

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																	
仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校		平成19年3月29日		熊谷 久仁男		〒 983-0852 (住所) 宮城県仙台市宮城野区榴岡四丁目11番20号 (電話) 022-292-2114																	
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																	
学校法人滋慶学園		昭和8年12月23日		理事長 浮舟 邦彦		〒 134-0084 (住所) 東京都江戸川区東葛西六丁目16-2 (電話) 03-5658-1621																	
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		調理師科		平成25年文部科学省認定		-															
学科の目的		本校は、本校は、教育基本法及び学校教育法に基づき、衛生専門課程を設置し、食並びに健康に関する専門的知識並びに技能を修得させ、もってその分野で貢献できる専門家及び指導者の養成を図ることを目的とする。																					
認定年月日		平成26年3月31日																					
修業年限		昼夜		講義		演習		実習		実験		実技											
2年		昼間		1830		720		60		990		0		0									
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		時間											
80人		50人		0人		7人		37人		44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 評価の基準:															
長期休み		■夏季:8月1日～8月31日 ■冬季:12月23日～1月8日 ■学年末:3月20日～4月9日				卒業・進級条件		卒業要件:															
学修支援等		■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 クラス担任によるカウンセリング(年3回) 保護者会、三者面談、SSC(学生相談センター)				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 学友会 ■サークル活動: 有															
就職等の状況※2		■主な就職先、業界等(令和3年度卒業生) ホテル、レストラン、福祉施設、料理店 ■就職指導内容 業界研究指導、業界研修前指導、企業説明会前指導、履歴書作成指導、面接指導、ビジネスマナー指導 ■卒業生数 26 人 ■就職希望者数 24 人 ■就職者数 24 人 ■就職率 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 92.3 % ■その他 なし (令和 3 年度卒業者に関する令和4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 (令和3年度卒業者に関する令和4年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>コミュニケーションスキルアップ検定試験</td> <td>③</td> <td>26人</td> <td>25人</td> </tr> <tr> <td>調理師</td> <td>①</td> <td>26人</td> <td>26人</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				資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	コミュニケーションスキルアップ検定試験	③	26人	25人	調理師	①	26人	26人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																				
コミュニケーションスキルアップ検定試験	③	26人	25人																				
調理師	①	26人	26人																				
中途退学の現状		■中途退学者 3名 ■中退率 4% 令和3年4月1日時点において、在学者65名(令和3年4月1日入学者を含む) 令和4年3月31日時点において、在学者62名(令和4年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更、学習意欲喪失 ■中退防止・中退者支援のための取組 個人面談、学費相談(分割納入や奨学金等含む)、保護者面談、三者面談、学生相談センター(SSC)、補習授業																					
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 兄弟姉妹学費減免制度 ■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: 評価結果を掲載したホームページURL																					

(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者の「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、全卒業者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、賞金、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学状況等について記載します。

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、職能団体の役職員及び実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業の役職員が参画する教育課程編成委員会を年2回実施し、業界の動向や変化、それに伴うニーズや必要な人材像を把握すると共に、実施している授業や教育課程を各委員に検証してもらいアドバイスや意見を頂くこととしています。また、教職員による企業訪問等を通して、更なる情報収集を図っています。それらを十分に生かしつつ、教育課程や授業方法の改善、授業科目の開設等を図り、実践的かつ専門的な職業教育を実施しています。

(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

本校の教育課程編成委員会は理事会の基に設置され、委員会の適切な運営は理事長が担保することになっています。また、委員会の審議を通じて示された企業等の要請、その他の情報や意見を十分に生かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するにふさわしい教育課程の編成に努めることを目的として、教育課程編成委員会を運営します。委員会で提案された意見は、学科会議で具体的な実践方法を検討し、教育課程編成に取り入れます。作成された教育課程は、教務部長・事務局長・学校長の承認を経て実施されます。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和4年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
鹿野 佐一	全日本司厨士協会関東総合地方本部宮城県本部	令和3年4月1日 ～令和5年3月31日	①
榘澤 明	フードコンサルティング ハレマス	令和3年4月1日 ～令和5年3月31日	③
橋浦 邦義	宮城県洋菓子協会	令和3年4月1日 ～令和5年3月31日	①
櫻井 寿隆	パン デ スイーツ	令和3年4月1日 ～令和5年3月31日	③
吉田 孟史	学校法人滋慶学園	令和3年4月1日 ～令和5年3月31日	—
濱 絹予	学校法人滋慶学園	令和3年4月1日 ～令和5年3月31日	—
熊谷 久仁男	仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校	令和3年4月1日 ～令和5年3月31日	—
村山 洋樹	仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校	令和3年4月1日 ～令和5年3月31日	—
日野 雅人	仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校	令和3年4月1日 ～令和5年3月31日	—
石川 一也	仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校	令和3年4月1日 ～令和5年3月31日	—
関 雅人	仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校	令和3年4月1日 ～令和5年3月31日	—

