

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																
沼津情報・ビジネス専門学校	昭和58年3月22日	坂部 眞彦	〒 410-0804 (住所) 静岡県沼津市西条町17番地1 (電話) 055-961-2555																
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																
学校法人 静岡理工科大学	昭和27年3月31日	杉浦 哲	〒 420-8538 (住所) 静岡県静岡市葵区相生町12-18 (電話) 054-200-3333																
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	製菓・製パン科	平成29年文部科学省認定	-															
学科の目的	食の安心安全が益々求められる中、菓子業界の製造においても理論に基づいた高度な知識、技術が求められている。菓子製造、食品衛生に関する国家資格である「製菓衛生師免許」を取得し時代が求める菓子職人の育成を目的とする。																		
認定年月日	平成31年 3月 5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	実験	実技												
2年	昼間	2220	630	420	1170	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														
60人	35人	0人	3人	16人	19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: 60点以上を合格とする 評価の方法: 学期末と学年末に試験を実施															
長期休み	■学年始め: 4月1日～4月10日 ■夏 季: 8月1日～8月31日 ■冬 季: 12月20日～1月10日 ■学 年 末: 3月21日～3月31日		卒業・進級条件	卒業要件: ・必須科目及び選択必修科目において不可がない ・学年ごとの総欠課時限数が年間消化時限数の15%以内である ・学納金が未納でない 進級要件: ・必須科目及び選択必修科目において不可がない ・総欠課時限数が年間消化時限数の15%以内である ・学納金が未納でない															
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 ・指導教員との面談 ・家庭連絡により保護者と連携して指導		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 校外清掃活動、ハイキング ■サークル活動: 無															
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和4年度卒業生) ザ・ペニンシュラ東京、アンドロワ・パレ 時之栖、バンデロール小田急リゾート ■就職指導内容 ・指導教員・就職担当職員による面接指導 ・学校全体によるSPI試験や適性検査の実施 ・学校による独自の就職ガイダンスの開催 ■卒業生数 20 人 ■就職希望者数 18 人 ■就職者数 17 人 ■就職率 94 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 85 % ■その他 (令和 4 年度卒業者に関する令和5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4年度卒業者に関する令和5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>20</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>サービス遭遇</td> <td>③</td> <td>20</td> <td>12</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	製菓衛生師	②	20	13	サービス遭遇	③	20	12
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																
製菓衛生師	②	20	13																
サービス遭遇	③	20	12																
中途退学の現状	■中途退学者 1 名 令和4年4月1日時点において、在学者35名(令和4年4月10日入学者を含む) 令和5年3月31日時点において、在学者34名(令和5年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 クラス担任制を導入し、担任が毎日の出席チェックをしている。また、授業の欠課数に応じ、保護者連絡や保護者を交えた三者面談を行っている。学校カウンセラーの配置や、相談室の設置もある。		■中退率 2.9 %																
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 特待生制度 特待生: 授業料の全額免除 準特待生A: 授業料の50%免除 準特待生B: 授業料の25%免除 準特待生C: 授業料100,000円免除 (特待生入学選考の試験結果に基づき採用している) ■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																		
当該学科のホームページURL	https://www.numasen.ac.jp/																		

(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、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

製菓・製パン業界における求める人材、求める技術について、学校と企業とで社会に求められる人材を育成するために意見交換等を行う。

(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

企業等のニーズを教育に反映させるため、学校組織内における教育課程編成委員会の位置付けを「沼津情報・ビジネス専門学校 教育課程編成委員会の位置付けに係わる規則」として、またその運営は「沼津情報・ビジネス専門学校 教育課程編成委員会規則」として規定しており、委員会の意見を教育課程の編成に反映できる体制となっている。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
土井 宣博	静岡県洋菓子協会 理事	令和5年2月1日～ 令和6年1月31日(1年)	①
加藤 与志和	株式会社バンデロール 代表取締役	令和5年2月1日～ 令和6年1月31日(1年)	③
宮城島 進一	沼津情報・ビジネス専門学校 教務課長	令和5年2月1日～ 令和6年1月31日(1年)	
秀浦 宣広	沼津情報・ビジネス専門学校 製菓・製パン科科长	令和5年2月1日～ 令和6年1月31日(1年)	
野原 沙央理	沼津情報・ビジネス専門学校 製菓・製パン科教員	令和5年2月1日～ 令和6年1月31日(1年)	

