

資料 3

(田中幸雄委員提出資料)

調理師養成施設のカリキュラム検討のための
アンケート集計結果（一連の調査研究報
告書より抜粋）及び調理師養成施設におけ
る教育目標について

調理師養成施設協会における調理師養成教育制度にかかる調査研究経緯

年・月	[研究機関]	○調査研究概要	◇報告書
H15. 8	[免許資格制度研究会]発足		
H15. 12～H16. 1		○当社団会員校に現行調理師養成施設指導要領への意見・要望調査	
H16. 6			◇「中間報告書～調理師制度の見直し課題とその方向性～」
H16. 8～9		○全都道府県に調理師試験にかかる情報公開を依頼	
H17. 5			◇「調査研究報告書～調理師制度の見直し課題とその方向性～」
	[カリキュラム研究会]に改組		
H17. 7～8		○飲食店営業の雇用者に養成施設卒業者の就労状況等にかかるアンケート	
H17. 9～11		○飲食店営業等の現場担当者に養成施設卒業者の就労状況等にかかるヒアリング調査	
H18. 5			◇「調査研究中間報告書～求められる人材像と調理師養成教育制度～」
H18. 9		○同研究会会員養成施設に現行指導要領のカリキュラム見直しにかかるアンケート	
H18. 10～12		○同研究会会員養成施設の担当教員に現行指導要領のカリキュラム見直しにかかるヒアリング調査	
H19. 5			◇「調査研究報告書～求められる人材像と調理師養成教育制度～」 ①
		○調理師養成教育制度の改善要望の進め方等について研究、準備	
H21. 5	[調理師養成教育制度の将来的あり方研究会]に改組		
H21. 12～H22. 3		○当社団会員校並びに会員校卒業者に指導要領の前回改正の効果と弊害等に関するアンケート ○当社団会員校カリキュラム編成担当者に現行指導要領の課題洗い出しのためのインタビュー	
H22. 4			◇「調理師養成教育制度の現状把握のための調査報告書」 ②
H22. 5～6		○当社団会員校に同年3月卒業生の進路等にかかるアンケート	
H22. 8			◇「調理師養成教育制度の現状把握のための追加調査集計結果報告書」
H22. 9～12	[コアカリキュラム検討特別委員会]*開催(4回開催)	○当社団がめざす調理師養成のあり方の最終到達点を設定。 ○何回かの段階を踏んで最終到達点をめざすことを取り決め、今回の検討はその第一段階とする。 ○現行指導要領のコアカリキュラム、教員資格、施設・設備基準について現行制度の枠組みの中で最大限見直す。 ○養成教育制度史上初となる「調理師養成施設における教育目標」を提示。	
H23. 3			◇「調理師養成教育制度の充実について～将来的な調理師養成を見据えた第一段階～」 ③

*主としてカリキュラム検討のために研究会とは別に設けた機関で、当社団委員のほかに外部から有識者5名をメンバーに加える。

①、②、③に関する資料を提出

①. 飲食店営業の雇用者を対象にしたアンケート集計結果

(平成 19 年 5 月 31 日 社団法人 全国調理師養成施設協会 調査研究報告書

「求められる人材像と調理師養成教育制度」より一抜粋)

(1) 調理師養成施設(学校)を卒業した調理師に関するアンケートを実施

本研究会は、現行のカリキュラムを見直すための検討資料を得ることを目的に、調理師養成施設卒業生の就業先における就労状況について、飲食店営業の雇用者を対象にアンケートを実施した。

このアンケートは、本研究会員(7地区7名)の調理師養成施設が卒業生を送り出した飲食店に対して、直接、回答協力を要請し、実施したものである。

対象件数は、1地区あたり50件(近畿・中国・四国地区はさらに50件を追加、計100件)で、全国7地区合計400件にのぼった。

アンケートの内容は、次のとおりである。

1. 調理師養成施設(学校)在学中の就職活動時に関する質問(全6項目)
2. 卒業後の現場での就労に関する質問(全16項目)
3. その他の質問(全3項目)
4. その他の意見(記述式)

