
沼津情報・ビジネス専門学校のカリキュラムポリシー

沼津情報・ビジネス専門学校は、卒業認定および高度専門士/専門士授与の方針（ディプロマポリシー）を踏まえ、開設する授業科目の体系化を図り、整合性を確保した教育課程を編成する。また、各授業科目については、目的、教育内容と方法、学修成果の評価基準をシラバスにより明示し、学生が主体的に学ぶことができる内容とする。

さらに、各分野において企業委員からの意見を聴収する「教育課程編成委員会」を毎年 2 回以上実施し、より実践的な職業に必要な知識・技能を習得できるよう、カリキュラムの定期的な見直しを行う。

製菓・製パン科のカリキュラムポリシー

製パン科は、沼津情報・ビジネス専門学校の教育課程の編成・実施の方針（カリキュラムポリシー）のもと、卒業認定・高度専門士/専門士授与の方針（ディプロマポリシー）に掲げる人材を育成するために、1年次の「製菓衛生師必須科目」、2年次の「製菓実習Ⅱ」「製菓実習Ⅲ」の授業科目を中心に、2年間で基礎から応用までを習得するため講義・演習をバランスよく配置した教育課程を体系的に編成する。

【1年次】

衛生法規、食品学、栄養学、食品衛生、製菓理論、洋菓子実習など、製菓衛生師法に定められた科目を中心に科目を開設する。さらに、製菓フランス語、サービス接遇などの学習を通して、製菓業界で必要とされるスキルを養うための科目を開設する。また、キャリア開発など社会人基礎力を学習できる科目も開設し、社会人として必要なスキルを身につける。

【2年次】

1年次に学習した基礎知識を活かし、さらに実践的な技術を習得するための科目を開設する。製菓実習Ⅱでは、洋菓子の応用や、製パンの大量生産を学ぶ科目を開設する。製菓実習Ⅲでは、就職を意識した製品やカフェの技術を学ぶ科目を開設する。また、年に数回行う販売実習を通じてトータル的なスキルを身につける。