※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(8月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和4年2月18日 10:00～11:30

第2回 令和4年8月8日 14:00～15:30

(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。

「機械化が進む中、人の手でないと出来ない作業もある。そういったことの大切さを伝え、残していくことが、今後の業界の課題でもある。そのような職人を育てるためのカリキュラムに取り組むべき。」とのご指摘を受けた。本科の性質上手作業は重要であると考えており教育内容についても学生自身の技能向上を基本としていくことを確認することができたと考えている。

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
社会に求められる人材を育成するため、技術等の習得を目指し、連携授業等を行う。

(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
和菓子の基本技術及び最新の製法を実習を通じて学ぶ。また、製菓実習Ⅰとしての評価のほか、実技テスト、筆記試験などから総合的に判断し和菓子として100点評価し、生徒の技術及び知識の向上に役立てる

(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
製菓実習Ⅰ	食材や製菓機器に触れながら基本技術の習得を行い、業務用機器類の使用方法及び食品管理衛生能力を習得する。	有限会社ろうかる菓子 紅粉屋

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

「沼津情報・ビジネス専門学校 職員研修規程」を定め、教員の資質、人間性、専門分野における知識、技術の向上を図るため「教職員研修」を、企業等及び研修機関と連携し、育成対象の教員に対し組織的及び計画的に実施している。

(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：	洋菓子研修	連携企業等：	沼津リバーサイドホテル
期間：	令和4年12月23日	対象：	教員1名
内容	クリスマスシーズンにおける洋菓子実地訓練		

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	就職指導研修	連携企業等：	株式会社ウェルネス研究所
期間：	令和5年1月5日	対象：	全教員
内容	従来の就職指導とキャリア支援の違い、学生指導のポイントについて		

(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：	静岡県洋菓子協会技術講習会	連携企業等：	静岡県洋菓子協会
期間：	平成35年9月5日	対象：	教員1名
内容	若手パティシエのための技術講習会		

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	指導力向上研修会	連携企業等：	未定
期間：	令和6年1月5日	対象：	全教員
内容	教員の教育力・指導力向上に必要なテーマを実施		

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

本校における学校関係者評価は、年度の教育活動をまとめた自己点検評価報告書について外部の学校関係者から意見をいただき、学校教育に反映させることにより、教育活動及び学校運営をより良いものに改善することを目的として運営している。

(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	基準(1) 教育理念・目標
(2) 学校運営	基準(7) 教職員組織、学校運営・管理、財務、法令等の遵守
(3) 教育活動	基準(2) 教育活動
(4) 学修成果	基準(3) 教育成果
(5) 学生支援	基準(4) 学生支援
(6) 教育環境	基準(5) 教育環境
(7) 学生の受入れ募集	基準(6) 学生の募集と受け入れ
(8) 財務	基準(7) 教職員組織、学校運営・管理、財務、法令等の遵守
(9) 法令等の遵守	基準(7) 教職員組織、学校運営・管理、財務、法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	基準(8) 社会貢献・地域貢献、国際交流
(11) 国際交流	基準(8) 社会貢献・地域貢献、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より①キャリア教育の充実、②教員のさらなる資質向上、③卒業生の社会的な活躍のさらなる把握、④卒業生の離職状況を調査して欲しい、⑤地域に対する公開講座を検討・実施してほしいなどの意見が寄せられた。

