カフェビジネス科　３つのポリシー

ディプロマポリシー

カフェビジネス科は、「食分野、特にカフェビジネスに関する幅広い知識、技術を身に付け、その中に自身の専門分野を有する人材を養成する」ことを養成目的としている。卒業まで身に付けるべき資質を以下に示します。

１、カフェビジネス科の教育プログラムは、社会人基礎力と現場実習等で人間力を身に付けている
２、ドリンク・スイーツ・パン・フードの幅広い基礎知識・基礎技術を身に付けている
３、自身が選択した専攻科目において、専門的な技術、知識を身に付けている
４、３つのマネジメント力について学び、理解している
５、他者や異文化に対する理解を深め、自らの見解と高い視野を備えた国際感覚を身に付けている
６、上記のマイインド、知識・技術について継続的にキャリア開発をし続けることが出来る

カリキュラムポリシー

ディプロマポリシーと「建学の理念」に基づいた「専門職業教育」と「キャリア教育」を体系的に一体化した「職業人教育」を提供します。
　そのプログラムの柱を以下に示します。

１．現場で求められるマネジメント力を身に付けるカリキュラムを提供します
２．カフェビジネスに関する幅広い知識・技術を習得するカリキュラムを提供します
３．専攻授業を通じて、カフェスタッフ・バリスタとしての専門性を高めるカリキュラムを提供します
４．学内店舗実習において、現場に近い環境でカフェを運営する実践的な授業を提供します

アドミッションポリシー

カフェビジネス科は将来バリスタ・カフェスタッフ・パティシエ・シェフとして活躍したいという意欲（やる気）と夢の実現にむけて「チャレンジ精神」を持つ方を求めています。それらを元に食業界において永く活躍する事を希望すると共に、人と接する上で問題なくコミュニケーションを図る事が出来る以下のような　入学者を受け入れます。

１．バリスタ・カフェスタッフとして必要な知識、技術を学び、それを通じて社会に貢献したいと考える人
２．バリスタ・カフェ分野の学びに取り組む基礎学力と技術向上に必要な好奇心を持つ人
３．基本的なコミュニケーション能力を持つ人