

平成19年度「専修学校・高等学校連携等職業教育推進プラン」成果報告書

| | | | |
|--|----------------------------|------------|------------------------------------|
| 事業名 | 小・中学生を対象にした、調理・製菓・製パンの体験教室 | | |
| 法人名 | 学校法人 中村専修学園 | | |
| 学校名 ((2) のみ) | 中村調理製菓専門学校 | | |
| 代表者 | 理事長 中村 哲 | 担当者 連絡先 | 中村調理製菓専門学校 萩尾 香 TEL092-523-0411 |
| <p>1. 事業の概要</p> <p>小・中学生を対象に、調理・製菓・製パンの実習教室を実施し、将来の職業としての調理・製菓・製パン業を認識する機会を提供する。</p> <p>2. 事業の評価に関する項目</p> <p>①目的・重点事項の達成状況</p> <p>講座内容等については、ほぼ予定通りに実施でき、また参加者の反応からもある程度の成果はあったと考える。ただし、講座開催時期や講座内容により参加者数に差があり、これについては課題が残った。</p> <p>②事業により得られた成果</p> <p>講座への参加のきっかけは、もともと「その分野に興味があった」という者もちろんいたが、半分以上は「色々なことを経験したい」もしくは「楽しそうだから」といった気軽なもので、職業としてはっきりと意識している者もそれほど多くはなかった。それが講座への参加によって職業としての「興味が強まった」との感想が約80%と大半であったことと、「仕事として知らなかったことを知ることができた」等、講座実施の目標はおおむね達成できたと感じる。加えて、「仕事となれば楽しいばかりではなく大変さもあると理解できた」との感想もあり、職業についての理解という点ではこれもまた成果のひとつと考える。今回のような講座は小学生や高校生を対象にしたものは比較的多いが、中学生を対象にした講座は一般的にも少ないとの意見もあり、その意味でも今回の講座実施の意義はあったと思われる。</p> <p>③今後の活用</p> <p>今回は小学生から中学生を対象に講座を実施した。この年代においては、仕事内容(調理や菓子作り)への興味と、職業としての意識が必ずしも一致するわけではないが、それを職業として正しくとらえ理解する機会が多いほど、その興味もより深いものとへと発展し、その延長線上に、職業人として高い意識を持った人材育成に繋がると感じる。今後も今回のような若年層を対象にした職業体験教室の開催を継続していきたいと考える。</p> <p>④次年度以降における課題・展開</p> <p>課題</p> <p>(1)講座開催時期の検討</p> <p>第1回講座を夏休み期間中に、第2回講座を12月の第3土曜日に設定した。通常の土曜日でも長期休み中と変わらぬ参加者が見込めると考えたが、参加者数は第2回が少なく、参加者した方からも、この時期は部活動等で比較的繁忙で参加しにくいとの意見もあった。対象にとって参加しやすい時期を把握し設定することが必要である。</p> <p>(2)講座内容について</p> <p>実習内容等はおおむね好評であったが、さらに、職業についてのレクチャーの後に参加者同士でのグループディスカッションを取り入れるなど、参加者間の意見交換の機会をもうけると、より強い動機付けにつながるのではないかと考える。より効果的な内容・構成も検討課題としたい。</p> | | | |

3. 事業の実施に関する項目

①職業体験講座、講演会の実施

1. 講座の実施について

(1) 第1回講座

講座名:「夏休み一日パティシエ体験教室」

日 時:平成19年8月21日(火)13:00～16:30

参加者:福岡市内の中学1年から3年生までの40名(男子10%、女子90%)

会 場:中村調理製菓専門学校

内 容:製菓実習(ガトーショコラ)とレクチャー「パティシエの仕事について」(スライド使用)

後 援:福岡市教育委員会、中村学園大学

(2) 第2回講座

講座名:「一日コック体験教室」

日 時:平成19年12月15日(土)10:00～14:00

参加者:福岡市近郊の小学4年生から中学3年生までの20名(男子30%、女子70%)

会 場:中村調理製菓専門学校

内 容:調理実習(炒飯とシュウマイ)とレクチャー「調理師の仕事について」(スライド・ビデオ使用)

後 援:福岡市教育委員会、中村学園大学

各講座終了後、次の内容についてアンケートを実施し、反応を確認した。

- | | | |
|--------------|---------------------|----------|
| ①参加自身について | ②講座開催を知った経緯 | ③講座参加の動機 |
| ④実習内容についての感想 | ⑤レクチャー内容についての感想・理解度 | |
| ⑥講座参加後の意識変化 | ⑦将来の仕事について | |

2. 参加者の反応について

(1) 講座参加の動機については、「料理・菓子がもともと好き」又は「仕事として興味があった」が20～30%だったのに対し、「楽しそう」「色々な経験をしたかった」が40～60%と割合が高く、最初から強い興味を持っての参加ではなかったことがわかる。

(2) 講座参加前、仕事としての興味については、約半数が「よく知らなかった」又は「知ってはいたが特に興味はなかった」と答えた。これが講座終了時には、まず実習・レクチャーについてはほぼ全員が「理解できた」「楽しかった」と答え、さらに仕事についても約80%が「今までよりも興味を持った」と答えた。

職業認識を深める場を提供するという点で、ある程度の成果があったと考える。

②その他

職業としての調理・製菓を、できるだけわかやすく実感させるために工夫した点は以下の通り。

1. 実習室において

(1) 実習時の服装は、職業を強く意識できるようにコックコートや調理帽を着用させた。

合わせて調理服の衛生面や安全性に対する配慮に触れながら、厨房業務の特徴について説明した。

(2) 実習内容については技術的な面に加えて次の点を考慮した。

①手作りの感覚を実感できるような作業工程にかかわらせること。

②あえて肉体的負担を実感できる作業方法で行なうこと。

2. 仕事についてのレクチャー(講義)において

(1) 職場環境や仕事内容がより具体的に理解できるよう、実際の職場での作業風景や様々な料理・菓子を写真・スライド・ビデオを使って紹介、説明した。

(2) 現場経験者から具体的な体験談を披露した。

以上