

# 学科別アドミッションポリシー／取得免許（資格・称号）

アドミッションポリシー	調理師専門課程		
	高度調理技術マネジメント学科	調理技術マネジメント学科	調理師本科 (調理クラス) (西洋料理クラス)
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本学科で3年間学びたいという強い意思のある方。</li> <li>2. 調理に関連する多様な高度な知識や技能を習得するとともに、これらを活用して問題解決するために必要な思考力、判断力、表現力などを身に付けようという意欲にあふれた方。</li> <li>3. 主体的に学習に取り組み、困難に遭遇してもあきらめずに努力し、学業を成就させ、卒業後、食に関わる仕事に従事しようという決意のある方。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本学科で2年間学びたいという強い意思のある方。</li> <li>2. 調理に関連する多様な知識や技能を習得するとともに、これらを活用して問題解決するために必要な思考力、判断力、表現力などを身に付けようという意欲にあふれた方。</li> <li>3. 主体的に学習に取り組み、困難に遭遇してもあきらめずに努力し、学業を成就させ、卒業後、食に関わる仕事に従事しようという決意のある方。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本学科で1年間学びたいという強い意思のある方。</li> <li>2. 調理に関連する基本的な知識や技能を習得するとともに、これらを活用して問題解決するために必要な思考力、判断力、表現力などを身に付けようという意欲にあふれた方。</li> <li>3. 主体的に学習に取り組み、困難に遭遇してもあきらめずに努力し、学業を成就させ、卒業後、食に関わる仕事に従事しようという決意のある方。</li> </ol>
説明	免許・資格・称号		
調理師法にもとづく調理師免許の取得資格が与えられます。	調理師免許	調理師免許	調理師免許
飲食店を営業する全ての施設に設置が必要な資格。 食品衛生責任者養成講習を受講すると取得できます。(希望制) *調理師・製菓衛生師は、この資格に該当します。			
製菓衛生師法にもとづく国家資格。 本校では、製菓衛生師専門課程の1年次修了後に受験資格を取得できます。 製菓技術マネジメント学科は、在学中に受験できます。			※ダブルライセンスコースのみ 製菓衛生師 受験資格
文部科学省が認定した専門学校の2年以上の学科を卒業した者に与えられる称号。大学への編入学資格が認められています。	専門士	専門士	
調理師養成施設の2年制以上の専門課程を修了した者に対して食品全般の分野を扱う専門家として、(社)全国調理師養成施設協会より登録証が交付されます。(希望制)	食品技術管理専門士	食品技術管理専門士	
調理師養成施設において、調理実習及び総合調理実習の助手として指導にあたることができます。 調理師養成施設の2年制以上の専門課程を修了した者で「専門調理師・調理技能士」の技術考査(学科試験)に合格する必要があります。 技術考査に合格すると「専門調理師・調理技能士」試験の学科試験が免除されます。	調理師養成施設実習助手	調理師養成施設実習助手	
大阪府が実施する学科試験、実技試験、鑑別試験に合格し、登録した者は、大阪府内の食品営業施設でふぐ処理の業務に従事することができます。(希望制)	大阪府ふぐ処理登録者	大阪府ふぐ処理登録者	大阪府ふぐ処理登録者

製菓衛生師専門課程 (学科設置認可 申請中／製菓衛生師養成施設指定 申請中)		衛生専門課程	
製菓技術マネジメント学科	製菓衛生師本科 (製菓クラス) (洋菓子クラス)	日本料理クリエイティブ経営学科	日本料理本科
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本学科で2年間学びたいという強い意思のある方。</li> <li>2. 製菓に関連する多様な知識や技能を習得するとともに、これらを活用して問題解決するために必要な思考力、判断力、表現力などを身に付けようという意欲にあふれた方。</li> <li>3. 主体的に学習に取り組み、困難に遭遇してもあきらめずに努力し、学業を成就させ、在学中に製菓衛生師資格を取得し、卒業後、製菓に関わる仕事に従事しようという決意のある方。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本学科で1年間学びたいという強い意思のある方。</li> <li>2. 製菓に関連する基本的な知識や技能を習得するとともに、これらを活用して問題解決するために必要な思考力、判断力、表現力などを身に付けようという意欲にあふれた方。</li> <li>3. 主体的に学習に取り組み、困難に遭遇してもあきらめずに努力し、学業を成就させ、卒業後、製菓に関わる仕事に従事しようという決意のある方。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本学科で2年間学びたいという強い意思のある方。</li> <li>2. 日本料理に関連する専門的かつ多様な知識や技能を習得するとともに、これらを活用して問題解決するために必要な思考力、判断力、表現力などを身に付けようという意欲にあふれた方。</li> <li>3. 主体的に学習に取り組み、困難に遭遇してもあきらめずに努力し、学業を成就させ、卒業後、日本料理に関わる仕事に従事しようという決意のある方。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本学科で1年間学びたいという強い意思のある方。</li> <li>2. 日本料理に関連する専門的な知識や技能を習得するとともに、これらを活用して問題解決するために必要な思考力、判断力、表現力などを身に付けようという意欲にあふれた方。</li> <li>3. 主体的に学習に取り組み、困難に遭遇してもあきらめずに努力し、学業を成就させ、卒業後、日本料理に関わる仕事に従事しようという決意のある方。</li> </ol>
免許・資格・称号			
	※ダブルライセンスコースのみ 調理師免許		
		食品衛生責任者	食品衛生責任者
製菓衛生師 受験資格	製菓衛生師 受験資格		
		専門士	
		大阪府ふぐ処理登録者	大阪府ふぐ処理登録者