

学校法人鈴木学園ディプロマポリシー

《 中央歯科衛生士調理製菓専門学校 》

● 高度調理経営学科

1. 食文化や食育についての洞察力を持ち、またそれを発展、向上させる能力を有していること。
2. 調理師、製菓衛生師として、基礎的な知識、技術を持つと同時に、食に関する専門的な知識を有し、社会へ貢献できる能力を有していること。
3. 社会人として倫理力と責任感を有していること。
4. 衛生管理や食品、栄養の知識を身に付け、人々の健康増進を担う人間性を有していること。また、調理技術の鍛錬を怠らず、調理師の資格を最大限に社会に還元できること。
5. 常にお客様の立場で物事を考え、素直な心と思いやりの気持ちを持ち、周囲の人々と接することができること。

● 歯科衛生学科

中央歯科衛生士調理製菓専門学校の教育理念に基づき、歯科衛生士国家試験取得を目的とし、以下の能力を身につけ、所定の単位を修得した学生に専門士の称号を授与する。

1. 教養と豊かな人間性を持ち、医療人として地域社会の種々な場に対応できる。
2. 歯科衛生士として、歯科疾患の予防及び口腔衛生の向上を図ることで、人々の健康づくりを支援できる。
3. 専門職として多職種と協働し、歯科保健医療が提供できる。
4. 歯科衛生士として、生涯を通じて学習し、スキルアップする意欲を持つことができる。