

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																		
埼玉ベルエポック製菓調理専門学校	平成22年3月31日	青木 猛正	〒330-0845 埼玉県さいたま市大宮区仲町3丁目100番2 (電話) 048-644-9000																		
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																		
学校法人埼玉福祉学園	平成8年3月25日	中村 道雄	〒330-0845 埼玉県さいたま市大宮区仲町3丁目88番2 (電話) 048-649-2331																		
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	パティシエ科	平成22年文部科学省告示第152号	-																	
学科の目的	【養成目的】新しいものを創り出すことに喜びを感じ、業界で長く活躍することができる人材を養成する。																				
認定年月日	平成 26 年 3 月 31 日																				
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	講義	演習	実習																
2	昼間	1950時間	630時間	180時間	1170時間																
生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内数)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																
160人	88人	2人	10人	14人	24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 授業ごとの小テスト及び各期末試験でA～Cを合格、DEを不合格とする。																	
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:7月第4週～8月第5週 ■冬季:12月第4週～1月第1週 ■学年末:3月31日	卒業・進級条件		学期ごとに全科目A～Cを取得し、進級。卒業時までに全科目を履修した者。また、学年ごとに必要単位数を取得し、学校長が適当と認めたと者。																	
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 長期欠席者等には本人、保護者へ連絡 個人面談、三者面談などのカウンセリングの実施	課外活動		■課外活動の種類 地域貢献活動、ボランティア、学園祭実行委員会、技能五輪、ジャパンケーキョー、学生スタッフ活動 ■サークル活動: 有																	
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(平成28年度卒業生) ホテル・カフェ・レストラン・ブライダル・パティシエ・ペーカリー 学校・病院・保育園等 ■就職指導内容 業界セミナー・企業研究・模擬面接指導・学内就職ガイダンス・未内定者講座・履歴書添削・写真撮影等 ■卒業者数 : 153 人 ■就職希望者数 : 142 人 ■就職者数 : 142 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 92.8 % ■その他 ・進学者数: 1人 (平成 28 年度卒業生に関する平成29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28年度卒業生に関する平成29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>製菓衛生師</td> <td>②</td> <td>59人</td> <td>54人</td> </tr> <tr> <td>サービス接客検定</td> <td>③</td> <td>59人</td> <td>56人</td> </tr> <tr> <td>商業ラッピング検定</td> <td>③</td> <td>59人</td> <td>49人</td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	59人	54人	サービス接客検定	③	59人	56人	商業ラッピング検定	③	59人	49人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																		
製菓衛生師	②	59人	54人																		
サービス接客検定	③	59人	56人																		
商業ラッピング検定	③	59人	49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。 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																					
中途退学の現状	■中途退学者 25名 平成28年4月1日時点において、在学者272名(平成28年4月1日入学者を含む) 平成29年3月31日時点において、在学者247名(平成29年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 精神的不安定による目的意識喪失、進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 入学前から卒業までのフロー教育やサポートアンケートの分析から要支援学生への対策やサポートなどの質を向上させるための情報共有や職員向けの研修を実施。		■中退率 9.2% (転科者10名含む中退率)																		
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有/無 ※有の場合、制度内容を記入 特待生制度(実技・筆記)あり。入学定員の20%までを上限とする。 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象/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: 有/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	URL: <a href="http://www.saitama.belle.ac.jp">http://www.saitama.belle.ac.jp</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」とは、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」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、医学部、歯学部、獣医学部、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数に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ず、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			
