

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
保育・食育学科		3年	25名	75名	13名	40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	744	108
2年次	928	60
3年次	1018	60
4年次		

・時間割モデル

	月	火	水	木	金
1	健康科学	社会福祉論	食と幼児教育 I	食と健康 I	社会的養護
2	音楽演習A(ピアノ)	こどもと造形表現 I	保育演習 I	児童家庭福祉	保育内容総論
3	教育心理学	情報リテラシーと処理技術	食物(食品学)	食育実習 I	保育原理
4	音楽演習B(声楽・器楽)			食育実習 I	
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	就職研修	短大本学スクーリング			
6月	保育実習				
7月	前期末試験				
8月					
9月	スポーツ大会	テーブルマナー			
10月	保育実習				
11月	教育実習	穴吹祭			
12月					
1月					
2月	後期末試験	終業式			
3月	卒業式				

■進級・卒業の条件

・卒業条件

科目の区分	卒業要件	
専門科目	必修	2244
	選択	446
一般科目	必修	228
	選択	0
合計		2918

■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
保育士	100%	3	3
幼稚園教諭	100%	3	3

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	35名	70名	20名	38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	958	136
2年次	760	240
3年次		
4年次		

・時間割モデル

	月	火	水	木	金
1	人間関係とコミュニケーション	介護総合演習基礎	こころとからだのしくみⅡ	レクリエーション理論	人間の尊厳と自立
2	発達と老化の理解	接遇	介護の基本Ⅰ リハビリテーション	こころとからだのしくみⅠ:体	コンピューターリテラシー
3	介護の基本Ⅰ	認知症の理解Ⅰ	国語	障害の理解Ⅰ	ケアセラピー
4	介護総合演習Ⅰ	介護の基本Ⅱ:職業倫理	生活支援技術Ⅰ	介護過程Ⅰ	こころとからだのしくみⅠ:心
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Ⅰ①	就職研修			
6月	介護実習Ⅱ②				
7月	前期末試験				
8月					
9月	テーブルマナー	スポーツ大会			
10月	介護実習Ⅱ①				
11月	介護実習Ⅱ③	穴吹祭			
12月	介護実習Ⅰ②				
1月	後期末試験				
2月	卒業研究発表	終業式			
3月	卒業式				

■進級・卒業の条件

・卒業条件

科目の区分	卒業要件	
専門科目	必修	1718
	選択	0
一般科目	必修	376
	選択	0
合計		2094

■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	100%	19	19

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	35名	70名	32	49

■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	1020	0
2年次	390	450
3年次		
4年次		

・時間割モデル

	月	火	水	木	金
1	食品衛生学	社会	衛生法規	製菓実習	製菓理論
2	食品学	栄養学	食品衛生学	製菓実習	製菓理論
3	製菓実習	公衆衛生学	製菓実習	食品衛生学	製菓実習
4	製菓実習	製菓理論	製菓実習		製菓実習
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	就職研修	食文化研修			
6月	前期末試験				
7月					
8月					
9月	テーブルマナー	スポーツ大会			
10月	カフェプレゼン				
11月	穴吹祭				
12月	インターンシップマナー研修				
1月	後期末試験				
2月	終業式	卒業制作展	フランス研修	インターンシップ	
3月	卒業式				

■進級・卒業の条件

・卒業条件

科目の区分	卒業要件	
専門科目	必修	1410
	選択	0
一般科目	必修	450
	選択	0
合計		1860

■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%	17	17

(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
保育・食育学科	<p>(卒業認定方針)</p> <p>こどもを取り巻く環境を理解し、さまざまな問題に対応できる幅広い知識と、豊かな感性、保育技術をもった保育士・幼稚園教諭を目指す。</p> <p>(卒業条件)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 全科目の成績評価が C 以上であること 2. 年間の出席率が 80%以上のこと 3. 下記のうちいずれか 1 つ以上の取得 <ul style="list-style-type: none"> ・保健児童ソーシャルワーカー ・食育インストラクター3 級 ・幼児体育指導者検定 ・保育士 ・幼稚園教諭 2 種免許
こども保育学科	<p>(卒業認定方針)</p> <p>こどもを取り巻く環境を理解し、さまざまな問題に対応できる幅広い知識と、豊かな感性、保育技術をもった保育士・幼稚園教諭を目指す。</p> <p>(卒業条件)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.全科目の成績評価が C 以上であること 2.年間の出席率が 80%以上のこと 3. 下記のうちいずれか一つ以上の取得 <ul style="list-style-type: none"> ・保育士 ・幼稚園教諭 2 種免許 ・社会福祉主事（任用資格）
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"> ・全科目の成績評価が C 以上であること ・年間の出席率が 80%以上のこと ・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 ・日本介護福祉士養成施設協会の学力評価試験にて所定の基準を満たすこと ・介護研究（卒業研究）の評価が C 以上であること
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"> ・全科目の成績評価が C 以上であること ・年間の出席率が 80%以上のこと