあった。本学に設置している連携研究センターと今後はやり取りを行いたい。
- 後藤委員からは、本学について、また本会の役割について理解できたとの感想があった。また、委員として何に対して意見をすればいいか難しいとの意見もあり、自分たちの業界での経験からの意見を還元、参考にしてもらえればとの意見を頂いた。
- 後藤委員の意見を踏まえ岡内より、現在半期しか経っていないので、今後報告事項が増えていく中で、委員の意見を伺い、例えばもっとこういった知識、経験をしてほしいといった意見、大学でやってほしい事などを反映させ、チームワークで組織を動かすためのリーダーを育成していただくために力を貸していただきたいとの発言があった。

【フードビジネス業界について】

- 後藤委員から、外食産業はまだ歴史も浅く、先人も少ない。学生たちがどのような分野に関心があるのかを知りたい。どの経営層でも学ぶことは同じだが、フードビジネスは範囲が広

い。業態や企業精神によって見方が違うため、抽象論になってしまうこともあるとの意見があった。

【本学に期待すること】

- 本委員より、どのような能力を育成するべきかという点に対し、委員のこれまでの経験を踏まえ、これから先フードビジネスに起きる変化や現場での違和感を大切に、フードビジネスについて最終工程ではなく、原材料を知り、考えることについて面白いと思えることや、今までとは違う発想がないといけないという意見があった。
- これに対し、平田より開講科目内で、生産面、最終処理などの視点も盛り込んでいる旨の解答があった。
さらに岡内からも、学生についてまだまだ問題意識を持っていないこと、フードビジネス界に起きているイノベーションを意識することについて意見があった。
- 後藤委員から、フードビジネスではコロナ禍にどう対応するか、消費者のライフスタイルの変化など、ニーズが常に変化している旨の意見があり、岡内からは教職員が臨場感を持つことで学生も臨場感を感じ、さらに昔の技術と今の発想力で新しいものを考えられるような人材育成を進めていくとの意見があった。
- 後藤委員から、今のフードビジネス業界にありすぎる知識などを整理するというのも大学に求めたいとの意見が出た。岡内より、今後本会にて授業の報告をしていきたい旨の回答を行った。
- また、後藤委員より、本学の広報についても、CMを見ても何の大学か分からない、何を訴えていくかという柱が必要との意見があった。フードビジネスは幅広く、言えば全学部の学生を採用したいところであり、一つのテーマを絞って掘り下げ、質を高めることが必要である。実績、卒業後のキャリアを明確にしてほしいとの意見があった。
- また相良委員からも、これまでの意見を踏まえ、社会に出てから想像力を働かせて、自分のやりたいことを積み重ねることが必要との発言があった。

閉 会

以上をもって閉会となった。次回第2回開催については2022年2月頃を予定している。

<配布資料>

資料1：教育課程連携協議会構成員名簿

資料2：かなざわ食マネジメント専門職大学 2021年度版パンフレット

資料3：教育構想

資料4：教育課程等の概要