

# 教育課程概念図（調理・製菓学科 調理コース 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. 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



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）