

# 製菓調理師科 3つのポリシー

## ディプロマポリシー

製菓調理師科は、「製菓と料理の流行（いま）を捉え、常に技術を探求する調理師を養成する。」ことを目的としているため、卒業までに身に付けるべき資質を以下に示します。

1. 学内の教育プログラムで社会人基礎力を、現場実習等で人間力を身に付けている
2. 調理師と製菓衛生師の二つの国家資格を有し、基本技術と現場実践と産学連携を通じて流行を捉える力、創造力、流行を発信する力を身に付けた者
3. 一流のプロとして、調理・製菓分野で社会に貢献するマインドを身に付けている
4. 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
5. 上記のマインド、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できる

## 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. 基本食材ならびに調理師や製菓衛生師に必要な基本知識、技術を理解すると共に、器具、機材の管理の習慣を身に付けます。
2. 流行をとらえた料理や製菓を学び、最新のトレンドは何かを理解し、基本的なレシピの作成方法や材料選定、原価計算の知識と技術を身に付けます。
3. グループでの実習や卒業制作を通して、社会人基礎力（セルフマネジメント、チームマネジメント、プロジェクトマネジメント）を場所を問わず実践できる力を身に付けます。
4. 全てのカリキュラムの中で、7つの基本行動（挨拶・返事・言葉遣い・清掃・整理整頓・身だしなみ・時間）を実践します。

## アドミッションポリシー

製菓調理師科は「調理師と製菓衛生師」の資格を取得し、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. 「調理師」と「製菓調理師」の二つの資格取得を目指す明確な動機を持ち、目標を達成するための努力ができる人
2. 調理・製菓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