
沼津情報・ビジネス専門学校のプロマポリシー (卒業認定・専門士授与の方針)

本校は、学則にある「教育基本法の精神に則り、学校教育法に従い、産業の発展に対応する情報処理及び関連する技術と商業分野における実務教育及び関連する部門の技術を教育するとともに教育に関する学科、衛生に関する学科、一般教養に関する学科も授けて、知性高く教養の深い近代的中堅技術者を養成し、産業の振興に寄与する」ことが教育目標であり、卒業生は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・製パン科のプロマポリシー (卒業認定・専門士授与の方針)

食の安全や健康志向が高まるなかで、製造現場における厳密な衛生管理の必要性があらためて国民の関心事となっています。

製菓・製パン科では、このような業界を取り巻く環境の変化にあって、菓子製造、食品衛生に関する豊富な知識・技術を持つ「製菓衛生師」を養成し、製造現場の隅々まで人材を供給することが、地域の食の安心・安全を確保していくために重要であると考え、基礎知識、技術を幅広く学習し、国家資格の取得を目指します。そして、菓子職人としての技術に加え、IT活用やビジネス戦略も学び、製菓業界で生かすことができる創造力や経営力、実践的なスキルの習得を卒業の条件としています。

- [学びに向かう力・人間性]

地域社会に愛される技術者として、他者と協働し、自らを高め学び続けることができる

- [知識・技術]

お菓子・パンに関する基礎知識を用いて、製造、販売を行うことができる

- [知識・技術]

安全・安心な商品提供に必要な食品・栄養・衛生の基礎知識を身に付けている

- [思考・判断・表現]

新しい価値を創造するために、自らの考え取り組むことができる