今回は、400件中約6割から回答を得、回答総数全体、経営形態別、調理従事者数別、業種別により集計を行った。

集計結果は、次のとおりである。

(2) 調理師養成施設(学校)を卒業した調理師に関するアンケートの集計結果

1) 回答総数全体

① 地区別回答件数

地 区	回答件数 (回答率)			
北 海 道	12	／	50 件	(24%)
東 北	32	／	50 件	(64%)
関東甲信越	37	／	50 件	(74%)
東 京	34	／	50 件	(68%)
東海北陸	32	／	50 件	(64%)
近畿中国四国	57	／	100 件	(57%)
九 州	33	／	50 件	(66%)
合 計	237	／	400 件	(59%)

② 回答総数における経営形態の割合

会 社 組 織 201 件 (85%) 個 人 経 営 36 件 (15%)

③ 回答総数における業種の割合

和 食 55 件 (23%) 集 団 給 食 24 件 (10%)
 洋 食 48 件 (20%) ホ テ ル 他
 中 華 11 件 (5%) 複 合 飲 食 施 設 99 件 (42%)

④ 回答総数における都道府県別の回答割合

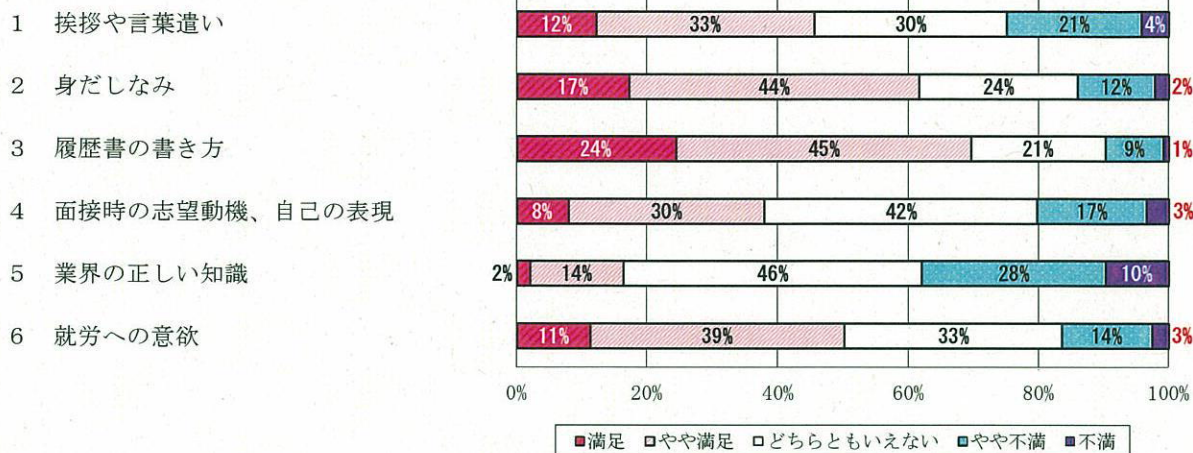
北 海 道	12 件	(5.1%)	京 都 府	31 件	(13.1%)
岩 手 県	13 件	(5.5%)	大 阪 府	7 件	(3.0%)
宮 城 県	2 件	(0.8%)	兵 庫 県	3 件	(1.3%)
秋 田 県	8 件	(3.4%)	奈 良 県	1 件	(0.4%)
山 形 県	9 件	(3.8%)	和 歌 山 県	1 件	(0.4%)
茨 城 県	8 件	(3.4%)	島 根 県	2 件	(0.8%)
埼 玉 県	5 件	(2.1%)	岡 山 県	1 件	(0.4%)
千 葉 県	9 件	(3.8%)	広 島 県	3 件	(1.3%)
東 京 都	26 件	(11.0%)	徳 島 県	2 件	(0.8%)
神 奈 川 県	10 件	(4.2%)	香 川 県	2 件	(0.8%)
新 潟 県	7 件	(3.0%)	愛 媛 県	2 件	(0.8%)
富 山 県	1 件	(0.4%)	高 知 県	1 件	(0.4%)
石 川 県	8 件	(3.4%)	福 岡 県	28 件	(11.8%)
長 野 県	5 件	(2.1%)	佐 賀 県	1 件	(0.4%)
岐 阜 県	10 件	(4.2%)	長 崎 県	1 件	(0.4%)
愛 知 県	9 件	(3.8%)	熊 本 県	2 件	(0.8%)
三 重 県	4 件	(1.7%)	鹿 児 島 県	1 件	(0.4%)
滋 賀 県	2 件	(0.8%)			

