

2025 年度 第 1 回教育課程連携協議会 議事録

- ・日 時 令和 7 年 10 月 29 日（水） 14：00～15：00
- ・場 所 かなざわ食マネジメント専門職大学 白山キャンパス会議室
- ・出席者 株式会社イオンイーハート 代表取締役社長 奥野 善徳
株式会社メープルハウス 代表取締役 鍋島 昭雄
株式会社エムアンドケイ 取締役 CFO 越野 敦司
白山市 企画課 課長 山本 義孝
かなざわ食マネジメント専門職大学 副学長 宇都宮 博
同 教授 清水 恭彦
同 事務局長 近藤 昌朗
- ・欠席者 一般社団法人日本惣菜協会 理事 池内 孝輔
- ・オブザーバー かなざわ食マネジメント専門職大学 前学長 岡内 祐一郎
株式会社イオンイーハート 北陸営業部部長 叶川 佑馬
- ・陪 席 事務局
- ・議 長 宇都宮 博

【教育課程連携協議会次第】

1. 開会

- ・ 事務局長 近藤より開会挨拶と本会の主旨説明を行った。

教育課程連携協議会は専門職大学の設置基準で文科省から義務付けられている。

産業界・地域社会と協力し編成。教育内容や取り組みに関して意見を伺い社会貢献に繋げていく。

年 2 回実施。（次回 2 月 18 日同時刻で予定）

2. 副学長挨拶（宇都宮）

- ・ 5 年目に入り、完成年度を迎え始めての卒業生が出た。

地域や関係業界のニーズを取り入れ、ブラッシュアップしていきたいと考えている。

今後も忌憚なくご意見をいただきたい。

3. 委員の紹介

- ・ 前年度からの委員交代、新任に伴い自己紹介を行なった。

4. 教育課程について

- ・完成年度を迎えたが、変わらず食分野でのスペシャリストを輩出するのが本学の使命。人材像（フードサービスからフードビジネスへ）を広げ、国家資格取得が可能なようカリキュラムを改訂した。出口補償についてはメーカー、企業選定など議論を行っているが、一定のターゲットに絞りカリキュラムを考えている。授業時間については、これまで90分であった。今年度から15分伸ばし105分、1クール13コマとした。（7月中旬に終わり、臨地実習があるため負担のかからないよう（長期休暇に対して）配慮、インターンシップ等している。）

- ・キャンパス統合について

27年度4月より統一。製菓校も同一キャンパスになるため、製菓衛生師資格を取得できるようカリキュラム編成する。

- ・卒論について

内定企業に関連するテーマで作成。

2年生から開始（夏15日間、春15日間）時間にして600時間。

募集が課題であり、高校生に響くカリキュラムを考えているフード産業からフードビジネスへ。現場に即した実践力の育成。出口補償が専門職の使命と考え改定している。

奥野委員	受け入れ企業として、フードサービスからフードビジネスへと変わり何が変わっていくか。
	これまで外食産業中心に臨地実習を依頼していた。フードビジネスとして幅広く考えると間口を広げることとなるため、受け入れ企業も参入しやすく、また学生にとっても選択肢が増えるメリットがある考える。
奥野委員	受け入れに関する部分として、現在の学生数や定員を知りたい。
	4年生16名、3年生9名、2年生10名、1年生16名、学年定員は40名である。
越野委員	大学進学が顕著となった時代で、選ばれるための差別化が必要と考える。企業への就職以外にも、起業等をアピールすることで希望を持った学生の心に響くと考ええる。
山本委員	現状、行政の企業説明会でも学生を集めることに難航している様子を見た。食の学びから企業やメーカーのみでなく、起業する選択肢を取れる学びは重要と考える。白山市でも起業支援があるため、市内で起業を検討する学生がいれば喜ばしい。

5. 授業改善について（授業アンケート）

・現状

教員スキル、授業内容、深度から学生の満足度を集計している。

集計結果を開示。シラバスとの整合性（学力差が激しいためレベル感がズれる）、アウトプット中心の授業（小テストなど細かく理解度を確認しながらすすめている）シラバス通り行いつつ小テストなどで理解度を深めるといった流れ。

教員へのアンケートもっており、レポートや小テストは適正である。課題はシラバス（到達目標）との整合性。今後も練りながら改善。アウトプット中心を心がけるといった総括。

・受け入れ時トレーナーが異動で変わると困ったのが、ランチに来た学生がどのレベルか不明である。どこまで到達すれば良いかを悩む場面がある。手探りで進めた部分もあり、外食産業内でも差異はあるし業態が変われば違う点は増える（奥野）

臨地実習を15日もお願いすることも心苦しいが、あくまで業種業態によって差異が生じることはやむを得ない。（宇都宮）

学生のレベル、差異が激しいため、受け入れ企業の選定も行いたい。（清水）

ご意見を伺い、企業担当の教員は決まっているが、学生のレベル等伝わっていなかったのが問題と認識している。前もって一定のコミュニケーションは必要であると思う。（近藤）

普段のバイト採用など面談はするがばらつきはある、適切な配置など臨機応変にやっている。事前情報をいただければ対応カリキュラムを組めるので、ご相談いただきたい。それで断ることはない。

（奥野）

数名でレベル差があった場合、それぞれ違う内容で問題ないか。企業サイドでどこまで教えるかを決定しても良いのか。おそらく学生からは不満が出るのではないかと予想する。（越野）

過去に同様の事例があった。途中で実習先を変更する事があった。企業・学校で協議の上、学生のためにとの結果。15日あるため長続きするかも重要。個別に対応いただけるのはありがたい。（清水）

複数では難しい面もあるが。マネジメントは学内で汗をかくような部分を我々で。とは思っている。

現在のトレーナーも学生も張り切っている。今回はやりすぎ感もあるためどこまで介入していかの判断も難しく感じた。受けるからにはしっかり対応していきたいと育てたいと思う。遠慮せずご相談いただきたい。（奥野）

事前にこんなことが学べるとか情報があると、自分が学生なら選びやすく感じる。我々も取り組みを見直していきたいと思う。（越野）

6. 前期隣地実務実習を終えて

- ・フードサービスを主体としたときは、実習先は外食中心であった。フードビジネスという解釈で、選択企業も広がった（流通・小売）。さまざまな企業（外食、メーカー、流通）へお願いしているが外食産業が多めである。（清水）

追記だが11月に成果発表会を計画している。（宇都宮）

7. 閉会

- ・今後のカリキュラム、実習に取り入れて改善していきたいと考える。（近藤）

- ・オブザーバー（岡内）より

学長を離れ意見を伺い改めて、専門職大学というのは専門分野のスペシャリストは産学協同で育てるという認識が強まった。安倍内閣の時に経営経済系が多く、とりあえず企業に入り自社で育てる流れであった。医療など理系領域はニーズがあり、元より産学協同で育てていた。小売・流通はグローバル視点で考えるとそれでいいのかという疑問もあり、立て付けで作った。専門職大学の中で「食のビジネス」となると本学しかない。食分野業界でこんな人間を育みたいという思いから始めているが、産業界の協力がなければ成り立たない。引き続き、こういった意見を取り入れ育んでいくことに注力する。意見があれば是非お寄せいただきたい。また臨地実習のフィードバックもコミュニケーションを取り、食のスペシャリストを育みたい。今後ともご協力をお願いしたい。（岡内）