

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																				
菜園調理師専門学校	昭和53年12月27日	久保 榮子	〒020-0024 岩手県盛岡市菜園2-4-19 (電話) 019-623-6172																				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																				
学校法人コアトレース	平成19年3月13日	久保 榮子	〒020-0024 岩手県盛岡市菜園2-4-19 (電話) 019-623-6172																				
分野	認定課程名	認定学科名		専門士	高度専門士																		
衛生	調理専門課程	調理高度技術学科		平成9年文部省 告示第184号	-																		
学科の目的	・本校は、教育基本法及び学校教育法並びに調理師法に基づき、調理師に関する専門知識、技術を修得させるとともに、一般教養と人格の陶冶を図り、もって優秀な調理師を育成することを目的とする。																						
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	1,770時間	600時間	90時間	1,050時間	30時間	0時間																
単位時間																							
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																		
80人	58人	0人	6人	9人	15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 ・学年末において、学期毎に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行う。(学則第9条)																			
長期休み	■春季:4月1日～4月4日 ■夏季:7月21日～8月20日 ■冬季:12月25日～1月15日 ■学年末:3月25日～3月31日		卒業・進級条件	・学則第9条に定める授業科目の成績評価に基づいて、校長が課程修了の認定を行う。 ・所定の修業年限以上在学し、課程を修了したと認められた者には、調理師法施行規則第14条により卒業証書を授与する。																			
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 ・担任、副担任による生徒との個別面談を年2回実施 ・必要に応じて教務主任、副校長等による個別面談を複数回実施		課外活動	■課外活動の種類 ・学園祭実行委員会 ・菜園スポーツ大会実行委員会 ・ボランティア活動 ■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・病院・福祉施設 他 ■就職指導内容 ・就職希望調査・自己PRの方法・履歴書の書き方指導・身だしなみ・面接マナー・求人票の閲覧方法・個人面接練習・集団面接練習・筆記試験対策・作文指導・模擬面接・内定者フォロー ・ビジネスマナー指導(礼状指導・内定書類提出他)		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年度卒業者に係る令和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>調理師免許</td> <td>①</td> <td>23人</td> <td>23人</td> </tr> <tr> <td>食品技術管理専門士</td> <td>①</td> <td>23人</td> <td>23人</td> </tr> <tr> <td>調理師養成施設助手資格</td> <td>③</td> <td>23人</td> <td>23人</td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師免許	①	23人	23人	食品技術管理専門士	①	23人	23人	調理師養成施設助手資格	③	23人	23人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																				
調理師免許	①	23人	23人																				
食品技術管理専門士	①	23人	23人																				
調理師養成施設助手資格	③	23人	23人																				
■卒業者数 : 23 人 ■就職希望者数 : 23 人 ■就職者数 : 23 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 100 % ■その他なし (令和3年度卒業者に係る令和4年5月1日 時点の情報)		※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 1名 令和3年4月1日時点において、在学者48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47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		■中退率 2%																				
■中退防止・中退者支援のための取組 ・本人との日常的な面談 ・担任を中心とした複数教員による声掛け、面談の実施 ・保護者への電話連絡 ・保護者との面談																							

<p>経済的支援制度</p>	<p>■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：入学試験の成績を基準とし、成績優秀な生徒に対し、授業料の一部を給付する。 ●有資格者優遇制度：調理師、製菓衛生師、栄養士の資格を有している者に入学年度の授業料10万円を給付する。 ●兄弟姉妹等優遇制度：菜園調理師専門学校、盛岡社会福祉専門学校、いわて公務員・医療・ビジネス専門学校の在校生及び卒業生の兄弟姉妹等が、菜園調理師専門学校に入学する際、入学年度の授業料10万円を給付する。</p> <p>■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</p> <p>実績はなし</p>
<p>第三者による学校評価</p>	<p>■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、受賞年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)</p>
<p>当該学科のホームページURL</p>	<p>URL:http://saien.ac.jp/</p>

