

I. 卒業の認定に関する方針（ディプロマ・ポリシー）

日本文化に基づく感性と価値観を身につけ、その上で世界的視野に立って物事を捉え、それぞれが学んだ領域、すなわち調理師科にあっては日本料理・西洋料理・中華料理、製菓衛生師科にあっては和菓子・洋菓子・製パンやその他の活動体験により、以下の項目を修得している者に卒業を認定する

【調理師専門学校】

- DP1. 食品にかかわる衛生関連法規を理解し、法令に基づいて安全な食を社会に提供することができる
- DP2. 栄養に関する科学的知識を身につけ、健康的で豊かな食文化を創生することができる
- DP3. 幅広い教養と豊かな感性に基づき、課題解決に向けて、主体的かつ継続的に取り組むことができる
- DP4. チームの一員として目的・目標を他者と共有し、協働することができる
- DP5. 保健、医療、福祉、介護に関連する専門職の機能と役割を理解できる

【調理師科】

- DP1. 食生活による健康の保持・増進を認識し、健康づくりと食の向上に貢献できる
- DP2. 食品衛生の関連法規などについて理解し、食品衛生の管理ができる
- DP3. 栄養と健康の関わりなどについて理解し、健康の保持・増進に貢献できる
- DP4. 調理理論と食文化についての知識を習得し、食文化の継承を担うことができる
- DP5. 調理過程全体の基本技術を習得し、自身の役割を理解して他者と協働することができる
- DP6. 調理理論に基づき、調理業務の管理運営ができる

【製菓衛生師科】

- DP1. 衛生行政および衛生関連法規を理解し、製菓技術者として社会に貢献できる
- DP2. 栄養と健康の関わりについて化学的な知識を身につけ、適正な食品づくりができる
- DP3. 各種食品が健康の維持・増進にかかわることを理解し、社会に貢献できる
- DP4. 菓子の歴史、味覚の変遷の知識を身につけ、創造豊かな製菓技術者として社会に貢献できる
- DP5. 種々の製菓技術を身につけ、他者と協働して人類の幸福に貢献できる
- DP6. 製菓技術を身につけ、製菓衛生師として管理運営ができる

Ⅱ. 教育課程の編成及び実施に関する方針（カリキュラム・ポリシー）

教育目標およびディプロマポリシーを達成するために必要な授業科目の内容に基づき段階的かつ総合的に判定する

【調理師専門学校】

- CP1. 講義科目を通じて、食品にかかわる衛生関連法規を理解し、安全な食を提供できる能力を育成する
- CP2. 講義科目を通じて、栄養に関する科学的知識を身につけ、自ら豊かな食文化を創生する能力を育成する
- CP3. 講義科目および実習科目を通じて、幅広い教養、専門知識、正しい技術を身につけ、食にかかわる課題を主体的かつ継続的に取り組む能力を育成する
- CP4. 実習科目を通じて、調理チームの一員としての役割を理解し、目的・目標を他者と共有して協働により作り上げる能力を育成する
- CP5. 全講義科目を通じて、保健、医療、福祉、介護に関連する専門職としての基礎を身につけ、自己を高める力を育成する

【調理師科】

- CP1. 食生活と健康の講義を通じて、健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、健康づくりと食の向上に関する法規などについて理解し、調理師として必要な能力を育成する
- CP2. 食品の安全と衛生の講義を通じて、食品の安全の重要性を認識し、食品衛生に関する法規などについて理解し、食品衛生の管理を担う調理師として必要な能力を育成する
- CP3. 食品と栄養の特性の講義を通じて、食品の成分や特徴、栄養と健康の関わりなどを理解し、健康の保持・増進を担う調理師として必要な能力を育成する
- CP4. 調理理論と食文化概論の講義を通じて、調理の原理、栄養、安全、嗜好等を科学的に理解し、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理器具・設備等に関する知識、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師として必要な能力を育成する
- CP5. 調理実習を通じて、座学で学んだ知識を生かし、調理の基本技術、調理機器・器具の取り扱い、調理過程全体の基本技術を習得し、調理師としての実技能力と自身の役割を理解して他者と協働する能力を育成する
- CP6. 総合調理理論を通じて、調理師の業務全体を理解し、集団調理の基本技術を習得するとともに、与えられた制約の下で計画的に仕事を進め、食品、栄養と健康の関わりについて調理を通して食事に調整する調理師として必要な能力を育成する

【製菓衛生師科】

- CP1. 公衆衛生学および衛生法規の講義を通じて、保健、医療、福祉、介護の4領域について公衆衛生学および衛生関連法規を理解し、食品の安全の重要性を認識した製菓衛生師として必要な能力を育成する
- CP2. 食品学および食品衛生学の講義を通じて、食品学の概要、食品の成分や特徴、栄養と健康の関わりなどについて、また食品衛生学概論、食品と微生物、食品と化学物質、食品の変質と防止などを理解し、製菓衛生師として必要な能力を育成する
- CP3. 栄養学を通じて、食品学の概要、各種食品が健康の維持・増進、生活習慣予防にかかわることを理解し、製菓衛生師として必要な能力を育成する
- CP4. 社会の講義を通じて、発展してきた過程を菓子の歴史を学び、味覚の変遷を理解する製菓衛生師として必要な能力を育成する
- CP5. 製菓理論講義を通じて、菓子を作るうえでの基本となる各種材料の特性を理解し、独創的で新しいことに果敢に挑戦する力を育成する
- CP6. 製菓実技を通じて、製パン、和菓子、洋菓子をつくる技術・製法を身につけ、健康に配慮した、求められる製品を創造する製菓衛生師として必要な能力を育成する

