

入学者数、収容定員、在学学生数

学科名	コース・専攻名	年限	定員	総定員	入学者数	在籍者数
介護福祉学科		2年	70名	140名	46名	109名

■カリキュラム、時間割、使用する教材など授業方法及び内容、年間の授業計画

・カリキュラム

	専門科目	一般科目
1年次	1042	0
2年次	827	0
3年次		
4年次		

・時間割モデル

	月	火	水	木	金
1	介護の基本	人間関係とコミュニケーション	国家試験対策	こころとからだのしくみ	生活支援技術
2	人間の尊厳と自立	コミュニケーション技術	生活支援技術	認知症の理解	介護の基本
3	介護総合演習	発達と老化の理解	生活支援技術	介護の基本	生活と福祉
4	こころとからだのしくみ	障害の理解	こころとからだのしくみ	生活支援技術	こころとからだのしくみ
5					
6					

・年間計画（学校行事や課外活動・企業連携・インターンシップなど）

4月	入学式	オリエンテーション	健康診断		
5月	介護実習Ⅰ-①	就職研修			
6月	介護実習Ⅰ-②				
7月	前期期末試験	穴吹祭			
8月					
9月	前期期末試験	スポーツ大会			
10月	介護実習Ⅱ-①				
11月	介護実習Ⅱ-②				
12月	介護実習Ⅱ-③				
1月	後期末試験				
2月	卒業制作展				
3月	卒業式	終業式			

■進級・卒業の条件

・卒業条件

科目の区分	卒業条件	
専門科目	必須	1869
	選択	0
一般科目	必須	0
	選択	0
合計		1869

■学習の成果として取得を目指す資格、合格を目指す検定等

■資格取得、検定試験合格等の実績

資格名	実績	合格者数	受験者数
介護福祉士	49%	21	43

入学者数、収容定員、在学学生数

学科名	コース・専攻名	年限	定員	総定員	入学者数	在籍者数
パティシエ・ベーカリー学科		2年	30名	60名	19名	45名

■カリキュラム、時間割、使用する教材など授業方法及び内容、年間の授業計画

・カリキュラム

	専門科目	一般科目
1年次	930	0
2年次	800	0
3年次		
4年次		

・時間割モデル

	月	火	水	木	金
1	洋菓子実習Ⅰ	菓子技術	パリススタ実習	卒業研究・制作Ⅰ	ベーカリー実習
2	洋菓子実習Ⅰ	菓子技術	パリススタ実習	卒業研究・制作Ⅰ	ベーカリー実習
3	食と色彩	和菓子実習	カフェ・店舗実習	ショコラティエ実習	接客マナー
4	フードマネジメント	和菓子実習	カフェ・店舗実習	ショコラティエ実習	製菓・製パン教養
5					
6					

・年間計画（学校行事や課外活動・企業連携・インターンシップなど）

4月	入学式	オリエンテーション	健康診断		
5月	食文化研修	就職研修			
6月					
7月	前期期末試験	穴吹祭			
8月					
9月	前期期末試験	スポーツ大会			
10月	カフェプレゼン				
11月					
12月	インターンシップマナー研修				
1月	後期末試験				
2月	卒業制作展				
3月	卒業式	終業式			

■進級・卒業の条件

・卒業条件

科目の区分	卒業条件	
専門科目	必須	1580
	選択	150
一般科目	必須	0
	選択	0
合計		1730

■学習の成果として取得を目指す資格、合格を目指す検定等

■資格取得、検定試験合格等の実績

資格名	実績	合格者数	受験者数
製菓衛生師	100%	13	13

入学者数、収容定員、在学学生数

学科名	コース・専攻名	年限	定員	総定員	入学者数	在籍者数
コーヒーとカカオ経営プロコース		7～8か月	20名	20名	5名	5名

■カリキュラム、時間割、使用する教材など授業方法及び内容、年間の授業計画

・カリキュラム

	専門科目	一般科目
1年次	95	0

・時間割モデル

	月	火	水	木	金
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7			コーヒー単品焙煎・混合焙煎		抽出方法
8			コーヒー単品焙煎・混合焙煎		抽出方法

・年間計画（学校行事や課外活動・企業連携・インターンシップなど）

4月	1期生受講開始				
5月					
6月					
7月		2期生受講開始			
8月					
9月					
10月	1期生受講終了		3期生受講開始		
11月					
12月					
1月		2期生受講終了		4期生受講開始	
2月					
3月					
4月			3期生受講終了		
5月					
6月					
7月				4期生受講終了	

■卒業の条件

・卒業条件

科目の区分	卒業条件	
専門科目	必須	95
	選択	0
一般科目	必須	0
	選択	0
合計		95

■学習の成果として取得を目指す資格、合格を目指す検定等

■資格取得、検定試験合格等の実績

資格名	実績	合格者数	受験者数

(卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要)

学科	卒業認定方針・卒業条件
介護福祉学科	<p>(卒業認定方針)</p> <p>高齢者・障害者の自立を支援するための必要な専門的知識・技術および礼節をわきまえた対人援助技術を習得する。</p> <p>(卒業条件)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全科目の成績評価がC以上であること</li> <li>・年間の出席率が80%以上のこと</li> <li>・介護実習Ⅱ-② 介護実習Ⅱ-③ 介護実習Ⅰ-②単位取得のこと</li> </ul>
パティシエ・ベーカリー学科	<p>(卒業認定方針)</p> <p>食の安全管理に関する知識を習得し、製菓・製パンの技術をもった製菓衛生師を目指す。</p> <p>(卒業条件)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全科目の成績評価がC以上であること</li> <li>・年間の出席率が80%以上のこと</li> </ul>
学科	修了認定方針・修了条件
コーヒーとカカオ経営プロコース	<p>(修了認定方針)</p> <p>コーヒー全般に関する基本的な技術や知識の取得を目指す。</p> <p>(修了条件)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全科目を履修し、合格をしていること</li> </ul>