<p>学科の養成目的と教育目標のために、専攻分野の企業・パティスリー・ベーカリーにおける意見を活かし、必要となる最新の知識・技術を反映するための連携体制等を整える。具体的には、一般社団法人 埼玉県洋菓子協会に加盟し、業界の現場ニーズについて意見交換を行っている。独自の業界調査と共にカリキュラムを作成している。</p>			
(2)教育課程編成委員会等の位置付け			
<p>教育課程編成委員は埼玉ベルエポック製菓調理専門学校と企業関係者、または業界団体関係者から成るものとし、意見交換を通じて示された企業等の要請、その他の情報・意見を十分に活用し、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を協力して行うものと位置づけている。</p>			
(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿			
平成29年5月1日現在			
名前	所属	任期	種別
大橋 健二	一般社団法人 埼玉県洋菓子協会会長	平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)	①
山本 正隆	有限会社ドゥーブルシェフ 代表取締役	平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)	③
大谷 源一	埼玉福祉学園 理事	平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)	
青木 猛正	埼玉ベルエポック製菓調理専門学校 学校長	平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)	
阿部 憲一郎	埼玉ベルエポック製菓調理専門学校 事務局長	平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)	
藤崎 隆行	埼玉ベルエポック製菓調理専門学校 教務部長	平成28年4月1日～平成30年3月31日(2年)	
<p>※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</p>			
(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2回(6月・10月)の実施を基本とするが、緊急を要する場合等においては随時委員会の開催が可能な体制を取っている。			
(開催日時)			
第1回 平成28年5月25日 13:00～15:00			
第2回 平成28年9月29日 10:00～12:20			
(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			
<p>実践的な技術やスキルと共に、社会人としてのマナーやサービスマインドの養成が教育課題であるという事から、学内店舗実習における授業内容を検討し、より実践的なサービスを体験できる店舗実習へと改善を図った。また、産学連携の教育システムの構築が急務であるとの意見も頂いているので、次年度のカリキュラム編成の中にしっかりと取り入れていく。</p>			
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			
<p>企業等における実習は実践教育のI(Independence)に該当し、最も効果のある「卒業後に必要とされる現場の技術と知識を学ぶ」という位置づけに取り組んでいる。特に身に付けるべき能力として、①臨機応変力 ②人間性を高められる力 ③主体的に学ぶ力 ④即戦力 ⑤現場観察力の5つを身に付けることを方針のもと授業に取り組んでいる。</p>			
(2)実習・演習等における企業等との連携内容			
<p>企業等より商品開発やイメージデザインなどの課題をいただき、授業内にて課題解決を行っていく。授業内で出た企画やアイデアなどは、その後、新商品や新企画となって企業でプロモーションされていく事になる。また、学内の授業と現場での体験的な学習を交互に繰り返しながらこれまでに学んだ知識や技術がどのように応用されているかを確認していく。</p>			
(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	製菓業界にて担当パティシエの指導の下、実習を行い、体験学習を通して実践的な教育を行うものである。これまで学んだ知識や技術が現場でどのように応用されているかを知り、学習成果を現場でチェックすることを目的とする。現場で求められる力を理解し、自分の強みを見つける。	夢菓子工房フリエ、ドゥーブルシェフ、パティスリーアンジュ、パティスリーモン・プレジール、パティスリーフレジュール	
製菓総合技術	定番菓子、細工菓子(マジパン細工、チョコレート細工、アメ細工)、伝統菓子など洋菓子の基本技術及び応用技術を学ぶ。また、カフェ(ドリンク)についても身につける。	一般社団法人 埼玉県洋菓子協会	
ラッピング	パティスリーやホテルなどの業界において焼き菓子やギフトなどをラッピングしお客様に提供できる基本的な包装技術の基礎や知識を習得する。また履修後には商業ラッピング検定3級の取得を目指す。	商業ラッピング協会	
スーパーパティシエ講座	学外のコンテストに向けた細工菓子などの技術について、出品作品ごとに入賞経験のある又は入賞者の育成などの実績を持った現場のパティシエより指導を受けることで入賞を目指す。	パティスリーアプラス、四季の菓子工房シャロン、パティスリーサンヴェール	
店舗運営	店舗の並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ。均一化した大量生産について学ぶ。また、実際に店舗を開店運営することで食材管理、在庫管理、接客サービス、原価管理、店舗装飾など店舗の運営に必要なマネジメント能力を身につける。	一般社団法人 埼玉県洋菓子協会	
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>様々な実習現場(将来の学生の職場)を現場職員から学ぶことを方針とし、実習施設の職員(実習指導者)と共に、実習教育に対する相互理解および、教育現場と実習現場間の連携向上を図る。また、教員の指導力やクラス運営力を高めるためには、専門職業人教育に就くための学生支援のあり方の理解とその実践は必要不可欠なものとした方針のもと、研修と共に資格制度を開発している「一般財団法人 滋慶教育科学研究所」と連携し、教員の専門性や経験に合わせ、年間計画のもと、研修を実施している。</p>			

