（別紙様式4）

令和5年10月20日

職業実践専門課程等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
大原簿記法律＆美容製菓専門学校　和歌山校	平成21年3月31日	田中　克実	〒　640-8341 （住所）　和歌山県和歌山市黒田88番地1 （電話）　073-475-8010
設置者名	**設立認可年月日**	**代表者名**	**所在地**
学校法人　大原学園	昭和54年4月1日	中本　毎彦	〒　101-0065 （住所）　東京都千代田区西神田1丁目2番10号 （電話）　03-3292-6266

分野	認定課程名	認定学科名	専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度
衛生	衛生関係専門課程	製菓学科	平成27(2015)年度	－	平成27(2015)年度

学科の目的	本学科は、教育基本法及び学校教育法に基づき、衛生関係並びにビジネスに関する教育を施し、人格の陶冶を行い、もって有為な産業人を育成することを目的とする。
学科の特徴（取得可能な資格、中退率　等）	取得可能な資格：製菓衛生師 中退率：5.9%（令和4年5月1日時点における在学者17名、令和5年3月31日時点における在学者16名）

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	※単位時間、単位いずれかに記入	1,700 単位時間	810 単位時間	0 単位時間	1,110 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			－ 単位	－ 単位	－ 単位	－ 単位	－ 単位	－ 単位

生徒総定員	生徒実員(A)	留学生数（生徒実員の内数）(B)	留学生割合(B/A)
64 人	24 人	0 人	0 %

就職等の状況

■卒業者数（C）	10	人
■就職希望者数（D）	9	人
■就職者数（E）	9	人
■地元就職者数（F）	4	人
■就職率（E/D）	100	%
■就職者に占める地元就職者の割合（F/E）	44	%
■卒業者に占める就職者の割合（E/C）	90	%
■進学者数	0	人

■その他

アルバイト・家事手伝い1名

（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）

■主な就職先、業界等

（令和5年度卒業生）

㈱カワ、㈱ロイヤルホテル、㈱総本家駿河屋、㈱ホテルオークラ神戸等

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

当該学科のホームページURL

https://www.o-hara.ac.jp/osaka/senmon/school/wakayama_boki/

企業等と連携した実習等の実施状況（Ａ、Ｂいずれかに記入）

（Ａ：単位時間による算定）

総授業時数	1,700 単位時間
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	210 単位時間
うち企業等と連携した演習の授業時数	0 単位時間
うち必修授業時数	210 単位時間
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	210 単位時間
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	0 単位時間
（うち企業等と連携したインターンシップの授業時数）	210 単位時間

（Ｂ：単位数による算定）

総授業時数	－ 単位
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	－ 単位
うち企業等と連携した演習の授業時数	－ 単位
うち必修授業時数	－ 単位
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	－ 単位
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	－ 単位
（うち企業等と連携したインターンシップの授業時数）	－ 単位

教員の属性（専任教員について記入）

① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者	（専修学校設置基準第41条第1項第1号）	0 人
② 学士の学位を有する者等	（専修学校設置基準第41条第1項第2号）	1 人
③ 高等学校教諭等経験者	（専修学校設置基準第41条第1項第3号）	0 人
④ 修士の学位又は専門職学位	（専修学校設置基準第41条第1項第4号）	0 人
⑤ その他	（専修学校設置基準第41条第1項第5号）	0 人
計		1 人

上記①～⑤のうち、実務家教員（分野におけるおおむね５年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定）の数	0 人

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

①卒業生の主な就業先である菓子製造・販売施設と連携して教育課程の編成を行うことにより、専門的かつ実践的な知識・技術を修得した即戦力となる人材を育成する。
②製菓分野における学修の中心となる実習の技術知識、接客スキル、その他ビジネススキル等の教育内容に関して、教育課程編成委員会を通じて常に業界の最新の情報を反映させる。
③上記①、②により編成された授業科目、内容が実践習得されているかどうか、教育課程編成委員による実践的視点で評価を受け、課題を浮き彫りにする事で、教育の質の確保ならびに更なる教育の質向上に活用する。
④当学園の教育課程の編成は一部の学科を除き学園本部が統括している。そのため教育課程編成委員会も各分野ごとに各校共通の組織を設置する。

