（別紙様式4）

令和8年9月2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
広島製菓専門学校	平成12年3月30日	古澤　宰治	〒　730-0812 （住所）　広島県広島市中区加古町1-19 （電話）　082-248-8777
設置者名	**設立認可年月日**	**代表者名**	**所在地**
学校法人古沢学園	昭和62年3月17日	古澤　宰治	〒　730-0811 （住所）　広島県広島市中区中島町9-11 （電話）　082-247-3700

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	衛生専門課程	洋菓子科（パティシエコース）	平成14（2002）年度	-	平成26（2014）年度

学科の目的	幅広い実習と講義を通して、「現場力」を身につけ、2年間で基礎から応用までしっかり学ぶことが目的である。
学科の特徴（主な教育内容、取得可能な資格　等）	毎日の実習を繰り返すことでプロの仕事を身体で覚え、パティシエとしての知識と技術を修得する。広島県知事指定　製菓衛生師（国家資格）試験を、2年次（在学中）に受験する。その他、色彩検定を1年次に3級、2年次に2級の取得を目指す。

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	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間
		93 単位	32 単位	7 単位	54 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）	中退率
140 人	50 人	0 人	0 %	0 %

就職等の状況

■卒業者数（C）：	28	人の内数
■就職希望者数（D）：	27	人の内数
■就職者数（E）	22	人の内数
■地元就職者数（F）：	16	人
■就職率（E/D）：	81	%
■就職者に占める地元就職者の割合（F/E）	73	%
■卒業者に占める就職者の割合（E/C）	79	%
■進学者数	0	人

■その他

（令和　　7　年度卒業者に関する令和7年5月1日時点の情報）

■主な就職先、業界等

（令和6年度卒業生）

ホテル・個人店・工場

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

www.furusawa.com/seika

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	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	単位時間
うち企業等と連携した演習の授業時数	単位時間
うち必修授業時数	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	単位時間
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	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）	単位時間

（B：単位数による算定）

総単位数	97 単位
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数	3 単位
うち企業等と連携した演習の単位数	1 単位
うち必修単位数	93 単位
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数	3 単位
うち企業等と連携した必修の演習の単位数	1 単位
（うち企業等と連携したインターンシップの単位数）	4 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）	4 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）	0 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）	2 人
計		6 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

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や企業等（業界）からの意見を取り入れ、より実践的な教育に結びつけ、業界を担う人材育成を行なう。

（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

本学園の建学の精神である「心技一体」に基づき、より効果的な職業教育の改善を具体的に実施するため、企業と学校が密接かつ組織的な連携をとり、教育課程委員会を設置する。
年2回の会議（必要に応じて2回を超えて行うことができる）において、企業からの意見・提案などをいただき、可能な限り具体的な科目（カリキュラム）内容を改善する。
具体的には、実践的な内容にするために、重要性の高いものは、より詳しく、より新たに加えなければならない内容は取り入れるなど、企業や業界の現状に即した効果的な内容を討論・提言する。
提言された内容は、教育会議等において、教育内容を検討し授業内容に取り入れる。カリキュラムにかかわる内容で、何らかの変更が必要とする場合には、理事会に図り、変更を行なう。

（3）教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和8年7月1日現在

名　前	所　　属	任期	種別
礒辺　和孝	一般社団法人広島県洋菓子協会会長 ドルセ洋菓子店オーナー	令和8年4月1日～令和10年3月31日（2年）	①
栗栖　一典	一般社団法人広島県洋菓子協会副会長 株式会社　ボストン（洋菓子店）代表取締役	令和7年4月1日～令和9年3月31日（2年）	③
畝　康郎	パティスリーレクール　オーナーシェフ	令和7年4月1日～令和9年3月31日（2年）	③
古澤　宰治	広島製菓専門学校　校長	令和7年4月1日～令和9年3月31日（2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）
委員会の開催は、概ね3月と６月の年２回実施する。

