

大学等における修学の支援に関する法律（令和元年法律第8号）  
による就学支援の対象機関となる大学等（確認大学等）について

令和 2 年 6 月 30 日  
学校法人 龍馬学園  
理事長 佐竹新市

（私立専門学校）

確認大学等の名称	高知情報ビジネス&フード専門学校
確認大学等の所在地	高知県高知市北本町 1-12-6
設置者の名称	学校法人 龍馬学園
設置者の主たる事務所の所在地	高知県高知市北本町 1-12-6
備考	

令和 2年 6月 27日

高知県知事 濱田 省司 殿

〔設置者の名称〕 学校法人 龍馬学園

〔代表者の役職〕 理事長 〔代表者の氏名〕 佐竹 新



## 大学等における修学の支援に関する法律第7条第1項の確認に係る申請書

## ○申請者に関する情報

大学等の名称	学校法人 龍馬学園 高知情報ビジネス&フード専門学校
大学等の種類 (いずれかに○を付すこと)	(大学・短期大学・高等専門学校・ <u>専門学校</u> )
大学等の所在地	高知県 高知市 北本町 1-12-6
学長又は校長の氏名	中西 康廣
設置者の名称	学校法人 龍馬学園
設置者の主たる事務所の所在地	高知県 高知市 北本町 1-12-6
設置者の代表者の氏名	理事長 佐竹 新市
申請書を公表する予定のホームページアドレス	<a href="https://www.ryoma.ac.jp/disclosure_file/musyoka/kc/k-application.pdf">https://www.ryoma.ac.jp/disclosure_file/musyoka/kc/k-application.pdf</a>

※ 以下のいずれかの□にレ点 (☑) を付けて下さい。

 確認申請

大学等における修学の支援に関する法律施行規則第5条第1項に基づき確認申請書を提出します。

 更新確認申請

大学等における修学の支援に関する法律施行規則第5条第3項に基づき更新確認申請書を提出します。

※ 以下の事項を必ず確認の上、すべての□にレ点 (☑) を付けて下さい。

 この申請書 (添付書類を含む。) の記載内容は、事実と相違ありません。 確認を受けた大学等は、大学等における修学の支援に関する法律 (以下「大学等修学支援法」という。) に基づき、基準を満たす学生等を減免対象者として認定し、その授業料及び入学金を減免する義務があることを承知しています。 大学等が確認を取り消されたり、確認を辞退した場合も、減免対象者が卒業するまでの間、その授業料等を減免する義務があることを承知しています。

この申請書に虚偽の記載をするなど、不正な行為をした場合には、確認を取り消されたり、交付された減免費用の返還を命じられる場合があるとともに、減免対象者が卒業するまでの間、自らが費用を負担して、その授業料等を減免する義務があることを承知しています。

申請する大学等及びその設置者は、大学等修学支援法第7条第2項第3号及び第4号に該当します。

○各様式の担当者名と連絡先一覧

様式番号	所属部署・担当者名	電話番号	電子メールアドレス
第1号	総務部・西網将司	088-825-0900	nishiami@ryoma.ac.jp
第2号の1	教務部・中川 隆	088-825-0077	nakagawa@ryoma.ac.jp
第2号の2	本 部・福重忠司	088-825-3303	fukuju@ryoma.ac.jp
第2号の3	教務部・中川 隆	088-825-0077	nakagawa@ryoma.ac.jp
第2号の4	事務局・松下由子	088-825-0077	matsushita@ryoma.ac.jp

○添付書類

※ 以下の事項を必ず確認し、必要な書類の□にレ点 (☑) を付けた上で、これらの書類を添付してください。(設置者の法人類型ごとに添付する資料が異なることに注意してください。)

「(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置」関係

- 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表《省令で定める単位数等の基準数相当分》
- 実務経験のある教員等による授業科目の授業計画書（シラバス）《省令で定める単位数等の基準数相当分》

