

教育課程概念図（調理・製菓学科 フードコーディネートコース 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. フードコーディネーターに必要となる食全般の衛生、食品、栄養、理論、ホスピタリティなどが身についている。
2. 調理技術や製菓技術及び接客サービス、食空間の演出などの技能と融合させることで、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。

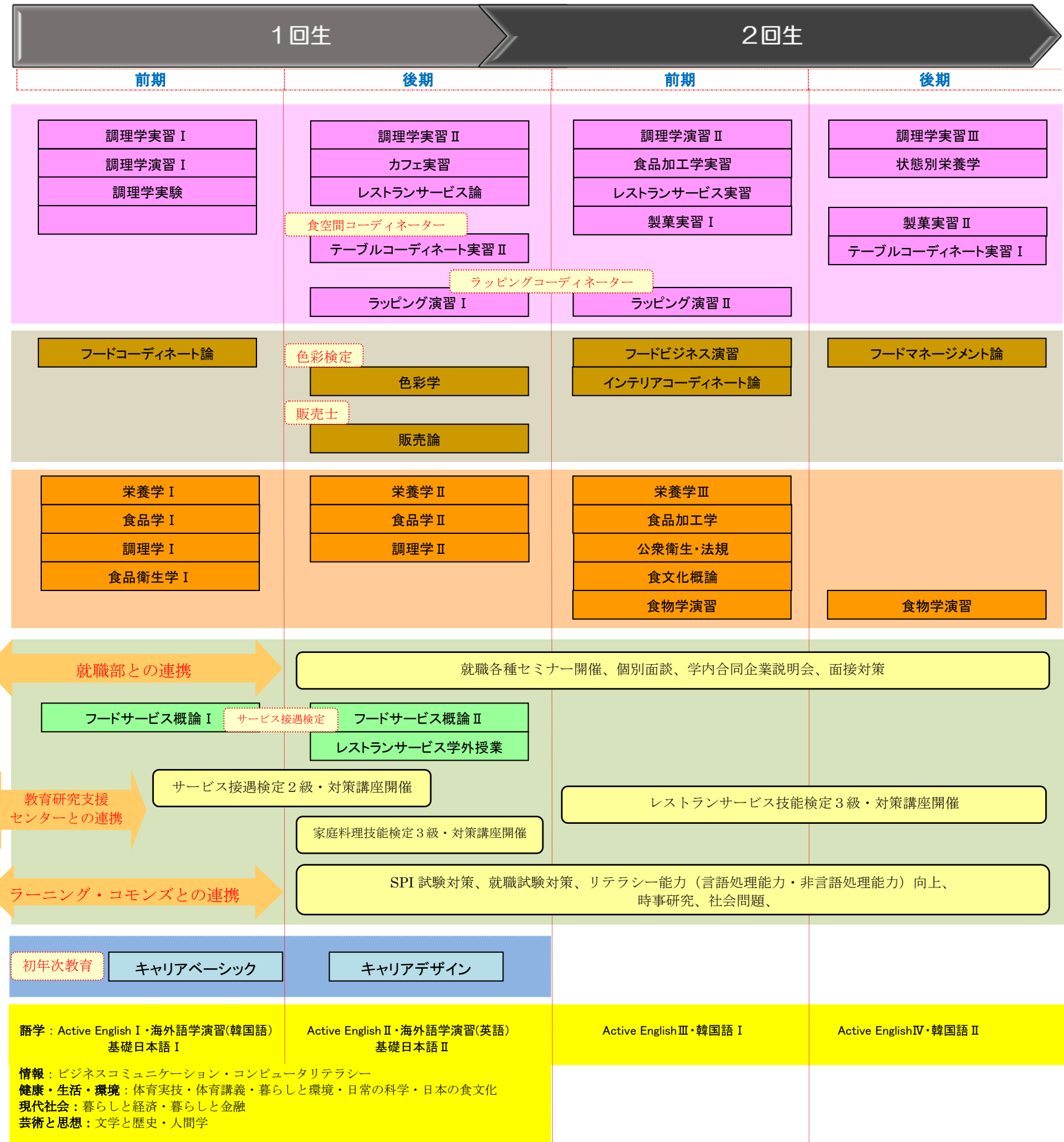
忠恕の心

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



桃李不言下自成蹊

「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）