(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

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

・実践的かつ専門的な職業教育を行うために、企業等との連携を通じて必要な情報の把握・分析を行い、教育課程の編成(指導科目の開設や授業内容、方法の改善・工夫を含む)に活かすことを目的に、教育課程編成委員会を設置する。

(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は校長の諮問機関とし、意見や提言は、教育課程編成に活かすものとする。教育課程の編成は、校長が主体となり、校長が任命する教職員のカリキュラム検討委員会で検討するものとする。カリキュラム検討委員会は、教育課程編成委員会の意見や提案を集約したうえで、より効率的な内容を学ぶ本校の教育課程編成の参考として取り上げ、授業の改善に活かすものとする。教育課程は、カリキュラム検討委員会が作成し、校長の許可を経て決定する。

(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
吉田 良平	盛岡調理師会 副会長	2021年1月1日～ 2022年12月31日(2年)	①
吉津 賢次郎	有限会社山留 代表取締役	2021年1月1日～ 2022年12月31日(2年)	③
高橋 均	盛岡ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン盛岡 執行役員 エグゼクティブアドバイザー	2021年1月1日～ 2022年12月31日(2年)	③
久保 榮子	菜園調理師専門学校 校長	2021年1月1日～ 2022年12月31日(2年)	
小林 真巳	菜園調理師専門学校 副校長	2021年1月1日～ 2022年12月31日(2年)	
山田 英里	菜園調理師専門学校 教務主任	2021年1月1日～ 2022年12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)

毎年度2回開催する。

(開催日時(実績))

第1回 令和3年7月12日 14:00～16:00

第2回 令和4年3月15日 14:00～16:00

(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。

意見①

学校では、桂むきや飾り切りなど基本の切り方を身につけていただきたい。

活用状況①

新たに「達成度チェック」を調理実習や高度調理実習の中で行うことにした。「達成度チェック」は一人ひとり箸の持ち方から、包丁技術の基礎基本、定番の料理などを確実に身につけていくシステムである。

意見②

メニュー考案をする時には、テーマだけでなく、売値や対象(性別や年代)を設定してはどうか。

活用状況②

集団調理実習の授業内で、メニュー考案をする機会がある。就職してからのことも考え、売値、原価率も設定し、それに見合う料理に仕上げるよう指導を行っていく予定である。

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

・生徒が企業等の受け入れにより、職業実践の専門的経験を積み、調理師としての職業意識向上を目的とする。併せて、高度な調理技術及び多様化した調理業務に応え得る知識、技術及び技能を修得するために調理校外実習を実施する。

(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

・実習・演習前に担当教員と施設側の指導担当者が打ち合わせを行い、実習内容の詳細を決定するとともに生徒の評価指標について定める。実習期間内は、担当教員が各施設を訪問し、生徒の学習状況について指導担当者と情報を交換し、生徒に直接指導を行う。実習修了時には、指導担当者による生徒の学修評価を踏まえ、担当教員が成績評価を行う。

