

2019年度スーパー・プロフェッショナル・ハイスクール 事業計画書

I 委託事業の内容

1. 研究開発課題名

三重から世界へ！

～「世界で活躍する食のプロフェッショナル」の育成と「グローバル・ブランド」の開発～

2. 研究の目的

「世界で活躍する食のプロフェッショナル」を育成することと三重の豊かな食材を「グローバル・ブランド」として開発することをめざす。

- 1 ローカルからグローバルに活躍する「食のプロフェッショナル」を育成するための指導方法のブラッシュアップ
- 2 グローバル人材に必要な「グローバル力」の育成
- 3 三重の豊かな食材（「メイド・イン・三重」）を使った商品とレシピの開発、「グローバル・ブランド」化及び三重の食、日本の食の海外発信をとおして和食文化の発展に寄与する人材の育成

3. 実施期間

契約日から2020年3月13日まで

4. 当該年度における実施計画

(1) 1年次の課題を受けて

1年次の研究では、「食のプロフェッショナル」に求められる力を「技術力」「経営力」「商品開発力」「コミュニケーション力」「グローバル力」の「5つの力」とし、3年間を見通した食物調理科の「5つの力育成計画」を策定し、各学年の到達目標を設定した。

2年次は、世界を舞台に活躍する「食のプロフェッショナル」を育成するとともに、地域の食材や食文化に触れる機会を一層創出し、地域において海外からの来訪者に対応するなど、ローカルからグローバルに活躍できる「食のプロフェッショナル」の育成に取り組んだ。

教育課程の研究においては、新たな食物調理科の学習プログラムの作成をめざしたが、「5つの力育成計画」に基づいた科目「調理」、学校設定科目「製菓」（以降、科目名のみとする）を軸とした3年間を見通した指導計画のみの作成となり、「5つの力」を3年間でどのように育成していくかという学習プログラムは作成途中となった。

また、「グローバル力」の育成が目的の1つであるが、2年次もプログラム化には至らなかった。

(2) 教育課程の確立、新たな学習プログラムの作成

- ア 3年間を見通した「食のプロフェッショナルの育成計画」に基づき、2年次に作成したシラバスと実習計画を検証する。
- イ 1年生の「生活産業基礎」における「食のプロフェッショナル」をめざすための意識付けから、「調理」、「製菓」での学習、2年次のインターンシップ、自主的なインターンシップまでの3年間を見通した系統的かつ科目横断的な食物調理科の学習プログラムを作成する。
- ウ 基礎的な語学力、グローバルなコミュニケーション力を育成するために、英語科と連携して専門学科における英語の授業を推進する。
- エ 「食のプロフェッショナル」という進路実現のために、国語科、地理歴史・公民科と連携し、自己PR力、日本の食文化、世界の食文化を理解する力の育成をめざす。
- オ 部活動については、「5つの力」を育成するとともにより専門性を高める場として、教育課程を補完する活動として位置付ける。
- カ イからオを包括した学習プログラムを作成する。

(研究のねらい)

「世界で活躍するプロフェッショナルの育成」を研究開発課題としているが、グローバルに活躍するためには、地域の食材や日本の食文化をもっと知る必要がある。その上で、世界で活躍する人材、地域にいながら海外からの来訪者に対応できる「グローバル力」をもった将来の地域や日本を担う人材、すなわち「ローカルからグローバルに活躍できるプロフェッショナル」の育成を目標とした体制を確立する。

(協力機関)

文部科学省 三重県教育委員会 三重大学 辻調理師・製菓専門学校 産業界 行政機関等

(3) 「食のプロフェッショナル」に求められる力の育成

- ア 技術力やビジネス手法を学ぶため、講師として食の第一線で活躍しているプロフェッショナルを招聘する。また、現場で活躍する卒業生を積極的に講師として招聘する。
- イ 積極的なインターンシップの実施、食のプロフェッショナルによる最先端の現場の見学を行う。
- ウ 各種コンクールに挑戦し、確かな知識・技術の定着と創造力の育成を図る。
- エ ふぐ取扱者資格、製菓衛生師国家資格、サービス接遇実務検定、料理・製菓検定等に積極的に挑戦する。
- オ 研修施設「まごの店」でのレストラン経営、「まごスイーツ」での製菓の製造販売等の実践を継続・発展させる。
- カ 将来の食産業を担う次世代の育成のため、異なる高校や学科の高校生と交流する。
- キ 保育所や小中学校の子どもたちや地域住民対象の料理・製菓教室を開催し、「地域のリーダー」の役割を担う。
- ク 福祉施設や病院等と連携して、介護食や病人食についての研究を進める。

