

国際調理製菓専門学校の教育目標

1. 建学の精神・教育理念

我が国は、昭和30年代以降の高度経済成長に伴い、社会・経済は急激に変化してきました。また女性の社会進出、少子化、核家族化により食生活環境も大きく変化しました。食料自給率も低下し、世界的水準から見てもかなり低い現状にあります。他方、医学の発達、生活水準の向上等により、世界一の長寿国となり、高齢社会を生み出しました。

今日、食の安全・安心に関する人々の関心が高まり、行政、学校、地域等が一体となって「食育」「地産地消」の推進活動を行い、また食の信頼性を確保するため「原産地表示の義務化」や「トレーサビリティシステムの導入」の施策が実施されております。食に携わる者の立場で、生活習慣病や高齢社会の問題を考えると、地域の伝統的な食文化の掘り起こしも重要になってきます。校長のメッセージにもありますが、これからの調理師は、食にかかわるさまざまな側面から確かな知識を修得し、国民の健康の保持増進に寄与することが望まれます。

新潟県はきびしい冬の間、大量の雪をもたらす山に囲まれ、広い肥沃な平野を持ち、そこを潤す信濃川をはじめ多くの川が流れ、海の幸豊かな日本海に面するという多様な地理的環境にあります。

我が国の食料自給率は40%ですが、新潟県は98%です。豊かな自然に囲まれた新潟県は米をはじめ豊かな食材を生み出し、それを加工することで食品産業の発展に寄与してきました。新潟県内の特産品や伝統食材、伝統料理にふれることで地域固有の食文化・ライフスタイルを理解し、守り、伝承していくことができると考えます。

本校は、下記の教育理念・教育方針を挙げています。

- (1) 食に関する専門知識、技術、感性を持った人材を育成し、食文化の創造をもって地域社会に貢献する。
- (2) 自然、環境、食の安全を理解し、技術のみならず優れた人格をもった人材育成を行う。
- (3) 地産地消」「食育」を推進し、もって「食」「農」の発展に寄与する。

2. 教育方針

- (1) 実践教育・・・インターンシップ（校外実習）研修の推進
- (2) 国際教育・・・海外校との連携、海外レストランとの提携、海外研修・留学の実施
- (3) 人間性教育・・・食と農と環境への感謝、食に携わる者としての使命と役割を理解できる人材育成と社会人としてのマナー教育の実施
- (4) 食材教育・・・味覚教育、生産実習から調理実習へ、食の安全と健康、環境教育の実施

3. 地域社会教育活動

- (1) 食育セミナー・・・小・中・高校生を対象とした食育の実施
- (2) 業界勉強会・・・スローフード実践者による勉強会の開催
- (3) 社会人セミナー・・・食文化の伝承として伝統料理等の講習会を開催し、社会貢献する
- (4) 行政、諸団体連携による地域貢献事業の実施・・・レシピ開発・地元食材積極的利用

以上の教育理念、教育方針、教育活動により、新潟、日本の食文化の向上を図り、「オンリーワン」の専門学校を目指します。