パティシエ実践科　３つのポリシー

ディプロマポリシー

パティシエ実践科は、「製菓衛生師の資格取得を通して身に付けた衛生管理や洋菓子に関する基本技術とコミュニケーション力を持ち合わせ、環境対応力が高く、業界で貢献できる人材を養成する。」ことを養成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、インターンシップ等で人間力を身に付けている
２．製菓衛生師国家試験に合格することで、必要とされる知識・技能を身に付けている
３．製菓に関する「知識」「技術」「創作と提案」の３つの力を身に付けている
４．一流のプロとして、製菓分野で社会に貢献するマインドを身に付けている
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」「４つの信頼」を達成するために、「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のカリキュラムと、国際教育のプログラムを提供します。プログラムの柱を以下に示します。

１．製菓衛生師資格を確実に取得するため、専門知識・技能を積み上げ式に学び、理解し易い授業を提供します
２．製菓における実技・産学連携・インターンシップによる実習を通じ、基本の製菓だけでなく顧客に支持されるスイーツの提案・製造方法を理解し、実践できる授業を提供します
３．キャリア教育を取り入れ、自ら考え行動できる実践型の授業を提供します

アドミッションポリシー

パティシエ実践科は「製菓衛生師国家資格」を取得する強い意志とインターンシップを通じて洋菓子・製パン・和菓子などの菓子製造現場において末永く活躍する向上心を持ち、人と接する上で問題なくコミュニケーションを図れる以下のような入学者を受け入れます。

１．「製菓衛生師」の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．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