(研究のねらい)

1年生から「食のプロフェッショナル」をめざすための意識付けを行い、より高度で専門的

な知識や技術を習得する意欲をもたせる。例えば、さまざまなコンクールや資格取得に挑戦させ、目標としたり、培った力を確認したりする。また、研修施設の運営や販売実践を行ったり、起業した卒業生を講師として招聘したりすることで、起業をめざした経営を実践的に学ぶ。

さらに、地域で活躍している卒業生とのコラボレーションを行うなどの取組をとおして、地域から求められる地域のリーダーとして活躍する人材の育成を図り、進路実現100%をめざす。

(実施時期および期間)

通年

(教育課程上の位置付け)

多くは「調理」「製菓」をはじめとした授業で行うが、経営力や商品開発に係る実践については部活動で補完する。

(協力機関)

ザ・キャピタルホテル東京の安里哲也さんをはじめとしたプロ職人
プロとして活躍している卒業生
全国の有名料理店・菓子店 鳥羽国際ホテル他、県内外のホテル
辻調理師専門学校 辻製菓専門学校 東京製菓学校
三重県 多気町 三重大学病院 松阪市民病院 等

(4) グローバル人材に必要な「グローバル力」の育成

ア 2年間行ってきた海外インターンシップや海外研修の検証を行い、夏季休業中の海外インターンシップ実施に向けて、研修内容、事前研修、事後研修等の研修プログラムを作成する。

イ 夏季休業中等に1週間程度のインターンシップをはじめとした海外研修を実施し、学習成果発表会、文化祭、県の高校生フェスティバル等で成果を発表する。

ウ 三重の食や和食文化について研修を深め、海外発信に貢献する。

エ 英語、中国語、韓国語、フランス語や食文化を学ぶ「グローバル力UP!講座」を開催する。

オ 台湾の開平餐飲學校(姉妹校)と相互に訪問し、短期及び長期の研修を行う。

カ 韓国、台湾、アメリカの高校生や大学生との交流を積極的に行う。

キ オーストラリア調理師連盟主催「高校生国際料理コンクール」(開催地、開催日未定)に出場し、競技をとおし、知識・技術の向上を図るとともに互いの食文化の交流を行う。

ク 英語版のレシピや動画を作成し、外国人向けの料理・製菓講座を実施する。

ケ イからクについて3年間の取組を研修し、「グローバル力育成プログラム」を作成する。

(研究のねらい)

世界の食文化、食産業に触れることで、海外を活躍の舞台として視野に入れることができる。また、地域にいながら外国からの来訪者に対応できる「グローバル力」を身に付け、三重の食や和食文化の海外発信に貢献し、将来の三重県の食産業の中心となる人材を育成できる。

(実施時期および期間)

通年 海外インターンシップ及び海外研修は長期休業中

(教育課程上の位置付け)

主に「調理」「製菓」の授業の一環として実施する。

(協力機関)

三重県雇用経済部 台湾開平餐飲學校 台湾餐飲大学附属高校 韓国調理科学高校
韓国善榮女子高校 韓国大田保健大学
オーストラリア調理師連盟 「ドミニクドゥーセの店」 鈴鹿本店
多気町国際交流協会 多気町教育委員会国際交流員

(5) 三重の食材を使った商品とレシピの開発、商品のグローバルな発信

- ア 三重の豊かな食材を使ったレシピと商品の開発を行う。
- イ サービス力、コミュニケーション力、プレゼンテーション力、IT利活用能力を高め、開発したレシピ・商品を提供する際のサービス（接客等）の向上に取り組む。
- ウ 開発した商品を世界へ発信する「グローバル・ブランド」の実現をめざして、「フードビジネス」「フードマネジメント」「フードITコーディネート」等の教育内容を検証し、充実させる。

(研究のねらい)

三重の豊かな食材を全国や世界へ発信するために、三重の企業や行政機関と連携し、特産品の松阪牛、伊勢エビ、アワビ、安乗ふぐ等の伊勢湾の魚介や伊勢いも、伊勢茶、南紀みかん、熊野地鶏等の「メイド・イン・三重」の食材を使ったレシピや商品を開発し、「グローバル・ブランド」の実現を図る。

(実施時期および期間)

通年

(教育課程上の位置付け)

