

## 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				
トライデント外国語・ホテル・ブライダル専門学校	昭和51年4月1日	坂本 直之	〒450-0002 名古屋市中村区名駅4-1-11 (電話) 052-582-1770				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地				
学校法人河合塾学園	昭和53年8月1日	河合 弘登	〒461-8611 名古屋市中村区今池1-5-31 (電話) 052-735-1600				
目的	ホテル・観光産業で求められる英語を実務・実用レベルまで習得させ、必要とされるビジネス能力、対人サービス能力も踏まえ、国際社会に貢献できるホスピタリティマインドに優れた人材育成を目的とする。						
分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
商業実務	商業実務専門課程	国際ホテル学科	平成25年文部科学大臣告示第3号	—			
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	1800	1440	690	210	0	0
単位時間							
生徒総定員	生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数			
80人	65人	5人	4人	9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 出席・成果物、小テスト・定期試験等による総合判定。全クラス第1講で担当講師より講義計画書配布説明実施			
長期休み	■学年始め: 4月1日 ■夏季: 7月20日～8月31日 ■冬季: 12月24日～1月7日 ■学年末: 3月19日～3月31日		卒業・進級条件	進級・卒業は当年次に30単位・27単位以上取得して、進級もしくは卒業判定会議で承認されること。			
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 個別、あるいは保護者同席での面談		課外活動	■課外活動の種類 ■サークル活動: 有			
就職等の状況	■主な就職先、業界等 名古屋東急ホテル ハイアットリージェンシー京都 帝国ホテル リゾートトラスト 浦安ブライトンホテル他 ホテル業界 ■就職率 <sup>※1</sup> : 100% ■卒業者に占める就職者の割合 <sup>※2</sup> : 87.5% ■その他 (平成27年度卒業者に関する平成28年3月31日時点の情報)		主な資格・検定等	レストランサービス検定 ホテルビジネス実務検定 サービス接客検定 実用英語技能検定 TOEICテスト 観光英検 秘書技能検定 国内旅行業務取扱管理者 旅程管理者			
中途退学の現状	■中途退学者 1名 平成27年4月1日 在学者 47名 (平成27年4月1日 入学者を含む) 平成28年3月31日 在学者 46名 (平成28年3月31日 卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更、体調不良、学業不適合 ■中退防止のための取組 個別面談、保護者会の実施、学費支援制度の導入						
ホームページ	URL: <a href="http://gaikokugo.trident.ac.jp/">http://gaikokugo.trident.ac.jp/</a>						

※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」の定義による。

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とする。

②「就職率」における「就職者」とは、正規の職員(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)をいう。

③「就職率」における「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」などを希望する者は含まない。

(「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ている。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、別科の学生は除いている。)

※2「学校基本調査」の定義による。

全卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「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う。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ない(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。)

## 1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針)

現在の英米語関連企業・協会における状況を把握し、最新の知識や技術を吸収し教育内容に反映していくことは、もちろん、学生への教授方法や仕事の進め方なども熟知したうえで実施するため、本校で開催する教育課程編成委員会においては、関連企業、業界団体からの要請、提言を聴取し、該当学科の教育運営に資することを目的とする。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成28年4月1日現在

名 前	所 属
村瀬 禎浩	(株)日本トータルアカデミー
大堀 貴弘	一般財団法人 日本ホテル教育センター
岩瀬 正明	名古屋鉄道(株)
山本 輝幸	(株)名鉄グランドホテル
島原 東	(株)ホテルグランコート名古屋
林 譲治	(株)インターナショナルレストランサービス

(開催日時)

