

DP

方針概要

製菓技術科では、本学の課程を修め、履修等の条件を満たした単位を修得し、現場(調理・サービス・教育・職業分野)のニーズに対応できる専門知識・技術を修得した下記の能力を身につけた人に対して称号を授与する。

(1)実践力

- ・「医食同源」の心を礎に、食を通して安心・安全を考え、衛生知識の基礎を学ぶことができる。
- ・レストラン AOIKE での料理(嗜好品)の提供を行い、時代に求められるお客様のニーズに答え、常に改良改善し続けることを学ぶことができる。

(2)人間力

- ・「忠・仁・信・正・義」の 5 つの心構えを身につける。
忠:心のなかに偽がないこと…食の安心・安全を届ける心
仁:思いやりのこころ…すべての人に感謝を持って調理する心
信:信頼するこころ…多種多様な人達と協力し成功に導ける心。
正:正しい心…相手を敬い、相手を尊重できる心。
義:正義(利欲にとらわれずなすべきことをすること)…自らの意思を伝える心。
- ・現場の課題に取り組むために、他の関係職種と協働する態度を身につける。
- ・自らの知識・技術・態度を振り返り、絶えず改善・向上する態度を身につける。

(3)社会力

- ・地域や社会の変化を察知し、多様化するニーズに柔軟に対応できる能力を身につける。

CP

- ・「医食同源」の考えを身につけるために、求められるニーズに沿った食品の知識を学ぶ。
- ・他職種の視点に触れる機会を設け、様々な職の理解を深めることができる。
- ・生産者からお客さままでの関わる方々に対して「忠・仁・信・正・義」の心構えを持ち、感謝の気持ちをもって調理に携わる。
- ・製菓衛生師の資格取得。
- ・官民連携事業(レガートスクエア)を通して、地域住民や生産者と交流する機会を設ける。
- ・レストラン AOIKE での実践教育を元に、店舗経営を学ぶ。

AP

- ・本学の建学の精神と理念を理解している。
- ・多方面に興味を持ち共同性・多様性を持って、課外活動への積極的参加している。
- ・主体性を持ち勉学に取り組める。
- ・食全般に興味を持ち、地域の食に関して関心を持っている。
- ・製菓衛生師を取得し、将来のプロフェッショナルとなるビジョンを明確に持っている。