（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
①位置付けについて
教務部（課）の上位に教育課程編成委員会を設置し、企業等からの提言を参考にして本校の教育課程編成について協議策定するための機関として位置付ける。また、委員会での協議結果は大原学園教育本部に提出し、大原学園全校の教育課程編成にも活用していく。
②意思決定の過程について
（ア）学科の目的に基づき予め学内において現状の課題等を明確にした上で、教育課程編成委員会に提言を求める。
（イ）委員会では企業等からの意見を参考に次年度以降の教育課程編成に関する改善案を策定する。
（ウ）委員会での協議内容は学園教育本部に提出し、学園全校の教育課程編成にも活用していく。
（エ）教育課程編成委員に教育現場の責任者である校長･教務部長･教務課長が参加することで、企業等の委員から提示された課題、改善提案を速やかに次年度以降の教育課程（授業科目･内容･手法）の編成に反映させることができる。

（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
三鬼　恵寿	和歌山県洋菓子協会	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	①
橋本　憲司	株式会社　菓乃輪	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
田中　克実	大原簿記法律&美容製菓専門学校和歌山校　校長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	―
太田　史巳充	大原簿記法律&美容製菓専門学校和歌山校　部長代理	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	―
吉本　卓真	大原簿記法律&美容製菓専門学校和歌山校　課長補佐	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	―
栗山　佳奈	大原簿記法律&美容製菓専門学校和歌山校	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	―
松本　健二	大原簿記法律&美容製菓専門学校和歌山校	令和5年4月1日～令和6年3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、11月）

（開催日時（実績））
第1回　令和4年8月4日　16:40～17:20
第2回　令和4年11月17日　16:20～17:20
第1回　令和5年8月3日　16:40～17:20

(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
※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。
①短期計画
(ア)カフェ専攻2024年度新設予定
通年ではなく短期集中的に、広く概要を知る形により、興味を持ち深堀りしたい学生が個別の時間を用い自主的に行わせる程度で良い。
(イ)2学年合同のHRや実習授業を行う
自分の作品をプレゼンする機会を設けると良い。
②中・長期計画
(ア)サービス・販売・放送など実務に直結している授業内容拡充
百貨店等のお中元センターなどでのアルバイト経験が効果的。
(イ)利益や原価管理など係数感覚に注視したビジネススキルの育成
伝票を開示し、原価を学習させる。その際、シリカゲル、ガス袋、表示シール、包装するのにかかった時間(人件費)も含めた原価を計算する授業を実施してほしい。

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
①学校又は学生住居地近郊の製菓製造・販売施設において受入指導体制が整っており、実習及び見学の実績のある施設、または、学生の実習受け入れの実績がある施設を選定している。
②企業等との連携による実習・演習を通じて学生のより実践的な知識・思考・技術の修得と、社会人としての意識改革を実現する。
③企業等から実習・演習の授業内容、手法に関して具体的な助言を仰ぎ、学生の知識・技術の修得状況に対して実践で活かせるレベルか否かを企業等の実務の視点から評価を仰ぐ。

(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
店舗運営実務の授業運営に関して企業等と協定書を締結、打合せを行い、下記の4点について講義内容の質向上のために連携している。
① 実習授業内容構築へのサポート
② 当該実習授業における評価ポイントの確認
③ 授業方法に関する教員への指導
④ 学生の学修習熟状況の評価

(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
店舗運営実務	実際の菓子製造・販売施設での実習を経て、現場での業務内容を理解するとともに、現場で必要とされる知識・技術・マナーを身に付けることを目的とする。	ダイワロイヤル株式会社 ボナペティヤナギヤ 株式会社カワ

