

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					
福岡外語専門学校	昭和59年3月30日	岩本 仁	〒 812-0054 (住所) 福岡県福岡市東区馬出1-8-27 (電話) 092-631-0147					
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地					
学校法人福岡成蹊学園	昭和48年4月9日	岩本 仁	〒 812-0054 (住所) 福岡県福岡市東区馬出1-8-27 (電話) 092-631-0147					
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			
商業実務	ビジネス専門課程	国際ホテル科	令和 5(2023)年度	-	-			
学科の目的	ホテル業務に必要な基礎的知識、実務能力、語学力等を育み、以てホテル等で即戦力として活躍できる人材を育成する。							
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	取得可能な資格:サービス接客検定3級、H検定ベーシックレベル2級、旅程管理主任者 等) 令和4年中退率:7%(45名中3名退学)							
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	1,828 単位時間	1,428 単位時間	272 単位時間	128 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)					
80人	18人	18人	100%					
就職等の状況	■卒業者数(C)		30	人				
	■就職希望者数(D)		24	人				
	■就職者数(E)		24	人				
	■地元就職者数(F)		8	人				
	■就職率(E/D)		100	%				
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		33	%				
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		80	%				
	■進学者数		2	人				
	■その他							
	帰国者:3名 家族滞在ビザ申請:1名							
(令和 5年度卒業者に関する令和4年5月1日時点の情報)								
■主な就職先、業界等		株式会社ベニシユラ東京、株式会社西鉄ホテルズ、ザ・リッツカールトン福岡、オリエンタルホテル福岡、株式会社福岡サンパレス、有限会社松の湯 等						
(令和5年度卒業生)								
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: ※有の場合、例えば以下について任意記載		無					
	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.fllc.ac.jp/course/hospitality/							
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				1,828 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				0 単位時間			
	うち企業等と連携した演習の授業時数				272 単位時間			
	うち必修授業時数				0 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				128 単位時間			
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数				272 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)				128 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)				1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)				2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				3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				1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企業等と連携し実務に関する知識や技能を実践的に習得することができる教育課程を編成する。また、②その目的を達成するために、提携ホテルより実務に長けた専門家を講師として招聘する。加えて、③提携するホテルにおいて学生全員ががインターンとして実務経験を積むことが出来るようにする。さらには、④増大するインバウンド需要に対応するために、多言語で接客できるようにするために言語に関する授業にも力を入れる。以上の4点を方針に、実践的な教育課程を編成すると共に、計画一実践一見直し一修正を実施し、よりよい教育課程へと高める。

(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

①PLAN:教育課程編成委員会(前年度)の指導・助言を踏まえ校内教育課程編成会議を開催。その後教育課程を編成する。

②DO & CHECK:教育課程に基づいた授業を行うとともに、第1回教育課程編成委員会を開催し改善策をさぐる。

③DO & CHECK:修正を加えながら授業実践を継続する。その後、第2回委員会で次年度に向けた指導・助言を得る。

④ACTION:第2回委員会で得た助言を生かし、校内教育課程編成会議で次年度の教育課程を編成する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年11月1日現在

名前	所属	任期	種別
乾 弘幸	九州産業大学 名誉教授	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	②
友杉 隆志	株式会社プレジデントハカタ 代表取締役	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
小野 聡之	KKRホテル博多飲料サービス課 支配人	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	③
岩本 仁	福岡外語専門学校 理事長・校長	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	—
山本 寛	福岡外語専門学校 法人本部長	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	—
森 宏介	福岡外語専門学校 副校長	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	—
荒木 竜太	福岡外語専門学校国際ホテル科 学科長	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	—
多田 美紀子	福岡外語専門学校国際ホテル科 主任	令和5年4月1日～令和7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)

年2回(6月、3月)

(開催日時(実績))

令和4年度第1回 令和4年6月27日 14:00～16:00

令和4年度第2回 令和5年3月22日 13:00～15:00

令和5年度第1回 令和5年6月29日 13:00～15:00

(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。

令和4年度第2回教育課程編成委員会で以下の改善意見をいただいた。それを受け、次のような改善を試みた。

○TOEIC獲得状況を向上させる必要がある。そのため資格をとることに焦点化した教育課程を編成する必要がある。(改善意見)

●令和6年度より一定の日本語をもつ学生は日本語に代え、TOEIC対策を視野に入れた総合英語(選択科目)を取り入れることにした。(活用事例)

○大学ではキャリア教育の一環として、入学直後ホテルで1泊2日の研修を実施する。ホスピタリティピタリティとは何かを考える機会となっている。(改善意見)

●ホテル概論・ホテルマネジメントの授業の一環としてホテルでの1日研修を位置付けた。(活用事例)

