

教育方針

3つのポリシー

○ アドミッション・ポリシー

調理製菓における専門性を追及するだけでなく、豊かな人間性を培うと共に社会に貢献する意欲と資質を備えた学生を望みます。

- 専門技術と知識を学び、社会性を身につけていきたいと考える人
- 目的達成のために、粘り強く努力し、やり遂げる気持ちがある人
- 社会に対し積極的に関わり、専門職としての役割を果たそうとする意欲のある人

○ カリキュラム・ポリシー

【総合調理学科】

地域の食産業を担うことができる高い職業倫理を備えた人材を養成するため、調理とサービスの専門知識と技術について、基礎・応用・実践科目からなる体系的な教育を行う。

【製菓製パン総合学科】

洋菓子・和菓子・製パンに関する基本技術と知識を幅広く習得する。
また、地域社会に貢献できる人材を育成するため、店舗運営やマネジメントの専門知識と技術について、基礎・応用・演習・実践科目を体系化し、積み上げ方式で習得する教育を行う。

○ ディプロマ・ポリシー

本校の教育課程の全科目を履修・修得したものに卒業を認め、専門士(衛生専門課程)の称号を与える。

【総合調理学科】

- ① 社会人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけている。
- ② 調理師として必要な知識・技術を備え、企業の成長・発展に貢献できる能力を身につけている。
- ③ 飲食店に必要な専門的技術・店舗運営・マネジメントの総合的な実践力を身につけている。
- ④ 衛生管理に関する知識を有し、安心・安全な料理を提供する能力を身につけている。
- ⑤ 社会や業界に貢献したい意思を持ち、おもてなしの心を身につけている。

【製菓製パン総合学科】

- ① 社会人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけている。
- ② 製菓衛生師として必要な知識・技術を持ち、製菓衛生師試験に合格する力を身につけている。
- ③ 店舗に必要な専門的技術・店舗運営・マネジメントの総合的な実践力を身につけている。
- ④ 衛生管理に関する知識を有し、安心・安全な商品を提供する能力を身につけている。
- ⑤ 社会や業界に貢献したい意思を持ち、おもてなしの心を身につけている。

募集学科・
入試の種類

建学の精神と
教育理念

教育方針

入試・出願
方法等一覧

指定校推薦

特待生

AO入試

社会人入試

一般入試

試験当日の
注意事項

学費等

学費サポート
制度

その他
奨学金制度等

教育訓練
給付金制度

入学手続

個人情報の
取扱い

学生寮