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「—」を記載してください。)

- 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(3月、6月の予定)に開催。また、委員会欠席者に対しては個別に意見聴取するなど、必要に応じて適宜分科会を開催する場合があります。

(開催日時(実績))

第1回 令和3年6月19日 10:00～12:00

第2回 令和4年3月1日 13:30～15:30 ※新型コロナウイルス感染症対策として3月に実施

(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委員からは、マネジメントに関する授業の実施や文部科学省主催のコンクールへの出場などのご意見を頂いた。マネジメントに関しては、オーナーシェフにお越しいただいて特別講義を実施しました。また、コンクールへの出場は、今後の検討課題として引き続き検討することといたしました。

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

学校と業界が協力して業界が求める即戦力の人材を育成し、業界に送り出すという「産学連携教育システム」の基、即戦力としての職業人教育を行うため、業界と連携し、専門知識・技術、人間力を持ち合わせた人材育成を行います。また、教育課程に基づいて学外実習を実施し、教育課程における位置付けや成績評価基準、意義についても明確にしています。また、実施要領・マニュアル等を整備し運用しています。

(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

連携企業と講師業務委託契約を交わした上で、現場の第一線のプロが非常勤講師として授業を行います。授業は、兼任教員(非常勤講師)と学校が協議して作成したシラバスを基に進行され、成績評価は授業毎での到達目標への達成度並びに学期毎の定期試験の結果をもって総合的に評価されます。非常勤講師と専任教員は常に連絡を密にし、情報共有しながら授業運営に係る問題解決や授業改善に取り組んでいます。また、講師会や授業アンケートを基に授業実施後の連携も密にし、以降の授業改善にも反映させます。

(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
調理実習	調理全般に必要な基本技術、応用力を習得します。	内閣府公認公益社団法人 全日本司厨士協会関東総合地方本部宮城県本部
製パン実習	製パンの工程を理解し、基礎を習得します。	株式会社メゾンカイザー
企業課題	各業界の企業より課題を頂き、制作を通してプロとしての技術と厳しさを学びます。	株式会社舞台ファーム、新杵屋、ホテルモントレ仙台、くりはらファーマーズプロジェクト、みのりファクトリー

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

学園の定める教員研修規定において、教員の授業内容・教育技法の改善並びにクラス運営方法の向上、マネジメント能力を含む指導力の向上を研修の目的と定めています。また、中途退学者防止に向けた「学生ひとり一人」に対する対応案の企画立案・実施・評価というPDCAサイクルを展開することを年間の教育活動の中心と捉え、ファカルティ・デベロップメント活動(FD活動)を推進する専任教員に対して、以下の要素が年間を通じた授業内容に反映されるよう研修を行っている。①キャリア期養育の視点②ひとり一人を見ていく視点
更に、専任教員と兼任教員(非常勤職員)で組織する講師会義において、この方針を共有し授業内容のチェック、教区技法改善に向けた研修を行っている。

(2) 研修等の実績

① 専攻分野における実務に関する研修等

研修名:	海苔養殖研修会	連携企業等:	全日本司厨士協会宮城県本部
期間:	2021年7月30日(金)	対象:	協会会員
内容:	講演:「海苔養殖の一連の流れを学ぶ～基本的な養殖から流通まで～」		

