

# 学科別アドミッションポリシー／取得免許・資格

<p>アドミッションポリシー</p>
--------------------

取得免許・資格				
調理師法にもとづく国家資格。調理師免許の取得資格が与えられます。	製菓衛生師法にもとづく国家資格。本校では、1年次修了後に受験資格を取得できます。製菓応用技術マネジメント学科は、在学中に受験できます。	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)	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」の技術審査(学科試験)に合格する必要があります。技術審査に合格すると「専門調理師・調理技能士」試験の学科試験が免除されます。	海外において日本食・食文化の魅力を適切かつ効果的に発信できる人材に対して認定する制度。卒業時に希望者のみ取得。(農林水産省の認定制度)

衛生専門課程	調理応用技術マネジメント学科	<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. 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>
	調理師本科	<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>
	製菓応用技術マネジメント学科	<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>
	製菓衛生師本科	<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、製菓衛生師資格を取得し、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>

調理師免許		食品技術管理専門士	調理師養成施設実習助手	<small>※留学生のみ</small> 海外における日本料理の調理技能の認定(シルバー)
調理師免許				<small>※留学生のみ</small> 海外における日本料理の調理技能の認定(シルバー)
	製菓衛生師 受験資格			
	製菓衛生師 受験資格			