（開催日時（実績））
第１回　令和 8年　5月　１３日（水）
第２回　令和 8年 8月 21日（金）

（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。
【技能五輪の活動について】
基本的に、技能五輪への参加については、今後も継続する。参加の目的は、学生の技術、技能並びにチャレンジ精神の学びの場とすることと共に、教員の技術向上とノウハウの蓄積を通じて、学校全体に対して授業並びに授業外での教育効果の繁栄を目指している。
これは、基本的に継続している考え方であり、今後も本質は変わらないと考えている。参加学生の努力をしている姿は他の学生の模範になっている。
また、この様な活動は、企業への就職後にも大きく影響しており、特に参加した学生への企業評価は高い。
【企業が求める人材像について】
技術のみならず、挨拶や振る舞いについて、実習中の授業や課外活動を通じて身につき、理解できるようにしている。また、本校では身だしなみについてしっかりと指導しているが、近年の入学者の思考と一部乖離している部分も生じていると実感している。企業での考え方に応じて今後の課題として継続的に考えていきたい。企業としては、それぞれの企業（お店のオーナー）の考え方によって異なると思われる。非常に意見の分かれるところである。いずれにしても、学生のニーズを重視するのも良いが、本質的な部分を見誤らないでほしいとの意見がある。お菓子業界、飲食業界に関わらず、全ての業界でそれぞれの特徴と厳しさ、喜びがあると思う。それらをしっかりと理解して学んで社会に出てほしい（意見）。
これらの指導的な部分は、状況を見定め継続的に考えていく。
【製菓製パン祭について】
基本的に、学生の作品について非常にレベルが高いと思っている。勿論、レベルの幅はあるかもしれないが、一つの作品として今後も力を入れてほしい（授業での指導）。
学生の作品もレベルの幅はあるかもしれないが、それぞれが努力していることは評価に値すると思っている。引き続きボトムアップが図れるよう取り組んでいきたい。また、マジパン細工に関しては、全国的な流れと比べると賛否は分かれると思うが、お菓子作りの本質を考えながら進めて行きたい。
【カリキュラムの内容について】
カリキュラムの多くは製菓衛生師の内容であるが、実習面では特に、基礎的な内容から応用までをしっかりと身につける内容としている。しかし、時代の変化や学生の興味、関心を重視しつつ、明るく授業に取り組んでいく工夫をしてほしい。
年度はじめに、過去を振り返り、必要に応じて更新しており、現状を鑑み対応（変更）し効果的な授業になっている。
【その他】
研修等の活動については、コロナ禍で中断、大きく変更している事柄が多い。コロナ禍の長期化で、在学生にコロナ前の状況を体験している学生がいなくなっている。その為、部分的に伝統や文化が継承されていないのは否めない。コロナ禍前に単純に戻すことが良い事ばかりではないと思われるので、新たな内容を構築する必要がある。令和６年度は模索しながらの活動となるが、徐々に目的と学生の状況に合った活動をしたい。

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
学校内での実習の振り返りや集大成として、実際の現場でのインターンシップとして位置づけ、実践力を身につけることを目的とする。
また、実際の現場での仕事を通じて、働くことの難しさ、困難さを知ると共に、仕事の重要性ややりがいを探求する。
職場のプロによる学内実習は、実際に商品として製造する菓子を中心に、実践力を身につける。これらの企業等として行う実習を通じて、学生が実践的な技術力を身につけると共に、社会人、職業人として気質の習得を目指す。

（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
1年を通じて職業のプロによる学内学習を行う。複数のパティシエ（菓子職人）やパン職人により2週間に1回程度実施する。主には実際にお店で商品として製造されている内容で、製造技術の実践や職業人として必要な気質を修得する。
さらに12月の約2週間、校外学習（インターンシップ）を菓子製造業販売店等で行う。菓子製造の仕事を行ない、職業観を身につける。できるだけ企業内で現状の仕事に従事できるよう、配慮する。契約している講師による実習内容は、現在、店舗などで商品化されているような実践的な内容にしている。さらに、現場（市場）に基づいた必要不可欠な基礎技術も取り入れている。
インターンシップの場では、当該学生が日々の日報を作成し、店舗のオーナー（責任者）に確認して、学生の学修に反映できるようにしている。

