

平成24年度「成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進事業」実績報告書

1. 事業名称

都市部型食農分野におけるフードビジネスからみたアグリ事業人材育成

2. 事業実施期間

委託を受けた日(平成24年7月31日)～平成25年3月15日

3. 産学官連携コンソーシアム又は職域プロジェクトの別

職域プロジェクト

産学官連携コンソーシアム又は職域プロジェクトの名称

都市部型食農連携6次産業化人材育成プロジェクト

関係するコンソーシアムの名称(職域プロジェクトのみ記入)

食と農を結ぶ産学コンソーシアム

4. 分野名

②食・農林水産

「その他」分野名

5. 代表機関

■ 代表法人

法人名	学校法人 誠心学園
理事長名	廣瀬 喜久子
学校名	東京誠心調理師専門学校
所在地	〒 144-0052 東京都大田区蒲田3-21-4

■ 事業責任者

省略

■ 事務担当者(文部科学省との連絡担当者)

省略

6. 産学官連携コンソーシアム又は職域プロジェクトの構成員・構成機関等

(1) 構成機関

	構成機関(学校・団体・機関等)の名称	役割等	都道府県名
1	東京誠心調理師専門学校	職域プロジェクト委員会・教育部会・評価部会	東京都
2	NPO法人フードビジネスコーディネイト協会	教育部会	東京都
3	平川農園	職域プロジェクト委員会・教育部会・評価部会	東京都
4	国際フード製菓専門学校	教育部会	神奈川県
5	東京都立園芸高等学校	教育部会	東京都
6	社団法人 日本中国料理協会	評価部会	東京都
7	社団法人 神奈川県洋菓子協会	評価部会	神奈川県
8	株式会社アンバック	評価部会	東京都
9	日本ホテル株式会社	評価部会	東京都
10	ノイン・シュプラーデン	評価部会	東京都

(2) 協力者等

氏名	所属・職名	役割等	都道府県名
藤木 隆幸	東京誠心調理師専門学校 教務部長	教育部会長・評価部会員	東京都
益田 秀明	NPO法人フードビジネスコーディネイト協会	教育部会員	東京都
平川 幸志郎	平川農園	教育部会員・評価部会員	東京都
千谷 順一郎	東京都立園芸高等学校 校長	教育部会員	東京都
齋藤 利昭	東京誠心調理師専門学校 技術室長	教育部会員	東京都
井上 幹弘	国際フード製菓専門学校 教授	教育部会員	神奈川県
廣瀬 道	東京誠心調理師専門学校 校長	評価部会長・教育部会員	東京都
中村 勝宏	日本ホテル株式会社取締役 ホテルメトロポリタンエドモント名譽総料理長	評価部会員	東京都
中村 徳宏	株式会社アンバック代表取締役	評価部会員	東京都
畔蒜 俊光	社団法人日本中国料理協会 副会長	評価部会員	東京都
渡部 昭	社団法人 神奈川県洋菓子協会 会長	評価部会員	神奈川県
指旗 誠	ノイン・シュプラーデン 代表取締役	評価部会員	神奈川県
藤田 真弘	東京誠心調理師専門学校 教授	評価部会員	東京都
麻生 亮	国際フード製菓専門学校 教務主任	評価部会員	神奈川県

(3) 産学官連携コンソーシアムの下部組織（設置した場合に記載。職域プロジェクトの場合は記入不要）

名称（ ）			
氏名	所属・職名	役割等	都道府県名
名称（ ）			
名称（ ）			

7. 事業の内容等

(1) 事業の概要

フードサービス産業におけるマーケティング力、マネジメント力、商品開発力と都市部型アグリビジネスとのビジネス連携力等を持つ高度フードビジネス人材を養成するため、フードサービス分野におけるキャリア段位制度の確立に向けた教育プログラムの開発に取り組む。また高度フードビジネス（調理を通じた付加価値を高める）人材育成から内閣府の実践キャリア・アップ戦略「6次産業化人材」との接続・連携した内容とする。