第1回 平成28年8月23日 14:00～15:20

第2回 平成29年2月14日 14:00～15:15

## 2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

企業との連携による実習・演習等の科目においては、各分野で活躍されている講師を招き、ゼミ科目で企業の求める業務水準を現実的に体感させることを目的に設定する。疑似体験的な講義・演習を通じて、各分野の現場で日常使われている技術・知識を習得させる。評価については企業の現実の評価基準を確認しながら、常勤講師と相談のうえを実施していただく。社会人への準備として必要なキャリアデザイン、資格検定についても実績の高い企業と連携をし、有能な人材を社会に送り出す。また、こうした講義・演習全体を通じて、社会人基礎力を涵養していくことも合わせて目的に設定する。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
レストランサービス実務	日本の多くのホテルでは、ブライダル(婚礼)を含むバンケット(宴集會)が経営上の重要な柱となっている。ホテルの宴会部門の概要及びバンケット業務に関する実務知識とサービス技能を習得する。	ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋
宿泊サービス実務	ホテルの宿泊部門の概要及びハウスキーピング業務に関する実務知識とサービス技能を習得し、宿泊接客サービスの基本動作を身につける。	株式会社 ジェイアール東海ホテルズ
フロント実務	フロントサービス業務(ドアスタッフ、ベルスタッフ、クローク)に関する実務知識とサービス技能を習得し、宿泊接客サービスの基本動作を身につける。	株式会社 ジェイアール東海ホテルズ
キャリアデザイン	社会人として活躍するための重要な能力のひとつである「社会人基礎力」は2006年経済産業省から提案された。大学や専門学校などの高等教育機関のカリキュラムに導入され、一部企業では職員研修、評価制度などにも使用されてきている。本講座では、社会人基礎力を理解し、学科専攻に必要な各要素を入れながら、社会人として必要な基本スキルを自主的に身につけさせる。	有限会社畠山企画

### 3. 教員の研修等

専門学校教員として、自己の専門分野における最先端の知識・技術の習得のために、業務上一定の時間を費やすことを学校として求めている。研修等の諸規定に定められている通り、年度の当初に学科チーフと学科長、各教員で実施する研修についての年間計画を立案し1名あたり2～3回の研修を義務づけている。教員はそれらの研修を通じて各々が専門分野の知識向上に務めている。また、専門知識のみではなく、授業に関わる技術など教育力向上のための機会についても法人全体の課題として取り組んでいく。

### 4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成28年4月1日現在

名 前	所 属
渡辺 勝吉	ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋
野田 育子	有限会社Produce:I (元NHKアナウンサー)
丸山 茂樹	I.C.NAGOYA日本語学校
大野 勝蔵	愛知県商店街振興組合連合会 瑞穂通商店街振興組合
上福元 諭	ソニー生命保険株式会社
近藤 俊則	元郵船トラベル株式会社

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL: <http://gaikokugo.trident.ac.jp/>

### 5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL: <http://gaikokugo.trident.ac.jp/>

## 授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル学科) 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		
○			観光産業入門	観光を学ぶ意味から始め、観光の仕組みや様々な効果を、具体的に観光に携わる産業(旅行業、宿泊産業、交通運輸業)を柱に最新の動向や社会的および経済的な役割を学ぶ。	1前	30	1	○			○			○		
○			社会人基礎知識	自己管理、時間管理、自立、チームワーク、工程管理、コミュニケーション力、柔軟性、創造性、論理的思考力、批判的思考力など、さまざまな状況のもとで適用できるスキル、社会人に必要でかつ専門科目履修に欠かせない基本知識を習得する。ビジネスに関する基礎的な知識の理解、社会の一員としての心構えや考え方、ビジネスの諸活動に適切に対応する能力や目指す業界についての基礎的な知識を身につける。	1前	30	1	○			○			○		
○			ビジネスレター	新入社員に必要な知識や技術を学ぶ。特に社会人として仕事をする上で必要とされる様々な知識やノウハウを中心に理解・習得する。	2後	30	1	○			○			○		
○			外国語 (EC) I・II・III・IV	近年増加傾向にある外国人旅行者に適切に対応することを目的として、日常生活において英語でコミュニケーションできる基礎能力の習得から始め、ホテル業界に従事する者が接客の場で状況に応じた表現を正しく使える能力へと発展させる。講師はネイティブ・スピーカーで、「話す能力」の育成を中心においた授業を行う。 1年次より、より日常生活において英語でコミュニケーションできる能力を習得、さらに、ホテル業界に従事する者が接客の場で状況に応じた表現を正しく使える能力へと発展させる。	1通・2通	120	4	△	○		○			○		
○			接遇英会話 I・II	外国人旅行者に適切に対応するためにはサービス業、接客業に特有の英語表現を習得することが必要である。この授業では実際の場面を想定しながら、接客する側としてふさわしい英語表現方法を学ぶ。	1通	60	2	○	△		○				○	
○			英語検定対策 I・II	英語検定を取得する。また海外での仕事を希望する場合にそなえて、簡単な英会話ができるようにする。	1通	60	2	○			○			○		