対応として①例年実施されていたOB/OGによる講話を再開した、②内部研修・外部研修の活用、③④については専門学校部門としてアンケートワーキンググループの発足やアンケート検討の実施、⑤公開講座については新型コロナの影響(陽性者の頻発)により実施することができなかった。新型コロナの5類移行を受け、地域活動への参加は再開されつつある。公開講座についてはその需要も含め講座実施へと進めていく。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和5年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
高木 田鶴子	公益社団法人沼津法人会 女性部会 沼津支部長	令和5年4月1日 ~ 令和6年3月31日(1年)	地方法人団体 関係者
曾根 輝夫	ランアンドケントス株式会社 代表取締役	令和5年4月1日 ~ 令和6年3月31日(1年)	企業等委員
塩田 美佐代	医療法人社団 真養会 看護・介護統括局長	令和5年4月1日 ~ 令和6年3月31日(1年)	企業等委員
鶴谷 主一	学校法人松濤学園 原町幼稚園 理事長・園長	令和5年4月1日 ~ 令和6年3月31日(1年)	企業等委員
廣住 和良	株式会社ディスタンス・インターナショナル 代表取締役	令和5年4月1日 ~ 令和6年3月31日(1年)	企業等委員
大澤 幸男	株式会社KTSオペレーション 沼津リバーサイドホテル 総務人事マネージャ	令和5年4月1日 ~ 令和6年3月31日(1年)	企業等委員
加藤 正樹	静岡県立富士宮北高等学校 教諭	令和5年4月1日 ~ 令和6年3月31日(1年)	地域住民
土井 宣博	株式会社 雅心苑 代表取締役 社長	令和5年4月1日 ~ 令和6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.numasen.ac.jp>

公表時期: 令和5年6月30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

本校における学校関係者評価は、年度の教育活動をまとめた自己点検評価報告書について外部の学校関係者から意見をいただき、学校教育に反映させることにより、教育活動及び学校運営をより良いものに改善することを目的として運営している。

(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	学校概要、教育理念、教育目標
(2) 各学科等の教育	入学者数、学修時間数、取得可能資格、卒業者数、主な就職先
(3) 教職員	教職員数、組織、研修
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育、就職支援
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校行事、課外活動
(6) 学生の生活支援	カウンセリング、保護者との連携体制
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金、経済的支援措置
(8) 学校の財務	資金収支計算書、貸借対照表
(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	留学生の受け入れ、派遣状況
(11) その他	その他の教育活動(附帯事業等)

※(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.numasen.ac.jp>

公表時期: 令和5年6月30日

授業科目等の概要

(衛生専門課程製菓・製パン科)																
	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	○			フレッシュマンセミナー	思いやりのある誠実な心（挨拶、時間、掃除）をコンセプトに、アクティビティーや実践的な内容を多く取り入れ、挨拶等の基本作法の習慣付けをする。	1前	30	1		○		○			○	
2	○			就活ゼミⅠ	就職活動をする上で基本となるルールやマナーを身につける。	1後	30	1		○		○		○		
3	○			就活ゼミⅡ	履歴書の書き方やエントリーシートの書き方・面接の受け方など自分をアピールするために必要なスキルを高める。	2前	30	1		○		○		○		
4	○			キャリアディベロップメントⅠ	コミュニケーションスキルの自己の強みと弱みを知り、基本的な考え方とスキルを身につける。	1後	30	1		○		○		○		
5	○			キャリアディベロップメントⅡ	組織で活動する上での基本となる12の要素を知り、身につける。	2後	30	1		○		○		○		
6	○			コミュニケーション活動Ⅰ	校外での集団活動を通じ、学生相互・教員とのコミュニケーションをはかる。	1前	30	1		○			○	○		
7	○			コミュニケーション活動Ⅱ	各種の特別活動を通じて、集団行動における個人の役割分担を意識させる。	2前	30	1		○		○		○		
8	○			衛生法規	社会の中での法体制について基本的な考え方を学び、製菓衛生師として働く際に必要な法規について具体的に学び、正しく理解する。	1前	30	1		○		○			○	
9	○			公衆衛生学	国民の疾病予防と健康の保持・増進のために、公衆衛生が果たす意義と重要性を、歴史や衛生統計を通して学ぶ。	1前後	60	2	○			○			○	
10	○			食品学	生活習慣病の予防には食生活の改善が必要とされる。そのために、基本となる食品の成分を知り、調理・加工・保蔵中に起こる食品成分の化学変化、栄養変化などを理解する。	1前後	60	2	○			○			○	
11	○			食品衛生学	食品を扱う職種として食品衛生管理の重要性を理解し実践できるよう、意義・理論・方法論について学ぶ。	1前後	120	4	○			○			○	
12	○			栄養学	対外から必要な物質を取り入れることで生命を維持し、発育・成長している。このような営みについて学習する。	1前後	60	2	○			○			○	

