

# 国際調理専門学校3つのポリシー

## ディプロマ・ポリシー (称号授与の方針)

- DP1) 飲食業界の現場に必要な基本的知識と技術が身についている
- DP2) 業界における時代のニーズにあった専門的知識と技術が身についている
- DP3) 生産者から飲食業界関係者とのコミュニケーションをはかり、協力して地域発展に寄与できる行動がおこせる
- DP4) 現場では調理技術やサービスの提供でのホスピタリティやおもてなしの心があり、絶えず自ら課題を見つけて改善向上できる資質が備わっている

## カリキュラム・ポリシー (教育課程編成・実施の方針)

- CP1) 調理に必要な分野別での調理方法など基本的知識や技術が学修できる科目を配置する
- CP2) 現場の第一線で活躍する講師陣による調理の専門的技術や知識が学修できる科目を配置する
- CP3) 生産者の方々と共に地元の野菜や米などの生産に携わり、生産者の方々やお客様へのコミュニケーション能力と市場環境の状況を学修する科目を配置する
- CP4) 学生レストラン及びその関連の授業を通して、お客様へのホスピタリティ精神やサービスの立ち振る舞い、サービスにおける技術や知識が修得でき、さらには課題を見つけて、改善向上していく姿勢を醸成できる科目を配置する。

## アドミッション・ポリシー (入学者受け入れの方針)

- AP1) 調理の業界で新しいサービスの創造や改善に興味のある人
- AP2) 調理の知識と技能を身につけることにより、自ら考え行動し、職業人としてチャレンジ精神、向上心を持つ人
- AP3) 将来、調理に関わる業界で活躍し改革したい人
- AP4) 調理や生産者とのかかわりを通じて相互理解につとめ、地域社会の発展に貢献したい人