

---

## 沼津情報・ビジネス専門学校のプロモーション

### (卒業認定・専門士授与の方針)

本校を卒業する人材は、学則にある「学校教育法に基づき、工業における専門教育による人間性豊かで創造性に富んだ技術者の育成と、商業実務、衛生、教育・社会福祉における実務教育による知性高く教養深い有能な職業人や教育者の育成を通して、地域社会の発展に寄与することを目的とする。」ことが教育目標であり、学科ごとの専門教育を学習し、以下の能力等を有している。

- 専門分野についての基本的な技術・知識を習得し、社会のその分野の中で活用することができる。
- 情報処理、キャリア教育等社会人として必要な基本的なスキルを身につけている。
- 様々な立場の人々と協働して、問題を発見し解決にあたることができる。

---

## 製菓・製パンのプロモーション

### (卒業認定・専門士授与の方針)

我が国の食文化は、生活様式は近年、ますます多様化しており、この消費ニーズにこたえるため製菓業界は次々と新機軸の商品を生み出し、かつ、食の安全や健康志向が高まる中、製造現場における厳密な衛生管理、栄養の知識の必要性が高まっている。

本学科では、菓子製造・食品衛生に関する知識・技術の証明である国家資格「製菓衛生師」の在学中の取得を目指し、世の中のニーズに応えられる人材の育成を教育目法としている

また、製菓衛生師必須科目や製菓実習などをバランスよく学び、製菓で必要となる基礎技術・基礎知識習得を卒業の条件としている。

#### ●製菓衛生師必須科目

製菓衛生師法に定められている科目で衛生法規、食品学、栄養学、食品衛生学、社会学、製菓理論、製菓実習 製菓の技術や衛生、栄養、法律などの知識を学ぶことができる。

---