「(2)-①学外者である理事の複数配置」関係

- 《一部の設置者のみ》大学等の設置者の理事（役員）名簿

「(2)-②外部の意見を反映することができる組織への外部人材の複数配置」関係

- 《一部の設置者のみ》大学等の教育について外部人材の意見を反映することができる組織に関する規程とその構成員の名簿

「(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表」関係

- 客観的な指標に基づく成績の分布状況を示す資料
- 実務経験のある教員等による授業科目の授業計画書（シラバス）《省令で定める単位数等の基準数相当分》【再掲】

その他

- 《私立学校のみ》経営要件を満たすことを示す資料
- 確認申請を行う年度において設置している学部等の一覧

様式第2号の1-②【(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の1-①を用いること。

学校名	高知情報ビジネス&フード専門学校
設置者名	学校法人 龍馬学園

1. 「実務経験のある教員等による授業科目」の数

課程名	学科名	夜間・通信制の場合	実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は授業時数	省令で定める基準単位数又は授業時数	配置困難
工業関係 専門課程	システム工学科	夜・通信	2,257 単位時間	240 単位時間	
	情報システム学科	夜・通信	1,634 単位時間	160 単位時間	
	ゲームクリエイター学科	夜・通信	995 単位時間	160 単位時間	
商業実務関係 専門課程	会計ビジネス学科	夜・通信	※1 1,100 単位時間	160 単位時間	
			※1 442 単位時間		
	ショップ・プライダル学科	夜・通信	※2 1,215 単位時間 ※2 1,326 単位時間	160 単位時間	
	公務員学科	夜・通信	194 単位時間	160 単位時間	
衛生関係 専門課程	製菓製パン学科	夜・通信	1,634 単位時間	160 単位時間	
	調理経営学科	夜・通信	1,574 単位時間	160 単位時間	
	調理師学科	夜・通信	842 単位時間	80 単位時間	
(備考) ※1 必須選択科目の違いによる。 ※2 必須選択科目の違いによる。					

2. 「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表の公表方法

[https://www.ryoma.ac.jp/disclosure\\_file/musyoka/kcc/list/k-career.pdf](https://www.ryoma.ac.jp/disclosure_file/musyoka/kcc/list/k-career.pdf)

3. 要件を満たすことが困難である学科

学科名
(困難である理由)

様式第2号の2-①【(2)-①学外者である理事の複数配置】

※ 国立大学法人・独立行政法人国立高等専門学校機構・公立大学法人・学校法人・準学校法人は、この様式を用いること。これら以外の設置者は、様式第2号の2-②を用いること。

学校名	高知情報ビジネス&フード専門学校
設置者名	学校法人 龍馬学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

[https://www.ryoma.ac.jp/disclosure\\_file/musyoka/hon/directors.pdf](https://www.ryoma.ac.jp/disclosure_file/musyoka/hon/directors.pdf)

2. 学外者である理事の一覧表

常勤・非常勤の別	前職又は現職	任期	担当する職務内容 や期待する役割
非常勤	学校法人穴吹学園 専務理事	2020/5/28 ~ 2022/5/ (次々回の理事会 開催日)	学校経営に関する 意見交換及びノウ ハウの共有
非常勤	宮地電機株式会社 代表取締役社長	2020/5/28 ~ 2022/5/ (次々回の理事会 開催日)	民間企業が必要と する人材育成に関 するアドバイス
(備考)			

様式第2号の3 【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	高知情報ビジネス&フード専門学校
設置者名	学校法人 龍馬学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

<p>1. 授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画書(シラバス)を作成し、公表していること。</p>	
<p>(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)</p> <p>専門分野における知識・技術動向や産業界(企業)の状況について業界の関係者から意見交換を行う場として、「教育課程編成委員会」を組織している。この委員会では授業内容や教育指導方法、評価方法等について検討を行い、実践的な職業教育の在り方を提言していただいている。</p> <p>具体的には同委員会の審議内容をカリキュラムに反映させるため学科内でカリキュラム編成会議を行い、産業界の意見や動向を見据えた教育内容となるように改善を行っている。また、人材育成像、教育目標と照らし合わせてカリキュラム体系の整合性がとれているかどうか、学生の立場から学習内容が段階的で無理なく系統だった内容となっているかどうかなどの検討を行っている。</p> <p>シラバスの作成においては履修科目の概要を理解させ、学生が学修するに当たり身に付けるべき知識や能力を明確にしている。また学生の学びの指針を示し学習意欲を高められるように工夫している。</p> <p>さらにシラバスに適切な評価基準を設定するに当たり教育目標(学習目標)と照らし合わせて、知識やスキルがどの程度達成されたか、数量的あるいは具体的な行動指針を示し評価が行えるようシラバスに反映させており、教員と学生が到達目標を共有できるように配慮している。このシラバスは前年度末に作成し、次年度始めにホームページ上で公表している。</p>	
授業計画書の公表方法	<a href="https://www.ryoma.ac.jp/disclosure/kcc.html">https://www.ryoma.ac.jp/disclosure/kcc.html</a>
<p>2. 学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。</p>	

(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)