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	「2021年度キャリアサポートアンケート勉強会<ビギナー研修>」	連携企業等:	滋慶教育科学研究所
期間:	令和3年6月7日(月)～7月16日(金)※動画配信プログラム	対象:	各校未受講者及び希望者
内容:	①CSAの構造と結果、WEBの使い方②結果の読み方③事例を活用した面談の仕方④CSAをクラス運営に活用する		
研修名:	「2021年度進路アドバイザー研修」	連携企業等:	滋慶教育科学研究所
期間:	令和3年8月24日(火)※オンライン(Zoom)	対象:	進路アドバイザー資格取得者
内容:	進路変更の実績と状況、学生の変化と今後の進路変更の在り方、事例報告		

(3) 研修等の計画

① 専攻分野における実務に関する研修等

研修名:	調理技術教育学会第3回学術大会	連携企業等:	全国調理養成施設協会
期間:	令和4年8月9日～10日	対象:	養成施設教職員
内容:	ポスター発表、特別講演、パネルディスカッション、食育セミナー		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	「2022年度FDマイクロレベル研修<フォローアップ>」	連携企業等:	滋慶教育科学研究所
期間:	令和4年6月18日～19日	対象:	新入職者研修受講済みで「公開授業」を担当する教職員
内容:	クラスの成長を促すコーチングの基礎を学び、実践。公開授業の実施に向けて。		

研修名:	「2022年度進路アドバイザー研修」	連携企業等:	滋慶教育科学研究所
期間:	令和4年8月26日	対象:	進路アドバイザー資格取得者
内容:	進路変更の現状と今後の在り方について。他校の実践的な取り組みから、進路アドバイザーとしての役割を再検討する。		

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

【学校評価規定】として、「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき、卒業生、保護者代表、近隣関係者、高等学校関係者及び業界関係者により構成される学校関係者評価委員会を組織し、学校教職員が行った自己点検・自己評価を審議・評価し、様々な角度からアドバイスや支援を行うことで、学校運営の改善に活かすことを基本方針としています。

(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・目的・育成人材像
(2) 学校運営	学校運営
(3) 教育活動	教育活動
(4) 学修成果	教育成果
(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	学生の募集と受け入れ
(8) 財務	財務
(9) 法令等の遵守	法令の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献
(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

各委員より各項目にいて「概ね優れている」との評価を頂きました。。また、「中途退学者低減」のご意見に対して、「一人ひとりを大切に」をコンセプトに、問題点の早期発見、早期対応、早期解決を徹底し教務スタッフ全員で連携しながら学生サポートに取り組むために、中途退学者防止に関する学内研修を実施しました。更に、学校の運営会議、リーダー会議、学科会議、講師会などでこれらの意見を共有し、検討・環境整備に取り組んでいます。コロナ対策については、健康観察アンケートの徹底、消毒・体温観測機の設置、エレベーター利用時の人数制限は引き続き実施しながら、体調不良の学生については、引き続きオンラインでの授業対応も行っていくようにいたしました。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名前	所属	任期	種別
葛西 隼人	卒業生(調理師科)	令和4年4月1日～令和5年3月31日(2年)	卒業生
高橋 善行	保護者	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	保護者
佐々木 武弘	東北生活文化大学高等学校	令和4年4月1日～令和5年3月31日(1年)	高等学校関係者
鈴木 隆	東八中央親交会	令和4年4月1日～令和5年3月31日(1年)	地域関係者
榭澤 明	フードコンサルティング ハレマス	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	企業等委員
櫻井 寿隆	パンドスイーツ	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2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.s-culinary.ac.jp/school/public_info/

公表時期: 令和4年8月31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

事業計画の実行方針で提起された目標(中途退学者の低減、就職率100%)を具現化するために、企業等からヒヤリングを行い、業界の動向を踏まえた実行計画を作成しています。企業等への具体的な情報提供方法としては、学校関係者評価委員会や教育課程編成委員会、業界関係者である兼任教員(非常勤講師)との講師会、キャリアセンタースタッフによる企業訪問等の機会を活用して積極的に情報提供を行っています。また、業界研修中は研修先に教職員が訪問し学生の研修状況の確認及び指導等も行っています。

