

職業実践専門課程の基本情報について

|  |   |                           |              |  |   |      |      |
|--|---|---------------------------|--------------|--|---|------|------|
| 学校名  |   | 設置認可年月日                   | 校長名          | 所在地  |   |      |      |
| 愛媛調理製菓専門学校   |   | 昭和51年4月1日                 | 渡邊 雅子        | 〒790-0878<br>愛媛県松山市勝山町1丁目1番地5<br>(電話) 089-943-7151 |   |      |      |
| 設置者名   |   | 設立認可年月日                   | 代表者名         | 所在地  |   |      |      |
| 学校法人 愛媛学園  |   | 昭和26年3月10日                | 渡邊 秀一        | 〒790-0878<br>愛媛県松山市勝山町1丁目1番地5<br>(電話) 089-931-2231 |   |      |      |
| 分野   | 認定課程名   | 認定学科名                     |              | 専門士  | 高度専門士   |      |      |
| 衛生   | 専門課程  | 製菓衛生師専門課程                 |              | 平成21年文部科学省<br>告示第21号                               | -   |      |      |
| 学科の目的 豊かな教養と実践的な専門技術・知識を身につけた製菓衛生師を養成する。   |   |                           |              |  |   |      |      |
| 認定年月日 平成27年2月17日   |   |                           |              |  |   |      |      |
| 修業年限   | 昼夜  | 全課程の修了に必要な<br>総授業時数又は総単位数 | 講義           | 演習   | 実習  | 実験   |      |
| 2  | 昼   | 1820時間                    | 780時間        | 180時間  | 830時間   | 30時間 |      |
| 単位時間   |   |                           |              |  |   |      |      |
| 生徒総定員  |   | 生徒定員                      | 留学生数(生徒定員の内) | 専任教員数  | 兼任教員数   | 総教員数 |      |
| 80人  |   | 62人                       | 0人           | 3人   | 15人   | 18人  |      |
| 学期制度   | ■前期: 4月1日～9月30日<br>■後期: 10月1日～3月31日   |                           |              | 成績評価   | ■成績表: 有<br>■成績評価の基準・方法<br>各科目における評価が100点満点中60点以上であること |      |      |
| 長期休み   | ■学年始め: 4月6日<br>■夏季: 7月30日～9月7日<br>■冬季: 12月15日～1月8日<br>■春季: 3月15日～3月31日<br>■学年末: 3月31日   |                           |              | 卒業・進級<br>条件  | 各学年において、学期に定める進級・卒業に必要な教科科目を全て習得すること                  |      |      |
| 学修支援等  | ■クラス担任制: 有<br>■個別相談・指導等の対応<br>日頃より学生の状況を把握し、担任、教務担当者が連携して支援に取り組んでいる。  |                           |              | 課外活動   | ■課外活動の種類<br>学生自治会、ボランティア活動                            |      |      |
| 就職等の<br>状況※2   | ■主な就職先、業界等(平成29年度卒業生)<br>洋菓子店、製パン店、和菓子店、ホテル、カフェ   |                           |              | 主な学修成果<br>(資格・検定等)<br>※3                           | ■サークル活動: 無  |      |      |
|  | ■就職指導内容<br>個別相談、履歴書の書き方指導、面接指導<br>企業説明会、就職ガイダンスの開催  |                           |              |  | ■国家資格・検定/その他・民間検定等<br>(平成29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報)   |      |      |
| ■卒業生数 : 27 人<br>■就職希望者数 : 20 人<br>■就職者数 : 20 人<br>■就職率 : 100 %<br>■卒業生に占める就職者の割合 : 74.1 %                              |   |                           | 資格・検定名       |  | 種   | 受験者数 | 合格者数 |
| ■その他<br>・進学者数: 3人<br>・パート・アルバイト: 4人  |   |                           | 製菓衛生師        |  | ②   | 27人  | 26人  |
| ※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。<br>①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの<br>②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの<br>③その他(民間検定等) |   |                           |              |  |   |      |      |
| ■自由記述欄   |   |                           |              |  |   |      |      |
| (平成 29 年度卒業生に関する<br>平成30年5月1日 時点の情報)   |   |                           |              |  |   |      |      |
| 中途退学の<br>現状  | ■中途退学者 1 名<br>平成29年4月1日時点において、在学者90名(平成29年4月1日入学者を含む)<br>平成30年3月31日時点において、在学者88名(平成30年3月31日卒業生を含む)<br>■中途退学の主な理由<br>進路変更<br>■中退防止・中退者支援のための取組<br>担任の配置、個別指導、早期発見と支援のための定期的な連絡会議、保護者との連携 |                           |              | ■中退率 1.7 %   |   |      |      |
| 経済的支援<br>制度  | ■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 無<br>※有の場合、制度内容を記入<br>■専門実践教育訓練給付: 給付対象<br>※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載  |                           |              |  |   |      |      |
| 第三者による<br>学校評価   | ■民間の評価機関等から第三者評価: 無<br>※有の場合、例えば以下について任意記載<br>(評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)  |                           |              |  |   |      |      |
| 当該学科の<br>ホームページ<br>URL   | <a href="https://www.aicho.ac.jp/subjects/confectionery.html">https://www.aicho.ac.jp/subjects/confectionery.html</a>   |                           |              |  |   |      |      |

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業生に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業生の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について

①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。

②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者を含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業生に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業生に占める就職者の割合」とは、全卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、資金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

1. 「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針

業界の専門家と協同し教育課程を編成することにより、職業教育を通じ、より高度な職業人の育成を目指す。業界における産業振興の方向性をはじめ、新しく身につけるべき知識やスキルについて、実務に携わる専門家の意見を十分にいかした教育課程の編成を行う。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

教育課程編成委員会は、企業等との連携を通じて得られた意見、情報について十分な審議を行い、実践的かつ専門的な職業教育を実施するための教育課程の編成に努める。教務課は、教育課程編成委員会の審議に基づき、教育課程の編成並びに実施、改善工夫を行う。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年4月1日現在

| 名前     | 所属                                 | 任期                           | 種別 |
|--------|------------------------------------|------------------------------|----|
| 岡崎 城司  | 愛媛県調理師会会長<br>株式会社宝荘ホテル道後御湯 取締役総料理長 | 平成29年4月1日～平成31年<br>3月31日(2年) | ①  |
| 喜舎場 盛孝 | 中国料理胡桃 主人                          | 平成29年4月1日～平成31年<br>3月31日(2年) | ③  |
| 溝辺 健二  | パン工房MIZOBE 代表取締役                   | 平成29年4月1日～平成31年<br>3月31日(2年) | ③  |
| 伊與田 泰之 | 有限会社イヨタ 代表取締役                      | 平成29年4月1日～平成31年<br>3月31日(2年) | ③  |
| 渡邊 雅子  | 愛媛調理製菓専門学校 校長                      | 平成29年4月1日～平成31年<br>3月31日(2年) |    |
| 杉野 由美子 | 愛媛調理製菓専門学校 教頭                      | 平成29年4月1日～平成31年<br>3月31日(2年) |    |
| 佐々木 茂  | 愛媛調理製菓専門学校 統括部長                    | 平成29年4月1日～平成31年<br>3月31日(2年) |    |
| 宮城 朋子  | 愛媛調理製菓専門学校 統括課長                    | 平成29年4月1日～平成31年<br>3月31日(2年) |    |
| 大佐古 正子 | 愛媛調理製菓専門学校 調理実習主任                  | 平成29年4月1日～平成31年<br>3月31日(2年) |    |
| 宮田 正史  | 愛媛調理製菓専門学校 製菓実習主任                  | 平成29年4月1日～平成31年<br>3月31日(2年) |    |

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(年間の開催数及び開催時期)

年2回(8月、11月)

(開催日時(実績))

第1回 平成29年8月28日 15:30～16:30

第2回 平成29年11月27日 15:30～16:30

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

教育課程編成委員会の提案により、「現場演習」科目の評価基準についての見直しを行った。また「製菓実習」科目に現場の若手技術者を講師として招き授業を実施した。

2. 「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習(以下「実習・演習等」という。)の授業を行っていること。」関係

(1)実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針

企業等の要請等を十分にいかしつつ職業に必要な実践的かつ専門的な能力を育成するため、企業等との組織的な連携を通じた実践教育に取り組む。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

- ① 関係企業と実習内容や評価方法等について打ち合わせを行い、決定する。
- ② 関係企業の専門的技術・知識を有する実務指導者のもと、製菓・製パンの技術実習を実施する。
- ③ 実習期間中、教員が訪問し、企業の指導者に学習状況を確認し、必要に応じて学生に指導を行う。
- ④ 実習終了後、企業の指導者が評価を行う。企業の評価に基づき、学校が成績を総合的に評価する。

(3) 具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

| 科目名  | 科目概要  | 連携企業等  |
|------|---|--|
| 現場実習 | 企業等と連携した製菓・製パン現場における実習により、職業に必要な実践的かつ専門的な能力を育成する。 | パン工房MIZOBE、ソルシエ、ラ・ブランシュ、ルフラン・ルフラン、パティスリーミカンカフェ等35社 |

### 3. 「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1) 推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

学校は、教職員の業務経験や能力に応じた研修計画を策定し、その研修計画に基づく研修を実施する。

学校は、企業等と連携して又は外部の機関に委託して研修を行う。

(愛媛調理製菓専門学校教職員研修規定第3条)

(2) 研修等の実績(平成29年度)

① 専攻分野における実務に関する研修等

「洋菓子講習会」(連携企業等:愛媛県洋菓子協会)

年2回(平成29年5月23日、7月25日) 対象:実習担当教員

製菓技術向上のための研修、業界の情報交換

研修名「洋菓子研修」(連携企業等:アステリスク)

年1回(平成29年10月5日) 対象:実習担当教員

製菓技術向上のための研修

「製パン研修」(連携企業等:パン工房MIZOBE)

年1回(平成29年6月13日) 対象:実習担当教員

製パン技術向上のための研修

「製菓製パン展示会研修」(連携企業等:株式会社ヒラタ)

年1回(平成29年6月14日) 対象:教員全般

製菓製パン原材料・包装資材・機械機器の総合展示会見学、セミナー受講、業界の情報交換

② 指導力の修得・向上のための研修等

「コミュニケーション研修」(連携企業等:南予MC)

年1回(平成29年4月5日) 対象:教員全般

学生理解のためのコミュニケーション力向上を目的とする研修

「学生指導研修」(連携企業等:南予MC)

年1回(平成29年8月29日) 対象:教員全般

授業指導におけるコミュニケーションスキルアップを図る研修、グループワーク

(3) 研修等の計画(平成30年度)

① 専攻分野における実務に関する研修等

「製菓技術研修会」(連携企業等:全国製菓衛生師養成施設協会)

年1回(平成30年8月7日) 対象:実習担当教員

製菓技術向上のための研修

「洋菓子講習会」(連携企業等:愛媛県洋菓子協会)

年3回(平成30年6月20日、10月16日、11月6日) 対象:実習担当教員

製菓技術向上のための研修、業界の情報交換

「和菓子講習会」(連携企業等:愛媛県菓子工業組合)

年1回(平成30年8月22日) 対象:実習担当教員

和菓子技術向上のための研修

「製パン研修」(連携企業等:パン工房MIZOBE)

年1回(平成30年6月12日) 対象:実習担当教員

製パン技術向上のための研修

「製菓製パン展示会研修」(連携企業等:株式会社ヒラタ)

年1回(平成30年6月5日) 対象:教員全般

製菓製パン原材料・包装資材・機械機器の総合展示会見学、セミナー受講、業界の情報交換

② 指導力の修得・向上のための研修等

「コミュニケーション研修」(連携企業等:南予MC)

年1回(平成30年4月2日) 対象:教員全般

学生理解のためのコミュニケーション力向上を目的とする研修

「第17回教職員研修会」(連携企業等:日本菓子教育センター)

