

# 製菓衛生師・調理師科

# 【養成人材像】

食の業界で幅広く活躍できる、  
食のスペシャリストを養成する

# 【グラデュエーションポリシー】

1. 3つの資格（製菓衛生師・調理師・高校卒業同等資格）が取得できる知識と技術を身に付けている
2. 接客サービス、経営マネジメント、ホスピタリティマインドを学び、職業人として必要な行動・心遣いを身に付けている
3. 協調性、柔軟性コミュニケーション能力、探求心を持ち、常にチャレンジする精神を身に付けている
4. 自ら考え、常に目標に向かって努力を継続する力を身に付けている
5. アレルギー、食中毒が起こることを念頭に置き、衛生知識を身に付けている

# 【カリキュラムポリシー】

1. 製菓衛生師、調理師免許 取得を前提とし、生徒が積極的に学べる製菓・調理の理論・実習授業を配置する
2. コミュニケーション能力を高め、自分の考えを持ち、協働するための能力を身に付ける科目を配置する
3. ホスピタリティマインド、技術向上、職業人意識の向上につなげるために学内・学外販売やカフェ・レストランでの実践授業を配置する
4. 食品の性質や栄養等の基本知識を学び、食品衛生・公衆衛生を実践するための科目を配置する

# 【カリキュラムポリシー】

5. 製菓・調理の技術・知識だけではなく、マネジメントに関する基礎やビジネスマインドを身に付ける科目を配置する
6. チャレンジ精神を養うためのコンテスト出場や検定取得の場を提供する

# 【学年・学期末到達目標】

1年	基礎力	<ul style="list-style-type: none"> <li>* コミュニケーションの取り方を学ぶ</li> <li>* 製菓・調理の基礎的知識・技術を身につける</li> </ul>
1年前期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 挨拶、返事、掃除、言葉遣いを身につける</li> <li>・ 製菓・調理の基礎知識を身に付ける</li> </ul>	
1年後期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ コミュニケーションを意識して行動できる</li> <li>・ 製菓・調理の基礎的技術を身につける</li> </ul>	

# 【学年・学期末到達目標】

2年	応用力	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 協働する意識を高めて行動できる</li> <li>* 技術の習得と向上を図る</li> </ul>
2年前期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ チームワークを意識したコミュニケーションを身につけ、実践的に行動することができる</li> <li>・ 基礎的知識・技術を応用する能力が身についている</li> </ul>	
2年後期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 周りの環境を把握して臨機応変に対応できる</li> <li>・ 基礎的知識・技術を応用できる能力が身についている</li> </ul>	

# 【学年・学期末到達目標】

3年	キャリア形成	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 社会的スキルを身につけ卒業する</li> <li>* 食をトータル的にプロデュースできる</li> </ul>
3年前期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 国家試験（製菓衛生師）に合格する</li> <li>・ 自分の進むべき道が決まっている</li> </ul>	
3年後期	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 応用力や創造力を発揮し、オリジナルメニューやオリジナル作品を作ることができる</li> <li>・ コンテストに挑戦し、結果を残す</li> <li>・ 社会に出るための心構え、専門技術が身についている</li> </ul>	