(別紙様式4)

## 授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル学科) 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	
○			冠婚葬祭基礎知識	冠婚葬祭についての基礎を学び、卒業後のビジネスシーンでも困らないマナーを身につける。	1後	30	1	○			○			○	
○			外国語必修	「TOEIC」を中心にレベル分けクラスで実践的な英語を学習する。なお、外国人留学生には日本語能力講座を開講する場合がある。	2前	30	1	△	○		○			○	
○			アジア言語基礎Ⅰ・Ⅱ(中国語・韓国語)	近年ますます増える外国人旅行者に対して、特に需要が大きい「中国語」「韓国語」について、接客業務に必要な基礎的な語学およびその国の文化等を学習する。	2通	60	2	○			○			○	
○			インバウンド概論	ここで言う“インバウンド”とは訪日外国人旅行者のことで、将来は観光産業の主力ともなりうる本分野について、外国人をもてなすノウハウ、宿泊施設における対応、魅力ある旅行商品の開発、訪日者数の多い国別事情などを学ぶ。	2通	30	1	○			○			○	
○			プレゼンテーション演習	ビジネスにおけるプレゼンテーションの重要性を体得することを目的とする。また、聴衆の前でテーマによるプレゼンテーション(発表)をすることで、将来の自信につながるような個性あるスピーチ力(説得、納得させる話術)を身につける。	2通	30	1	△	○		○			○	
○			観光文化史	前期履修の「インバウンド概論」をさらに発展させ、増加する訪日外国人旅行者に対応すべく、国と国で大きく違う常識や、世界の国民性について知っておきたいことを学び、文化の違いについて認識度を高める。	2通	30	1	○			○			○	
○			サービストレンド	商品やサービスの流行は景気や世相を反映している。売れる商品とは何か？消費者に対するサービスのあり方に新しい手法は？消費の最前線を探ることは企業の利益につながるということを知り、新たなトレンドを考える。	2通	30	1	○			○			○	
○			キャリアデザインⅠ・Ⅱ・Ⅲ	学生自身がトライデントで何を学び、卒業後はどうなりたいのかというキャリアビジョンの構築を図り、就職実践対策として各種の試験対策、面接対策等で内定を勝ち取る。	1通・2前	90	3	○	△		○		○		

## 授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル学科) 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		
○			セルフクリエーション	挨拶や身だしなみ、ヘア・メイク実習などを通して、外見を磨きながら、エレガントな身のこなしとマナーを身につける。また、航空業界研究、企業研究をすることにより、様々な企業の特徴や経営理念を理解する。自身の適性を知り、目指す企業への具体的な対策を講じる。	1前	30	1	△	○		○			○		
○			ホスピタリティマインド	サービスエンターテイナーのための自己理解・自己管理を通して、対人サービス業務に従事する人材に求められる基本的なパーソナリティとその表現方法を習得し、自己イメージ・印象管理を行う。障害を持った人、高齢者が積極的に社会参加する時代になり、健常者同様、外出・行動する機会も増えた。バリアフリー(障害を取り除く)といった消極的な捉え方でなく、ユニバーサル(すべての人のため)という積極的観点から、障害者について考える。障害を持った人の特性を知り、不自由さを体験することにより、接客の心得と対処法を学ぶ。	1前	30	1	△	○		○		○			
○			コンピュータ I・II・III・IV	パソコンを自由自在に使いこなせることは、社会人の必須条件である。1年目(I & II)のカリキュラムでは、アプリケーションソフトを知ることから始まり、文書作成、編集、表作成を学んでいく。また、表計算ソフトから、データベース・グラフ・ワークシートの連携等も習得する。2年目(III & IV)では、各種関数の活用などを演習から学び、授業の総仕上げとしてプレゼンテーションツールを作成・発表する。	1・2通	120	4			○	○				○	
	○		レストランサービス技能検定対策	「レストランサービス技能検定」3級の習得を目指し、1次学科試験(卒業年次8月実施)の合格に必要な知識を、他の専門科目での既習事項を整理しつつ、体系的に習得する。併せて、ホテル・レストランで活躍できるプロ意識を身につける。	2前	30	1	○			○				○	
	○		ホテルビジネス実務検定対策	ホテル業界で必要とされる全般的な基礎知識及び宿泊・料飲・宴会・調理の各部門の業務内容と基本的な実務知識を体系的に習得し、ホテルビジネス実務検定のベーシックレベル2級の取得を目指す。	1後	30	1	○	△		○			○		

