DP

方針概要

調理技術科では、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。

⑴実践力

・「医食同源」の心を基本に、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 での実習を通して、接客から調理まで総合的な店舗経営を学ぶことができる。

⑵人間力

・「忠・仁・信・正・義」の 5 つの心構えを身につける。

・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。

⑶社会力

・ 地域や社会の変化を察知し、 多様化するニーズ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、調理師の専門基礎・専門分野以外に、「介護食士」や「食育インストラクター」の資格取得の機会を設けまた、姉妹校の富山リハビリテーション医療福祉大学校、若狭医療福祉専門学校、青池調理師専門学校との相互交流を図り、他職種の視点に触れる機会を設ける。

・国内外で経験を積んだ方を招聘し、将来調理師としての意識、意欲を高め社会に貢献できる視点や機会を設ける。

・地産地消を推奨し地元食材に触れる機会と設ける。

・キャリアデザインなどで、教員との面談を通して、生活習慣や目標設定等について自己内省をする機を設ける。

・調理師、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。

・基本的な生活習慣を備えている。

・協調性を重んじ人と人とのコミュニケーションを大切にする。

・部活動や生徒会活動に意欲的に取り組んできている。

・地元の食に興味がある。

・調理師になりたいという強い志がある。