
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取する「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

製菓・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年次の製菓応用実習やオリジナルケーキ製作など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、食品衛生学、製菓理論、製菓実習など、製菓衛生師法に定められた科目を中心に学習し、次年度の国家資格受験に向けての準備を行う。また、社会人基礎力を身に付ける科目も学習し、必要なスキルを身に付けていく。

【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と店舗運営に関わる科目を学習する。静岡県製の製菓衛生師試験に向けて、前期に試験対策を行い、資格取得を目指す。洋菓子応用実習や製パン応用実習では、より実践に近い形での実習を経験し、製作を通じ想像力や技術を高めていく。カフェ実習では、歴史から基本的な入れ方など、カフェに必要な基礎知識を学ぶことができる。また、年に数回行う販売実習の接客などを通して、製造だけでなくその先も見据えたスキルを身に付けることができる。
