

教養科目

入学前学習

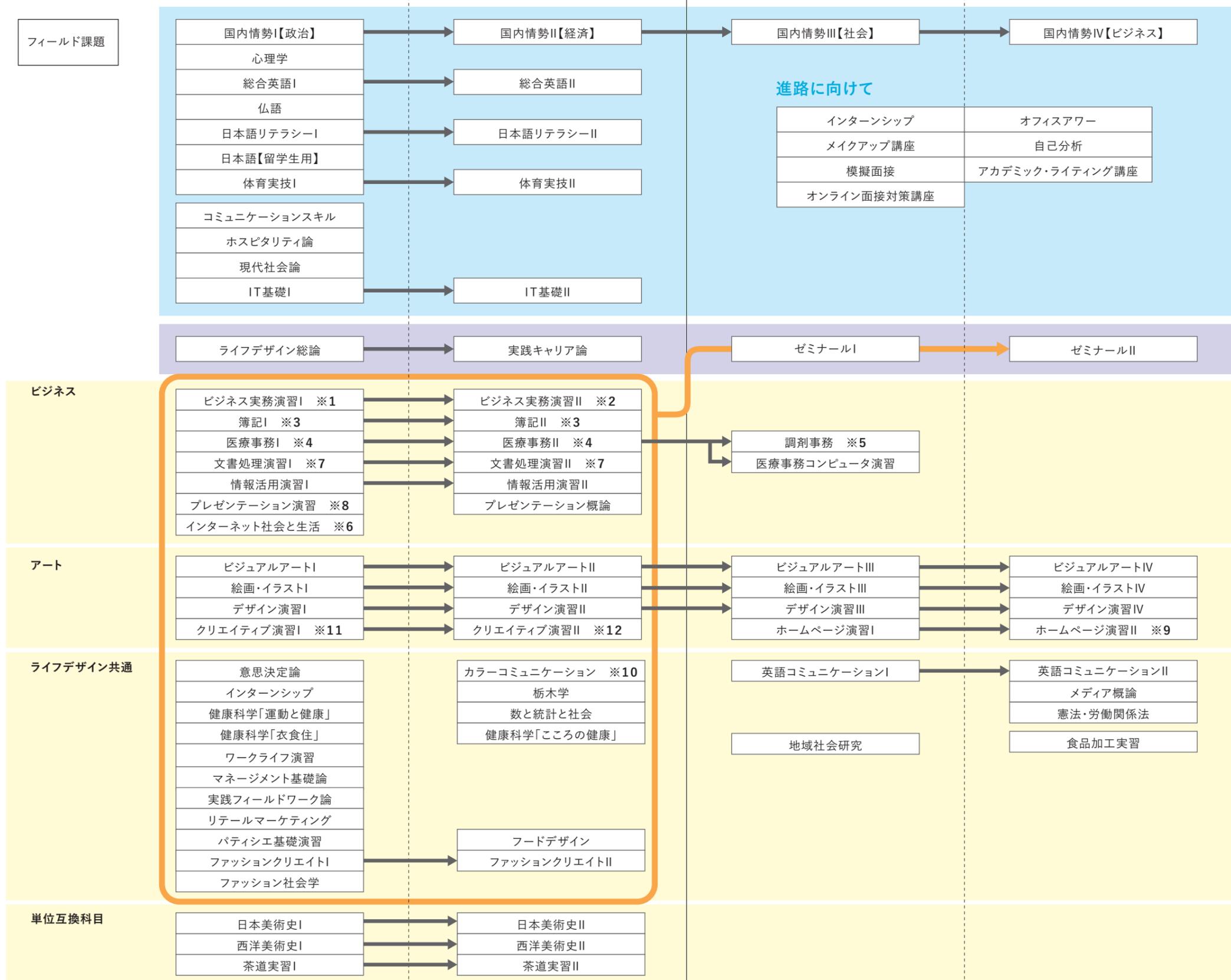
フィールド課題

1年次

2年次

専門科目

フィールド専門科目



秘書検定試験

ビジネス実務マナー

日商簿記検定

医科2級医療事務

調剤報酬請求事務管理士

ITパスポート

MOS検定

プレゼンテーション作成検定

ホームページ作成検定

色彩検定

Illustratorクリエイター能力検定

Photoshopクリエイター能力検定

ライフデザインフィールドDP

1. 社会人として、想像力、創造力、実務力、表現力、情報編集力を身につけている。
2. 主催者として、メディア・リテラシー、政治判断力、国際理解力を身につけている。
3. 地域人として、協働力、コミュニケーション力、地域貢献力を身につけている。
4. 家庭人として、ワークライフバランス、ライフデザイン力、美的センスを身につけている。

