

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   |
|       |      |      |      |
|       |      |      |      |
|       |      |      |      |
|       |      |      |      |

(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>                                                     |