

調理師養成施設におけるコロナ対策Q & A

Q1 : 調理実習時の試食はどのように行えばよいか。

A : 食品衛生担当教員と相談し、文部科学省から発出された「学校における衛生管理マニュアル」などを参考に、感染防止に十分配慮して実施してください。

具体的な事例については、協会サイトに掲載した『全調協ニュース』号外を参考にしてください。

Q2 : 遠隔授業の導入について、具体的手順が分からないので教えてほしい。

A : 遠隔授業の導入方法については、協会サイトに掲載した『全調協ニュース』号外に例示していますので、確認してください。

Q3 : 今後もこうした事態が発生することに備えて、オンラインで活用できる映像教材の開発を検討してはどうか。

A : 令和2年度の協会事業計画に、教育教材図書の電子化に係る調査、研究について加えることとしています。

Q4 : 令和2年度食育インストラクターの年間スケジュール(実施申請と試験日)の変更の予定はあるか。

A : 今のところ変更の予定はありませんが、変更となった場合は、ご案内します。

Q5 : 食育インストラクター認定講習に伴う食育実習に関して、予定していた食育教室が開催できなくなった場合の対応はどうすればよいか。

A : 食育インストラクター認定講習における食育実習に関して、新型コロナウイルス感染症の影響により、食育教室が実施できないようであれば、それに代わる内容(校内での学生生徒同士による食育実習等)でも差し支えありません。

Q6 : 学生に授業料の補助を考える等の提案があるが、実現可能な救済策をお願いしたい。

A : 文部科学省において、新型コロナウイルスの影響により学費等の支援が必要となる学生・生徒に向けて下記の支援策が示されています。

https://www.mext.go.jp/a_menu/koutou/hutankeigen/1420041_00003.htm

Q7 : 学生の就職斡旋はどうしているか。

A : 6月号の『全調協ニュース』に各養成施設の動向をまとめ、掲載する予定です。

Q8 : 学生、保護者からの返金要望はどうしているか。

A : 6月号の『全調協ニュース』に各養成施設の動向をまとめ、掲載する予定です。

Q9：9月入学が導入された場合の対応はどうなるのか。

A：国の方針が示されてから協会執行部や理事会において対応を検討することとなります。

Q10：感染者が発生した際の対応はどうすればよいか。

A：感染者が発生した場合は、最寄りの保健所に連絡し、指示を仰いでください。

Q11：「協会对応指針」の「(4)調理実習の取扱い」について、調理実習の実施は行わない方がいいという意味か。

また、調理実習の実施が可能な場合、総合調理実習で調理した弁当、菓子を校内の教員向けに販売しても問題はないか。

A：ご質問にあるような調理実習の実施は行わない方がいいという意味ではありませんが、コロナ禍においては、特に調理実習の授業は計画通りに運用することが難しいため、教育効果が下がらないよう配慮した上で、学事日程や授業方法を変更するなど、できる限りの工夫を図った上で、感染防止に配慮して実施する必要があります。

調理実習の具体的な実施方法については、協会サイトに掲載した『全調協ニュース』号外を参考にしてください。

また、販売については、元々の授業計画にあるものであれば実施することは問題ないと思いますが、その場合も通常の食品衛生上の配慮に加え、感染予防に十分注意し、必要に応じて都道府県の所管課にご相談ください。