対応科目 ※1・・・秘書検定試験 ※2・・・ビジネス実務マナー ※3・・・日商簿記検定 ※4・・・医科2級医療事務 ※5・・・調剤報酬請求事務管理士  
※6・・・ITパスポート ※7・・・MOS検定 ※8・・・プレゼンテーション作成検定 ※9・・・ホームページ作成検定  
※10・・・色彩検定 ※11・・・Illustratorクリエイター能力検定 ※12・・・Photoshopクリエイター能力検定

教養科目

入学前学習

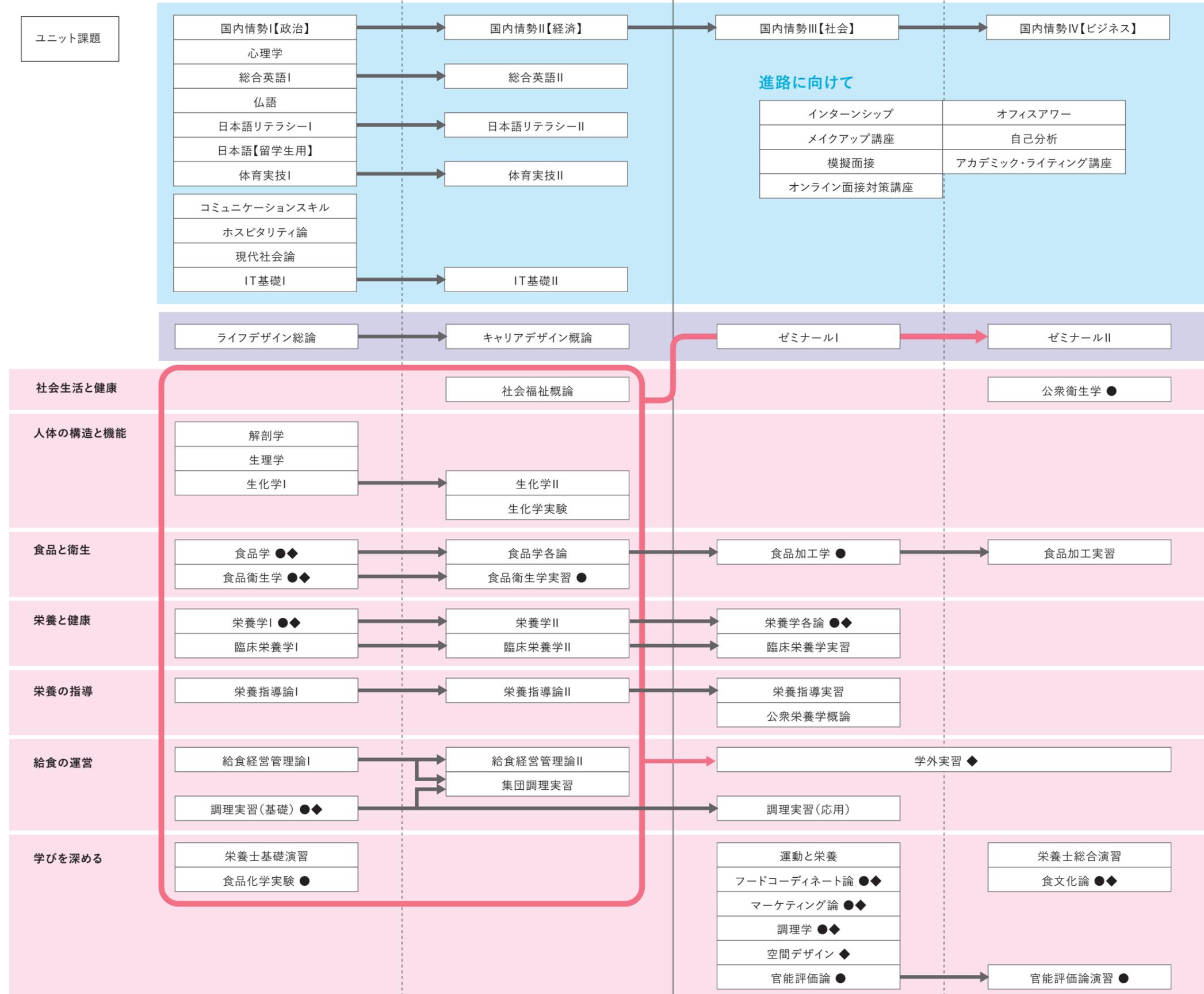
ユニット課題

1 年 次

2 年 次

専門科目

ユニット専門科目



●・・・フードスペシャリスト関連科目 ◆・・・フードコーディネーター関連科目

**栄養士資格取得** → **実務経験3年後 管理栄養士 国家試験受験資格**

**フードスペシャリスト受験資格**

**フードコーディネーター3級取得**

栄養士ユニットDP

1. 栄養から人の健康に寄与する専門的知識を身につけている。
2. 校外実習などで獲得した能力や経験から、健康を支援するための創造力・判断力・技術を有し、地域貢献など社会で生かせる。
3. 健康・栄養を運営する現場で必要なコミュニケーション能力を発揮できる。
4. 栄養士としての知識・技術はもとより、社会人としての教養と人間性を持ち、生涯にわたり学修する意欲と態度を有している。