年1回(平成30年7月30日(月)・7月31日(火)) 対象:実習担当教員

製菓衛生師養成施設の教員を対象とする最新の業界情報研修、学生指導をテーマとするグループ討論、意見交換会

「製菓技術研修会」(連携企業等:全国製菓衛生師養成施設協会)

年1回(平成30年8月7日) 対象:実習担当教員

製菓衛生師教本を使用した実習授業における効果的な指導方法

4. 「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(1) 学校関係者評価の基本方針

学校関係者評価は「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき、学校関係者として卒業生や地域住民とともに企業等から委員が参画した学校関係者評価委員会を設置して評価を行うことにより、相互理解を促進し、協力して教育活動その他の学校運営の改善を図ること、また自己評価結果の客観性、透明性を高めることを目的として実施する。

(2) 「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

| ガイドラインの評価項目    | 学校が設定する評価項目 |
|----------------|-------------|
| (1) 教育理念・目標    | 教育理念・目標     |
| (2) 学校運営       | 学校運営        |
| (3) 教育活動       | 教育活動        |
| (4) 学修成果       | 学修成果        |
| (5) 学生支援       | 学生支援        |
| (6) 教育環境       | 教育環境        |
| (7) 学生の受入れ募集   | 学生の受入れ募集    |
| (8) 財務         | 財務          |
| (9) 法令等の遵守     | 法令等の遵守      |
| (10) 社会貢献・地域貢献 | 社会貢献・地域貢献   |
| (11) 国際交流      | 国際交流        |

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

学校関係者評価委員会における提案により、企業と連携し、学生に対して社会人生活に向けた研修会を実施した。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年4月1日現在

| 名前     | 所属                                    | 任期                       | 種別    |
|--------|---------------------------------------|--------------------------|-------|
| 岡崎 城司  | 愛媛県調理師会会長<br>株式会社宝荘ホテル道後御湯 取締役総料理長    | 平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年) | 企業等委員 |
| 伊與田 泰之 | 有限会社イヨタ 代表取締役                         | 平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年) | 企業等委員 |
| 喜舎場 盛孝 | 中国料理胡桃 主人                             | 平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年) | 企業等委員 |
| 垣原 登志子 | 愛媛大学農学部・大学院農学研究科 准教授<br>日本栄養士会、日本食育学会 | 平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年) | 有識者委員 |
| 竹田 廣子  | 小料理誠 主人、本校卒業生                         | 平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年) | 卒業生   |

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

(例) 企業等委員、PTA、卒業生等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

ホームページ

URL:<http://www.aigaku.jp/report/>

公表時期: 平成29年12月1日

5. 「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

企業等の各関係者の理解を深め、連携・協力の推進に資するため、教育活動・学校運営の状況に関する情報を提供し、水準の向上に努める。

(2) 「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

| ガイドラインの項目          | 学校が設定する項目                                       |
|--------------------|---|
| (1) 学校の概要、目標及び計画   | 校長名、所在地、連絡先、学校の沿革、教育目標                          |
| (2) 各学科等の教育        | 入学者の受け入れ方針、定員数、在学者数、カリキュラム、卒業要件、取得を目指す資格、卒業後の進路 |
| (3) 教職員            | 教職員数  |
| (4) キャリア教育・実践的職業教育 | キャリア教育・就職支援・実践的職業教育への取組状況                       |
| (5) 様々な教育活動・教育環境   | 学校行事への取組状況、課外活動                                 |
| (6) 学生の生活支援        | 学生支援への取組状況                                      |
| (7) 学生納付金・修学支援     | 学生納付金の取扱い、活用できる就学支援措置の内容等                       |
| (8) 学校の財務          | 財務諸表  |
| (9) 学校評価           | 自己評価・学校関係者評価の結果                                 |
| (10) 国際連携の状況       | 海外提携校との連携                                       |
| (11) その他           |   |

