

国際調理製菓専門学校 卒業の認定に関する方針

本学は、生きていくうえで必須である“食”に関するプロとして社会に貢献でき、また“食”を通じて周囲を笑顔にできる人材育成を目的として運営する。

<国際調理製菓専門学校の教育方針と3つのポリシー>

教育方針・実践教育、国際教育、人間性教育、食材教育を通じ食に関する専門知識、技術、感性を持った人材を育成し、食文化の創造をもって地域社会に貢献する人材を養成する。

同方針を達成することを念頭に、各学科がそれぞれ3つのポリシー【ディプロマ・ポリシー(卒業認定方針)、カリキュラム・ポリシー(教育指導方針、アドミッションポリシー(入学受け入れ方針)]を掲げる。各学科が卒業認定方針(ディプロマ・ポリシー)として掲げる能力を身につけ、学則に定める卒業要件を満たした者には卒業証書および専門士を授与する。

【卒業認定基準】

・以下の条件を充たした場合に判定会議に諮り、卒業となる。

- ① 学校が定めた2年制課程2年次規定授業時間の出席を充たす者。
学校が定めた1年制課程の規定授業時間の出席を充たす者。
(欠席授業時間については年度末までに補講を完了しなければならない)
 - ② 各課程で定められた全ての科目の成績評価が全て「C」
(S・A・B・C・Dの5段階評価)以上である者。
 - ③ 授業料、その他の納入金を完納した者。または、所定の手続きを終えた者。
- ・前期 後期 末に全教科の評価試験を行い、厳正に点数化し採点評価する。
・前期 後期 末に評価試験の結果をデータ化し、対象学生には公表する。
・出席が未達の学生には、年度末までに補講によって補う。

国際調理製菓専門学校 教育方針と3つのポリシー

教育方針	<ul style="list-style-type: none"> 実践教育…インターンシップ(校外実習)研修の推進 国際教育…海外校との連携、海外レストランとの連携、海外研修・留学の実施 人間性教育…食と農と環境への感謝、食に携わる者としての使命と役割を理解できる人材育成と社会人としてのマナー教育の実施 食材教育…味覚教育、生産実習から調理実習へ、食の安全と健康、環境教育の実施 					
行動指針	<ul style="list-style-type: none"> 笑顔で心からのあいさつをする 相手の立場に立って行動する思いやりの心を持つ 聞く耳を持ち素直に成長する 失敗を恐れずチャレンジする 					
アドミッションポリシー (共通人材受け入れ方針)	<ul style="list-style-type: none"> 職に携わる職業に就きたいと強く思う人 礼儀・礼節の重要性を理解できる人 自分の目標に向かって努力できる人 					
学科	シェフ学科	健康給食学科	カフェ学科	調理師学科	パティシエ学科	栄養士学科
アドミッションポリシー (人材受け入れ方針)	<ul style="list-style-type: none"> レストラン・専門料理店で働きたい ホテルで働きたい 西洋・中国・日本それぞれのジャンルを極めたい 海外でも活躍したい 	<ul style="list-style-type: none"> 保育園・学校で給食を作りたい おじいちゃんおばあちゃんに安心できる食事を提供したい 病院食に興味がある 栄養バランスの整った食事を作りたい 	<ul style="list-style-type: none"> 料理もスイーツも両方学びたい コーヒー・紅茶などドリンクについて学びたい 流行をとらえ、売れる商品を作りたい 自分のお店を開きたい 	<ul style="list-style-type: none"> 最短1年で国家資格を取得したい 食べることや料理が好き 他の資格とWライセンスを目指したい 再就職を考える社会人・大学・短大卒の方 	<ul style="list-style-type: none"> スイーツやパンを食べることが好き お菓子作りが好き パン作りが好き 細かい作業・ものづくりが好き 	<ul style="list-style-type: none"> 健康を支える給食の献立を考えたい 計算や実験が好き 食品の栄養素、成分を知りたい リーダーシップを身につけたい 料理が好き
カリキュラムポリシー (教育指導方針)	1年次で基礎を固め、2年次で専門技術を極める	「こども」「病院」「福祉」など、対象者に合わせた調理方法を極める	基礎を固め専門コースで学び、調理技術から店舗運営まで習得	1年間で「技術」と「知識」を総合的に学ぶ	「栄養」と「調理」の両方をしっかりと学び、現場の即戦力へ	1年次で基礎を固め、2年次で専門技術を極める
ディプロマポリシー (卒業認定方針)	本学科では、調理のスペシャリストとして下記の人材像を卒業までに身につけることを目標とする。 【専門技術を極め、感動を生み出す本物のシェフになる】	本学科では、調理のスペシャリストとして下記の人材像を卒業までに身につけることを目標とする。 【高い調理技術と栄養知識を学びあらゆるジャンルの料理が作れる給食のスペシャリストになる】	本学科では、調理のスペシャリストとして下記の人材像を卒業までに身につけることを目標とする。 【Wライセンスで調理・製菓・製パン・ドリンク・経営全てを兼ね備えたスペシャリストになる】	本学科では、調理のスペシャリストとして下記の人材像を卒業までに身につけることを目標とする。 【最短1年で国家資格を取得、和・洋・中の基本を習得し、食の業界での即戦力に】	本学科では、製菓・製パンのスペシャリストとして下記の人材像を卒業までに身につけることを目標とする。 【確実な技術を身につけ、現場で活躍するパティシエ・プランジェになる】	本学科では、栄養のスペシャリストとして下記の人材像を卒業までに身につけることを目標とする。 【「栄養」×「調理」で実践力のある栄養士を目指す】