

光塩学園調理製菓専門学校の3つのポリシー

アドミッションポリシー（入学者受入れ方針）

本校の建学の精神「光と塩」に基づき教育目標を設定している。その目標を理解し、博愛の精神を持った、社会に貢献し得る熱意を持った人物を受け入れる方針である。

- ・将来、シェフ・パティシエ・ブーランジェとして自立することを目標に、本校で技術・知識を身に付け、自己の成長に努力する人物であること。
- ・調理師または製菓衛生師としての知識と技術をもって社会に奉仕し、地域や社会の発展に貢献する意欲のある者であること。
- ・礼節をわきまえ、人との協調性を持ち、人の喜びを自分の喜びに感じることが出来る者であること。

カリキュラム・ポリシー（教育課程編成・実施に関する方針）

本校の教育理念、教育目標に則り、以下のとおり教育課程編成・実施に関する方針（カリキュラムポリシー）を定める。

- ・課程の教育上の目的を達成するために必要な科目を開設し、体系的に編成する。
- ・教育課程の編成にあたり、専門的知識及び技能を修得させると共に、自主的で社会性豊かな人間を育てるよう適切に配慮する。
- ・教育課程を、養成施設毎で規定されている「必修教育内容（調理）」「必修科目（製菓）」「選択必修教育内容（調理）」と本校独自の科目である「選択必修科目（調理・製菓）」で構成し、幅広い教育内容を設ける。
- ・調理または製菓における基本的な知識・技能を幅広く修得するとともに、主体的な学びを通して汎用的能力を育成し、多様なニーズに合わせ、社会人として求められる豊かな人間性を養成できるような科目を配置する。
- ・昨今のグローバル化に伴い、国際的視野を持ち、国内外で活躍できる人間を育成する為、特別授業や国際交流の場を設ける。

ディプロマ・ポリシー（卒業認定の方針）

本校のカリキュラムにて、各学科の全科目を履修した者に卒業を認める。併せて、調理技術専攻科および製菓技術専攻科の学生においては専門士の称号を授与する。

調理科

- ・建学の精神や廉直な職業倫理に基づき、自らの職業を通して地域や社会に奉仕し貢献する資質を身に付けていること。
- ・調理に関する知識や技術を習得し、様々な場面で成長・発展に貢献できる能力を習得していること。
- ・社会人基礎力を有し、職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけていること。

調理技術専攻科

- ・建学の精神や廉直な職業倫理に基づき、自らの職業を通して地域や社会に奉仕し貢献する資質を身に付けていること。
- ・新たな価値を生み出す創造力と調理に関する総合的知識・専門的技術を有し、店舗運営・マネジメントに必要な総合的実践力を身につけていること。
- ・社会人基礎力を有し、職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけていること。

調理科夜間部

- ・建学の精神や廉直な職業倫理に基づき、自らの職業を通して地域や社会に奉仕し貢献する資質を身に付けていること。
- ・調理に関する知識や技術を習得し、様々な場面で成長・発展に貢献できる能力を習得していること。
- ・社会人基礎力を有し、職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけていること。

製菓衛生師科

- ・建学の精神や廉直な職業倫理に基づき、自らの職業を通して地域や社会に奉仕し貢献する資質を身に付けていること。
- ・製菓に関する知識や技術を習得し、様々な場面で成長・発展に貢献できる能力を習得していること。
- ・社会人基礎力を有し、職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけていること。

製菓技術専攻科

- ・建学の精神や廉直な職業倫理に基づき、自らの職業を通して地域や社会に奉仕し貢献する資質を身に付けていること。
- ・新たな価値を生み出す創造力と製菓に関する総合的知識・専門的技術を有し、店舗運営・マネジメントに必要な総合的実践力を身につけていること。
- ・社会人基礎力を有し、職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけていること。