

教育課程概念図（調理・製菓学科 調理コース）

ディプロマ・ポリシー

教育目的

大阪成蹊学園の建学の精神「桃李不言下自成蹊」および行動指針「忠恕」に基づき、本学科は、食の専門領域において理解を深めながら豊かな食生活を探求し、フードサービス業界で活躍できる「人間力」を備えた人材を育成することを教育目的としています。

確かな専門性

1. 調理師に必要となる料理、菓子に関連する衛生、食品、栄養、理論などの専門領域における基礎知識、専門知識が身についている。
2. 日本料理・西洋料理・中国料理やお菓子を作る専門技術と専門知識を融合させることで適切かつ発展的な作業を行うことができる。

社会で実践する力

3. 段階に応じて様々な課題に対応し、積極的に行動することで問題を解決していくことができる。
4. 技術の修得に向けて反復練習を継続的に行うことができる。

協働できる素養

5. 地域社会や職場で協力して仕事をするためのコミュニケーション能力と協調性が身についている。
6. チームで働く環境において、自ら考えて行動する姿勢が身についている。
7. 他人の意見を受け止め、尊重することができる。

忠恕の心

8. 他者の意見や考え方を理解するように努め、思いやりの心を持って行動することができる。

学科・専門科目

キャリア支援科目

共通科目

1回生		2回生	
前期	後期	前期	後期
<ul style="list-style-type: none"> 基礎調理実習 調理実習Ⅰ 調理実習Ⅱ 食品衛生学実習 	<ul style="list-style-type: none"> 調理実習Ⅲ 調理実習Ⅳ 調理実習Ⅴ 	<ul style="list-style-type: none"> 総合調理実習 製菓実習Ⅰ フードサービス実習 	<ul style="list-style-type: none"> カフェ実習 応用調理実習 高度調理技術実習（卒業研究）
	<ul style="list-style-type: none"> 食文化演習 色彩学 	<ul style="list-style-type: none"> フードデザイン演習 フードマネジメント論 	<ul style="list-style-type: none"> 専門食品材料学 テーブルコーディネート実習A
<ul style="list-style-type: none"> 食生活と健康Ⅰ 栄養学Ⅰ 食品学Ⅰ 食品衛生学Ⅰ 調理理論Ⅰ 	<ul style="list-style-type: none"> フードランゲージ 栄養学Ⅱ 食品学Ⅱ 食品衛生学Ⅱ 調理理論Ⅱ 	<ul style="list-style-type: none"> 食生活と健康Ⅱ 栄養学Ⅲ 食品衛生学Ⅲ 調理理論Ⅲ 調理理論Ⅳ 	<ul style="list-style-type: none"> 食生活と健康Ⅲ 食品衛生学Ⅳ 食文化概論 調理理論Ⅴ
<p>教育研究支援センターとの連携</p> <p>サービス接遇検定対策講座開催</p>		<p>技術考査対策</p>	
<p>接遇マナーⅠ</p> <p>サービス接遇検定</p>	<p>学外調理実習（インターンシップ）</p>	<p>接遇マナーⅡ</p> <p>サービス接遇検</p>	
<p>就職部との連携</p>		<p>就職各種セミナー開催、個別面談、学内合同企業説明会、面接対策</p>	
<p>ラーニング・コモンズとの連携</p>		<p>SPI試験対策、就職試験対策、リテラシー能力（言語処理能力・非言語処理能力）向上、社会問題、時事研究</p>	
<p>初年次教育</p> <p>キャリアベーシック</p>	<p>キャリアデザイン</p>		
<p>語学：Active EnglishⅠ・海外語学演習（韓国語）</p>		<p>Active EnglishⅡ・海外語学演習（英語）</p>	
<p>Active EnglishⅢ・韓国語Ⅰ</p>		<p>Active EnglishⅣ・韓国語Ⅱ</p>	
<p>情報・キャリア：コンピューターリテラシー</p> <p>国際社会と日本：暮らしと金融</p> <p>人間と智：心理学概論</p>			

桃李成蹊人

「人間力」育成 【建学の精神】▶ 桃李不言下自成蹊、【行動指針】▶ 忠恕（夫子の道は忠恕のみ）