(2) 事業の内容について（産学官連携コンソーシアム又は職域プロジェクトにおける具体的な取組内容）

今年度事業では、高度フードビジネス人材を確保・育成するためのプラットフォームとなる産学連携組織「食と農を結ぶ産学コンソーシアム（以下、食農コンソーシアム）」の方向性を踏まえ、フードビジネス分野におけるマーケティング力、マネジメント力、商品開発力と都市部型アグリビジネスとのビジネス連携力等を持つ高度フードビジネスの人材養成を目的に教育プログラムの開発と有効性を実証する。具体的には、①モデル・カリキュラムの編成と達成度評価方法の策定と試行②関係業界等の第三者による教育プログラムの、専門的・実践的教育活動としての評価指標の実証。モデル・カリキュラム基準の内容としては、フードサービス産業における中核的専門人材として必要な専門的・実践的教育活動として、マーケティング・原価マネジメント・商品メニュー開発・商品素材・食品安全・店舗開発設計・業態開発・調理理論等の専門知識、マネジメント演習・メニュー開発演習・調理技術実習・都市型農場実習・衛生管理演習・店舗経営実習などの実践教育を、地場（都市）の農産物を収穫活用した開発メニューによるレストランシミュレーションで集約する体系とする。達成度評価については、評価基準を構築して評価項目・方法をレベル別に組み立てる。

(3) 事業実績について (連携体制、工程、普及方策、計画時に設定した活動指標(アウトプット)・成果実績(アウトカム)の評価等)

<p>①連携体制 職域プロジェクト委員会 教育部会 評価部会</p> <p>②工程 2012年9月・・・プロジェクト委員会 2012年10月～11月・・・各部会(モデルカリキュラム試行計画、評価方法計画) 2012年12月・・・モデルカリキュラム実施、達成度評価実施 2013年1月・・・モデルカリキュラム実施、達成度評価実施 2013年2月・・・各部会(まとめ)、報告書作成 2013年3月・・・プロジェクト委員会、報告書提出</p> <p>③普及方策 成果報告書を産学の関係者に配布。成果報告会の実施</p> <p>④活動指標 「職域プロジェクト」委員会の開催回数は、9月から2月までに全3回開催した。 2012年10月16日 2012年12月06日 2013年01月24日 【検討内容】 学習アウトカム定義案作成 既存カリキュラム検証 新規カリキュラム検討 モデル・カリキュラム案作成 アグリビジネス学習ユニットの構成 達成度評価方法の構築 「実証講座」(食・農連携プログラム)を実施した。 対象者:東京誠心調理師専門学校 学生 受講者数:120名 講座内容:アグリビジネス概論(講義・収穫体験)・収穫野菜メニュー開発・レストランシミュレーション実施。 実施期間:2013年1月10日～1月31日 実証講座アンケートを学生120名程度を対象に、実証講座の顧客アンケートを264名を対象に実施。 「普及活動」 食農人材育成サミット開催(2/21)して成果を発表した。 また、関係教育機関80校、関係企業団体40社に成果報告書を配布する。</p> <p>⑤成果実績 ・学習アウトカムの定義構築 ・モデル・カリキュラムの策定 ・学習ユニット積み上げ方式のイメージ化 ・達成度評価基準案の開発 ・アグリビジネス学習ユニットの開発 ・食・農連携プログラム開発(レストランシミュレーション) 以上の教育プログラムに関する内容を構築・開発した。</p>
--

(4) 事業終了後の方針について(継続性、発展性 等)

<p>本事業の成果を全国に普及・定着を図るため、本事業で開発した教育プログラムについて、連携先の教育機関で継続的に導入試行を実施し、効果の確認や改善点を洗い出し、実用化を目指す。今後の具体的な取り組みとしては、モデル・カリキュラム導入・達成度評価の実証・第三者(企業)評価の実証・積上学習ユニット導入検討・履修証明等の構築・連携先教育機関導入等となり継続的に開発・実証・導入を試行する。</p> <p>【今後の取組内容】 ・専門課程調理師科2年制にて正規のカリキュラムとして実施する。 ・モデル・カリキュラム基準、達成度評価の実証・開発する。 ・第三者による評価システムを検討する。 ・業界関係者向け積上学習ユニット提供の具体化を検討する。 ・履修証明等の具体的な認定の仕組みを構築する。</p>
--