(別紙様式 4)

## 授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル学科) 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	
○			観光英検対策Ⅰ・Ⅱ	旅行やビジネスで来日している外国人への対応や細かな気遣いなどを目的に、一般英会話や業界独自の専門用語、旅行業等観光業に従事するために必要とされる語彙力・表現力を学び、観光英検3級以上の取得を目指す。	1通	60	2	○			○			○	
○			サービス接遇実務検定対策Ⅰ・Ⅱ	サービス接遇の際の言葉遣い、適切な対応の仕方、その他サービス接遇に関する専門知識はサービス業に従事するために必要不可欠である。サービス従事者としての資質、一般知識、専門知識、対人技能、実務技能を身につけ、検定2級以上の取得を目指す。	1通	60	2	○			○			○	
○			ホテル・旅館概論	ホテル専攻の導入科目として、ホテル・旅館業の業務及びホテルの職種の概要を理解することを目的とする。ホテル・旅館の歴史と現状、宿泊業の分類、ホテルの経営と組織、各部門(主に宿泊、料飲、宴会)の基本的な業務内容について学び、ホテルとしての心構えを養う。	1前	30	1	○			○			○	
○			レストランサービス実務Ⅰ・Ⅱ	ホテル従事者にとって必須であるホテルの料飲部門の概要及び西洋料理のレストランでの料飲サービス業務の実務知識と技能を習得する。併せて、遺失物対処、苦情処理、料飲サービス時の食品衛生・安全衛生上の諸注意を学ぶ。	1通	60	2	○			○			○	○
○			料飲知識Ⅰ・Ⅱ	ホテルの料飲部門で提供される料理・飲料に関する基本知識を習得する。料理は西洋料理(主にフランス料理)を中心に学び、日本料理と中国料理についてもそれぞれ概要を押さえる。飲料はアルコール飲料及びノンアルコール飲料全般について学ぶとともに、サービスの基本技能も習得する。	1通	60	2	△	○		○			○	
○			調理実務Ⅰ・Ⅱ	料飲サービス担当者の立場から、調理業務を理解することを目的とする。実習を通して西洋料理(主にフランス料理)の調理技術と食材の扱い方の基本を習得するとともに、料理用語を中心に基礎的なフランス語も習得する。併せて、調理時の食品衛生・安全衛生上の諸注意、ワゴンサービスのサービス技能(一部)について学ぶ。	2通	60	2	△	○		○			○	
○			宿泊サービス実務	ホテルの宿泊部門の概要及びハウスキーピング業務とフロントサービス業務(ドアスタッフ、ベルスタッフ、クローク)に関する実務知識とサービス技能を習得し、宿泊接遇サービスの基本動作を身につける。	1前	30	1	△	○		○			○	○



(別紙様式4)

## 授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル学科) 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	
	○		食品衛生・栄養学Ⅰ・Ⅱ	食品に接する料飲業務に携わることは、人の命や健康に関わる業務であると認識し、食品衛生、公衆衛生、栄養学についての基本知識を習得する。	1後・2前	60	2	○			○			○	
	○		ワイン&カクテル基礎Ⅰ・Ⅱ	アルコール飲料のなかで、ワインとカクテルに関してより深く学ぶとともに、実技を通して理解を深め、実践的なサービス力を身につける。	2通	60	2	△	○		○		○		
	○		テーブルコーディネート	テーブルコーディネートの基本知識から応用までを習得し、客層、場所の広さ、特性テーブルやインテリアのデザイン・配置、照明、季節感などを総合的に考えたコーディネートを身につける。	2前	30	1	△	○		○			○	
	○		バンケット実務	ホテルのブライダル(婚礼)・宴会部門の概要及びバンケット業務に関する実務知識とサービス技能を習得し、実際に宴会を企画し、発表する。	2前	30	1	△	○		○		○		
	○		ソフトドリンク	ソフトドリンクに関してより深く学ぶとともに、実技を通して理解を深め、実践的なサービス力を身につける。	2後	30	1	△	○		○			○	
	○		ホテル英語	ホテルで使われる英語表現は、例えばメニュー、ルームディレクター、フロア表示、電子メールによる予約業務等多岐にわたる。この授業では専門用語を含め、ホテルエとして知っておかなければならない固有の表現方法やビジネス英語を学ぶ。	2後	30	1	△	○		○			○	
	○		ブライダル基礎知識	結婚式の形態は、時代と共に顧客のニーズが変化し、様々に移り変わってきた。ブライダル業界の歴史、変遷と動向、現状、課題と将来性などについて事例を通して学ぶ。	1前	30	1	○			○			○	
	○		フロント実務Ⅰ・Ⅱ	・ホテルの宿泊部門のフロントオフィス業務(リザベーション、レセプション、インフォメーション、キャッシャー)に関する実務知識とサービス技能を習得する。 ・フロント実務Ⅰで学んだ内容をベースに更にホテルの宿泊部門のフロントオフィス業務(リザベーション、レセプション、インフォメーション、キャッシャー)に関する実務知識とサービス技能を習得する。	1後・2後	60	2	△	○		○			○	○