(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
高度調理実習	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を修得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービス等を学ぶ。	盛岡ターミナルビル株式会社 株式会社岩手ホテルアンドリゾート 株式会社ホテル東日本 社会福祉法人千晶会特別養護老人ホーム千年苑 社会福祉法人一誠会下太田保育園 計5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 学校法人コアトレース研修規定により、常に自己啓発に努めるとともに、教育者としての資質並びに専門能力の開発と向上に資するよう、必要に応じて行うものとする。		
(1)自主研修 (2)学園内研修 (3)部局内研修 (4)学園外研修 (5)その他の研修		
(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「調理技術教育学会第2回学術大会」オンライン(連携企業等:公益社団法人全国調理師養成施設協) 期間:令和3年8月17日～18日 対象:調理技術教育学会員、非学会員 内容:これからの料理人のあり方「ジビエ料理セミナー・持続可能性を考慮して国産ジビエ料理の提案」 研修した内容は、「調理実習」「総合調理実習」等の授業の参考とする。		
②指導力の修得・向上のための研修等 ・研修名「令和3年度ハロートレーニング就職支援スキルアップセミナー」(連携企業等:岩手労働局) 期間:令和3年10月29日 対象:ハロートレーニング訓練実施機関関係者 内容:受講者のタイプや特徴に応じた支援と対応を学ぶ。 この研修した内容は、教員の指導力向上や生徒指導等に活用していく。 ・研修名「救命入門」(連携企業等:盛岡地区広域消防組合消防庁) 期間:令和4年1月4日 対象:学校法人コアトレース教職員 内容:応急手当の基礎知識や、救命措置について学ぶ。 この研修した内容は、教員の指導力向上や生徒指導等に活用していく。		
(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「2022年度生涯教育研修会」(連携企業等:公益社団法人岩手県栄養士会) 期間:令和4年11月(未定) 対象:岩手県内の管理栄養士、栄養士 内容:新型コロナウイルス感染症拡大対策等の現況や、アレルギーについて学ぶ。 研修した内容は、「食品の安全と衛生」「総合調理実習」等の授業の参考とする。		
②指導力の修得・向上のための研修等 ・研修名「(未定)」(連携企業等:一般社団法人岩手県専修学校各種学校連合会) 期間:未定 対象:専修学校各種学校の管理職・教職員 ・研修名「救命講習」(連携企業等:盛岡地区広域消防組合消防庁) 期間:令和4年8月10日 対象:学校法人コアトレース教職員 内容:応急手当の基礎知識や、救命措置について学ぶ。 この研修した内容は、教員の指導力向上や生徒指導等に活用していく。		

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、「学校法人 コアトレース 自己点検・評価規定」より実施された結果をもとに行う。
- 評価活動を通じたコミュニケーションにより、学校側との理解を深める。
- 学校と一緒に生徒のことを考え、それぞれの立場、視点から意見を出し合うことで「よりよい学校作り」の一助とする。
- 「学校関係者評価」を基に、学校関係者委員会が当該校に「改善提案」を行い、教育活動や学校運営等に反映させる。

(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・目的・育成人材像等
(2) 学校運営	基準2 学校運営
(3) 教育活動	基準3 教育活動
(4) 学修成果	基準4 教育成果
(5) 学生支援	基準5 生徒支援
(6) 教育環境	基準6 教育環境
(7) 学生の受入れ募集	基準7 生徒募集と受入
(8) 財務	基準8 財務
(9) 法令等の遵守	基準9 法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	基準10 社会貢献
(11) 国際交流	該当なし

※(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

意見①

教育理念や教育方針は、学校運営で重要なものである。今後も、生徒へ浸透するよう活動を継続していただきたい。

活用状況①

教育理念である「心をこめて心をつくして心を伝える」は、オープンキャンパスでの学校紹介や、入学後のオリエンテーション等で説明している。今後も、生徒たちが理解できるように説明を継続していく。

意見②

社会人になり、人前で話すことを苦手とする人が増えてきている。

活用状況②

「コミュニケーション技法」という科目を新設した。この授業の中で、コミュニケーションの基本を学ぶことで、就職してからのコミュニケーションに役立つと考えている。

意見③

盛岡市には、近隣の県から来る方がいるので、県外への広報を強化して頂きたい。

活用状況③

岩手県内だけでなく、青森県や秋田県への広報活動を強化していきたいと考えている。コロナ禍が継続している為、訪問だけでなく、郵送物やインターネット等を活用していく予定である。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和4年7月1日現在

名 前	所 属	任 期	種 別
米田 勝彦	特別養護老人ホーム鶴亀ながい 施設長	2021年4月1日～ 2023年3月31日(2年)	企業等委員
狩野美紀雄	盛岡ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン盛岡 総料理長	2021年4月1日～ 2023年3月31日(2年)	企業等委員
藤原 留美	社会福祉法人太田福祉会ふじみ保育園 調理員	2021年4月1日～ 2023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) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他(法人事務局受付に常備し閲覧可能)