フードビジネス人材学習アウトカム定義

学習アウトカムの各レベルに対応する具体的な職位、学習課程のイメージ

学習レベル	職位イメージ	学習課程イメージ
L1	フードビジネス分野フードサービス 産業の技術系一般職のスタッフ	調理師・製菓衛生師養成課程 (960時間以上) 調理師・製菓衛生師免許取得 1年制修了程度
L2	フードビジネス分野フードサービス 産業の技術系マネジメント職の候補 スタッフ	調理師・製菓衛生師養成課程 (1700時間以上) 調理師・製菓衛生師免許取得 2年制(専門士)修了程度

学習アウトカムの定義

能力要素	レベル 1	レベル 2
知識 (knowledge) (このレベルで求められる知識)	1-1-1 食文化・マナーの基本理解 1-1-2 関連法規の基本理解 1-1-3 公衆衛生の基本理解 1-1-4 栄養の基本理解 1-1-5 食品の基本理解 1-1-6 食品衛生の基本理解 1-1-7 調理・製菓理論の基本理解 1-1-8 経営の基本理解 1-1-9 業界の基本理解 1-1-10 デザインセンスの基本理解	2-1-1 組織体系・マネジメント体系の理解 2-1-2 FSMS (ISO22000) の基本理解 2-1-3 店舗オペレーション理論の理解 2-1-4 労務管理の理解 2-1-5 接客サービス理論の理解 2-1-6 飲料知識の理解 2-1-7 店舗設計理論の基本理解 2-1-8 商品開発理論の理解 2-1-9 フードコーディネータ理論の理解 2-1-10 アグリビジネスの基本と連携の理解
技能 (skills) (このレベルで求められる技能)	1-2-1 原材料の下処理・保管等の基本的な取り扱いができる 1-2-2 原材料の品目別に必要な基本的計量作業ができる 1-2-3 調理・製菓の基本的技法を指導のもとで正確に実践できる 1-2-4 基本料理・製菓の各プロセスにおける作業手順を指導のもとで正確に実践できる 1-2-5 調理・製菓機器の操作・基本的メンテナンスができる 1-2-6 調理・製菓機器等の洗浄・消毒・定置定数管理の手順が実践できる (PRP) 1-2-7 個人衛生に関する標準作業手順が実践できる (PRP) 1-2-8 施設設備の点検・作業環境 (温度・湿度) に関する点検ができる (PRP) 1-2-9 廃棄物の種類に応じて適切に処理することができる (PRP) 1-2-10 簡易な料理のデザイン画が描き記録することができる	2-2-1 原材料の簡易な鮮度判断と在庫管理・棚卸ができる 2-2-2 調理・製菓の基本技法を組立て応用的技法 (問題解決) が実践できる 2-2-3 作業指示書を理解し、OpPRP、HACCP 管理に適合した作業手順を実践できる 2-2-4 適正な調理品の容器包装パッキング作業ができる 2-2-5 接客サービスに必要なルールを理解し基本的サービス技法を実践できる 2-2-6 店舗オペレーションを理解して実践できる 2-2-7 飲料の基本的な取り扱いと提供のための基本技法を実践できる 2-2-8 テーブルセッティングに関する基本的なコーディネートができる 2-2-9 店舗に関する基本的なコーディネートができる 2-2-10 生産物の特徴を踏まえた、簡易なメニュー開発の提案ができる (生産者へのプレゼン)
実践 (practice) (このレベルで求められる職務遂行能力)	1-3-1 指導業務に対して内容を理解できる 1-3-2 指導業務を適切に処理することができる 1-3-3 指導のもとで顧客を優先とした判断行動ができる 1-3-4 指導のもとで管理・運営の基準に沿った行動ができる 1-3-5 業務における基本的コミュニケーションを実践できる (観察力・気配・マナー)	2-3-1 業務に対して主体的に内容を理解できる 2-3-2 主体的に業務を処理することができる 2-3-3 主体的に顧客と経営を意識した判断行動ができる 2-3-4 主体的に管理・運営の基準に沿った行動ができる 2-3-5 新しい発想・探究心をもって行動できる 2-3-5 業務に対して責任ある行動ができる。

FSMS : Food Safety Management System PRP : Pre- Requisite Program OpPRP : Operation Pre- Requisite Program
 HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Point

フードビジネス人材モデル・カリキュラムイメージ