（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	企業連携の方法	科目概要	連携企業等
製菓理論及び実習（１年次）	２．【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	原材料の組み合わせや割合、生地との関係を体系的に学ぶ.（製菓製造全般）また、基礎技術の向上を目指す	スイートキッチン　アナナス Sucree Labo L'OASIS Patisserie IMAGE ドルセ洋菓子店 お菓子処旭堂　総数15
製菓理論及び実習（２年次）	２．【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	味・食感・形などの変化の科学的理論を学ぶ	スイートキッチン　アナナス Sucree Labo L'OASIS Patisserie IMAGE ドルセ洋菓子店 お菓子処旭堂　総数15

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

教員の技術力は、学内におけるOJT等によって向上を図っているが、めまぐるしい社会変化や技術進歩、流行などに迅速に対応しづらく、腐敗化しがちなので、企業等との連携によって、教員に対する研修、研究を行う。よって、技術力等の腐敗化を防ぎ、実社会（業界）の技術水準を満たすことによって、学生にフィールドバックし、教育の質の向上に努める。

専門分野における実務に関する研修会として、毎年開催されている、広島県洋菓子協会主催の技術講習会に教員を派遣する。また、年間複数回実施されている実績のある、その他業界団体及び企業による技術講習会に参加する。

【根拠となる規定】

広島製菓専門学校教務規定　第12条「教員の研修について」

広島製菓専門学校　教員研修規定

（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：	製菓技術講習会（Zoomを使った遠隔講習）	連携企業等：	全国製菓衛生師養成施設協会
期間：	令和8年8月4日（水）	対象：	製菓製造技術者（教員）
内容	教員が提案する実習の進め方と配合・工程など		

研修名：	ジャパンケーキショー東京見学	連携企業等：	一般社団法人日本洋菓子協会連合会
期間：	令和7年10月14日（水）～16日（木）	対象：	製菓製造技術者（教員）と学生
内容	洋菓子コンテストの開催（日本最大級）マジパン細工・バタークリーム仕上げ作品、飴細工などの出品者の作品展示の見学など		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	製菓技術講習会（Zoomを使った遠隔講習）	連携企業等：	全国製菓衛生師養成施設協会
期間：	令和8年8月4日（水）	対象：	製菓製造技術者（教員）
内容	教員が提案する実習の進め方と配合・工程など		

研修名：	株式会社アプラノス　朝田　晋平氏特別講義（授業）	連携企業等：	株式会社アプラノス
期間：	令和8年6月17日（水）～18日（木）	対象：	製菓製造技術者（教員）と学生
内容	ムース・焼き菓子を中心に、これまでの経験や技術の指導を行っていただく		

（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：	製菓技術講習会（Zoomを使った遠隔講習）	連携企業等：	全国製菓衛生師養成施設協会
期間：	令和8年8月4日（水）	対象：	製菓製造技術者（教員）
内容	教員が提案する実習の進め方と配合・工程など		

研修名：	ジャパンケーキショー東京見学	連携企業等：	一般社団法人日本洋菓子協会連合会
期間：	令和8年11月4日（水）～6日（金）	対象：	製菓製造技術者（教員）と学生
内容	洋菓子コンテストの開催（日本最大級）マジパン細工・バタークリーム仕上げ作品、飴細工などの出品者の作品展示の見学など		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	株式会社アプラノス　朝田　晋平氏特別講義（授業）	連携企業等：	株式会社アプラノス
期間：	令和8年6月17日（水）～18日（木）	対象：	製菓製造技術者（教員）と学生
内容	ムース・焼き菓子を中心に、これまでの経験や技術の指導を行っていただく		

