

YIC NEWS



2023.11

在校生紹介



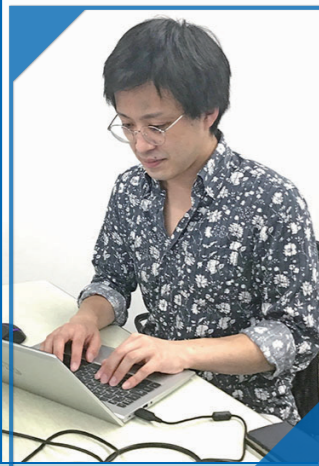
情報ビジネス科

(宇部鴻城高等学校出身)

現在は卒業制作に向けて、After Effectsを使ったアニメーションを盛り込んだ映像制作に取り組んでいます。

今後は内定先で結果を出せるように、ヒアリング能力や思ったことを簡潔に伝える力を養う努力をしていきたいです。

YIC 情報ビジネス専門学校



公務員総合学科

(慶進高等学校出身)

私が今がんばっていることは、適性試験の対策です。高校までの勉強とは全く違うため、最初は解けませんでした。しかし現在では、週1回の模擬試験や10月から始まった朝学でしっかりと適性試験の演習ができるため、成長を感じています。今後も演習を重ね、来年の公務員試験で成果を発揮したいです。

YIC 公務員専門学校



美容学科

(山口高等学校出身)

私は将来ブライダルヘアメイクの仕事に就きたくて、YICに入学しました。日々の実習や勉強は、自分の目標に直結する内容ばかりなので、楽しく意欲的に取り組んでいます。

就職後に後悔することのないよう、在学中にできるだけ多くの知識を身につけたいと考えています。

YIC ビューティモード専門学校



作業療法学科

(宇部中央高等学校出身)

現在がんばっているのは、解剖学と生理学の勉強です。この知識は作業療法士になるための基礎となるものであり、身体の仕組みを理解しながら勉強しています。そこから得た知識を実践の場で活かせるように、同じ目標を持つ仲間と支え合いながらがんばります！

YIC リハビリテーション大学校



看護学科

(徳山商工高等学校出身(左)
岩国商業高等学校出身(右))

9月の病院実習で、初めて患者様に援助を行いました。特に清拭では患者様が点滴をされていたり、体位変換がうまくできなかったりして、思うように実施することができませんでした。

この実習を経て、患者様一人ひとりに合った、安全で適切な援助を行うためには、技術や知識が必要であることを痛感しました。将来看護師として良い看護を行えるよう、これからもがんばって勉強します。

YIC 看護福祉専門学校



製菓衛生師科

(宇部中央高等学校出身)

私は今、後期実技試験と校内料理コンクールの作品制作に向けてのレシピ作りと、その準備をしています。

入学してから初めてのことはばかりでしたが、無事に就職先も決まりました。後は卒業まで気を抜かず真面目に取り組み、試験やコンクールの良い結果に繋がれば良いと思います。

YIC 調理製菓専門学校



製菓衛生師科

(下関短期大学付属
高等学校出身)

私が今がんばっていることは、洋菓子の実習です。1回の授業で自分のことができることが1つでも増えるように、意識して取り組んでいます。

今後の目標は、ひと目で「かわいい!」「おいしそう!」と思っただけのケーキを作ること。そして、たくさんの人に食べていただきたいと思っています。

北九州調理製菓専門学校



Information

19歳から始める日本酒プロジェクト!



YIC調理製菓専門学校では、永山本家酒造場様と日本酒作りを実施しています。開校以来初の試みで、学生自らが田植えから稲刈りまで行い、採れたお米で日本酒を作ります!

完成は来年1月。学生が二十歳になる年で、自分たちが育てたお米から作った日本酒でファーストアルコールを迎えられるという、粋なプロジェクト!
10月末の稲刈りの後、醸造、ラベル作りを行っていきます。続報をお楽しみに!



OPEN CAMPUS

Let's go!!

YIC情報ビジネス専門学校



YIC公務員専門学校



YICビューティモード専門学校



YICリハビリテーション大学校



YIC看護福祉専門学校



YIC調理製菓専門学校



北九州調理製菓専門学校

