

平成 29 年度 第 2 回 広島製菓専門学校 教育課程編成委員会
日 時：平成 30 年 1 月 28 日 17：00～18：00
場 所：広島製菓専門学校
参加者：生田・矢北・古澤
<p>広島製菓専門学校製菓製パン祭でのマジパン・飴細工などの作品（卒業製作・進級製作）を見て回った。</p> <p>学生の作品は、1 年間、2 年間の集大成であるので、日頃の教育効果を見る事ができるチャンスである。生菓子とは異なるが、通じるものがある。</p> <p>作品について</p> <p>多少のレベルの差はあるが、それぞれが非常に努力をしている事が分かる。広島ケーキショー、中四国ブロックコンテスト、ジャパンケーキショーなどに参加している学生も多く、それらの経験が作品に出ている。</p> <p>技能五輪へ参加経験のある学生は、流石に内容が良い。</p> <p>その他</p> <p>工芸菓子とケーキなどの生菓子とは、異なるが、基礎的な技術面で共通しているものもある。こうした作品を作成する過程で大きな学習に繋がっていると思う。</p> <p>これからも継続して、こうした技術の向上を図って欲しい。</p> <p>製菓・製パン祭を通じて、一般の多くの人に学校や業界の事を知ってもらいたい。</p> <p>対応案</p> <p>製菓・製パン祭では、ケーキや焼き菓子、パンなどの一般販売を行っている。こうした内容から、一般の方々からの意見を取り入れ教育に活かしていく。</p> <p>1 年生は、作品を作り上げて展示する初めての機会なので、これを通じて、2 年生での、作品へ活かしていく。また、各種コンテストで努力する学生を増やしていく。</p>