研修名：　教職員研修　　連携企業等：　広島県専修学校各種学校連盟

期間：　令和８年年８月26日（水）～28日（金）　　対象：　教員

内容　　専門学校で始める特別支援教育　-困難を抱える学生への理解と支援研修-

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

・自己点検、自己評価の結果を公表し、浄化結果に対する意見を素直に受け、運営の全般について改善および発展に繋げる。
・教育の質の保証・向上を図り、就職率や国家資格・検定合格率の向上を達成させる。

（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	・学校の理念・目的や育成人人材像は求められているか ・教育理念や目標は、学生や保護者、関係団体に周知しているか ・学校における職業教育の特色は何か ・社会のニーズを踏まえた将来構想を抱いているか
（２）学校運営	・目的に沿った運営方針や事業計画が策定され、有効に機能しているか ・業務分掌は適切な内容か ・情報システム化による業務の効率化が図られているか ・人事給与規定は整備されているか ・総務、財務等の組織整備の意思決定システムが整備されているか
（３）教育活動	・教育課程の編成・方針等が策定されているか ・教育方法の工夫・開発が実施されているか ・教職員の指導力や資質向上に努めているか ・関連分野企業と提携した職業教育カリキュラムの設定や見直しが実施され、教育や評価が適正に行われているか
（４）学修成果	・資格取得率・就職率の向上が図られているか ・退学率の低減が図られているか ・卒業生・在校生の社会的活躍等を把握、評価しているか ・卒業後のキャリア形成効果を把握し、教育改善に役立てているか
（５）学生支援	・進路・就職に関する体制は整備されているか ・学生相談に関する体制は整備されているか ・学生の健康相談、管理を担う体制はあるか ・保護者との連携は適切か ・高等学校等の連携による職業教育取り組みを行なっているか
（６）教育環境	・施設・設備は教育に十分対応できるよう整備されているか ・自主練習などに対応できる環境が整備されているか ・インターンシップや海外研修など、学内外での教育体制を整備しているか
（７）学生の受入れ募集	・高等学校への情報提供は適切で、適正な募集活動が行われているか ・学生納付金は、妥当なものといえるか
（８）財務	・中長期的に学校の財務基盤は、安定しているといえるか ・予算・収支計画は、有効かつ妥当なものとなっているか ・財務について、会計監査を適正に行っているか ・財務情報公開の体制準備はできているか

（９）法令等の遵守	・法令および設置基準が遵守され、適正な運営がなされているか ・個人情報保護法の対策をとっているか
（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

入学生の減少（他の専門学校も同様）及びオープンキャンパス等の取り組みについて

入学生の減少の対策として、オープンキャンパスの充実を図る予定である。新型コロナウイルス感染症の５塁への変更においても、「学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル」に基づいた対策を講じながら、入学者の確保に向けて実施をしている。授業に関しても、これまで通り感染防止をとりながらできるだけ対面での授業を行い、効果的な教育活動を行う。

（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
栗栖　一典	一般社団法人　広島県洋菓子協会副会長　㈱ボストン代表取締役	令和7年4月1日～令和9年3月31日（2年）	企業等委員
品川　喜幸	品川製菓㈱　代表取締役	令和7年4月1日～令和9年3月31日（2年）	企業等委員
畝　康郎	パティスリーレクール　オーナーシェフ	令和7年4月1日～令和9年3月31日（2年）	卒業生
松岡　正和	セゾンドブロッサム　オーナーシェフ	令和7年4月1日～令和9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（　　）

URL：　www.furusawa.com/seika

公表時期：　開催後、1か月以内に公表する。自己点検・自己評価・財務は各年度の7月までに公表する。

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

学校関係者からの評価にとどまらず、企業等の密接な関係をより深め、学校の状況理解していただくため、情報提供が必要である。

（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	・校長名、所在地、連絡先 ・各学科の特色、方針 ・施設・設備等
（２）各学科等の教育	・入学者に対する受け入れ方方針及び各学科の定員数 ・カリキュラム ・進級及び卒業の要件 ・学習の成果として目指す、資格取得、合格を目指す検定等 ・卒業生の進路、主な就職先
（３）教職員	・教職員の組織、教員の専門性（所属）
（４）キャリア教育・実践的職業教育	・キャリや教育への取り組み ・実習・実技の取り組み状況 ・インターンシップの取り入れ ・就職支援等への取り組み支援

