

## 平成18年度「専修学校を活用した職業意識の啓発推進」成果報告書

事業名	「食」の仕事 パン屋さん体験講座		
法人名	学校法人 晃陽学園		
学校名	つくば調理製菓専門学校		
代表者	理事長 齋藤 行信	担当者 連絡先	今井 恭子 TEL 029-870-5454

### 1. 事業の概要

専門学校と職場（ベーカリー）が連携して、職業意識の啓発を推進する講座を実施した。

「パン屋さん」という職業に対して、興味を持ち、理解を深めてもらうため、

- (1) 講義（パンの種類・仕事に対する心構え・衛生管理・接客など、テキストやサンプルを使用して説明）
- (2) 製パン実習（手仕込み・機械仕込みによる、生地づくりから焼成までのすべての工程を学ぶ）
- (3) ベーカリー見学（売り場・工房の見学、扱う機械類の説明と、諸注意）
- (4) ベーカリー現場研修（早朝の仕込み作業、開店の準備、商品陳列、接客等を体験する）

以上の(1)～(4)を、3日間の講座の中で体験する。

講座は、3日間×2会場（各会場定員12名・同一カリキュラム）で行った。

### 2. 事業の評価に関する項目

#### ①目的・重点事項の達成状況

意識啓発、職業理解という点では、既存の職業体験（例：中学校・高校主導の総合学習など）と比較すると、より専門的な内容とカリキュラムで実施できた。受講者に対する効果は大きかったものとする。

#### ②事業により得られた成果

- ・最終日のアンケート調査では、実体験を伴う職業理解ができたとの回答が多く寄せられた。  
（アンケート集計結果を添付）
- ・ベーカリーと専門学校の教育部が連携し、まったくの初心者や中学生を対象に、「パン屋さん」の職業理解のためにいかなるカリキュラムを組むべきか、じっくり話し合う機会を持つことができた。
- ・県の義務教育課、市の教育委員会、市内の各中学校に対して、主旨の説明や募集の協力を要請することを通じて、中学校のニーズや状況を把握することができたほか、専門学校に対する理解を深めてもらうことにつながった。

・早朝の現場研修を含む講座であったため、保護者の協力を得る必要が生じたが、かえってそれが保護者に講座の主旨や内容を理解してもらい、「仕事」について一緒に考えてもらうきっかけになった。(受講生の保護者から後日報告を受ける。)

### ③今後の活用

専門学校として「職業教育を行う学校」という立場から、正規の学生だけでなく小学生から一般の方まで、対象やニーズに合わせた対応ができるよう、体制作りをしていきたい。

今回作り上げた講座運営の雛形は、今後、いろいろな設定において、職業体験の機会を提供する場合に、大いに役立つことと期待できる。

### ④次年度以降における課題・展開

今後引き続き事業を実施することが可能であれば、以下の点について、検討、改善したい。  
また、正規の学生に対する教育活動、学校独自の生涯教育事業としても、今回の成果、反省点を活用していきたい。

(検討・改善事項)

#### ① 専門学校の学生のスタッフとしての参加

講座の運営に、専門学校の学生が携わる(例えば製パン実習の助手スタッフとして参加するなど)ことで、より講座に活気が出るほか、学生自身の学習を深めることにつながる。

学校の学生・教員・職場の技術者がそれぞれ自分の立場からこのような講座に関わってはじめて、専門学校としての機能を十分に生かした講座が開設できると考える。

#### ② 講座の期間の延長

今回、受講者の参加しやすさを考えて、3日間という期間でカリキュラムを作成したが、内容的にもまた、受講者の反応を見ても、5日間という期間の設定も可能であるという手ごたえがあった。  
製パン実習内容を増やし、現場実習をもう1日増やすと、より充実感の得られる講座になると思われる。

#### ③ 参加対象者の制限

今回は、中学生・高校生・現在未就労の方を対象として募集したが、結果的に年齢的な幅が大きくなってしまった。特に運営上に問題はなく、それが返ってよかったとの声も聴かれたが、対象を絞ることで、より対象に合わせた進捗具合や、講義のテーマを設定できるとも考えられる。

#### ④ 連携体制の維持・強化

今回の講座開催に当たって、教育庁、教育委員会、各中学校、専門学校、職場(ベーカリー)、受講者、保護者、の間でそれぞれにいろいろな意味でのつながりを作ることができた。  
今後とも、各方面の情報収集、協力体制を強化し、より良い協力関係を作っていきたい。

### 3. 事業の実施に関する項目

#### ①職業体験講座の実施

講座名 「食の仕事」パン屋さん体験講座

会場 つくば調理製菓専門学校(茨城県牛久市)

晃陽看護栄養専門学校(茨城県古河市)

(募集要件)

対象 中学生・高校生・または現在未就労で「食」の分野の職業に興味のある方 各会場12名

期間 10月21日～12月9日の間で、それぞれ3日間設定 (3日目は、2～3人づつ現場研修)

(実施状況)

受講生 中学生12名・高校生2名・短大生・2名・一般8名 合計24名

実施日 つくば調理製菓専門学校

第1日 10月21日(土) 10:00～15:00

第2日 10月28日(土) 10:00～15:00

第3日 11月4日(土)・5日(日)・11日(土)・18日(土)・23日(木・祝) 6:00～13:00

晃陽看護栄養専門学校

第1日 10月28日(土) 10:00～15:00

第2日 11月11日(土) 10:00～15:00

第3日 11月18日(土)・25日(土)・12月2日(土)・9日(土) 6:00～13:00

#### ②受講者の反応

回を重ねるたびに活気や熱心さが出てきて、遅刻、欠席もなく、修了することができた。

受講者の意識や、反応は、アンケート調査集計結果として別に添付する。

#### ③その他

講座実施に当たって工夫した点

趣味のためのパン教室や、単発の職場体験にとどまるのではなく、講義や実習を通して心構えや基礎知識を学んだ後に現場研修に入るといった流れを作るため以下の点について工夫した。

①各講師間の研修内容についての入念な打ち合わせ、講座の目的の把握等に力を入れた。

②テキストの選定…市販の書籍(初心者向け・総括的)の他、実習用のテキスト、記録ノートを今回の講座にあわせて開発、作成した。

③現場研修においては、ベーカリーでは常識である早朝作業を体験すること、さらに、業務用のコック服、コック帽子、前掛け等を着用してもらい、緊張感のある現場体験となるよう心掛けた。

④最終日に修了証を渡した。3日間いろいろな経験を経た後だけに、喜びの表情が見られた。