- ①原則として科目ごと、学期終了時に1回評価を行う。同一科目名であっても、末尾にⅠ・Ⅱ等の記号の付されているものは、それぞれ別の科目として取り扱う。
- ②評価方法：成績評価は、A・B・C・Dの4段階とし、A・B・Cを合格とする。検定取得状況、平常の授業態度、課題の提出状況や内容、確認テスト、出席率、ホームワーク状況、期末テスト等の資料によってなされ、本人の努力に関しては、特に評価する。
- ③評価基準：  
A = 科目に対する理解および日常の授業態度が著しく優秀な者  
B = 科目に対する理解および日常の授業態度が良好な者  
C = 科目に対する理解および日常の授業態度がやや劣る者  
D = 科目に対する理解および日常の授業態度が著しく劣る者

④定期試験：

ア. 受験資格

科目出席率が80%未満の者は本試験を受験できない。従って出席率が80%未満の時点でフォローを行い、授業の遅れを取り戻す。

ただし、製菓製パン学科は、厚生労働省が定める必修科目(衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、社会、製菓理論、製菓実習)において、調理経営学科、調理師学科は、同じく必修科目(食生活と健康、食品と栄養の特性、食品の安全と衛生、調理理論と食文化概論、調理実習、総合調理実習)において、90%の出席率を満たさなければ本試験を受験できない。従って所定の時間数を履修できなくなった時点でフォローを行い、授業の遅れを取り戻す。

イ. 再試験

- ・本試験において60点に満たない者は、再試験を行い学習機会を与える。
- ・再試験後の合格者は原則としてC評価とする。
- ・再試験に合格しないものは原則として卒業・進級を認めない。

3. 成績評価において、GPA等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。

(客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要)

グレード・ポイント・アベレージ(履修科目の成績の平均値。以下「GPA」という。)制度による評価について必要な事項を定め、透明性のある成績評価を行っている。  
学生が履修した授業科目の成績の評価及びグレード・ポイント(評価により与えられる数値。以下「GP」という。)は、下記の表のとおりとする。

	評価	得点	GP
A	基準を超えて優秀である	80点以上	3.0
B	基準に十分達している	70～79点	2.0
C	単位を認める最低限の基準に達している	60～69点	1.0
D	基準を下回っている(不合格)	59点以下	0

GPAは、次の式により計算するものとし、その数に小数点以下第二位未満の端数があるときは、小数点以下第三位の値を四捨五入するものとする。

$$GPA = \frac{(GP \times \text{時間数}) \text{の総和}}{\text{履修科目の総時間数}}$$

客観的な指標の 算出方法の公表方法	<a href="https://www.ryoma.ac.jp/disclosure_file/musyoka/kcc/GPA/k-gpa.pdf">https://www.ryoma.ac.jp/disclosure_file/musyoka/kcc/GPA/k-gpa.pdf</a>
4. 卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。	



(卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要)

① システム工学科

プログラマーとしての基礎能力と、SEとしての知識、技術、そして人間性を向上させることを目的とし、情報処理業界の中核となれる人材を養成する。検定においては、経済産業省主催である国家資格の基本情報技術者試験、応用情報技術者試験、高度情報処理試験の合格を目指す。

コンピュータを利用したシステム作りには複数の設計工程が必要で、また、通信技術、データベース技術の利用も不可欠である。このような作業を遂行するために必要な技術者がSEで、当校唯一の3年課程として基礎知識の習得はもちろん、実習を通して深い理解と実践力を身に付ける。1年次、2年次ではプログラマースキル習得を目指し、コンピュータの基礎知識やプログラミング能力の向上を図る。3年次には、システム構築の模擬体験を行うことにより、企業での新入社員研修と同程度のレベルを目指し、技術、人間性ともに即戦力となれる人材を養成する。

② 情報システム学科

SE・プログラマー等のIT系専門職種や営業・販売職、一般事務職など、様々な職種で活躍できる人材を育成する。そのために、コンピュータの仕組みやプログラミング、ビジネスソフトウェアの利活用などを学び、基本情報技術者試験などの専門分野の検定取得やその他の検定取得を目指す。

また、コミュニケーション能力やプレゼンテーション能力など、社会人として必要な能力の習得も目指す。

③ ゲームクリエイター学科

ゲーム制作に必要な知識や技術を総合的に学習する。ゲームプログラミングで必要となるアルゴリズム、C言語等の各種プログラム言語でのプログラミング技術を基礎から学ぶ。そして、キャラクターデザインやBGM等の作成を通して、グラフィックソフトやサウンドソフトの操作方法を学び、更に、新しいゲームの企画や、完成したゲームの宣伝に関するノウハウを勉強する。

その他、ビジネスシーンで頻繁に利用されるワープロソフトや表計算ソフト、プレゼンテーション能力やビジネスマナー等を学び、ゲーム業界はもとより、幅広い分野での就職を目指す。