(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	教育の理念、コンセプト、学校長・所在地・連絡先・沿革、その他諸活動
(2)各学科等の教育	3つのポリシー・定員、カリキュラム、卒業進級判定基準、口、卒業後の進路
(3)教職員	教職員数、教員実績、学校組織図
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取組み状況、就職指導マニュアル
(5)様々な教育活動・教育環境	校舎設備紹介、課外活動
(6)学生の生活支援	学生支援への取組、健康管理
(7)学生納付金・修学支援	学費一覧・諸費用について、奨学金
(8)学校の財務	財務資料
(9)学校評価	学校関係者評価委員会
(10)国際連携の状況	海外実学研修、留学生支援・受入れ状況
(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・広報誌等の刊行物・その他())

URL: https://www.s-culinary.ac.jp/school/public_info/

公表時期: 令和4年8月31日

授業科目等の概要

(衛生専門課程調理師科)																		
	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			
1	○			食生活と健康	食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状を理解し、食生活の向上に関する法規や関連する対策、活動について学びます。	1年通2年前	90	3	○			○				○		
2	○			食品の栄養と特性	食品の成分や特徴、加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともにエネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。	1年通2年前	150	5	○			○					○	
3	○			食品の安全と衛生	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因その予防法に関する知識や技術を習得し、食品衛生に関する法規、対策を学びます。	1年通2年通	150	5	○		△	○					○	
4	○			調理理論と食文化概論	調理の意義、目的、調理方法（西洋、日本、中国）の特徴、基本操作を学びます。様々な料理の歴史やその背景に関する文化を学びます。	1年通2年通	180	6	○			○			○			
5	○			調理実習	調理全般に必要な基本技術、応用力を習得します。	1年通2年通	300	10				○	○			○		○
6	○			総合調理実習	衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解します。	1年後2年前	90	3	△			○	○			○		
7	○			店舗運営	企業プロジェクトや卒業・進級制作展へ向けてのプランニングなどを行います。	1年後	30	1	○				○					○
8	○			創作料理実習	和洋中それぞれの料理法において、センスと技法を身につけ、盛り付けなどの演出技術までを習得します。	2年通	240	8				○	○			○		
9	○			就職講座	就職活動の一連の流れ面接、指導、必要書類の書き方や、マナーやコミュニケーションを学び、社会人として必要なスキルとマインドを身につけ、就職活動をスムーズに行える力を身につけます。	2年前	30	1	○				○			○		
10	○			企業課題	各業界の企業より課題を頂き、制作を通してプロとしての技術と厳しさを学びます。	1年後2年前	60	2				○	○				○	○
11	○			業界研修	現場で、実際の仕事を体験し、自己研鑽を行います。	2年通	120	4				○		○			○	

12	○		進級制作・卒業	1年間・2年間の集大成となる作品制作、ショップ出店、ディスプレイ展示などを行います。	1年後 2年後	120	4				○	○		○		
13			製パン実習	製パンの工程を理解し、基礎を習得します。	2年後	60	2				○	○			○	○
14	○		製菓実習	製菓の工程を理解し、基礎を習得します。	1年前	60	2				○	○		○		
15	○		バリスタ実習	コーヒー豆の知識や歴史を学び、抽出技術を習得します。	1年後	30	1				○	○			○	
16	○		ビバレッジ	各国の料理に関連するアルコールや飲料の知識、技術を幅広く学びます。	2年後	30	1				○	○			○	
17	○		進級制作・卒業	1年間・2年間の集大成となる作品制作、ショップ出店、ディスプレイ展示などを行います。	1年後 2年後	120	4				○	○		○		
18		○	外国語	調理業界で使われるフランス語の基礎を学びます。	1年前	30	1				○				○	
19		○	デザイン論	商品デザイン、コーディネートのお土台となる色彩心理、効果的な配色など色彩知識を学びます。	2年前	30	1				○	○	○		○	
20		○	情報処理	コンピュータの基本的な使い方を学びます。	1年前	30	1				○				○	
合計						20	科目	1830 単位 (単位時間)								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件： 校長は、第10条に定める授業科目の成績評価及び卒業判定会議の審議に基づき、課程修了の認定を行う。		1学年の学期区分	2期
履修方法： 必修選択は、1年生2科目(2単位)、2年生1科目(1単位)をそれぞれ選択の事。		1学期の授業期間	15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。