⑤ 回答総数 237 件の回答状況

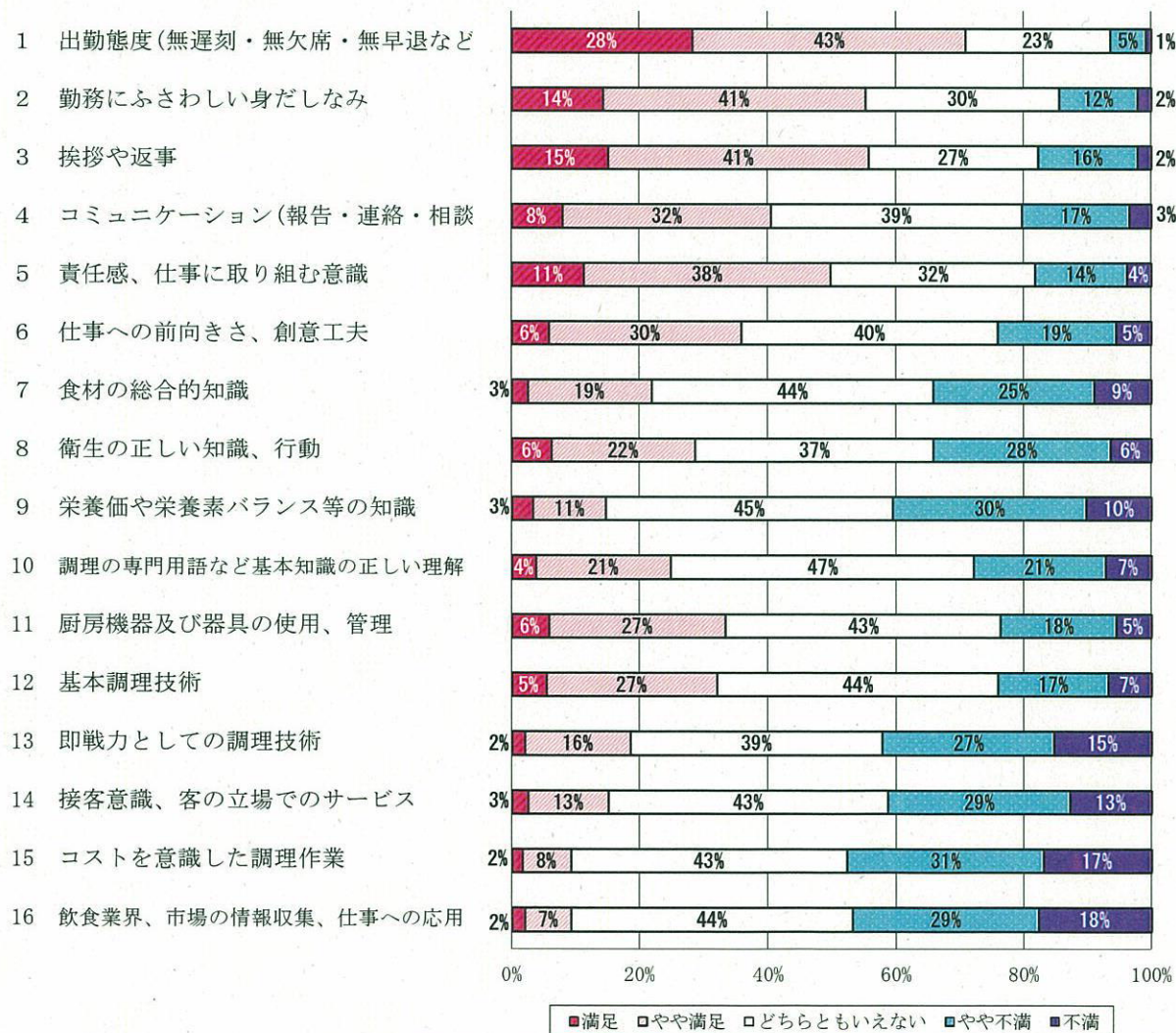
	満 足	や や 満 足	どちら も ない	や や 不 満	不 満
1 採用前の就職活動に関すること					
1 挨拶や適切な言葉遣いができている	12%	33%	30%	21%	4%
2 就職活動にふさわしい身だしなみができている	17%	44%	24%	12%	2%
3 学生が提出した履歴書はしっかりと書けている	24%	45%	21%	9%	1%
4 面接時に志望動機や自己PRなどを自分の言葉で述べている	8%	30%	42%	17%	3%
5 業界に対する正しい知識を持っている	2%	14%	46%	28%	10%
6 意欲的に働く意識がある	11%	39%	33%	14%	3%
2 採用後の仕事に関すること					
1 出勤態度(無遅刻・無欠席・無早退など)がよい	28%	43%	23%	5%	1%
2 勤務にふさわしい身だしなみができている	14%	41%	30%	12%	2%
3 挨拶や返事がしっかりとできる	15%	41%	27%	16%	2%
4 職場で円滑なコミュニケーション(報告・連絡・相談)ができる	8%	32%	39%	17%	3%
5 責任感を持って、仕事に取り組む意識がある	11%	38%	32%	14%	4%
6 仕事に対して前向きに考え、創意工夫できる	6%	30%	40%	19%	5%
7 食材の総合的な知識を身に付けている	3%	19%	44%	25%	9%
8 衛生に関する正しい知識を持ち、行動している	6%	22%	37%	28%	6%
9 栄養価や栄養素バランス等の知識がある	3%	11%	45%	30%	10%
10 調理に関する専門用語など基本的知識を正しく理解している	4%	21%	47%	21%	7%
11 厨房機器及び器具を正しく使用し、管理できる	6%	27%	43%	18%	5%
12 基本調理技術を正しく身に付け、実践している	5%	27%	44%	17%	7%
13 即戦力としての調理の技術を有している	2%	16%	39%	27%	15%
14 接客意識を持ち、客の立場に立ったサービスができる	3%	13%	43%	29%	13%
15 コストを意識した調理作業を行っている	2%	8%	43%	31%	17%
16 飲食業界や飲食市場(マーケット)の情報を的確にとらえ、また 仕事に活かそうとしている	2%	7%	44%	29%	18%
3 その他					
1 学校によって養成教育格差を感じるか	大きい 28%	若干ある 56%	な い 16%		
2 毎年何名くらい調理師学校から採用しているか	0~1名 35%	2~5名 46%	6名以上 20%		
3 今「食育」が注目されているが、調理師学校で地産地消や食事 のしつけ等の食育的な授業があった方がよいか	要 76%	どちら でも よい 19%	不 要 5%		

