

## 1 スクール・ミッション

- 郷土を愛するとともに、地域産業の持続的な成長を担う職業人に求められる資質・能力を身に付けた生徒の育成。
- 食を通じて受け手の笑顔を生み出すことのできる「食のプロフェッショナル」を目指し、切磋琢磨しながら、創造性と敬愛、自律心を持った自己を実現させようと努力する生徒の育成。

## 2 スクール・ポリシー

### (1) グラデュエーション・ポリシー

育成を目指す資質・能力に関する方針です。

- ア 調理師、製菓衛生師の資格取得者にふさわしい知識と技術。
- イ 予測が難しい未来社会を生きていくための創造力と探究心、柔軟な思考。
- ウ 自他を愛し、仲間同士でつながってともに成長する支え合いの心とコミュニケーション能力。
- エ 社会人相応の体力と、自分を律し困難に立ち向かおうとする気力。

### (2) カリキュラム・ポリシー

教育課程の編成及び実施に関する方針です。

- ア 理論と実習、専門教科と普通教科など、教科横断的でそれぞれが関連付けを図り、社会で生きる力を育む。
- イ 知識・技能、思考力・判断力・表現力、学びに向かう力・人間性等の涵養の三つの柱をバランス良く育む。
- ウ 実践的・体験的学習の重視と外部人材を活用する。
- エ 自立心や自律性を高め規律ある生活を重視するとともに、生命・他者・他国を尊重する態度を育成する。
- オ 学習におけるねらいを明確にし、多様な活動を評価の対象として多面的・多角的に学習を評価する。

### (3) アドミッション・ポリシー

入学者の受入れに関する方針です。

- ア 将来は、調理師や製菓衛生師をはじめとする「食のプロフェッショナル」となる職業に就く目標を、自らの意志により明確に抱いている生徒。
- イ 中学校までの基礎学力があり、本校入学後も自らの意志で粘り強く学び、未知のことも前向きにチャレンジできる生徒。
- ウ 自らを律しながら尊重するとともに、他者も尊重し、優しさや思いやりの言動を示すことができる生徒。