（５）様々な教育活動・教育環境	・学校行事への取り組み状況 ・部活動・放課後等の自主練習における、実習室使用状況 ・コンテストへの取り組み状況
（６）学生の生活支援	・学生寮の内容 ・生活上の諸問題（中途大学・メンタルケア）の状況及びそれに対する学校の対処や指導の状況
（７）学生納付金・修学支援	・学生納付金の取り扱い（金額・納入金額・時期など） ・入学金減免、学生住居居住費補助制度の内容
（８）学校の財務	・事業報告書、資金収支計算書の状況 ・貸借対照表、監査報告書の状況等
（９）学校評価	・自己点検、自己評価の結果 ・学校関係者評価の結果 ・評価結果をふまえた改善方策
（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

（ホームページ）・ 広報誌等の刊行物 ・ その他（ ））

URL： www.furusawa.com/seika

公表時期： 毎年9月末までには公表する

授業科目等の概要

	(衛生専門課程 洋菓子科(パティシエコース))																
	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	衛生関連法規と衛生組織について	1通	40	1	○			○		○		
2	○			公衆衛生学	生活習慣病や感染症など健康の大切さ	1通	120	4	○			○		○		
3	○			食品学	食品成分が身体に与える影響など	1通	60	2	○			○		○		
4	○			食品衛生学	食品衛生法及び添加物、食中毒など、具体的な規定	1通	160	5	○			○		○		
5	○			栄養学	各栄養素の働きや、健康な食生活を送るための食事メニュー	1通	60	2	○			○		○		
6	○			社会	洋菓子店や飲食業界など、ショップ経営における知識を身につける	1通	60	2	○			○		○		
7	○			製菓理論及び実習	原材料の組み合わせや割合、生地との関係を体系的に学ぶ(製菓製造全般)また、基礎技術の向上を目指す	1通	680	22	△	△	○	○		○		○
8	○			デザイン・カラーコーディネイト	お菓子を美しく仕上げるための考え方や、ラッピングやポップなど演出方法	1通・2通	180	12	○	△	○	○		○		
9	○			製菓理論及び実習	味・食感・形など変化の科学的理論	2通	960	32	△	△	○	○		○		○
10	○			製菓衛生師試験対策	1年間の学習の総まとめとともに、国家試験製菓衛生師の試験を合格できるだけの学力を身につけることを目的とする.	2前	60	4	△	○		○		○		
11		○		デザイン・カラーコーディネイト	お菓子を美しく仕上げるための考え方や、ラッピングやポップなど演出方法	2通	60	4	○	△	○	○		○		
12		○		外国語	レシピで使う材料をはじめ、お菓子づくりに必要な器具など名称及び会話	2通	60	4	○			○		○		
13	○			特別活動	主に、コミュニケーションなどの地域社会の一員としての能力を身につける事を目的とする。2泊3日の宿泊を伴う形式で春季に1回実施し、秋季に校内研修を3日間実施する	1通・2通	96	3		○			○	○		
合計					13 科目			2,536時数 97単位								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件:	1.各学科修業年限に達していること。 2.当該年度における出席率が90%以上であること。 3.当該年度における履修すべき授業科目の評定すべてに「不可」がないこと。 4.本校の主催する研修(特別教育活動含む)をすべて修了していること。 5.未納金がないこと。	1学年の学期区分	2 期
履修方法:	各科目、前期末・後期末試験を実施し、6割以上で合格とし、成績判定(優・良・可・不可)をおこなう	1学期の授業期間	21 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。