Ⅲ. 入学の受け入れに関する方針（アドミッション・ポリシー）

高等学校課程までに修得した知識、教養、倫理観を基に、調理師および製菓衛生師として社会貢献しようとする学修意欲のある人を求めています。入学試験では多面的かつ総合的に評価します

【調理師専門学校】

- AP1. 調理師・製菓衛生師として働くための明確な意思を持つ人
- AP2. 食を通して保健衛生・医療・福祉などに関心がある人
- AP3. 他人の意見を理解し、かつ自分の意思を論理的に表現できる人
- AP4. チームワークを大切にし、高め支えあえる関係性を築ける人
- AP5. 目標に向かって物事に粘り強く取り組むことができ、心身ともに健康管理のできる人

教育目標	個々の生徒の個性・能力を生かし、食の安全を通して人類の幸福を実現する為に考え行動し、社会に貢献できる調理師・製菓衛生師を養成する。このために如何なる調理技術・製菓技術にも対応できる基礎力と応用能力および自然に及ぼす効果と影響について多面的に考え創製する能力を培う
-------------	---

調理師科		科目	講義内容	時間数 *	単位数	
科目のねらい	必修	食生活と健康	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状生活とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する	90	3	
		食品と栄養の特性	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う	150	5	
		食品の安全と衛生	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う	150 (含実習30時間以上)	5	
		調理理論と食文化概論	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備に関する知識を習得する 食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う	180	6	
		調理実習	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する	300	10	
		総合調理実習	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する 集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する	90	3	
		インターンシップ	学外実習及びテーブルマナー	60	2	
		卒業制作	卒業制作	60	2	
		選択	特別講義	就活指導(含マナー教育・学外実習事前事後指導)等	30	1
			プロジェクト演習	企画型演習	30	1

* 卒業に要する最低の授業時間数を示す

製菓衛生師科		科目	講義内容	時間数 *	単位数
科目のねらい	必修	衛生法規	法学大意(法学に関する基礎的事項) 衛生行政概説(衛生行政に関する基礎的事項・わが国の衛生行政機構) 製菓衛生師法(製菓衛生師法の沿革・製菓衛生師法の概要) 関連法令(食品衛生法の概要・衛生関係法令の概要)	30	1
		公衆衛生学	公衆衛生学(公衆衛生学の概要・公衆衛生の意義・公衆衛生の現状・衛生統計) 環境衛生(環境衛生の意義・環境と健康) 疾病の予防(感染症の予防・生活習慣病の予防) 労働衛生(労働と健康・安全衛生管理)	60	2
		食品学	食品学(食品学の概要・食品の種類と成分) 食品の変質とその予防(食品の変質・食品の変質の予防) 食品の生産と消費(食品の消費構造の変化・食品の生産と輸入・食品の流通と価格)	60	2
		食品衛生学	食品衛生学(食品衛生学の概要・食品衛生の意義・食品衛生の現状) 食中毒(食中毒の発生状況・食中毒の病因物質と予防対策・菓子と食中毒) 食品添加物(食品添加物の種類と使用方法・菓子と食品添加物) 食品中における有害物質(化学物質による環境汚染と生物濃縮・農薬及び動物用医薬品中の残留・食品中の異物) 衛生管理(食品の取り扱い・施設、設備の要件と管理・営業者の責務・総合衛生管理製造過程・食品の保存と表示)	120 ⇨含実習24時間	4
		栄養学	栄養学(栄養学の概要・栄養学の意義・栄養素の分類) 栄養素の機能(栄養素の機能) 栄養の消化と吸収(栄養の消化と吸収) 栄養の摂取(栄養の所要量・菓子と栄養・栄養成分表示)	60	2
		社会	菓子と食生活(菓子と食生活・菓子の歴史・菓子の生産と消費) 菓子店経営論(経営論の概要・労働生産性・労務管理)	30	1
		製菓理論	製菓理論(製菓理論・製菓の分類・製菓の原材料・製菓の包装)	90	3
		製菓実習	基礎実習(和菓子実習・洋菓子実習・製パン実習) 専門実習(和菓子実習・洋菓子実習・製パン実習)	180 300	16
		インターンシップ	学外実習及びテーブルマナー	60	2
		卒業制作	卒業制作	60	2
選択	特別講義	就活指導(含マナー教育・学外実習事前事後指導)等	30	1	
	プロジェクト演習	企画型演習	30	1	

製菓実習(基礎実習)に製菓理論から45時間を移行する場合がある

* 卒業に要する最低の授業時間数を示す