

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																								
国際TBC調理・パティシエ専門学校	平成4年3月6日	會澤 洋輔	〒323-0821 栃木県小山市三峯1-10-21 (電話) 0285-28-0525																								
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																								
学校法人ティビシイ学院	昭和60年3月16日	齋藤 武士	〒320-0811 栃木県宇都宮市大通り1-2-5~6 (電話) 028-622-8110																								
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																							
衛生	衛生専門課程	シェフ(調理経営)学科	平成9年文部科学省告示第184号	-																							
学科の目的	「調理師免許」を習得するとともに、店づくりや経営管理、外国語など広く学び、将来の食品業界の最先端で活躍する人材を養成する。																										
認定年月日	平成〇年〇月〇日																										
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時間又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技																				
2年	昼間	1,800時間	990時間	-	810時間	-	-																				
生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																						
80人	50人	0人	9人		34人	43人																					
学期制度	■前期:4月1日~9月30日 ■後期:10月1日~3月31日		成績評価		■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。																						
長期休み	■学年始:4月8日 ■夏季:8月1日~8月31日 ■冬季:12月25日~1月7日 ■学年末:3月18日~3月31日 ■学年末:3月17日		卒業・進級条件		履修科目の全単位取得 進級・卒業試験に合格																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 個人面談、保護者面談、家庭訪問、個別学習指導 等		課外活動		■課外活動の種類 (例)学生自治組織・ボランティア・学園祭等の実行委員会等 地域清掃活動、献血 等 ■サークル活動: 有																						
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(平成30年度卒業生) ホテル、レストラン 等 ■就職指導内容 履歴書の書き方、模擬面接、作文・一般常識筆記試験対策等 ■卒業生数 28 人 ■就職希望者数 28 人 ■就職者数 28 人 ■就職率 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 100 % ■その他 ・進学者数: 0人 (平成 30 年度卒業生に関する令和1年5月1日時点の情報)		主な学修成果(資格・検定等)※3		■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成30年度卒業生に関する令和元年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理師免許</td> <td>①</td> <td>28人</td> <td>28人</td> </tr> <tr> <td>技術者査</td> <td>③</td> <td>27人</td> <td>26人</td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> ※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。 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) ■自由記述欄 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等 調理技術コンクール全国大会出場、学生レストラン運営			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師免許	①	28人	28人	技術者査	③	27人	26人	0	0	0	0	0	0	0	0
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																								
調理師免許	①	28人	28人																								
技術者査	③	27人	26人																								
0	0	0	0																								
0	0	0	0																								
中途退学の現状	■中途退学者 3名 ■中退率 6% 平成30年4月1日時点において、在学者52名(平成30年4月1日入学者を含む) 平成31年3月31日時点において、在学者49名(平成31年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更・学校生活不適合 ■中退防止・中退者支援のための取組 個人面談、保護者面談、家庭訪問、個別学習指導 等																										
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ※有の場合、制度内容を記入 学費給付試験、グループ出願奨学金、大学・短大・社会人奨学金、家賃支援奨学金、チャレンジAO小論文試験、家族入学奨学金、卒業生奨学金 ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象 ※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																										
第三者による学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (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)																										
当該学科のホームページURL	https://www.yoyama.ac.jp/cook/cook-course02.html																										

(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「卒業者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、卒業年度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「卒業者に占める就職者の割合」の定義について
①「卒業者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、賃金、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

学生の就職先となる食品店様や業界のご意見を広く聴衆し、これからの調理師に必要な知識・技術が習得できるよう授業科目・内容を精査・改善し即戦力の育成に注力し調理業界の発展に貢献する。

(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を各種委員会(諮問機関)に位置付けし、学校委員と企業委員が連携し教育課程の編成に資する。学校は当該委員会の答申を受けて協議を行い、教務部会において委員会の意見を活用して新教育課程の編成にあたる。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和元年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
小矢島 久雄	全日本司厨士協会 栃木県本部副会長	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	①
田中 一夫	和風ダイニング彩華 代表取締役	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	③
横地 佑介	国際TBC調理・パティシエ専門学校 学科責任	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	
江原 淳一郎	国際TBC調理・パティシエ専門学校 教務部	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	
高橋 努	国際TBC調理・パティシエ専門学校 教務部	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	
岡本 実	国際TBC調理・パティシエ専門学校 教務部	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	
三井 恵美子	国際TBC調理・パティシエ専門学校 教務部	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1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、9月)