URL: <http://saien.ac.jp/>

公表時期: 令和3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

・学校運営の透明性の向上、教育の質の保証、学校の特色等について理解を得られるよう、「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」に基づき、教育活動、その他の学校運営の状況等をわかりやすく示す。
また、企業等の学校関係者との信頼関係を促進するとともに、連携及び協力による教育活動改善につなげていくことを基本方針とする。

(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	ホームページ内「(情報公開)理念・目的・育成人材像・目標」 学校案内「本校について」
(2) 各学科等の教育	ホームページ内「学校紹介」「本校の特徴」 学校案内「SAIEN学びのポイント」
(3) 教職員	ホームページ内「教職員」 学校案内「教員紹介」
(4) キャリア教育・実践的職業教育	ホームページ内「学校紹介」「先輩だより」 学校案内「SAIEN学びのポイント」「就職サポート」
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校案内「施設紹介」「SAIEN LIFE 学校生活編」
(6) 学生の生活支援	ホームページ内「(募集要項)特待生制度、給付型奨学金制度、学費月払い制度、日本学生支援機構奨学金制度」
(7) 学生納付金・修学支援	ホームページ内「(募集要項)学費、学費月払い制度」
(8) 学校の財務	法人事務局受付前に常備し閲覧可能
(9) 学校評価	ホームページ内「(情報公開)自己点検評価、学校関係者評価委員会報告書」
(10) 国際連携の状況	該当なし
(11) その他	該当なし

※(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(法人事務局受付に常備し閲覧可能))

URL:<http://saien.ac.jp/>

授業科目等の概要

(調理専門課程調理高度技術学科) 令和2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	
○			食生活と健康	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解する。	1・2通	90		○			○				
○			食品と栄養の特性	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、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得る。 また、食品、栄養と健康の関わりを理解し健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。	1・2通	150		○			○				
○			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とその予防法に関する知識や技術を学ぶとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。	1・2通	120		○			○				
○			衛生実習	食品衛生に関する実験や鮮度判定を行うことにより、食品衛生を身近に感じ、衛生管理の重要性を学ぶ。	1通	30					○	○		○	
○			調理理論と食文化概論	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好性等から、科学的に理解する。 調理で使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を得る。 食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解する。	1・2通	180		○			○			○	
○			調理実習	調理師としての基本的な態度や調理師の業務内容について理解する。包丁の扱い方や食品の切り方などの基本技術の習得。調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛付け等の基本技術と各種料理の特性などを理解する。	1通	330					○	○	○	○	
○			総合調理実習	調理師の業務全体を理解するために、衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶ。集団調理の基本的技術を学ぶとともに、食品、栄養と健康の関わりについて理解する。	1・2通	90		△			○	○		○	
○			高度調理実習	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得する。実践を通して、顧客や対象者の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービス等を学ぶ。	1・2通	510					○	○	○	○	○
○			集団調理実習	フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。 また、飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシミュレーション実習を通して実践的な技術を学ぶ。	2通	120					○	○		○	

○		コミュニケーション技法	レシピやメニューの理解に必要となる外国語の能力、厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力を養う。	1通	30		△	○		○		○	○
○		ペン字	履歴書、礼状、日誌等、日常で必要不可欠な文字を丁寧にかつ正確に書く技術を習得させる。	1・2通	30		△	○		○			○
○		パソコン	Excel及びPowerPointの操作法及び活用法	1通	30			○		○			○
○		一般常識	社会人として使われる言葉遣いや漢字を総合的に学習するとともに、文章の構成を基本に則って考えをまとめ表現してみる。	1・2通	60			○		○			○
合計				13 科目		1,770単位時間(単位)							

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業までに履修する授業時間数は、1,770時間以上である。(学則第8条)		1学年の学期区分	2期
授業科目の成績評価に基づいて、校長が課程修了の認定を行う。(学則第24条)		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
- 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。