④ 会計ビジネス学科

経済や社会が移り変わっても、企業を支える土台となるのは会計に関する専門知識である。専門知識を習得するため全員が日商簿記2・3級の取得を目指す。日商簿記2・3級の知識をベースに、日商簿記1級及び全経簿記上級や国家試験であるファイナンシャル・プランナーなど高度な資格の取得を目指しチャレンジしていく。さらにパソコンなど経理の実務に必要な幅広い知識と技能、対応マナーやプレゼンテーション技能を習得して、信頼される経理事務管理者などの人材を育成する。

⑤ ショップ・ブライダル学科

明るい笑顔の挨拶、時間厳守を徹底し、誰からも信頼されるように努める学生を育てる。常に周りに対する感謝の気持ちを心掛け、思いやりの心を養う。接客業に必要な知識を学ぶと共に、インターンシップ実習や百貨店販売実習などを体験し、お客さま視点のサービスを考え実践できる即戦力の人材を育成する。将来は、アパレルスタッフ・営業、ホテル・ブライダル業など、様々な接客サービス業への就職を目指す。

⑥ 公務員学科

2年間で公務員試験に出題される多くの科目・幅広い範囲に対応するために基礎から学習する。2次試験対策として、1年次から面接・作文・小論文対策を行い、公務員試験の合格を目指す。

を目指す。

⑥ 公務員学科

2年間で公務員試験に出題される多くの科目・幅広い範囲に対応するために基礎から学習する。2次試験対策として、1年次から面接・作文・小論文対策を行い、公務員試験の合格を目指す。

また、ボランティア活動や簿記、パソコンの授業を通して社会人として必要な技能習得を目指すとともに、公務員の使命を理解し、社会に貢献できる魅力あふれる人材を育成する。

⑦ 製菓製パン学科

製菓衛生師として、菓子・パン作りにおける衛生管理や安全管理の基礎知識や技能を習得するとともに、菓子文化を深く理解し消費者ニーズに対応した、創作的でデザインにも優れた菓子やパン作りができる職人を育成する。また業界事情について幅広い視野を持ち、店舗運営に必要な知識(サービス接遇、デザイン、ラッピング等)を学び、社会人として必要な能力を持った人材を育成する。

⑧ 調理師学科

人々に喜んでいただける食を提供するための知識とあらゆる調理技術(西洋料理、日本料理、中国料理、菓子・パン作り)を基礎から1年間で学習し、即戦力となる人材を育成する。また、人の健康と食の安全確保に関する知識と技術を学び、食の提供者としてのモラルと責任感を備えた人材を育成する。

⑨ 調理経営学科

調理師学科の内容に加え、高度な専門技術まで幅広く習得するとともに、実習を通じておもてなしの作法や心配りなどのホスピタリティマインドも同時に習得し、プロの調理師として必要な心がまえや職業観などメンタルな部分も十分兼ね備えた人材を育成する。また、食産業全体を幅広く理解し、調理の技術を活かし食産業の振興に役立つ人材を育成する。

卒業の要件については以下のように定めている。

① 卒業基準検定・資格の取得(調理経営学科、調理師学科は「調理技能審査試験」の合格)これを満たせない者は、同等レベルの認定試験を受験し合格すること。認定試験を受けるに際しては、他の検定取得状況、出席状況によってその受験資格の有無が決定される。

② 年次出席率80%以上

※調理師学科は、厚生労働省が定める必修科目については、90%以上の出席率を満たさなければ卒業できない。

③ 科目ごとの総合評価がすべてC以上

④ 学費及び補助活動費が納入済み

※上記①～④の条件のすべてを満たさない者は、卒業できない。但し、特別に学校長が認めた者については、この限りではない。

学期末に卒業認定会議を開き、上記要件を満たしているか確認している。

卒業の認定に関する  
方針の公表方法

[https://www.ryoma.ac.jp/disclosure\\_file/musyoka/kcc/credit/k-graduation.pdf](https://www.ryoma.ac.jp/disclosure_file/musyoka/kcc/credit/k-graduation.pdf)

様式第2号の4-②【(4)財務・経営情報の公表（専門学校）】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の4-①を用いること。