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
専門的かつ実践的な知識・技能を有し即戦力となる人材を育成するためには、教員一人ひとりが常に実務に関する最新の知識を持ち、指導スキルを身につけなければならない。そのために以下のとおり教員研修の環境を整える。
「大原学園　教職員研修規程」の目的に定めるとおり、教職員が専攻分野に関する知識・技能・企画力・判断力等を高めるための環境を整備し、所属長の指示または本人の意思により、公平に研修等を受講する機会を与えるものとする。校内、校外において、学園が企画する研修は以下のとおり。
①教育課程編成委員会に参画する企業等から講師を派遣した実践的な知識・指導スキル研修
②大学教授等専門分野に特化した講師として招いた研修会の実施
③学内に設置される附帯教育講座を利用しての自己啓発

(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:　最新の菓子等の新技法　　連携企業等: 和歌山県洋菓子協会
期間:　令和4年9月28日　　対象: 製菓学科教員
内容　日本洋菓子協会連合会技術委員による最新の菓子等を中心に新技法や新解釈を交えたデモンストレーション

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:　学校の先生が行う、不登校の子どもとの人間関係づくり　　連携企業等: 和歌山県教育カウンセラー協会
期間:　令和4年11月26日　　対象: 和歌山校職員
内容　不登校の子供に対する接し方、対応について

（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：　チョコレートを使った洋菓子、チョコレートのピエスモンテ講習会　　連携企業等：和歌山県洋菓子協会
期間：　令和5年9月27日　　対象：製菓学科教員
内容　chocolaterie HISASHI小野林　範氏シェフによる製菓新技法講習会

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：　教育現場でのカウンセリングについて　　連携企業等：和歌山県教育カウンセラー協会
期間：　令和5年11月頃　　対象：和歌山校職員
内容　教育現場でのカウンセリング手法、注意点の説明

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
当学園の教育理念は、学生に対して資格取得教育、実務教育を施し、人格の陶冶を行い、有為な産業人を育成することである。この教育理念に基づき実践的な教育が実現出来ているか、また、その教育を実現するために必要な環境が整っているかについて、学校関係者評価委員を設置して下記に示す評価項目から評価する。課題の残る評価結果については、課長職以上の管理職より改善計画を策定し、次年度以降の学校運営に反映させ改善を図る。

（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理念・目的・育成人物像は定められているか。 ②学校の特色はなにか。 ③学校の将来構想を抱いているか。
（2）学校運営	①運営方針は定められているか。 ②事業計画は定められているか。 ③運営組織や意思決定機能は効率的なものになっているか。 ④人事や賃金での処遇に関する制度は整備されているか。 ⑤意思決定システムは確立されているか。 ⑥情報システム化等による業務の効率化が図られているか。
（3）教育活動	①各学科の教育目標、育成人材像は、その学科に対応する業界の人材ニーズに向けて正しく方向づけられているか。 ②修業年限に対応した教育到達レベルは明確にされているか。 ③カリキュラムは体系的に編成されているか。 ④学科の各科目は、カリキュラムの中で適正な位置づけをされているか。 ⑤キャリア教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法などが実施されているか。 ⑥授業評価の実施・評価体制はあるか。 ⑦育成目標に向け授業を行なう事ができる要件を整えた教員を確保しているか。 ⑧成績評価・単位認定の基準は明確になっているか。 ⑨資格取得の指導体制はあるか。
（4）学修成果	①就職率（卒業者就職率・求職者就職率・専門就職率）の向上が図られているか。 ②資格取得率の向上が図られているか。 ③退学率の低減が図られているか。 ④卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか。
（5）学生支援	①就職に対する体制は整備されているか。 ②学生相談に関する体制は整備されているか。 ③学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか。 ④学生の健康管理を担う組織体制はあるか。 ⑤課外活動に対する支援体制は整備されているか。 ⑥学生寮等、学生の生活環境への支援は行なわれているか。 ⑦保護者と適切に連携しているか。 ⑧卒業生への支援体制はあるか。

