

3つのポリシー

パティシエ実践科

ディプロマポリシー

パティシエ実践科は、「本物の『美味しい』を創り、流行を生み出すパティシエを養成する。」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、現場実習等で人間力を身に付けている
2. 基礎力から応用力を学び、現場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. 専門基礎知識・専門応用知識・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・産学連携による実習を通じ、基本の製菓だけでなく製パン・ショコラ教育を学び、現場で活躍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、洋菓子・和菓子などの現場において末永く活躍し、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. 技術者として、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