⑥ 回答総数237件の回答状況(棒グラフ)

1 採用前の就職活動に関すること



2 採用後の仕事に関すること



②. 調理師養成施設卒業者アンケート集計結果

(平成 22 年 4 月 22 日 社団法人 全国調理師養成施設協会 調理師養成教育制度の現状把握のための調査報告書より一抜粋)

(1) 現状把握のための調査の実施

調理師養成教育の現状を把握するため、①調理師養成施設卒業者を対象とした郵送調査、②調理師養成施設の現場でカリキュラムを編成するスタッフへのインタビュー調査、③調理師養成施設へのアンケートを実施。

① 調理師養成施設卒業者への郵送調査

過去 5 年間の調理師養成施設卒業者約 1,000 名を抽出し、調査票を郵送。

② カリキュラム編成スタッフへのインタビュー調査

調理師養成施設において実際にカリキュラムを編成する教職員を対象、グループディスカッション形式によるインタビュー調査。

③ 調理師養成施設アンケート

調理師養成施設に対し、就職状況、教科科目、教員資格等についてアンケート。

(2) 調査結果から見た現状

1) カリキュラム及び授業時間数

▽ 調理師養成施設卒業者への郵送調査から見たカリキュラム

① 調査対象が調理現場に入ってから 5 年以内の卒業生であり、調理師養成施設で受けた授業内容の記憶が鮮明であると予想し、実際の調理現場で役に立った授業の教科科目の設問を設けた。

