

第2回教育課程連携協議会 議事録

・日 時	令和8年2月18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	一般社団法人日本惣菜協会	理事	池内 孝輔
	株式会社イオンイーハート	北陸営業部 部長	叶川 佑馬
	白山市 企画振興部企画課	課長	米木 伸一
	株式会社メープルハウス	代表取締役社長	鍋島 昭雄
	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	講師	緒方 智
	同	事務局長	近藤 昌朗

【教育課程連携協議会次第】

1. 開会

次第に沿って進行する旨、近藤事務局長より挨拶した。

2. 副学長挨拶

大学と専門職大学での違いは、実践教育・実務教育へとシフトしたカリキュラム構成がコンセプトにあること。本会は、教育課程、ひいてはどのような授業を行うか、どのような人材を育成するのか、委員からのご意見を賜り改善を行っていく。

設置・運営の義務もあるが、本学臨地実習に関して、各委員の皆様にもご協力をいただいているため、実習のご報告も含め進めていく。臨地実習はインターンと違い、業務に慣れるだけでなく学年に応じてカリキュラム構成がなされている。多面的な話題から、忌憚なくご意見を伺いカリキュラムの改善に繋げていきたい。

3. 委員の紹介

各委員、本学参加者の紹介を行った。

4. 2026 カリキュラムについて（※別紙資料）

・特徴

本学は完成年度を迎え、今年度は大幅に見直しを行い、どのような人材を育成するかに焦点を当てた。従来はフードサービス中心であったが、フードビジネスに解釈を広げた。

また、一般への認知度の観点から、資格取得（調理師・製菓衛生師）、フードスペシャリストなど取得できるようなカリキュラム編成になっている。

従来の90分／1コマ全15コマから105分／1コマ全13コマ、に変更している。

夏季休業の「確保→臨地実習が早期に実施できる。

就職活動も前倒しが可能。

科目に関して、調理師・製菓衛生師免許取得が可能な科目群で再構成している。

改変の方向性として

- ・ 高校生に響くカリキュラム
- ・ フードサービスからフードビジネスへ
- ・ 就職を意識したコース選択制カリキュラム
- ・ さらなる実学思考を目指す

製菓衛生師取得が一番大きな変更の方向性。

- ・ 就職から見えるカリキュラム

外食産業、小売、流通、問屋、他のなかで分析を行った結果、小売が半数を締めた。

- ・ 2025 年度臨地実務実習

専門職大学は、様々な職を想定して全国にある。

臨地実習は三段階に分かれており、

- 1 はインターン同様現場への慣れや
- 2 は運営にまつわる部分の数値理解や管理
- 3 は課題提案など

本学の傾向では外食産業の実習が多い。サービスは充実しているが、ビジネス部分の裾野を広げるため実習先の幅を広げることも考えなければならないと考える。

3の内容に関しては

立地選定、マーケティングリサーチ、顧客・従業員の満足度調査、競合分析、その他、入社前特別プログラム（八幡のすしべん）や、アルバイトスタッフへの入店前研修資料の作成（まいもん寿司）等から、学生に対してテーマを決めていただき、課題として学生が提案させていただく。

2の内容に関しては

PL 管理、モデルシフトの作成、規定在庫表の作成、商品開発、食品相場と歩留まり表などの作成。

1の内容に関しては

【質問】

学年ごとの人数 15,8,10,15

募集に苦労している点で、本学に来ると何になれるかが課題点としてある

臨地実習の各内容はどの学年で行うか

臨地1が2年、2は3年、3は4年で行う。1年生は資格取得カリキュラムが多く臨地実習は入っていない。

学生を増やす施策がじゅうようだと感じた

サービスのマネジメント（店長レベルを要請するから始まったが）、募集に繋げていくためビジネス（分野のリーダー育成を含めて）改善を行なっている。高校生にわかりやすく伝えるためには「資格」取得が重要度が高いまた、就職→出口に関しても重要視される傾向があるため、現在実績を重ねている。ただ苦労している。

次年度の入学予定は

10名プラス一般入試4名が動向次第で加わる。7割は石川富山2割福井1割程度

各学年に1名程度は北陸以外から来ている。

その経緯は

HPからアクセス

そういった学生は目的意識が高く、現3年生の就活では、大手メーカーにチャレンジしている。

BtoCのみでなく、BtoB中心のメーカーなども視野に活動している。

本学は、在校生の目的意識ははっきりしている。これは専門職大学であるということが明確に寄与していると考えられる。

実際に独立したいと考える学生はどの程度か

入学当初は4割程度だが、卒業時には1、2割程度。

今期卒業生では1名が独立開業を視野に考えている。開業に向けて企業で知見を得つつ、担当教員からも向こう3年程度の課題を預けている。

【企業目線から本学で取り組んでほしい内容、カリキュラムは？】

- ・飲食店としては、高卒入社もあるなかで、素直さ謙虚さがある子がのびる。

ステップアップしてリーダーシップや挑戦意欲を持てないとうらかたになってしまう。

授業の中で人間性社会人を学べると、社会へ出てから強い。

- ・人間産業に近く、リーダーシップがやはり重要。どこか冷めていることや自分で掴み取るやコミュを取るなどは最低限ないと厳しいのではないかとおもう。道徳的な部分、作業はやっていけば覚える。遅刻やドタキャンに関しては入口として重要である。

- ・公務員としては市民サービスの中で動いていく。白山は地産地消かという独特なプラスアルファ、地産地消に長けた学生がその活気づけや、PRにも能力を発揮できると考えられる。そういった特性がある学生がその知見を活用できるような環境もある。

- ・簿記を持っていると非常に活用度が高く、数値的事務作業がないと経営の視点も薄くなってしまう。重要では高いと考えられる。

【人間力・道徳教育に関して、企業ではどのようなことを行なっているか】

在校生などには既存の道徳教育が届かないことが多くなっている。

- ・特別なカリキュラムはないが、店長候補セミナー等で似たものはあるが。現場で揉まれていく過程で、パートさんや長年アルバイトから指摘があることで育っていく

- ・上昇志向のある人間はそこが欠かせない。最終的に残った人間がいるという感じ。

少しふみ込んだ話となれば、新人を育てる人間の教育を積み重ね継承していく。自社でも悩みつつ積み重ねている。本店での研修を半年義務付けることを行なっている。

- ・盛和塾での学びから、活用できる部分を抽出し実践している。トイレ掃除なども行なっている。

- ・入職者の感覚は年度でやはり違い、初任研修で辞める人間もいるが、コミュがない、というのも当たり前の世代が入ってきている。接触にも気を遣わざるを得ない。

【カリキュラムに関して】

以前は学校では学問、実践はリンチで。だったが、実務家教員が在籍しているので、

学内でも学問・学術だけにとどまらず、臨地実習への足がかりとなるような実学部分を増やしていけるよう、コーチングやコミュニケーションなど取り入れていきたいと考えている。

学問のみだけでなく、実務とあわせ容器のようなことを実務家が指導できるのが専門職の良い部分と捉えている。今後良い方向へ改善を図りたい。

5. 閉会

各委員任期が2年となる。引き続き次年度もお願いしたい