○カリキュラムを総合的に俯瞰するためにカリキュラムマップを作成してはどうか。(改善意見)

●国際ホテル科においてもカリキュラムマップを作成するにいった。(活用事例)

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

企業等との組織的な連携を通じて実践的かつ専門的な職業教育を行うにあたり、以下の方針に基づいて学習内容を構成する。

1 提携ホテル等に勤務する講師による実習を通じた学びで実践力を育成することを重視する。

2 学習活動を仕組むにあたっては、演習を積極的に取り入れる。

3 提携ホテルにおけるインターンシップ経験を通して実践力に磨きをかける。

(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

宴会概論・レストラン概論については、基礎的知識・技能を重視しながらも場面に応じた演習を中心とした授業を実施している。担当する提携企業の関係者が講師を務める。インターンシップについては、提携している3つのホテルでフロント業務をはじめバックヤードに至るまで様々な業務を体験させる。学修評価は科目を担当する提携企業の講師が行う。その際、実務能力を重視し知識・理解中心の評価に陥らないようにする。インターンシップにおける評価は、提携ホテルから寄せられたフィードバックを重視し引率する専任教員が主体的に評価にあたることにしている。

(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	科目概要	連携企業等
レストラン概論(1年次)	レストランの種類や組織とその業務や商品特性。料飲部門のサービス、衛生管理等に関する実習	ピュアプランニング KKRホテル博多
宴会概論&実務(1年次)	宴会とレストランサービスの違い、食事の国際習慣(プロトコール)等の知識及び料理提供の手順等の実習	ピュアプランニング KKRホテル博多
レストラン概論(2年次)	実際のお客様ご来店を想定した実技に加え、レストランの運営業務を習熟するための実習。	ピュアプランニングKKRホテル博多
宴会概論&実務(2年次)	宴会部門実務について、サービスから運営までを理解し、実習を通して1年次に習得した内容に磨きをかける。	ピュアプランニングKKRホテル博多
インターンシップ	学校で学んだ知識や実習経験を生かし、ホテルの現場で様々な業務を経験する。	ヒルトン福岡シーホーク

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

(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

研修は、職務に関する知識、技能等を習得させることにより、職務遂行に必要な能力、資質等の向上を図ることを目的とする。校長は前項の研修計画を策定し、研修を実施するにあたっては、教職員の自己啓発に向けた意欲を高めるものとする。教職員は、研修が効果的に実施されるように、当該研修にあたる機関が定める規定に従わなければならない。(福岡外語専門学校教職員研修規定より抜粋・引用)

(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:	令和4年度九州B.M.C.10月度例会	連携企業等:	全国宴会支配人協議会
期間:	令和4年10月20日	対象:	国際ホテル科専任教員
内容:	学生の宴会・レストラン業務の指導にかかる基礎知識・技能の習得(受講者2名)		
研修名:	令和4年度九州B.M.C.3月度例会	連携企業等:	全国宴会支配人協議会
期間:	令和5年3月15日	対象:	国際ホテル科専任教員
内容:	学生の宴会・レストラン業務の指導にかかる今日的課題・解決方法の把握(受講者2名)		
② 指導力の修得・向上のための研修等			
研修名:	キャリアサポーター養成研修	連携企業等:	職業教育・キャリア教育財団
期間:	令和4年8月2日～4日	対象:	全教員
内容:	学生の適切な職業観とキャリア形成を支援するための内容と方法についての実践的理解(受講者1名)		
研修名:	教職員向けシリーズ研修	連携企業等:	株式会社ホスピタリティ&グローイングジャパン
期間:	令和4年7月26日、12月22日、3月28日	対象:	全教職員
内容:	ホスピタリティマインド、教員として大切なこと、ポジティブハロー効果、心理的安全性、コミュニケーションスキル等		
研修名:	新任教員研修	連携企業等:	福岡県専修学校各種学校協会
期間:	令和4年8月2日～5日	対象:	専門学校在職概ね3年未満の教員
内容:	職業教育とキャリア教育、専修学校と制度、カウンセリング基礎、総合自由科目、救急法の実際等(受講者5名)		

(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:	令和5年度九州B.M.C.4月度例会	連携企業等:	全国宴会支配人協議会
期間:	令和5年4月12～13日	対象:	国際ホテル科専任教員
内容	ホテルにおける朝食サービスの工夫及びホテル施設の見学(1名参加)		

研修名:	令和5年度九州B.M.C.7月度例会	連携企業等:	全国宴会支配人協議会
期間:	令和5年7月27日	対象:	国際ホテル科専任教員
内容	最新のブライダルコーディネート戦略(2名参加)		

