

# YIC NEWS



2023  
2月号

特集：最近のHOT NEWS!

## ■ セキュリティコンテストで全国5位に！

『専門学校・高等専門学校対象セキュリティコンテスト』に本校の高度情報技術学科(現:情報工学科)の3年生4名が初めて出場しました。このコンテストは、全国の学生を対象に開催されており、実社会で起こりうるセキュリティ上の問題(今年の課題は「Webアプリケーションの脆弱性診断」)に対してどのように対処するかを競う大会でした。審査は、セキュリティ上の問題のプレゼンテーションと脆弱性の検出率によって評価されます。結果は、全105チーム中5位にランクイン！惜しくもベスト3に入ることはできませんでしたが、プレゼンテーションの順位は全国1位と大健闘しました。

先輩の輝かしい姿を見て、後輩の皆さんにも良い刺激となったこと思います。来年も一丸となってがんばります！



## YIC 情報ビジネス専門学校

HPもぜひご覧ください ➡ <https://www.yic.ac.jp/ib/>



## ■ 1・2年生合同親睦会を行いました！

12月21日(水)に山口市のボーリング場にて1・2年生の親睦会を実施しました。私たち2年生が後輩と交流できる最後の機会ということもあり、寒い中試合は白熱！学年を超えての熱い戦いとなりました。

私たち2年生にとっては、国家試験に向けてがんばっている最中の良い息抜きとなり、1年生ともイベントを通して交流ができ、とても楽しいひとときでした。

これから2年生は2月と3月に行われる国家試験に向けて、本格的に受験モードに突入します。

昨年度と同様、今年度も国家試験合格率100%をめざし、全員で一丸となって協力し合いながらがんばります！



## YIC ビューティモード専門学校

HPもぜひご覧ください ➡ <https://www.yic.ac.jp/bm/>



## ■ 国家試験に向けて猛勉強中！

理学療法学科、作業療法学科4年生は、2月19日(日)に実施される国家試験に向けて猛勉強中です。登校しての学習はもちろん、定期的に模擬試験を受験し、現状の実力、得手不得手分野の把握をしていきます。それに加え、教員による特別講義や成績が伸び悩んでいる学生に対する個別指導も実施しています。

本校は1年次から国家試験対策講座を実施しており、4年間の積み重ねで合格をめざします。280点満点で合格の目安が6割の168点。日々1点を伸ばすために努力を続けています。

4年生はもちろん、教職員も春(合格発表が3月末)に笑顔になれるよう、学校一丸となってがんばっています！



## 専門学校 YIC リハビリテーション大学校

HPもぜひご覧ください ➡ <https://www.yic.ac.jp/rh/>



## ■ 介護福祉学科「調理実習」で食生活もサポート

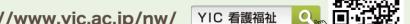
介護福祉学科1年生は、「生活支援技術」の中で調理実習を行います。この科目は「栄養と調理」の勉強をする科目で、中でも高齢者の食事について学びます。「食生活とは何かを知り、利用者自身が食生活の楽しさや健康であることの重要性を感じられるような支援ができるようになる」ことを最終目標として授業は進んで行きます。この授業に実技として取り入れられているのが調理実習です。人が生活をするうえで欠かせない「食生活」を支えられる介護福祉士になるため、普段包丁を持たない学生も、食材の切り方やゆで方、調理の工夫を教わりながら技術と知識を身につけていきます。

調理実習をきっかけに、私生活でも料理を始める学生が毎年何名かいます。そんな楽しい授業です。



## YIC 看護福祉専門学校

HPもぜひご覧ください ➡ <https://www.yic.ac.jp/nw/>



## ■ シーフード料理コンクール 水産省長官賞(全国2位)!!

調理師科2年コースの学生2名が考案した料理が「第23回シーフード料理コンクール」で「水産庁長官賞」を受賞しました。全国からの応募総数2542作品のうち、「プロをめざす学生部門」1906作品中2位という快挙を成し遂げました。

受賞作品の「甘鯛のハントンライス」は、「地元のシーフードを使う」というテーマで考案しました。元々ハントンライスは金沢のソウルフードといわれるのですが、山口のご当地食材である甘鯛とゆずきちを使ってアレンジしました。初めての大舞台で手が震えるほど緊張していたようですが、何度も試作を繰り返した結果、今回のうれしい受賞につながりました。

また、2月21日(火)に一般の方向けに試食会を開催します！詳しくはホームページをご覧ください。

全国2位の味をぜひご賞味あれ！



## YIC 調理製菓専門学校

(2023年4月より、山口調理製菓専門学校より校名変更予定)

HPもぜひご覧ください ➡ <https://www.yafc.ac.jp/>



## ■ 体験入学「日本のお正月」

12月17日(土)と27日(火)に本校の体験入学を実施しました。テーマは調理・製菓とも「日本のお正月！」です。調理師科は伝統的な「おせち」作りに挑戦しました。筑前煮・田作り・伊達巻に挑戦し、参加者の皆さんからは「調味料が少ないので味がつくか心配でしたが、とても美味しいです。家庭で作る料理とは違いますね」と、とても喜んでいただきました。

製菓は北調特製「おせちスイーツ」でした。錦巻きに挑戦し紅白マカロン、紅白北調饅頭、抹茶と黒豆のガトーショコラをお正月飾りと一緒に箱詰め体験。皆さんデザインに悩みながらも素敵なおせちスイーツが出来上がりました。

本校では他校にはない調理実習が体験できます。ぜひお気軽にお越しください。



## 北九州調理製菓専門学校

HPもぜひご覧ください ➡ <http://www.kafc.ac.jp/>



## 情報工学科・情報システム科

# 国家試験合格速報！

情報工学科・情報システム科の学生の  
2022年度秋期・下期の合格速報をお知らせします！

応用情報技術者試験合格 … 1名

基本情報技術者試験合格 … 8名

応用情報技術者試験と基本情報技術者試験は  
5年連続合格者を輩出しています！

基本情報技術者試験は、2023年3月に卒業する  
学生の取得率が過去最高の82%となりました！

※合格率の累計平均は25.4%

△ 学生の皆さん、おめでとうございます！

本校には、**IT人材育成奨学金制度**という制度があります。  
本校が受験を推奨する国家試験に対して、受験料全額支給や、  
合格時に最大30万円の授業料免除を受けることができます！  
プログラミング技術やIT国家資格を取得して活躍したい方は、  
ぜひ一度YICにお越しください。

YICは高度IT資格を取得したいあなたの成長を応援します！

## IT人材育成奨学金制度

【受験料応援】

対象国家試験の

受験料全額支給

\*合格時に支給します。

【がんばった人の合格奨励金】

高度な資格取得者には

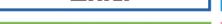
次期授業料 最大30万円減免

\*最終学年の後期に合格した場合も減免の対象になります。

# OPEN CAMPUS

オープンキャンパスの日程はこちから！

## 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



## 専門学校 YICリハビリテーション大学校



お一人でも  
お友達や保護者の方と  
一緒に参加でも  
大歓迎！