

スーパースイーツ製菓専門学校（2年制） 3つのポリシー

ディプロマ・ポリシー （称号授与の方針）

- (DP1)各コース（パティシエ・ブーランジェ・バリスタ）の専門領域における基礎知識と技術・専門知識と技術が身に付いている
- (DP2)チームで働く環境において自ら考えて行動する姿勢、コミュニケーション能力と協調性が身についている
- (DP3)職業人としてのキャリアビジョンを描くことのできる能力

カリキュラム・ポリシー （教育課程編成・実施の方針）

- (CP1)講義や実習をとおして知識と技能を磨き、専門分野で即戦力となる人材育成を実施する
- (CP2)広くに渡る専門的知識があり、リーダーの役割を担う事のできる人材の育成を実施する
- (CP3)職業人としてモラル、必要なマナーやホスピタリティ精神を養成するための教育を実施する

アドミッション・ポリシー （入学者受け入れの方針）

- (AP1)製菓・製パン・バリスタの様々な分野に興味があり、探求心を持って学ぶ意欲がある人
- (AP2)主体性をもち多様な人々と協働して学ぶ態度を持っている人
- (AP3)食分野に興味・関心があり、熱意と向上心を持って取り組み社会に貢献したいと意欲を持っている人

スーパースイーツ製菓専門学校（1年制） 3つのポリシー

ディプロマ・ポリシー （称号授与の方針）

- (DP1)厚生労働省指定「製菓衛生師国家資格」に必要なカリキュラムを履修している
- (DP2)豊かな人間性を持ち、各分野における専門技術の基礎知識と技能を身につけており、食を通して人々に喜びを与えることができる
- (DP3)挨拶や礼儀、身だしなみなど、社会人として必要な力が身についている

カリキュラム・ポリシー （教育課程編成・実施の方針）

- (CP1)講義や実習をとおして知識と技能を磨き、専門分野で適応できる能力を身につける
- (CP2)専門分野で必要となる基礎技術と基礎知識があり、ペア実習やグループ実習を通してコミュニケーションを図ることができる人材の育成を実施する
- (CP3)職業人としてのモラルやマナーなど当たり前の事を当たり前にできる教育を実施する

アドミッション・ポリシー （入学者受け入れの方針）

- (AP1)製菓製パン技術の修得に強い関心を持って学ぶ意欲のある人
- (AP2)協調性があり、挨拶や言葉遣いがしっかりとできる人
- (AP3)食分野に興味・関心があり、熱意と向上心を持って取り組み社会に貢献したいと意欲を持っている人