

教育課程概念図（高度調理製菓技術専攻科 カリキュラム・マップ）

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、本専攻科は、食の領域において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高度な「専門性」と「実践力」を身に付け、リーダーシップを発揮できる良識ある人材を育成する。

確かな専門性

1. 専門領域における応用技術・技能を身に付け、実践し活用することができる。
2. 調理や製菓に必要な料理、菓子に関連する衛生、食品、栄養、理論、高度な専門技術を幅広く学ぶことで、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. 専門職に必要な技術・知識の向上を目指し、継続的に努力を行うことができる。

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、全体の仕事の流れを理解することができ、自分に必要な役割を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。

専攻科実習科目

専攻科演習科目

就職部と連携

大学講義科目

専攻科1年

前期

後期

カフェ・給食実習

製菓・製パン実習

カフェクリエイト実習

メニュー開発演習Ⅰ

メニュー開発演習Ⅱ

食品加工演習

食品評価演習

フードデザイン演習

実践製菓演習Ⅰ

実践製菓演習Ⅱ

開業シミュレーション演習Ⅰ

開業シミュレーション演習Ⅱ

販売ラッピング演習Ⅰ

販売ラッピング演習Ⅱ

食品表示検定

学外調理・製菓実習(インターンシップ)

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

食品加工論

食品開発論

外食・中食産業論

サービスマネジメント

販売マネジメント論

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）