学校名	高知情報ビジネス&フード専門学校
設置者名	学校法人 龍馬学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	<a href="https://www.ryoma.ac.jp/disclosure_file/musyoka/hon/finance/finance1.pdf">https://www.ryoma.ac.jp/disclosure_file/musyoka/hon/finance/finance1.pdf</a>
収支計算書又は損益計算書	<a href="https://www.ryoma.ac.jp/disclosure_file/musyoka/hon/finance/finance2.pdf">https://www.ryoma.ac.jp/disclosure_file/musyoka/hon/finance/finance2.pdf</a>
財産目録	<a href="https://www.ryoma.ac.jp/disclosure_file/musyoka/hon/finance/finance3.pdf">https://www.ryoma.ac.jp/disclosure_file/musyoka/hon/finance/finance3.pdf</a>
事業報告書	<a href="https://www.ryoma.ac.jp/disclosure_file/musyoka/hon/finance/finance4.pdf">https://www.ryoma.ac.jp/disclosure_file/musyoka/hon/finance/finance4.pdf</a>
監事による監査報告(書)	<a href="https://www.ryoma.ac.jp/disclosure_file/musyoka/hon/finance/finance5.pdf">https://www.ryoma.ac.jp/disclosure_file/musyoka/hon/finance/finance5.pdf</a>

2. 教育活動に係る情報

①-1 学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
工業		工業関係 専門課程	システム工学科	○			
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
3年	昼	2,955 単位時間	1,944 単位時 間	177 単位時 間	834 単位時 間	単位時 間	単位時 間
			2,955 単位時間				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
60人		48人	0人	10人	2人	12人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>(概要)</p> <p>プログラマーとしての基礎能力と、SEとしての知識、技術、そして人間性を向上させることを目的とし、情報処理業界の中核となる人材を養成する。検定においては、経済産業省主催である国家資格の基本情報技術者試験、応用情報技術者試験、高度情報処理試験の合格を目指す。</p> <p>コンピュータを利用したシステム作りには複数の設計工程が必要で、また、通信技術、データベース技術の利用も不可欠である。このような作業を遂行するために必要な技術者がSEで、当校唯一の3年課程として基礎知識の習得はもちろん、実習を通して深い理解と実践力を身に付ける。</p> <p>1年次：プログラミングの基礎技術を学ぶ、2年次：プログラミングの応用技術を</p>

学ぶ、3年次：システムエンジニアとして必要な知識と技術を学ぶ

成績評価の基準・方法

(概要)

学生が履修した授業科目の成績の評価及びグレード・ポイント（評価により与えられる数値。以下「GP」という。）は、下記の表のとおりとする。

評価		得点	GP
A	基準を超えて優秀である	80点以上	3.0
B	基準に十分達している	70～79点	2.0
C	単位を認める最低限の基準に達している	60～69点	1.0
D	基準を下回っている（不合格）	59点以下	0.0

GPAは、次の式により計算するものとし、その数に小数点以下第二位未満の端数があるときは、小数点以下第三位の値を四捨五入するものとする。

$$GPA = \frac{(GP \times \text{時間数}) \text{の総和}}{\text{履修科目の総時間数}}$$

卒業・進級の認定基準

(概要)

(1) 進級の要件

- ① 年次出席率 80%以上
- ② 科目ごとの総合評価がすべて C 以上
- ③ 学費及び補助活動費が納入済み

※上記①～③の条件のすべてを満たさない者は、進級できず留年となる。ただし、特別に学校長が認めた者については、この限りではない。

(2) 卒業の要件

- ① 卒業基準検定・資格の取得、これを満たせない者は、同等レベルの認定試験を受験し合格すること。認定試験を受けるに際しては、他の検定取得状況、出席状況によってその受験資格の有無が決定される。
- ② 年次出席率 80%以上
- ③ 科目ごとの総合評価がすべて C 以上
- ④ 学費及び補助活動費が納入済み

※上記①～④の条件のすべてを満たさない者は、卒業できない。但し、特別に学校長が認めた者については、この限りではない。

学修支援等

(概要)

- ・入学前のガイダンスにて学校全体の説明。
- ・入学後のオリエンテーションにて学科概要を説明。
- ・就職研修による就職指導。
- ・個別面談、三者面談で学生の状況を把握。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他

6人 (100%)	0人 (0%)	6人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) コンピュータソフトウェア会社、一般企業IT部門			
(就職指導内容) 面接・作文・筆記試験・履歴書指導			
(主な学修成果(資格・検定等)) 高度(プロフェッショナル)試験、応用情報技術者試験、基本情報技術者試験 情報処理技術者能力認定試験、C言語プログラミング能力認定試験 Excel表計算処理技能認定試験、ビジネス能力検定ジョブパス			
(備考) (任意記載事項)			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
33人	2人	6.1%
(中途退学の主な理由) 病気療養		
(中退防止・中退者支援のための取組) 面談・カウンセリング・遅刻管理・出欠席管理・学生アンケート		

