

# 織田調理師専門学校 3つのポリシー

## ● 入学者受入方針(アドミッションポリシー)

1. 食事や食生活が人にとってとても大切であると感じられる人
2. 料理や製菓製パンに強い関心を持っている人
3. 協調性がありチームワークを大切にできる人
4. 「料理で人を笑顔にする」ことに努力を惜しまない人

## ● 教育課程編成・実施方針(カリキュラムポリシー)

本校では「社会に求められる人材の育成」を目標に、調理師免許の取得や調理業界の幅広い業種に対応するため、以下の課程を設置しています。

### 1. 調理師科(1年制)

⇒調理師法に基づき日本料理・西洋料理・中国料理・製菓など料理の基礎から応用まで、さらに食の安全に対する食品衛生分野を最短で学び、調理師として最低限必要な技術・知識を修得する。

### 2. 調理技術経営学科(2年制)

⇒日本料理・西洋料理・中国料理を中心に製菓・製パン、食品加工、料飲サービスなど食に関する幅広い分野を学び、より高度な専門知識・技術を修得する。また、経営管理学やマーケティング論など将来店舗経営に必要とされる知識・技術を修得する。

### 3. 調理製菓製パン科(2年制)

⇒1年次は日本料理・西洋料理・中国料理の基本技術や知識、食の安全に対する食品衛生分野を学び、2年次には製菓・製パンを中心として基礎技術や基本作業、さらには店舗ディスプレイやラッピング技術、販売実習など、実践力や即戦力など専門能力を修得する。

## ● 卒業方針(ディプロマポリシー)

本校所定の課程において、課程ごとにその履修すべき教科目を終えた学生は、学習評価の上、修了と認定し卒業証書を授与する。

また、調理師法第三条の一により調理師免許申請資格を得る。なお、2年制課程を修了した学生には専門士の称号を授与する。

以上