13	○		社会学	食品業界の基礎知識・マーケティング・コスト・労務管理・流通など、菓子・パン店の独立開業に必要な知識を身につける。	1 前後	30	1	○			○		○						
14	○		製菓フランス語	日常の挨拶やアルファベット、発音や数字など、フランス語の基礎を学ぶ。	1 前	30	1	○			○						○		
15	○		製菓理論	洋菓子・和菓子・パンの基本材料から製法・分類など、実習とリンクさせながら科学的知識として身につける。	1 前後	90	3	○			○						○		
16	○		製菓実習Ⅰ	食材や製菓機器に触れながら基本技術の習得を行い、業務用機器類の使用方法及び食品管理衛生能力を習得する。	1 前後	480	16				○	○					○	○	
17	○		サービスマナー	資質の高いホスピタリティマインドを持った製菓衛生師を目指し、プロパティシエとしての正しい職業観を醸成する。	2 前後	60	2	○			○							○	
18	○		フランス語	洋菓子のメニューや調理方法、材料、道具などレシピ作成に必要なフランス語を学習する。	2 前後	30	1	○			○							○	
19	○		デザイン・色彩	製菓技術に必要なデザイン・色彩知識の基礎を学び、デザインや色彩が人間の味覚や心理に及ぼす効果を理解する。	2 前	30	1			○		○						○	
20	○		ラッピング	日本人が大切にする贈り物の意味や習慣、基本的な包装について学び、基本的なラッピングのスキルを身につける。	2 前	30	1			○		○						○	
21	○		フードコーディネート	フードコーディネート論の基礎知識や基本的マナーについて学び、色彩、快適な食空間をトータルにコーディネートできるスキルを身につける。	2 後	30	1	○			○							○	
22	○		パソコン基礎技術	社会人に必要とされるITスキルの基本を身につけるため、パソコンの基本操作とOffice等のビジネスソフトを習得する。	2 前	30	1			○		○						○	
23	○		パソコン応用技術	自分の作品や店舗紹介をPCやWeb上で表現できるツールとして、HTML等のホームページ作成について学ぶ。	2 後	30	1			○		○						○	
24	○		嗜好飲料	コーヒーや紅茶など飲料の種類や特徴、その提供方法等について学ぶ。	2 前	30	2				○	○						○	
25	○		製菓ビジネス実務演習	サービス業に従事する社会人として必要な一般常識、敬語、礼儀作法などについて学ぶ。	2 前後	60	2			○		○						○	
26	○		国家試験対策	国家資格を習得するための試験対策集中講座。	2 前	60	2	○			○							○	
27	○		製菓実習Ⅱ	フランス菓子をはじめ、欧州各地の洋菓子作りの基本とバリエーションについて学ぶ。	2 前後	480	16				○	○						○	○

28	○		校外研修	現場のスピードやタイミング、厨房での役割分担など一連の業務を習得し、職場でのコミュニケーション力を身につける。	2 前	90	3			○		○	○		
29	○		卒業制作	卒業作品を制作するため、企画～レシピ作成～制作～発表までをトータルに行う。	2 後	30	1			○	○		○		
30	○		カフェ実習	コーヒー・紅茶の正しい抽出方法やカフェメニューなどを実践的に学ぶ。	2 後	30	1			○	○			○	
31	○		洋菓子 応用実習	現場で即戦力となる高度な製菓専門技術を習得する。	2 後	30	1			○	○		○		
合計						31	科目		74 (2220)	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： (1) 必須科目及び選択必修科目において不可がない (2) 学年ごとの総欠課時限数が年間消化時限数の15%以内である (3) 学納金が未納でない		1学年の学期区分	2期
履修方法： 全て必修科目である。		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。