## ①-2 学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
工業		工業関係 専門課程	情報システム学科	○			
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1,929 単位時間	1,261 単位時 間	254 単位時 間	414 単位時 間	単位時 間	単位時 間
			1,929 単位時間				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
80人		57人	1人	10人	3人	13人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) SE・プログラマー等のIT系専門職種や営業・販売職、一般事務職など、様々な職種で活躍できる人材を育成する。そのために、コンピュータの仕組みやプログラミング、ビジネスソフトウェアの利活用などを学び、基本情報技術者試験などの専門分野

の検定取得やその他の検定取得を目指す。

また、コミュニケーション能力やプレゼンテーション能力など、社会人として必要な能力の習得も目指す。

1年次：エンジニアとして必要な基礎技術を学ぶ、2年次：実習や演習を通して技術に磨きをかける

成績評価の基準・方法

(概要)

学生が履修した授業科目の成績の評価及びグレード・ポイント（評価により与えられる数値。以下「GP」という。）は、下記の表のとおりとする。

評価		得点	GP
A	基準を超えて優秀である	80点以上	3.0
B	基準に十分達している	70～79点	2.0
C	単位を認める最低限の基準に達している	60～69点	1.0
D	基準を下回っている（不合格）	59点以下	0.0

GPAは、次の式により計算するものとし、その数に小数点以下第二位未満の端数があるときは、小数点以下第三位の値を四捨五入するものとする。

$$GPA = \frac{(GP \times \text{時間数}) \text{の総和}}{\text{履修科目の総時間数}}$$

卒業・進級の認定基準

(1) 進級の要件

- ① 年次出席率 80%以上
- ② 科目ごとの総合評価がすべてC以上
- ③ 学費及び補助活動費が納入済み

※上記①～③の条件のすべてを満たさない者は、進級できず留年となる。ただし、特別に学校長が認めた者については、この限りではない。

(2) 卒業の要件

- ① 卒業基準検定・資格の取得、これを満たせない者は、同等レベルの認定試験を受験し合格すること。認定試験を受けるに際しては、他の検定取得状況、出席状況によってその受験資格の有無が決定される。
- ② 年次出席率 80%以上
- ③ 科目ごとの総合評価がすべてC以上
- ④ 学費及び補助活動費が納入済み

※上記①～④の条件のすべてを満たさない者は、卒業できない。但し、特別に学校長が認めた者については、この限りではない。

学修支援等

(概要)

- ・入学前のガイダンスにて学校全体の説明。
- ・入学後のオリエンテーションにて学科概要を説明。
- ・就職研修による就職指導。
- ・個別面談、三者面談で学生の状況を把握。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業生数	進学者数	就職者数	その他
------	------	------	-----

		(自営業を含む。)	
35人 (100%)	0人 (0%)	34人 (97.1%)	1人 (2.9%)
(主な就職、業界等) コンピュータソフトウェア会社、一般企業IT部門、不動産業			
(就職指導内容) 面接・作文・筆記試験・履歴書指導			
(主な学修成果(資格・検定等)) 応用情報技術者試験、基本情報技術者試験、情報処理技術者能力認定試験 情報システム試験、Word文書処理技能認定試験、Excel表計算処理技能認定試験 ビジネス能力検定ジョブパス			
(備考)(任意記載事項)			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
64人	2人	3.1%
(中途退学の主な理由) 病気療養、進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 面談・カウンセリング・遅刻管理・出欠席管理・学生アンケート		

### ①-3 学科等の情報

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
工業	工業関係 専門課程	ゲームクリエイター 学科	○				
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1,902 単位時間	902 単位時 間	392 単位時 間	608 単位時 間	単位時 間	単位時 間
			1,902 単位時間				
生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
40人	39人	0人	10人	3人	13人		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) ゲーム制作に必要な知識や技術を総合的に学習する。ゲームプログラミングで必要となるアルゴリズム、C言語等の各種プログラム言語でのプログラミング技術を

基礎から学ぶ。そして、キャラクターデザインやBGM等の作成を通して、グラフィックソフトやサウンドソフトの操作方法を学び、更に、新しいゲームの企画や、完成したゲームの宣伝に関するノウハウを勉強する。

その他、ビジネスシーンで頻りに利用されるワープロソフトや表計算ソフト、プレゼンテーション能力やビジネスマナー等を学び、ゲーム業界はもとより、幅広い分野での就職を目指す。

1年次：プログラミングの基礎から専門知識まで幅広く学ぶ、2年次：ゲーム制作に必要な知識と技術を総合的に学ぶ

#### 成績評価の基準・方法

(概要)

