

## 北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ 3つのポリシー

### 1 ディプロマ・ポリシー

本校は、調理師法及び製菓衛生師法を遵守し、食に関わるものとしての使命や役割を理解するとともに、必要な知識、基本技術、他の人を思いやる心（優しさ）を修得し、即戦力となりうる職業人を目指し、「素直」「誠実」「謙虚」「元気」のモットーの下、良心及び進取の心をもつ人材を育成するために、所定の課程を修めたうえで、次のような目標を達成した者に専門士を授与します。

- (1) 調理師法、製菓衛生師法のほか、食品衛生に関する諸法の趣旨に基づき、食品に関する高度な知識と技術を修得させ、国民の健康増進と食文化の向上に寄与できる人材を育成します。
- (2) 多様化する食生活と、高齢社会に対応した食生活を豊かにするための知識と技術を修得します。
- (3) わが国の食文化の伝統、その料理手法を学ぶとともに世界文化遺産としての日本料理への学習を深め、さらには美術、華道、書道などと一体化した日本文化を自ら推進できる人材づくりを図ります。
- (4) グローバル化する食文化とともにその活動視野を世界に広げ、日本料理を基盤としながらも新しい時代の新しい場での食生活の向上に寄与できる人材を育成します。
- (5) 民間企業と提携し、校外実習をさらに強化し、豊かな実践経験のもとに即戦力となりうる人材を育成します。
- (6) 新たな作品、製品作りの強化とその経営に関する能力を育成します。

### 2 カリキュラム・ポリシー

本校では、ディプロマ・ポリシーに掲げる目標を達成するために、必修科目、その他の必修科目を体系的に編成し、講義、演習、実習を適切に組み合わせた授業科目を開講します。なお、教育内容、教育方法、学修成果の評価については以下のように方針を定めます。

#### (1) 教育内容

必修科目は、基礎的な科目から高度に専門的な科目へと年次進行に即して段階的に配置し、実践的能力を養成するためのその他の必修科目や学内外での多様な実習科目を開設する。また、国家資格など資格取得を推進します。

#### (2) 教育方法

教育目標に照らし、講義、演習、実習を適切に組み合わせて実施します。講義科目では

新しい知識等を修得し、演習科目では、得られた知識の理解を深め自らの考えをまとめることができる技能を身につけます。

なお、授業時間内外等において学生と教員間の対話を促進し、学生の意見・状況等を反映した授業運営を実施します。

### (3) 学修成果の評価

各科目の学習成果の評価は、各科目のシラバスに定める成績評価方法により行います。

また、修得した科目及び成績が学校で定める卒業要件を満たしていれば、専門士（専門課程）の称号を授与します。

## 3 アドミッション・ポリシー

### 《教育目的》

本校は、調理師法及び製菓衛生師法の趣旨に基づき、調理・製菓の専門技術並びに学術を教授し、併せて一般教養の向上と人格の陶冶を図り、優秀な調理師及び製菓衛生師を養成する。

このような教育目的のもと、以下のような学生を求めています。

「調理・製菓分野に強い関心があり、技術・知識について学ぶ意欲のある人」

また、そのために、入学者選抜においては、以下のような評価方法を用います。

### 【出願の種類】（令和9年度入学生から）

- ・ AO入試
- ・ 高校推薦入試
- ・ 指定校推薦入試
- ・ 一般入試

### 【選考方法】

面接、書類審査