「調理」と「製菓」で基礎的な技術を身に付け、商品開発は、放課後の時間や部活動において行う。開発した商品のマーケティング、プレゼンテーション、ICTの利活用等による販促物の作成等は、「フードビジネス」「フードマネジメント」「フードITコーディネート」等で行い、科目を横断的に連携させる。

(協力機関)

三重県、多気町等の行政機関
うれしのラボ、桑原鋳工、川原製茶、JA全農みえ、みえぎょれん 等

(6) 3年目の成果及び検証

校内研究推進委員会を定期的で開催し、指導方法、実践内容について教員が情報共有を密にして、1年間をとおして成果を検証する。

3年間を見とおした食物調理科の「5つの力育成計画」に基づき、各学年の到達目標を踏まえて、「5つの力」の定着状況と最終的な成果である進路実現について測定する。定量的な把握が難しいものについては、ルーブリックを活用した教員による評価と生徒による自己評価及び生徒へのアンケート調査の評価を行う。（次ページの表を参照）

1、2年次に実施した評価は3年次の事業評価のデータとして活用し、特に、3年生については本事業の3年間の成果として検証する。

また、生徒が自分の力の到達度を把握し振り返りができるよう、食物調理科の最終目標を明確にした上で生徒がめざす目標を生徒自身に設定させるとともに、ルーブリックを活用した評

価、生徒アンケートの記録、インターンシップやさまざまなイベントでの感想・意見等の記録を「Learning Story」として作成させる。さらに、生徒には3年間を見とおした学習に取り組み、進路実現を図る。

(研究成果の普及)

ホームページによる情報発信、3年生による料理・製菓展示会の開催

集団給食やカフェの実施、学習成果発表、PTA総会等で生徒、保護者、職員への情報発信、成果報告書の作成、本事業の研究発表会の実施

(目標と期待される成果、成果の測定指標と収集方法)

| 関係者 | 各学年の目標 (「5つの力」の育成計画より) | 期待される成果 | 成果の測定指標と収集方法 |
|-----|---|--|--|
| 生徒 | 技術力 1年 基礎技術の定着 コンクール入賞 2年 応用技術の習得 コンクール入賞 3年 プロとしての高度な技術の習得 コンクール入賞 資格取得 | 技術力が向上する。 技術向上への意欲があがる。 | ループリック 実技〇〇ができる アンケート 技術を磨きたい データ コンクール入賞回数 データ 資格取得の割合 |
| | 経営力 1年 研修施設で働く。食産業の現状を知る。 2年 インターンシップ 食産業で働く意欲が生まれる。 3年 食産業の現場で働く自信がつく。 将来の経営者、起業家を視野にいれることができる。 | 料理やスイーツを提供する楽しさを実感する。 ビジネス感覚がつく。 来店者が増加する。 高級食材を取り扱う。 | ループリック 食産業で働く意欲がついている ビジネス感覚がついている アンケート 料理やスイーツを提供することは楽しい 食産業へ働く自信がついた データ インターンシップ参加者数 データ 客数 料理の提供数 販売数 |
| | 商品開発力 1年 三重の食材、日本の食について理解できる。 2年 三重の食材を使ったレシピや商品が開発できる。食品の特性、地域性、世界の食文化を理解した商品が考案できる。 3年 三重の食材を使った商品が開発できる。販売のためのノウハウを身に付けている。 | 地域食材の認知度が向上する。 連携機会が増加する。 食材を生かした商品開発ができる。 | ループリック 食材を活用した新商品を開発できる アンケート 地域の食材に関心がある データ 連携商品数 |
| | コミュニケーション力 1年 実習においてコミュニケーションがとれる。「おもてなし」が理解できる。 | 接客力が向上する。 コミュニケーション | ループリック 接客力、コミュニケーション力が付いている |