(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  
 平成28年3月 FD研修(マイクロレベル): 新入職者を対象とし、授業運営の為の理論・技法について学ぶ  
 平成28年6月 FD研修(マイクロレベルフォローアップ): 新入職者を対象としグループ(クラス)の成長を促すコーチングの基礎を学ぶ。  
 平成28年11月 国家試験対策研修: 国家試験対策担当教員対象で、合格に向けての学生指導法や学習支援法について学ぶ。

② 指導力の修得・向上のための研修等  
 平成28年6月 FD研修(ミドルレベル): 新任学科長対象、自学科のカリキュラム開発のためのカリキュラムマネジメントの基礎を学ぶ  
 平成28年9月 教職員カウンセラー研修: 学生対応、保護者対応を行う教職員対象  
 平成28年10月 マネジメント研修

(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  
 平成29年6月 FD研修(マイクロレベル)  
 平成29年6月 FD研修(マイクロレベルフォローアップ)  
 平成29年11月 国家試験対策研修

② 指導力の修得・向上のための研修等  
 平成29年6月 ティーチャーズ・ティーチャー研修、FD研修(ミドルレベル)  
 平成29年9月 教職員カウンセラー研修  
 平成29年10月 マネジメント研修

---

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

学生保護者、卒業生、関係業界、高等学校、地域住民、自治体関係部局などの関係者で「学校関係者評価委員会」を組織し、当該専門分野における業務に関する知見を活かして教育目標や教育環境等について自己点検・評価をし、その結果を学校の教育活動そのものの質の向上、学校運営の改善・強化の推進に活用する。  
 学校関係者評価は、「私立専門学校等評価研究機構 専門学校等評価基準」の評価項目を使用して実施した自己点検・自己評価の結果をもとに「専修学校における学校評価ガイドライン」に則って実施することを基本方針とする。また、評価結果は学校のホームページで公表する。

(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	(1) 教育理念・目的・育人人材像
(2) 学校運営	(2) 学校運営
(3) 教育活動	(3) 教育活動
(4) 学修成果	(4) 学修成果
(5) 学生支援	(5) 学生支援
(6) 教育環境	(6) 教育環境
(7) 学生の受入れ募集	(7) 学生の募集と受入れ
(8) 財務	(8) 財務
(9) 法令等の遵守	(9) 法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	(10) 社会貢献・地域貢献
(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

各項目について客観的な視点からの意見を取り入れ、地域における学校関係者と学校との連携強化を推進し、学内在校生への理念、方針の浸透方法を検討する機会とし、学内会議等で対応を決定していく。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
大橋 健二	一般社団法人 埼玉県洋菓子協会会長 ㈱ 夢菓子工房ブリエ オーナーシェフ	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	業界関係者
佐藤 和久	全日本厨師協会関東総合地方本部埼玉県本部 会長	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	業界関係者
小柳 梨香	第1期卒業生	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	卒業生代表
篠崎 規子	調理師科在校生保護者	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	保護者代表
山田 とも子	さいたま市仲町三丁目自治会 会長	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	地域関係者
野本 重雄	元埼玉県立深谷商業高等学校	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	高等学校関係者

※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: <http://www.saitama.belle.ac.jp>

---

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

「専門学校における情報提供への取り組みに関するガイドライン」に則って情報提供を実施することで、学校の指導方針や課題への対応方策に関し、教職員・学生間、学校・家庭間の共通理解が深まり、教育活動の活性化や学校運営の円滑化につなげる。