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

ホームページ

URL:<http://www.aigaku.jp/report/>

授業科目等の概要

| (専門課程製菓衛生師専門課程) 平成30年度 |      |      |        |                                       |         |             |     |      |    |          |    |    |    |    |         |
|------------------------|------|------|--------|---------------------------------------|---------|-------------|-----|------|----|----------|----|----|----|----|---------|
| 分類                     |      |      | 授業科目名  | 授業科目概要                                | 配当年次・学期 | 授業時数        | 単位数 | 授業方法 |    |          | 場所 |    | 教員 |    | 企業等との連携 |
| 必修                     | 選択必修 | 自由選択 |        |                                       |         |             |     | 講義   | 演習 | 実験・実習・実技 | 校内 | 校外 | 専任 | 兼任 |         |
| ○                      |      |      | 衛生法規   | 一般衛生法規、環境衛生法規、労働衛生法規、消費者政策・食品表示関連法規等  | 1通      | 30          |     | ○    |    |          | ○  |    |    | ○  |         |
| ○                      |      |      | 公衆衛生学  | 健康増進、保険統計、疫学、生活習慣病、環境保健、感染症の予防、産業保健等  | 1通      | 90          |     | ○    |    |          | ○  |    |    | ○  |         |
| ○                      |      |      | 食品衛生学  | 食品と微生物、食品と化学物質、食中毒、食品安全対策、食品従事者の衛生管理等 | 1通      | 150         |     | ○    | △  |          | ○  |    |    | ○  |         |
| ○                      |      |      | 社会     | 菓子の歴史、パッケージの役割と種類、経営者の役割、商品計画、人材育成等   | 1通      | 60          |     | ○    |    |          | ○  |    |    | ○  |         |
| ○                      |      |      | 栄養学    | 健康と栄養、栄養生理、栄養素の機能、ライフステージ別栄養学、成人期の疾患等 | 1通      | 60          |     | ○    |    |          | ○  |    |    | ○  |         |
| ○                      |      |      | 食品学    | 食品中の成分、食品中の成分間反応、植物性食品、動物性食品、機能性食品等   | 1通      | 60          |     | ○    |    |          | ○  |    |    | ○  |         |
| ○                      |      |      | 製菓理論   | 和菓子・洋菓子・製パンの基本的な材料と取扱い、製法の特徴と理論       | 1通      | 150         |     | ○    |    |          | ○  |    |    | ○  |         |
| ○                      |      |      | 製菓実習   | 和菓子・洋菓子・パンの基礎実習、用具・機器の取扱い             | 1通      | 420         |     |      |    | ○        | ○  |    |    | ○  |         |
| ○                      |      |      | 材料学    | 製菓材料の知識、加工法                           | 2通      | 90          |     | ○    |    |          | ○  |    |    | ○  |         |
| ○                      |      |      | 製菓応用実習 | 商品開発技術、作業工程管理、衛生管理                    | 2通      | 350         |     |      |    | ○        | ○  |    |    | ○  |         |
| ○                      |      |      | 外国語    | フランス語会話、材料・レシピの読み方等                   | 2通      | 60          |     | ○    |    |          | ○  |    |    | ○  |         |
| ○                      |      |      | 経営学    | 開店業務、販売促進、メニュープランニング等                 | 2通      | 30          |     | ○    |    |          | ○  |    |    | ○  |         |
| ○                      |      |      | ビジネス概論 | 業界分析、社会人マナー、就職への心構え                   | 2通      | 30          |     | ○    |    |          | ○  |    |    | ○  |         |
| ○                      |      |      | 調理実習   | 家庭料理、カフェメニューの調理実習                     | 2通      | 60          |     |      |    | ○        | ○  |    |    | ○  |         |
| ○                      |      |      | 現場実習   | 提携企業で行われる実地研修                         | 2通      | 180         |     |      | ○  |          |    | ○  | ○  |    | ○       |
| 合計                     |      |      | 15科目   |                                       |         | 1820時間( 単位) |     |      |    |          |    |    |    |    |         |

| 卒業要件及び履修方法                             | 授業期間等    |     |
|--|----------|-----|
| 各学年において、学則に定める進級・卒業に必要な教科科目をすべて修得すること。 | 1学年の学期区分 | 2期  |
|  | 1学期の授業期間 | 19週 |

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。