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	教職員向けシリーズ研修	連携企業等:	株式会社ホスピタリティ&グローイングジャパン
期間:	令和4年7月25日、9月26日、12月22日、令和6年3月19日	対象:	全教職員
内容	スムーズなコミュニケーションのために、ジョハリの窓、学級のチームビルディング、主体性の発揮 等		

研修名:	新任教員研修	連携企業等:	福岡県専修学校各種学校協会
期間:	令和5年8月1日～3日	対象:	専門学校在職概ね3年未満の教員
内容	職業教育とキャリア教育、専修学校と制度、カウンセリング基礎、総合自由科目、救急法の実際等(受講者5名)		

研修名:	キャリア形成研修	連携企業等:	福岡キャリア形成・学び直し支援センター
期間:	令和5年12月21日	対象:	全教職員
内容	学生自主的・自発的にキャリア目標や就業観を確立していく授業の進め方		

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

学校自己評価の妥当性にかかる審査及び学校運営上の課題解決のためにヒントを得るために、定期的に学校関係者評価委員会を開催し、関係者の意見を求めることとする。なお、学校評価は4段階とし、まずはエビデンスに基づいた評価を担当部所長が作成、それを相互に検証し合う形で最終評価を作成。学校関係者に提示し、修正の上、最終評価とする。

(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	教育理念・教育目標
(2) 学校運営	学校運営
(3) 教育活動	教育活動
(4) 学修成果	学習成果
(5) 学生支援	学生支援
(6) 教育環境	教育環境
(7) 学生の受入れ募集	学生の受入募集
(8) 財務	財務
(9) 法令等の遵守	法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献
(11) 国際交流	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

○各種検定の費用を学費に織り込み、受験者数の向上を図ることという指摘を受け、授業料減免措置の見直しに加え、検定費用を学費に織り込むように変更した。
 ○学生の定着率を上げることが重要という指摘を受け、令和5年中にカウンセリング研修を実施した。
 ○学修成果を公表する事に力を入れるべきという指摘を受け、ホームページの全面見直しに着手した。
 ○ボランティアに力を入れるべきという指摘を受け、令和6年度にはボランティアポイント制を導入し、貢献度が高かった学生を表彰するようになった。

(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
徳丸 順一	グローバルイノベーション事業協同組合	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
畠山 尚幸	有限会社 キュー・エス・エヌ代表取締役	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	保護者代表
河津 義博	トリゼンフーズ(株)代表取締役会長	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	地域代表
田籠 瑠子	ラブエフエム国際放送株式会社 DJ	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	卒業生代表
竹下 徹	福岡海星女学院高等学校副校長	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	高等学校代表

※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.fflc.ac.jp/information/pdf/2022_hyoka.pdf

公表時期: 令和6年3月31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

法人の公益性を意識するとともに、自主的・自律的に管理運営する機能を充実させる観点から学校運営にかかる情報の他、財務諸表等、学校関係者評価の結果など多様で正確な情報公開に努める。

(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	FFLCとは→FFLCのコンセプト
(2) 各学科等の教育	学科紹介
(3) 教職員	FFLCとは→教職員の紹介
(4) キャリア教育・実践的職業教育	学生のキャリア形成支援
(5) 様々な教育活動・教育環境	学生間の交流を促す教育活動
(6) 学生の生活支援	学生の生活等支援
(7) 学生納付金・修学支援	よくある質問→奨学金・学費減免制度
(8) 学校の財務	情報公開→事業報告書
(9) 学校評価	情報公開→学校評価
(10) 国際連携の状況	英語科→海外提携校一覧・短期留学プログラム
(11) その他	福岡外語専門学校学修評価に関する規定 課程履修者の日本語能力