学生が履修した授業科目の成績の評価及びグレード・ポイント(評価により与えられる数値。以下「GP」という。)は、下記の表のとおりとする。

	評価	得点	GP
A	基準を超えて優秀である	80点以上	3.0
B	基準に十分達している	70～79点	2.0
C	単位を認める最低限の基準に達している	60～69点	1.0
D	基準を下回っている(不合格)	59点以下	0.0

GPAは、次の式により計算するものとし、その数に小数点以下第二位未満の端数があるときは、小数点以下第三位の値を四捨五入するものとする。

$$GPA = \frac{(GP \times \text{時間数}) \text{の総和}}{\text{履修科目の総時間数}}$$

#### 卒業・進級の認定基準

(概要)

(1) 進級の要件

- ① 年次出席率80%以上
- ② 科目ごとの総合評価がすべてC以上
- ③ 学費及び補助活動費が納入済み

※上記①～③の条件のすべてを満たさない者は、進級できず留年となる。ただし、特別に学校長が認めた者については、この限りではない。

(2) 卒業の要件

- ① 卒業基準検定・資格の取得、これを満たせない者は、同等レベルの認定試験を受験し合格すること。認定試験を受けるに際しては、他の検定取得状況、出席状況によってその受験資格の有無が決定される。
- ② 年次出席率80%以上
- ③ 科目ごとの総合評価がすべてC以上
- ④ 学費及び補助活動費が納入済み

※上記①～④の条件のすべてを満たさない者は、卒業できない。但し、特別に学校長が認めた者については、この限りではない。

学修支援等



(概要)			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・入学前のガイダンスにて学校全体の説明。</li> <li>・入学後のオリエンテーションにて学科概要を説明。</li> <li>・就職研修による就職指導。</li> <li>・個別面談、三者面談で学生の状況を把握。</li> </ul>			
卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
15人 (100%)	0人 (0%)	13人 (86.7%)	2人 (13.3%)
(主な就職、業界等) コンピュータソフトウェア会社			
(就職指導内容) 面接・作文・筆記試験・履歴書指導			
(主な学修成果(資格・検定等)) 基本情報技術者試験、情報処理技術者能力認定試験、C言語プログラミング能力認定試験、Word文書処理技能認定試験、Excel表計算処理技能認定試験、ビジネス能力検定ジョブパス			
(備考) (任意記載事項)			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
37人	2人	5.4%
(中途退学の主な理由) 進路変更、適性能力不足		
(中退防止・中退者支援のための取組) 面談・カウンセリング・遅刻管理・出欠席管理・学生アンケート		

#### ①-4 学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
商業実務		商業実務関係 専門課程	会計ビジネス学科	○			
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1,837 単位時間	1,560 単位時 間	81 単位時 間	196 単位時 間	単位時 間	単位時 間
			1,837 単位時間				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	

60人	41人	0人	6人	4人	10人
-----	-----	----	----	----	-----

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)

(概要)

経済や社会が移り変わっても、企業を支える土台となるのは会計に関する専門知識である。専門知識を習得するため全員が日商簿記2・3級の取得を目指す。日商簿記2・3級の知識をベースに、日商簿記1級及び全経簿記上級や国家試験であるファイナンシャル・プランナーなど高度な資格の取得を目指しチャレンジしていく。さらにパソコンなど経理の実務に必要な幅広い知識と技能、対応マナーやプレゼンテーション技能を習得して、信頼される経理事務管理者などの人材を育成する。

1年次:会計の土台となる簿記を基礎から学ぶ、2年次:会計に関する知識を深め、ビジネスマナーやプレゼンテーション能力を高める

成績評価の基準・方法

(概要)

学生が履修した授業科目の成績の評価及びグレード・ポイント(評価により与えられる数値。以下「GP」という。)は、下記の表のとおりとする。

	評価	得点	GP
A	基準を超えて優秀である	80点以上	3.0
B	基準に十分達している	70～79点	2.0
C	単位を認める最低限の基準に達している	60～69点	1.0
D	基準を下回っている(不合格)	59点以下	0

GPAは、次の式により計算するものとし、その数に小数点以下第二位未満の端数があるときは、小数点以下第三位の値を四捨五入するものとする。

$$GPA = \frac{(GP \times \text{時間数}) \text{の総和}}{\text{履修科目の総時間数}}$$

卒業・進級の認定基準

(1) 進級の要件

- ① 年次出席率 80%以上
- ② 科目ごとの総合評価がすべてC以上
- ③ 学費及び補助活動費が納入済み

※上記①～③の条件のすべてを満たさない者は、進級できず留年となる。ただし、特別に学校長が認めた者については、この限りではない。

(2) 卒業の要件

- ① 卒業基準検定・資格の取得、これを満たせない者は、同等レベルの認定試験を受験し合格すること。認定試験を受けるに際しては、他の検定取得状況、出席状況によってその受験資格の有無が決定される。
- ② 年次出席率 80%以上
- ③ 科目ごとの総合評価がすべてC以上
- ④ 学費及び補助活動費が納入済み