(6)教育環境	①施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されているか。 ②学外実習、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか。 ③防災に対する体制は整備されているか。
(7)学生の受入れ募集	①学生募集活動は、適正に行なわれているか。 ②学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか。 ③入学選考は適正かつ公平な基準に基づき行なわれているか。 ④学納金は妥当なものとなっているか。
(8)財務	①中長期的に学校の財政基盤は安定しているといえるか。 ②予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか。 ③財務について会計監査が適正に行なわれているか。 ④財務情報公開の体制整備はできているか。
(9)法令等の遵守	①法令、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか。 ②個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか。 ③自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか。 ④自己点検・自己評価結果の公開はしているか。
(10)社会貢献・地域貢献	①学校の教育資源や施設を活用した社会貢献を行なっているか。 ②学生のボランティア活動を奨励、支援しているか。
(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

学生の社会適応能力についての意見を頂戴し、単なる資格取得のみならず、実務を意識した教育を行い、座学と実学の両方を修得するための指導を取り入れる。また、全員参加の学校行事、クラブ活動やボランティア活動などの社会貢献活動を通じてコミュニケーション力の向上に向け改善を行っている。

(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
市耒　利行	青山商事株式会社	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
木村　倫也	ホテルアバローム紀の国	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
二宮　竜太	ホテルアバローム紀の国	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
小坂　千寿	株式会社　アスクビューティー	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
楠本　涼太	税理士法人くらしあす	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
杉本　篤史	杉本公認会計士事務所	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
辻　昭憲	A＆T司法書士事務所	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
橋本　憲司	株式会社　菓乃輪	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
阪本　成生	株式会社　仁インターナショナル	令和5年4月1日～令和7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.o-hara.ac.jp/about/hyoka/

公表時期:　令和5年10月20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

①実践的な職業教育における成果を広く周知することにより、入学希望者の適切な学習機会選択に資すること。そのために、学校関係者評価結果も含めて教育活動の状況や課題など学校全体に関する情報を分かりやすく示すこと。

②また、上記①により企業等との連携による教育活動改善を活発にし、社会全体の信頼に繋げていくこと。

③情報の公表を通じて学校の教育の質の確保と向上を図ることを目的とする。

（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	①概要　②教育方針　③沿革
（2）各学科等の教育	①入学定員　②受入方針　③進級の認定　④卒業の認定　⑤称号の付与　⑥目標とする試験　⑦主たる試験の合格実績　⑧卒業生の進路
（3）教職員	①教職員数　②教職員の専門性
（4）キャリア教育・実践的職業教育	①キャリア教育　②実習・実技等　③就職支援等
（5）様々な教育活動・教育環境	①学校行事　②課外活動
（6）学生の生活支援	①完全担任制　②就職教育
（7）学生納付金・修学支援	①学生納付金　②奨学金、学費減免等
（8）学校の財務	学園の財務状況公開
（9）学校評価	学校関係者評価結果
（10）国際連携の状況	留学生の受入
（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.o-hara.ac.jp/about/hyoka/