| | | | |
|----|---|---|---|
| | <p>2年 積極的にコミュニケーションがとれる。 地域の食のリーダーとして自信がもてる。</p> <p>3年 地域のリーダーとして活躍できる。 技術や商品を国内外へ発信できるプレゼン力がある。 国内外の人たちに「おもてなし」ができる。</p> | <p>力が向上する。 協調性が向上する。</p> | <p>アンケート 協調性が身に付いている 料理、スイーツをとおして人と接するのは楽しい</p> |
| | <p>グローバル力</p> <p>1年 簡単な英会話ができる。 日本の食文化について理解できる。</p> <p>2年 世界の食、食産業に関心をもつ。 外国の人たちと積極的に交流できる。 簡単な韓国語、中国語、フランス語による会話ができる。</p> <p>3年 基本的な会話力が身に付いている。 海外を活躍の場として視野に入れられる。日本の食、三重の食を海外へ発信できる。</p> | <p>海外との交流機会が増加する。 グローバル志向の生徒が増える。 基本的な会話ができ、日本の食、三重の食について発信し、海外の人たちと積極的に交流できる。</p> | <p>ループリック 基本的な英会話ができる 日本の食を海外の人に発信できる 海外の人と積極的に交流できる アンケート 海外研修や海外インターンシップに参加したい 将来海外で仕事をしたい データ 交流回数</p> |
| | <p>進路実現 調理師 パティシエ</p> <p>1年 プロになりたいという意識が定着する。</p> <p>2年 プロをめざす心構えができる。</p> <p>3年 進路実現</p> | <p>料理人としてやっていく意思、自信、忍耐力が付く。 飲食業界における活躍の幅が拡大する。 高度な技術が必要とされる職場への就職者が増加する。</p> | <p>アンケート 意思 自信がついた アンケート 忍耐力がついた データ 進路実現割合</p> |
| 学校 | 指導力の向上 | <p>求人数が増加する。 入学希望者のレベルが向上する。 来訪者が増加する。 他の学科への刺激になる。 学校運営の持続性が向上する。 学校全体のレベルが向上する。</p> | <p>データ 求人数 データ 入学希望者数</p> |

5. 実施体制

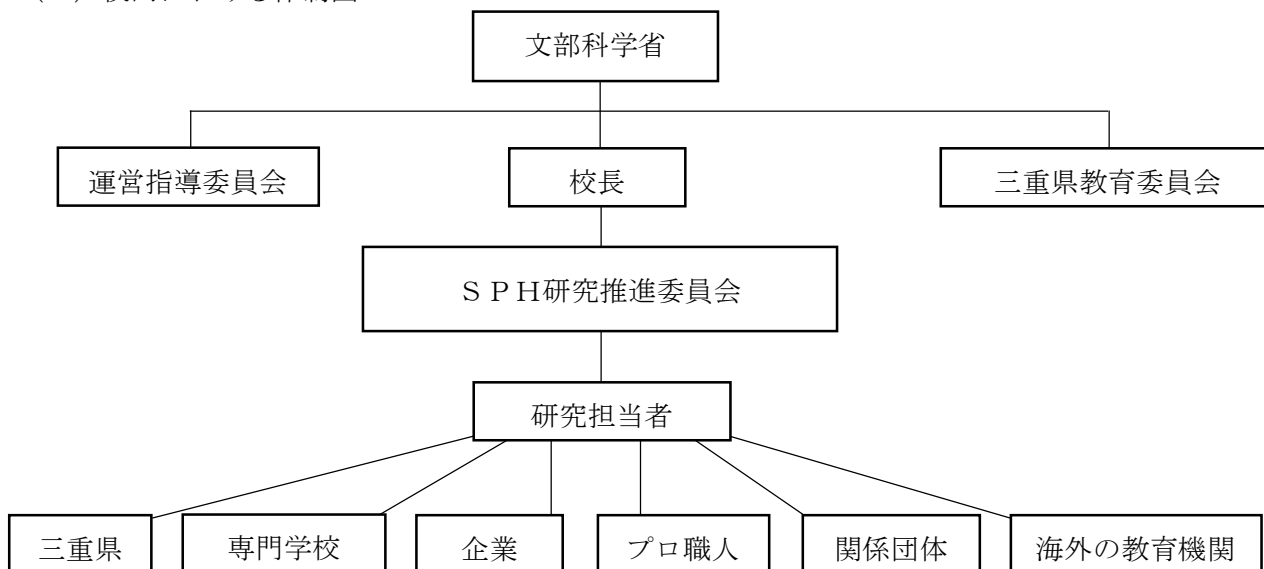
(1) 研究担当者

| 氏名 | 職名 | 役割分担・担当教科 |
|--------|------|------------------------|
| 森山 隆弘 | 校長 | 企画・運営：地歴・公民 |
| 横井 敏昌 | 教頭 | 企画・運営：数学 |
| 太田 佐栄子 | 教諭 | 研究推進（製菓）担当：家庭（食物調理科主任） |
| 野呂 朱美 | 教諭 | 研究推進（教育課程・海外）担当：家庭 |
| 村林 新吾 | 教諭 | 研究推進（調理・部活動）担当：家庭 |
| 奥田 清子 | 教諭 | 研究推進（事務・広報）担当：家庭・情報 |
| 園部 かしこ | 教諭 | 研究（製菓）担当：家庭 |
| 森口 麻由美 | 教諭 | 研究（製菓）担当：家庭 |
| 松田 恵理子 | 教諭 | 研究（製菓）担当：家庭 |
| 柿市 衣里奈 | 実習教諭 | 研究（製菓）担当 経理担当：家庭 |
| 松本 京子 | 実習教諭 | 研究（調理）担当 経理担当：家庭 |