教養科目

入学前学習

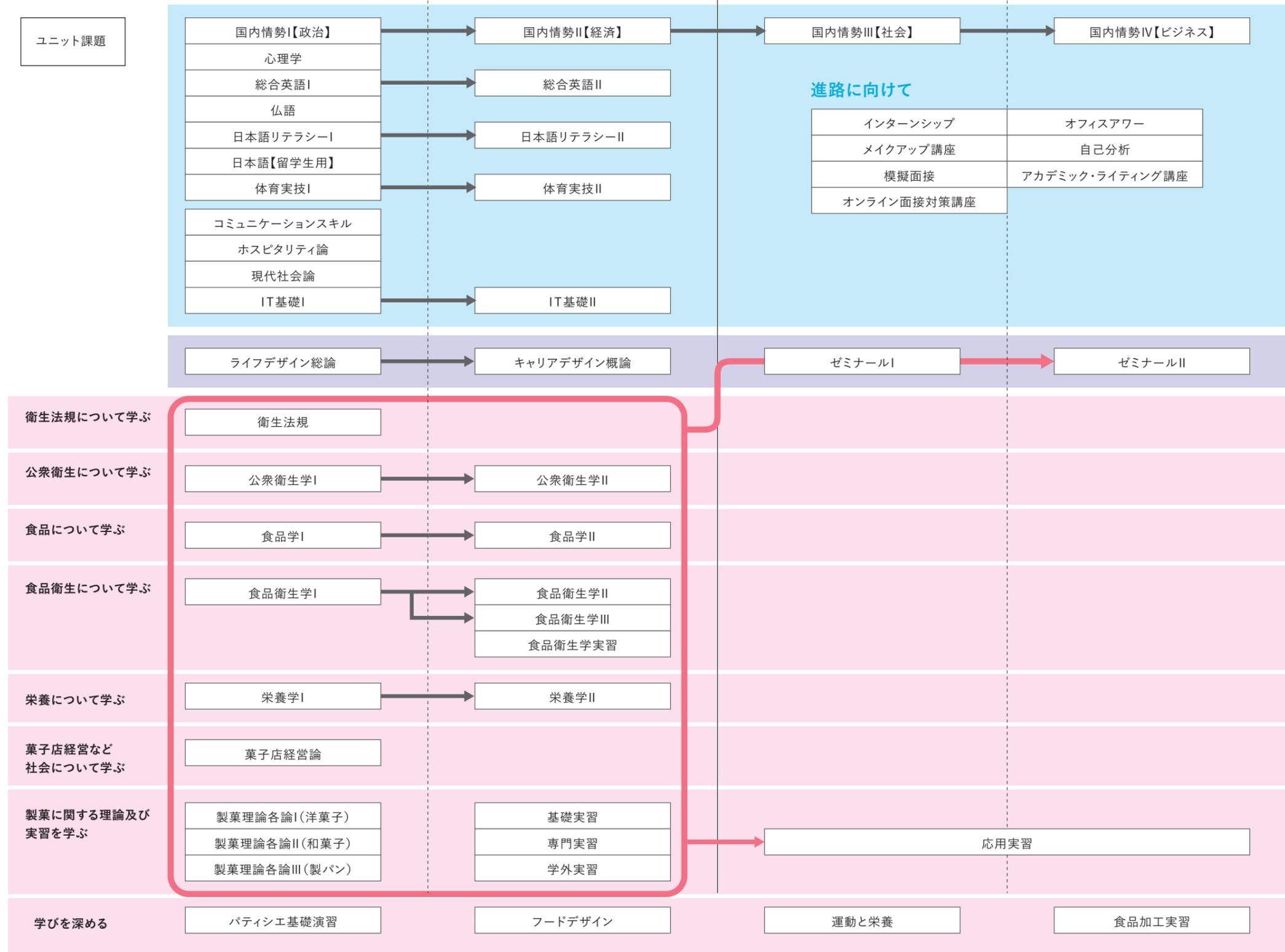
ユニット課題

1 年 次

2 年 次

専門科目

ユニット専門科目



進路に向けて

インターンシップ	オフィスアワー
メイクアップ講座	自己分析
模擬面接	アカデミック・ライティング講座
オンライン面接対策講座	

製菓衛生師  
受験資格

製菓衛生師ユニットDP

1. 製菓衛生師を在学中に取得する事を目的として、製菓衛生師に関する基本的な内容から応用までの科目を配置し、専門分野の知識と技術の修得を目指す教育を実施します。
2. 製菓・製パン技術の向上を目標として、実習を中心とした教育を実施します。
3. 将来的な製菓・製パン店経営に関する基本的な知識の習得を目指す教育を実施します。
4. 実習科目での学習製菓発表の場として、学内外での製菓作品制作展示を実施します。