公表時期：　令和5年10月20日

授業科目等の概要

	（衛生関係専門課程 製菓学科）																
	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	
1	○			衛生法規	製菓衛生師法をはじめ、食品を扱う職業人にとって特に必要な食品衛生法、更に健康志向の高まりの中で知識として持っておかなければならない健康増進法、地域保健法等についても学習をする。また、独立開業時の法的手続きなど、実践的な知識も修得する	1前	30	1	○			○		○		
2	○			公衆衛生学	健康を確保し生命を守るために国や地方公共断代がどのような取り組みをしているかについて学習する。また、菓子製造施設においても、衛生管理や従業員の健康管理が必須となることから、現場においての安全衛生の理解についても深める	1後	60	2	○			○		○		
3	○			食品学	食品の細かい分類から成分、保存方法や加工方法に至るまで幅広く学習する。また、国内の食糧事情についても触れ、これに伴い世界の食糧問題や地域環境問題についても理解を深める	1後	60	2	○			○		○		
4	○			食品衛生学	製造・販売から、商品がお客様の口に入るまでの過程に関わる健康危害の要因と、その防止方法について学習する。製菓衛生師として大きく関わってくる食中毒を中心に、安全で安心な食品を提供するための知識や責任感といったプロ意識も同時に身に付ける	1通	120	4	○			○		○		
5	○			栄養学	人体を構成している栄養素の働きに加え、消化吸収や代謝など栄養素が人体に取り込まれるに至るまでを学習する。また、食生活と病気の関係など、実生活においての健康保持・増進のための正しい知識を得る	1前	60	2	○			○		○		
6	○			社会	菓子の歴史や食生活における菓子の意義について学習する。また、流通や販売・労務管理について学習をすることにより、菓子・パン店の独立開業に必要な知識を身に付けるとともに、顧客ニーズの分析とそれに応じた新規商品の開発など、実際の経営に必要な知識も修得する	1前	30	1	○			○		○		
7	○			製菓理論	製菓・製パンの技術を学習するにあたり、事前知識の修得として原材料の細かい分類や成分、その働きについて学習する。これらをしっかりと理解することで、感覚的な技術ではなく理論的な技術の向上を図ることを目的とする	1通	90	3	○			○		○		
8	○			基礎実習	洋菓子・パン・和菓子の業務用機材や調理器具の取り扱い方法をはじめ、製菓・製パンの基礎となる部分についての知識と技術を修得する	1通	180	6			○	○		○	○	

9	○			専門実習	基礎実習で身に付けた知識や技術を基に、更なる技術の修得を目指す	1通	300	10			○	○		○	○	
10	○			応用実習	基礎実習・専門実習で身に付けた知識や技術を基に、技術コンテストへの出品や創作菓子の作成などハイレベルな技術の修得を目標とする	2通	420	14			○	○			○	
11	○			店舗運営基礎	電話接遇マナーを通じ、ビジネスマナーを理解し実践できるようにする	1後	30	1			○	○		○		
12	○			店舗運営実務	菓子製造・販売店舗での職務理解を目的とし、連携店舗で現場実習を行う。また、実習を有意義なものにするため、実習前後の指導についても行う	2通	210	7			○	○	○		○	○
13	○			店舗運営応用	社会人として働くうえで必要なビジネススキル、PCスキルを身に着ける	2通	90	3			○	○	○		○	
14	○			職業実践演習	社会に出るにあたって必要となるビジネスマナーをはじめ、菓子製造・販売店舗で必要な接客マナーについても学習する	2通	210	7		○		○		○	○	
15	○			職業実践概論	製菓衛生師試験の対策と就職活動に向けての準備を行う	1後	30	1	○			○		○		
合計					15　科目			64 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：	卒業の認定は、修業年限以上在学し、1700時間以上を履修し、かつ定められた授業科目及び単位数（62単位）を修得し、卒業審査に合格した者について、校長が行う。	1学年の学期区分	2 期
履修方法：	学業成績は、授業科目ごとに行う定期試験のほか、授業科目により中間試験や授業内に行う効果測定、課題の提出により評価する。なお、本校において必要と認めた場合に限り、追試験または再試験を行うことがある。追試験は事故等やむを得ない理由により試験を受験しなかった者に対して行う。再試験は試験等受験の結果、不合格になった者に対して実施する。 また、学業成績の判定は、秀、優、良、可、不可の5種をもってこれを表し、秀は90点以上、優は80点以上、良は70点以上、可は60点以上、不可は60点未満とし、秀、優、良、可を合格、不可は不合格とする。 授業科目の成績は、前項の5種で表すと共に、それぞれの評価に対して、別に定める基準によりＧＰ（Grade-Point）を与える。	1学期の授業期間	22 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。