※(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.fflc.ac.jp/information/>

公表時期: 令和6年3月31日

授業科目等の概要

(ビジネス専門課程 国際ホテル科)															
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
								講 義	演 習	実 験・ 実 習・ 実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
必修	選択 必修	自由 選択													
1	○		レストラン概論	西洋レストランに必要な備品並びに料理の知識(含食品衛生)及びサービス技法を実技実習を交えて習得する。	1全	68		△	○		○			○	○
2	○		宴会概論&実務	宴会サービス(含ブライダル)で使用する備品並びに宴会の知識及び会場設営を実技実習を交えて習得する。	1全	68		△	○		○			○	○
3	○		おもてなし概論	接客業に必要な立ち居振る舞いや言葉遣いで接客することができるようにする。	1全	68		○	△		○		○		
4	○		ホテル概論&総合実務	ホテル産業の歴史とホテルの基本的な経営形態や運営組織を学び、ホテル業界の概要を理解する。	1全	68		○	△		○		○		
5	○		宿泊概論	フロント業務の概要を理解するとともに、客室稼働率や宿泊料金の算出方法などを学びホテルの損益収支を考え宿泊プラン商品を企画することが出来るようになる。	1全	68		○	△		○			○	
6	○		ホテル英会話	英語でもお客様へのおもてなしができるようにする事に加えTOEICでのハイスコア獲得を目指す。	1全	68		○	△		○			○	
7	○		観光概論	インバウンドへの対応する幅広い知識を身につけると共に、国内旅行業務旅程管理者試験合格を目指す。	1全	68		○	△	△	○	○		○	
8	○		総合日本語	読む・聴く・書く・話すの4技能を高める訓練を行い、日本語の総合的な基礎力向上を目指す。	1全	170		○	△		○		○		
9	○		日本語能力試験対策	日本での就職に必要とされる日本語能力試験N3以上合格を目指す。	1全	68		○	△		○		○	○	
10	○		PCビジネス文書作成	日本語でのタイピング技能を身につけ、Wordを使用しビジネスで必要な文書を作成できる能力を養う。	1前	51		○	△		○			○	
11	○		PC表作成表計算	Excelを駆使した効率的かつ有効な表計算活用を修得させる。	1後	51		○	△		○			○	
12	○		国際関係概論	時事問題をとりあげ、地球上で起きている様々な問題の原因等を分析する。	1前	17		○			○		○		

13	○		キャリアデザイン	自身のキャリア形成について考えると共に履歴書作成や就職サイトへの登録、求人票の見方、面接対策、業界研究、ビザに関する知識などを身につける。	1 後	17		○	△		○	○						
14	○		インターンシップ	実際のホテル現場で会議・宴会のセッティング・ハウスキーピング・レストランの接客・備品管理等を座学以外で経験する。	1 全	64					○	○	○	○	○			
15	○		レストラン概論	西洋レストランに必要な備品並びに料理の知識及びサービス技法を実技実習を通して磨きをかける。	2 全	68		△	○		○			○	○			
16	○		宴会概論&実務	宴会サービス(含ブライダル)で使用する備品並びに宴会の知識及び会場設営を実技実習を通して磨きをかける。	2 全	68		△	○		○			○	○			
17	○		おもてなし概論	接客業に必要な立ち居振る舞いや言葉遣い及び日本のサービスマインド「おもてなし」の考え方をもちて接客できるようにする。	2 全	68		○	△		○				○			
18	○		ホテル概論&ホテル総合実務	H検定受験に向け「調理部門」の項目の学習と、「ホテルの基礎」「宿泊部門」「料飲部門」「宴会部門」のまとめ、練習問題を実施	2 全	68		○	△		○			○				
19	○		ホテルマーケティング&マネジメント	ホテルマーケティングを学びホテルの経営戦略を知るとともに、グループディスカッション等を通してホテル開業の流れ等を実際に考える。	2 全	68		○	△		○				○			
20	○		ホテル英会話	接客にかかる難しいシチュエーションでも対応できるような英語力を身に付けることに加え、TOEICでのハイスコア獲得を目指す。	2 全	68		○	△		○				○			
21	○		インバウンド概論	インバウンドの基礎知識やインバウンドビジネスに取り組む上で必要不可欠な基本知識やノウハウを学ぶ。	2 全	68		○	△		○				○			
22	○		総合日本語	場面に合わせて適切な表現を使い分けられるようになるとともに、自分の考えや意見を論理的に述べる力が身に付ける。	2 全	170		○	△		○			○	○			
23	○		日本語能力試験対策	日本での就職に必要とされる日本語能力試験N2合格からさらにN1を目指す。	2 全	68		○	△		○			○	○			
24	○		PC表作成表計算	ホテル等でのマネジメントや営業活動等に役立てるために、Excelを駆使した効率的かつ有効な表計算活用を修得させる。	2 全	51		○	△		○				○			
25	○		プレゼンテーション	PowerPointを使用した社内でのプレゼンテーションができるようにするとともに、海外営業等にも対応できるようにする。	2 後	51		○	△		○				○			
26	○		国際関係概論	時事問題を中心に問題の原因や対策を分析する。また、日本文化や習慣も取り上げ、母国との比較を行うことで国際的で柔軟な思考力を身に付ける。	2 後	17		○			○			○	○			
27	○		キャリアデザイン	業界研究等で身につけた知識を生かして自身のキャリアデザインについて深く考える。	2 前	17		○	△		○			○	○			

28	○		インターンシップ	実際のホテル現場で会議・宴会のセッティング・ハウスキーピング・レストランの接客・備品管理等を座学以外で経験する。	2 全	64				○		○	○	○	○
合計					28	科目	1828 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：	必修科目の授業時間をすべて不可なく修得すること	1 学年の学期区分	2 期
履修方法：	定期試験・出席状況・授業参加姿勢等を総合的に判断し、修得認定の評価を決定する。	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。