(開催日時(実績))

平成30年度

第1回 平成30年8月2日 15:00～16:00

第2回 平成30年8月30日 15:00～16:00

平成31年度(令和元年度)

第1回 令和元年7月30日 15:00～16:00

第2回 令和元年8月30日 15:00～16:00

(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。

・委員会では「チャレンジ精神、素直さ、向上心、学生のうちにしか出来ないことをさせて欲しい」「コンクールに出場し受賞する喜びや悔しさを感じることも必要ではないか」「地元の活性化、学校と地元の企業との繋がりをより深めることが必要」などのご意見をいただき、「学生のうちにしか出来ない事」については海外研修旅行先をヨーロッパに変更し食についての見識を広めることができた。また、授業科目「企業実習」において、当校と連携する企業において学んだ実践的な実習内容を活かすため、学生レストランを行い、技術だけではなく接客・マナー・言葉づかい等についても身につけてきた。「コンクール出場については積極的に学生に促し、出場し入賞することができた学生もいた。「地元の活性化、企業との繋がりに関しては市や企業からのイベント参加の案内もいただき、学生の負担にならない程度に参加することができた。今後も継続していきたい。

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

業界で必要とされる知識・技能・技術の習得および、より実践的な実習を行うため地域の企業等でインターンシップを行い、これからの調理業界の必要なスキルを把握する。また、実務を体験させていただくことで知識だけでなく、挨拶、言葉遣いなど基本的なビジネスマナーを身につけ、また考えて行動できる人材育成を目指すことを基本方針とする。

(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

実際に活躍する調理師から作業のコツや調理機器の利用方法、接客等を学び、調理技術の向上を図る。実習先担当者様の指導のもと、現場での営業前の仕込みや清掃から営業後の片付け等までの実務を経験させて頂き、学生に日報および報告書を企業様へ提出させ一連の実習を通した評価をご記入いただき、その書類をもとに学修成果を行う。評価項目は10項目、それぞれA～Dの4段階の評価を行う。

(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
企業実習	地元企業様にご協力いただき、実際の現場(ホテル・レストラン等)でのインターンシップを行う。	とみ山、ビストロチアイ、ビストロワフル、紫雲楼、和風ダイニング彩華、ZUCCA、ホントウワッキオ、リハマンテ、遊膳や
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		
<p>※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 国際TBC調理・パティシエ専門学校 教員研修規程に基づき研修を実施する。</p> <p>1. 本校教員の基本方針のもと、専攻分野における実務に関する研修等や指導力の習得・向上のための研修を実施する。 2. 教員の業務年数、公務分掌や能力、担当授業科目や授業以外の担当業務等に応じて、新人研修、指名研修、希望研修等を実施する。 上記の方針を踏まえ、即戦力となる人材の育成を行うことを念頭に置き、各種調理業界(協会)や企業等にて実施される研修に積極的に参加し、日々進化する調理技術やサービス、接客等の技術の習得に努め、授業に反映させる。</p>		
(2) 研修等の実績		
<p>① 専攻分野における実務に関する研修等 研修名「フードサービス、テーブルマナー実習について」(連携企業等:服部栄養専門学校) 期間:平成30年10月16日(火) 対象:学科担当者 内容:調理とサービス、テーブルマナー実習について。サービス班、キッチン班、試食班に分かれてのロールプレイング。レストラン実習での目的、目標の設定について。作り手、提供する側、提供される側を実践を通して学習する。当校でのレストラン実習や企業実習に直接関わる内容であるので、しっかり学生に伝え、活かせるよう指導していく。</p>		
<p>② 指導力の修得・向上のための研修等 研修名「東日本大震災後の食の在り方について」(連携企業等:ゴブラン会) 期間:平成31年2月25日(月) 対象:学科担当者 内容:食材を通して調理実習での扱い方や衛生管理の指導に役立てる。また、震災後の食材や復興の講話を通して「ありがたさ」や「感謝の気持ち」「もったいない」などの道徳心を養うことに役立てる。さらに他校の実習内容や学生の特徴、状況などの情報交換を行い、今後の学生指導、授業内容の参考とする。</p>		
(3) 研修等の計画		
<p>① 専攻分野における実務に関する研修等 研修名「ビクトールキンティーヤ シェフによる最新調理技術」(連携企業等:調理技術教育学会) 期間:令和元年8月4日(日) 対象:学科担当者 内容:ミシュラン1つ星レストラン オーナーシェフによるデモンストレーション。教科書には記載のない調理法の提案。低温調理の基礎と応用。技術と理論の両方の側面から調理を考えていく。基礎技術をしっかり指導したうえで今後、取り入れる必要がある。</p>		
<p>② 指導力の修得・向上のための研修等 研修名「SDGsと食育の関連について、教育とは何か(学ぶ側から考える)」(連携企業等:調理技術教育学会) 期間:令和元年8月4日(日) 対象:学科担当者 内容:食育基本法の認知と食育の推進。学習者の事実に基づいた指導法の確立。調理師養成施設では調理技術、知識だけでなく、食育を通して健全な心身と豊かな人間性を育てるべきであると考えます。</p>		