(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	●事業案内 ●経営理念 ●沿革
(2) 各学科等の教育	●学科紹介 ●カリキュラム ●資格 ●就職
(3) 教職員	●講師紹介
(4) キャリア教育・実践的職業教育	●ピストロベル(学内店舗実習) ●現場実習
(5) 様々な教育活動・教育環境	●施設紹介 ●業界コラボ ●地域コラボ ●特別実習
(6) 学生の生活支援	●就職サポート ●資格取得サポート ●学生寮・一人暮らしサポート
(7) 学生納付金・学修支援	●募集学科・学費 ●奨学金・教育ローン
(8) 学校の財務	●監査報告書 ●収支計算書 ●現金出納帳 ●貸借対照表 ●財産目録
(9) 学校評価	●自己点検自己評価報告書 ●学校関係者評価委員会報告書
(10) 国際連携の状況	
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法  
 URL: <http://www.saitama.belle.ac.jp/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程パティシエ科) 平成28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	法学・衛生行政 製菓衛生師法の沿革と概要 食品衛生法の沿革と概要 その他の関係法令の概要	1前	30	1	○			○		○		
○			社会	菓子と食生活、菓子の歴史・生産と消費 洋菓子経営論（概要、労働生産性、労務管理）	1通	60	2	○			○		○		
○			食品学	食品学の概要、食品の種類と成分 食品の変質とその防止について 食品の生産と輸入、流通と価格、消費構造の変化	1通	60	2	○			○		○		
○			食品衛生学	食品衛生学の概要、食品衛生の意義及び現状 食中毒の発生状況、原因物質と予防対策、菓子と食中毒 食品添加物の種類と使用方法、菓子と食品添加物 食品中における有害物質（化学物質、残留農薬、食品異物） 食品衛生対策、HACCP、食品の保存と表示	1通	150	5	○		△	○		○		
○			公衆衛生学	公衆衛生学の概要、公衆衛生の意義と現状 衛生統計、環境衛生、環境と健康 感染症の予防、生活習慣病の予防 労働と健康、労働安全衛生管理	1通	90	3	○			○		○		
○			栄養学	栄養学の概要、栄養の意義 栄養素の分類及び機能 栄養の消化と吸収、栄養所要量、菓子と栄養 栄養成分表示	1通	60	2	○			○		○		
○			製菓理論	製菓理論の概要、菓子の分類 菓子の原材料 菓子の包装	1通	150	5	○			○		○	○	
○			製菓実習	洋菓子・製パン・和菓子の実習における基礎的作業を習得し、基礎的技術を学び、応用に対応できる技術の向上をはかる	1通	420	14			○	○		○	○	
○			現場実習	製菓業界にて担当パティシエの指導の下、実習を行い、体験学習を通して実践的な教育を行うものである。これまで学んだ知識や技術が現場でどのように応用されているかを知り、学習成果を現場でチェックすることを目的とする。現場で求められる力を理解し、自分の強みを見つける。	1後	90	3			○	○	○	○	○	○

○		パティシエ フランス語	パティシエ用語や食材に関するフランス語を学ぶ。また、授業で習ったレシピのフランス語訳も学ぶ。	1 後	30	1	○		○		○		
○		製菓総合技術	定番菓子、細工菓子（マジパン細工、チョコレート細工、アメ細工）、伝統菓子など洋菓子の基本技術及び応用技術を学ぶ。	2 通	360	12			○	○		○	○
○		ライブ実習	定番菓子、細工菓子（マジパン細工、チョコレート細工、アメ細工）、伝統菓子など洋菓子の基本技術及び応用技術について、姉妹校間で連携して同時授業で学ぶ。	2 通	120	4			○	○		○	○
	○	カフェサービス	ドリンク（コーヒー、茶類、カクテルなど）の材料および調整技術について学ぶ。また、提供法についても学ぶ。	2 前	30	1			○	○			○
○		店舗運営	店舗の並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ。均一化した大量生産について学ぶ。	2 後	180	6			△	○	○		○
○		就職講座	就職活動の一連の流れ（面接、必要書類の書き方など）を学び、就職活動をスムーズに行える力を身につける。	2 前	30	1			○			○	○
○		マネジメント 講座	学校行事（学園祭、学内店舗実習、コンテスト、卒業制作等）を通してマネジメントの基本を学ぶ。	2 後	30	1			○			○	○
	○	デッサンと 造形	デッサンの基本的技法を学び、創造性、表現力を身につけ、イメージする菓子を表現する技術を身につける。	2 前	30	1			○	○			○
○		ラッピング	パティスリーやホテルなどの業界において焼き菓子やギフトなどをラッピングしお客様に提供	2 前	30	1			○	○			○
○		サービス接遇	対人心理の理解、応対の技術、言葉遣い、態	2 前	30	1			○	○			○
合計				19科目		1980単位時間( 66 単位)							

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
学期ごとに全科目A～Cを取得し、進級。卒業時まで全科目を履修し、学年ごとに必要単位数を取得し、学校長が適当と認めた者は卒業。		1 学年の学期区分	2期
		1 学期の授業期間	15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。