(2) 研究推進委員会

| 氏名 | 所属・職名 | 役割分担・専門分野等 |
|--------|-----------|-------------------|
| 森山 隆弘 | 相可高等学校 校長 | 企画・運営 |
| 横井 敏昌 | 同 教頭 | 企画・運営 |
| 太田 佐栄子 | 同 教諭 | 研究推進 製菓担当責任者 |
| 柿市 衣里奈 | 同 教諭 | 研究推進 教育課程・海外担当責任者 |
| 村林 新吾 | 同 教諭 | 研究推進 調理・部活動担当責任者 |
| 奥田 清子 | 同 教諭 | 研究推進 事務・研究推進責任者 |

(3) 校内における体制図



6. 研究内容別実施時期

| 研究内容 | 実施時期 | | | | | | | | | | | | |
|---|--------------------------------|---------|--------------------|------------------|------------|-----------------|-----|--------------|------------------|----|----|------------------|------------|
| | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 | |
| (1) 教育課程の確立、 新たな学習プログラムの 作成 | 新しい学習プログラムの作成 | | | | | | | | | | | | |
| | 外部講師を招聘、語学、世界の食文化を学ぶ | | | | | | | | | | | | |
| | 部活動「調理部」について検証、教育課程との関連を明確にする。 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 「調理」「製菓」インターンシップ | | | | 「生活産業基礎」店舗訪問 | 「調理」「製菓」インターンシップ | | | 「調理」「製菓」インターンシップ | |
| (2) 「食のプロフェッショナル」に求められる力の育成 | | | | プロ職人招聘 | 調理研修 | プロ職人招聘 | | プロ職人招聘 | | | | プロ職人招聘 | |
| | 各種コンクール参加 | | | | | | | | | | | | |
| | | | 料理・製菓検定、サービス実務検定試験 | ビジネス文書実務検定試験 | 製菓衛生師試験 | | | サービス実務検定試験 | | | | | ふぐ取扱い者資格試験 |
| | 研修施設「まごの店」「まごの店スイーツ」の運営 | | | | | | | | | | | | |
| | | 三笠高校と交流 | 生産経済科イチゴ栽培 | 水産高校とのコラボ | | | | | | | | | 生産経済科製菓実習 |
| 地域の保育所、小中学校、地域住民対象の料理・製菓教室開催 地域のイベント参加 福祉施設、特別支援学校との交流 | | | | | | | | | | | | | |
| (3) グローバル人材に必要な「グローバル力」の育成 | | | キャマス市中学生と交流 | 台湾開平高校を訪問研修 | 海外インターンシップ | 国際料理コンクールで食文化交流 | | 台湾開平高校来校交流 | 多気町国際交流協会行事参加 | | | | |
| (4) 三重の食材を使った商品とレシピの開発、商品のグローバルな発信 | 企業、行政からの依頼による商品開発は随時 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | X'masケーキ、おせちづくり | | | | |

| 研究内容 | 実施時期 | | | | | | | | | | | |
|--------------------|------|----|----|----|----|----|---|---------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---|
| | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 |
| (5) 3年目の成果及び 検証 | | | | | | | 県高校 生フォー ーラ ム、全 国産業 教育フ ェアで 発表 | 県家庭 クラブ 研究発 表大会 で発表 | 食物調 理科学 習成果 発表会 で発表 | ループ リック 評価と アンケ ート調 査 | 研究発 表大会 開催 文科省 で研究 発表 | 学習成 果発表 会で報 告 事業完 了報告 書提出 |

※ 実施の時期は事業計画書提出時のものであり、実際の事業着手は契約締結後とする。

7. この事業に関連して補助金等を受けた実績

| 補助金等の名称 | 交付者 | 交付額 | 交付年度 | 業務項目 |
|---------|-----|-----|------|------|
| | | | | |

8. 知的財産権の帰属

- () 1. 知的財産権は受託者に帰属することを希望する。
 (○) 2. 知的財産権は全て文部科学省に譲渡する。

9. 再委託に関する事項

再委託業務の有無 有・無

II 委託事業経費

別紙1に記載

III 事業連絡窓口等

別紙2に記載