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

当校の教育方針である「資格取得に重点を置いた実務教育の重視」「即戦力としてのスペシャリストの育成」「学ぶことを大切にした教育」に則り、学校評価委員会を設置し調理業界はもとより、各種業界で活躍されている有識者よりご意見をいただき、学校運営・授業へ反映させていく。

(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	・建学の精神、目的、目標、育成人材像を明文化し、学生保護者に周知
(2)学校運営	・学校の管理、運営体制が確立しているか。
(3)教育活動	・カリキュラムの作成などの取り組みをしているか。
(4)学修成果	・資格取得の向上が図られているか。
(5)学生支援	・学科の教育目標に向けて、卒業後まで学生支援が整備され、活用されているか。
(6)教育環境	・学科の教育目標に向けて、教育環境が整備され活用されているか。
(7)学生の受入れ募集	・学生募集は適正に行われているか。
(8)財務	・中長期的な財務基盤は安定しているか。
(9)法令等の遵守	・学科の教育目標、育成人材に向けて自己点検、評価の実施体制が
(10)社会貢献・地域貢献	・計画的、組織的に社会活動への取り組みを推進しているか。
(11)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

委員の方々からは「チャレンジ精神、素直さ、向上心」「地元の活性化や学校と地元企業との繋がり」「離職の問題」「礼儀や挨拶などのマナー指導」等のご意見ご要望をいただき、日頃の学生指導・教科指導、導入すべき実習内容において、より一層の強化を求められた。企業や協会と連携させていただくことで企業や業界の仕事内容や求めている人材を把握することができ、今後の学生指導に取り入れて行く。企業実習では接客もさせていただき、日頃の授業でも取り入れることにする。また各種検定の合格率が向上できる

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和元年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
稲葉 公一	鮎菜	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	地域代表
宮本 敦子	PTA(デザイン・自動車, 美容)	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	PTA
大山 順子	PTA(調理)	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	PTA
生島 大志	(株)EYES	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	卒業生
後藤 雄祐	(一社)栃木県自動車整備振興会	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業等委員
酒田 守規	亀田自動車株式会社	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業等委員
鈴木 貴嘉	株式会社シンコー	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業等委員
蓮見 公男	茨城県印刷工業組合	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業等委員
堀田 奈緒	おやまくまる一む	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業等委員
杉浦 豊彦	栃木県文化協会	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業等委員
多田 慎也	株式会社lifetone music	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業等委員
小矢島 久雄	全日本司厨士協会 栃木県本部	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業等委員
田中 一夫	和風ダイニング彩華	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業等委員
日向野 保	栃木県洋菓子協会	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業等委員
樋口 勇一	ロワイヤル	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業等委員
山本 勝弘	一般財団法人 国際美容協会	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業等委員
吉田 将人	有限会社マジックコーポレーションリミテッド	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業等委員
佐藤 利彦	有限会社ブレア	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業等委員
鈴木 千春	Heartfulone	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業等委員