図 1 のとおり、規定教科科目のうち「衛生法規」及び「食文化概論」を除く各教科科目で、半数以上の卒業生が現場で役に立つ（非常に役に立った、やや役に立った）教科科目として評価していることがわかる。

役に立っていると認識された教科科目は、「調理実習（校内）」90.1%、「調理実習（校外）」78.3%、「食品衛生学」78.1%であり、逆に役に立っていない（あまり役に立たなかった、全く役に立たなか

った、どちらとも言えない)と認識された教科科目は、「衛生法規」61.6%、「食文化概論」65.8%、「公衆衛生学」46.3%という状況である。卒業後の主な就職先が飲食店営業等の調理現場である調理師養成教育において、より実践的な教科科目が卒業後も役立つ教科科目として認識されていると言える。

② 一方、在学中に学習する内容の必要度についての設問では、図2のとおり、基本技術や調理・衛生・食品に関する知識、マナー等の必要性を90%以上の卒業生が認識している。

図1

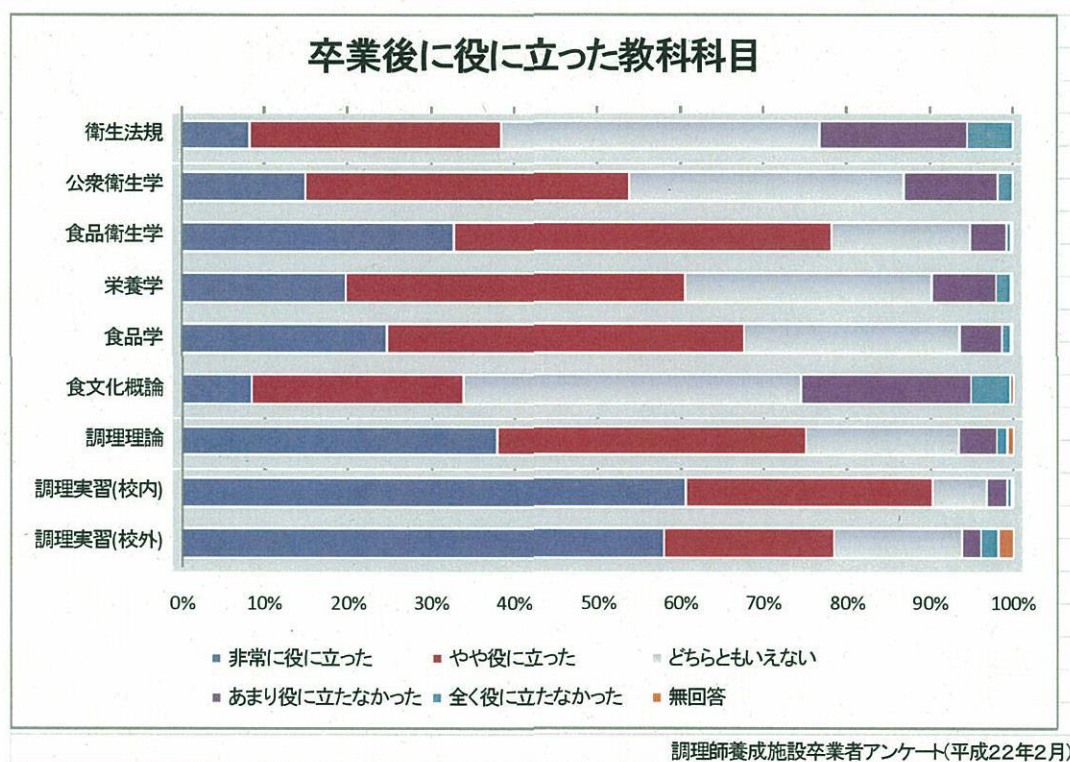
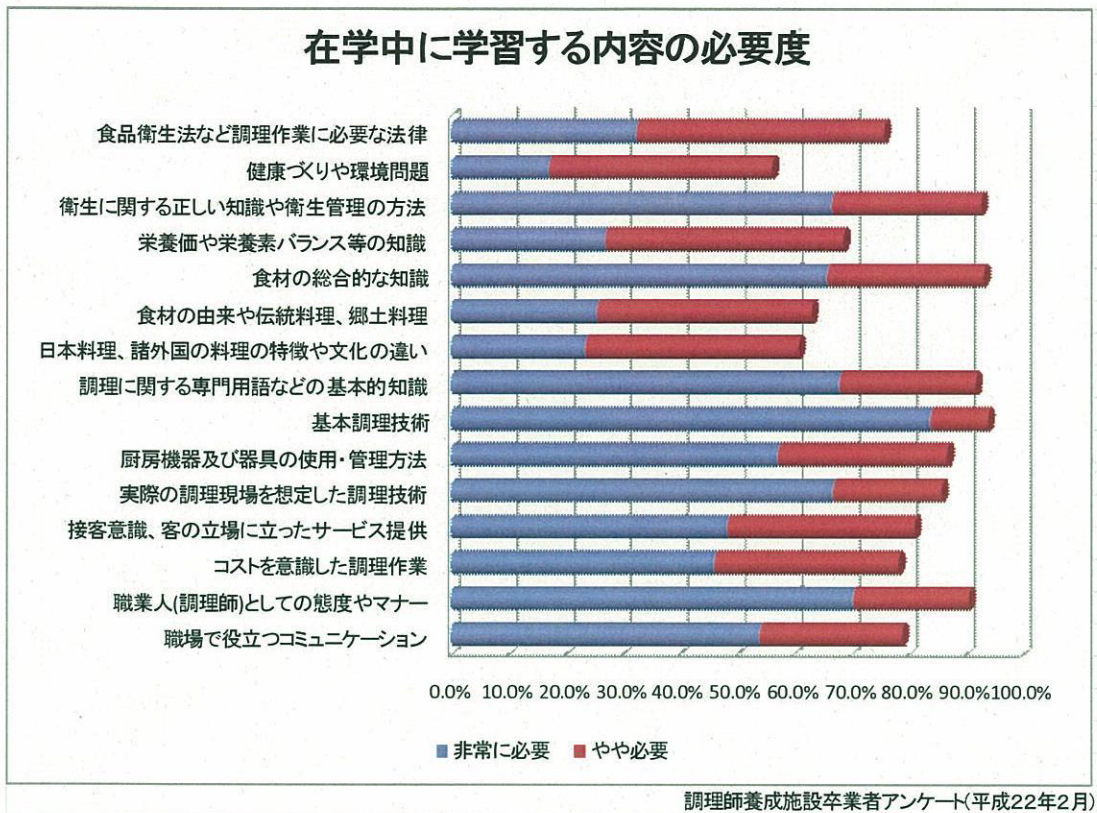


図 2



③. 調理師養成施設における教育目標

(平成23年3月18日 社団法人 全国調理師養成施設協会 コアカリキュラム検討特別委員会
報告書より一抜粋)

調理師養成施設は、その社会的使命を自覚し、学校教育の利点を活かして一定の資質を確保した、職業人たる調理師を養成するためのコアとなるカリキュラムの教育目標として、次の目標を掲げる。

- 1 国民の食生活向上に貢献できる基本的な調理技術と共に、健康や栄養、食材に関する基本的知識を習得する。
- 2 時代に即応できる調理師として必要な知識・技術・態度を身につける。
- 3 調理師として、人々に安全・安心な料理を提供できる衛生管理能力を習得する。
- 4 食育及び食文化継承・創造の担い手である調理師として必要な知識と技術を習得する。
- 5 調理師としての職業意識やもてなしの心を養う。

特に専門課程2年制の養成においては、時代の流れの中で、多様に変化する国民の食へのニーズやフードビジネス産業の状況に応じて、知識と技術(技能)を連動させることのできる調理師の輩出をめざし、上記に加え、①調理現場で活かせる実践的能力を身につけると共に、②フードサービスへの理解を深め、経営経済的視点を養うことも目標とする。