(別紙様式4)

## 授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル学科) 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	
	○		パティスリー基礎	レストランの食事の“締め”として、またウェディングの演出の“華”として、デザートやウェディングケーキの果たしている役割は大きい。この授業ではパティスリー業務を理解することを目的とし、専門用語、西洋菓子の名称や特徴を学ぶ。	2後	30	1	△	○		○			○	
	○		観光地理/観光インフォメーション	観光業界の一翼を担うホテル業において、特に宿泊部門を目指す者にとって、基本的な観光地理は必須とも言える。また、「観光英検」2級レベルでは地理的知識がないと解けない問題もある。国内及び海外の観光地理に関する基本的知識を習得するとともに、ゲストの方に観光インフォメーションを提供できるように、名古屋周辺などの観光資源・観光地、時刻表の見方などについても学習する。	2前	30	1	○			○		○		
	○		食と文化	人間の基本的な活動である“食”を生活文化という面からとらえ直し、日本を中心に、国内各地や世界の主要地域における“食べ物”と“食事にまつわるふるまい”の特色・歴史・現状を学ぶことを通じて、“食”についての多面的な視点と深い洞察力を養う。	2前	30	1	○			○			○	
	○		卒業研究	2(3)年間の学科習得の成果を、ホテルにおける様々な形式を用いて発表する。内容は別途発表する。	2後	30	1	△	○		○			○	
	○		英語検定対策	準1級・2級の受験対策として、リスニング・文法イディオム・読解など、受験者が苦手とする分野を中心に行われる。自宅学習も検定合格のための重要な要素となる。	1後・2前	90	2	○			○			○	
	○		観光英検対策	ホテル、旅行業等観光業に従事するために必要とされる語彙力・表現力を身につけ、検定2級の取得を目指す。	1後・2通	90	2	○			○			○	
	○		サービス接遇対策	(財)実務技能検定協会主催の検定で、理論では、一般知識、専門知識を問われる。実技では、対人技能、実務技能が問われ、いずれも、サービススタッフとして備えておくべき基本的な知識・技能であり、在学中に2級以上の取得を目指す。	1後・2通	90	2	○			○			○	

(別紙様式4)

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル学科) 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	
	○		ビジネス能力検定対策	社会人に必要な仕事の能力を客観的に評価する検定試験。基本的なビジネスマナーが身につく試験内容であり、どの業種においてもある程度の効果がある資格。	1後・2通	90	2	○			○			○	
	○		ワープロ検定対策	日本語ワープロの適正・有効な利用を通じて、日本語文書処理能力の向上をはかり、高度情報社会の発展に貢献できる人材の育成を目的として実施するもの。準2級以上の取得を目指したい。	1後・2通	90	2	△			○			○	
	○		自己啓発講座	学生の自己啓発を目的とし、企画・コミュニケーション実習(商学連携)等を実施する。	1後・2通	90	2	○			○			○	
	○		秘書検定対策	事務処理、情報処理、マナー、接遇の技能のスペシャリストとして、重要な役割を果たす秘書の技能検定の合格対策を行う。	1後・2通	90	2	○			○			○	
合計			43科目		1800単位時間(60単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
進級・卒業は当年次に30単位・27単位以上取得して、進級もしくは卒業判定会議で承認されること	1学年の学期区分	2期
	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。