※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・広報誌等の刊行物・その他() ()

URL: <https://www.oyama.ac.jp/information.html>

公表時期: 令和元年10月3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

企業と密接かつ組織的に連携体制を確保し、質の高い教育を提供し、その状況をホームページなどを活用し広く社会に本校の情報を提供する。

(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	・建学の精神 ・教育目標及び計画 ・校長名、所在地、沿革歴史
(2)各学科等の教育	・入学者数 ・入学定員 ・在籍総数 ・進級、卒業要件 ・資格、検定実
(3)教職員	・教職員数
(4)キャリア教育・実践的職業教育	・キャリア教育への取り組み状況 ・実習の取り組み状況
(5)様々な教育活動・教育環境	・学校、学科行事
(6)学生の生活支援	・学生支援の組織、取り組み状況
(7)学生納付金・修学支援	・学生納付金の取り扱い
(8)学校の財務	・貸借対照表
(9)学校評価	・学校関係者評価委員 ・自己評価 ・学校関係者評価結果
(10)国際連携の状況	・留学生入学規程
(11)その他	0

※(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) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他())

URL:<https://www.oyama.ac.jp/information.html>

授業科目等の概要

(衛生専門課程シェフ(調理経営)学科)															
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	
○			フードサービス	レストラン等で行われている実際のサービス方法を映像や実習を通して学びます。	2通	180	6	○	△		○			○	
○			マネジメント	計算実務検定の取得を目指し、また売り上げや原価の管理に行われる実際の数字を学ぶことで経営に対する意識を高めます。	2通	60	2	○			○		○		
○			国際コミュニケーション	外国語を学び、コミュニケーション能力・国際感覚を磨き、あらゆる業界で通用するホスピタリティを身に付けます。	2通	60	2	○			○			○	
○			色彩学	色彩検定の取得を目指し、また色彩の基礎を学び皿の上の彩りやバランスの感性を磨きます。	2通	60	2	○			○			○	
○			就職実務	履歴書、エントリーシート の書き方、面接練習などを行い、就職活動で動ける力を磨きます。	1通	30	1	○			○		○		
○			課題研究	「経営について」をレストランの売上や経費をもとに具体例を取り上げて学びます。	2通	60	2	○			○		○		
○			企業実習	地元企業様にご協力いただき、実際の現場(ホテル・レストラン等)での体験学習を実施します。	2通	60	2			○	○			○	○
○			食生活と健康	日本人の食生活の問題点、添加物や遺伝子組み換え食品が健康にどのような影響を与えるのかを学びます。	1通	90	3	○			○			○	
○			食品と栄養の特性	栄養素の種類(タンパク質、ビタミン、ミネラルなど)とその機能を学び、エネルギーや代謝についての知識を習得します。	1通	150	5	○			○			○	
○			食品の安全と衛生	食中毒の発生原因とその予防法、その他アレルギーやBSE、鳥インフルエンザなどの危険危害を学びます。	1通	150	5	○		△	○			○	
○			調理理論と食文化概論	調理をするということはどういうことかを理論的に学びます。美味しさの構成要因や調理法、各国の料理の特徴や作法の理解を深めます。	1通	180	6	○			○			○	

○		調理実習	1年次は包丁の使い方や基本的な調理方法を学び、各ジャンルの基本をしっかり学び調理の基礎を固めます。2年次は調理の基本を活かし応用力を身につけます。	1・2通	630	21			○	○	○	○
○		総合調理実習	レストラン実習を通じて大量調理や接客サービスを学び、より実践的なスキルを身につけます。	1通	90	3			○	○	○	○
				13 科目	1800 単位時間 (60 単位)							

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件：履修科目の全単位修得、卒業認定試験に合格。履修方法：各授業の80%以上の出席。出席状況、各種試験、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を総合して評価を行う。	1学年の学期区分	前後期
	1学期の授業期間	30週

(留意事項)

- 1 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。
- 2 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。