※上記①～④の条件のすべてを満たさない者は、卒業できない。但し、特別に学校長が認めた者については、この限りではない。

学修支援等

<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・入学前のガイダンスにて学校全体の説明。</li> <li>・入学後のオリエンテーションにて学科概要を説明。</li> <li>・就職研修による就職指導。</li> <li>・個別面談、三者面談で学生の状況を把握。</li> </ul>
---

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
20人 (100%)	0人 (0%)	19人 (95%)	1人 (5%)
(主な就職、業界等) 税理士事務所、銀行、一般企業経理部門			
(就職指導内容) 面接・作文・筆記試験・履歴書指導			
(主な学修成果(資格・検定等)) ファイナンシャルプランニング技能検定、日商簿記検定、全経簿記能力検定、建設業経理士検定、社会福祉会計簿記認定試験、所得税法・法人税法・消費税法能力検定、Word 文書処理技能認定試験、Excel 表計算処理技能認定試験、コンピュータ会計能力検定、電卓計算能力検定(段位)			
(備考) (任意記載事項)			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
40人	1人	2.5%
(中途退学の主な理由) 病気療養		
(中退防止・中退者支援のための取組) 面談・カウンセリング・遅刻管理・出欠席管理・学生アンケート		

①-5 学科等の情報

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
商業実務	商業実務関係 専門課程	ショップ・ブライダル 学科	○				
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1,762 単位時間	870 単位時 間	33 単位時 間	859 単位時 間	単位時 間	単位時 間
1,762 単位時間							

生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
60人	35人	0人	6人	8人	14人

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)

(概要)  
 明るい笑顔の挨拶、時間厳守を徹底し、誰からも信頼されるように努める学生を育てる。常に周りに対する感謝の気持ちを心掛け、思いやりの心を養う。接客業に必要な知識を学ぶと共に、インターンシップ実習や百貨店販売実習などを体験し、お客さま視点のサービスを考え実践できる即戦力の人材を育成する。将来は、アパレルスタッフ・営業、ホテル・ブライダル業など、様々な接客サービス業への就職を目指す。  
 1年次：流通や小売、ホテルやブライダル業界で求められる基礎知識と接客マナーの基本を学ぶ、2年次：コース制により専門性を高め、実践力を身につける

成績評価の基準・方法

(概要)  
 学生が履修した授業科目の成績の評価及びグレード・ポイント (評価により与えられる数値。以下「GP」という。) は、下記の表のとおりとする。

評価		得点	GP
A	基準を超えて優秀である	80点以上	3.0
B	基準に十分達している	70～79点	2.0
C	単位を認める最低限の基準に達している	60～69点	1.0
D	基準を下回っている (不合格)	59点以下	0.0

GPAは、次の式により計算するものとし、その数に小数点以下第二位未満の端数があるときは、小数点以下第三位の値を四捨五入するものとする。

$$GPA = \frac{(GP \times \text{時間数}) \text{の総和}}{\text{履修科目の総時間数}}$$

卒業・進級の認定基準

- (1) 進級の要件
- ① 年次出席率 80%以上
  - ② 科目ごとの総合評価がすべて C 以上
  - ③ 学費及び補助活動費が納入済み
- ※上記①～③の条件のすべてを満たさない者は、進級できず留年となる。ただし、特別に学校長が認めた者については、この限りではない。
- (2) 卒業の要件
- ① 卒業基準検定・資格の取得、これを満たせない者は、同等レベルの認定試験を受験し合格すること。認定試験を受けるに際しては、他の検定取得状況、出席状況によってその受験資格の有無が決定される。
  - ② 年次出席率 80%以上
  - ③ 科目ごとの総合評価がすべて C 以上
  - ④ 学費及び補助活動費が納入済み
- ※上記①～④の条件のすべてを満たさない者は、卒業できない。但し、特別に学校長が認めた者については、この限りではない。

学修支援等

<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・入学前のガイダンスにて学校全体の説明。</li> <li>・入学後のオリエンテーションにて学科概要を説明。</li> <li>・就職研修による就職指導。</li> <li>・個別面談、三者面談で学生の状況を把握。</li> </ul>
---

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
24人 (100%)	0人 (0%)	24人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) アパレル業、ホテル・ブライダル業、各種小売店			
(就職指導内容) 面接・作文・筆記試験・履歴書指導			

<p>(主な学修成果(資格・検定等))</p> <p>日商リテールマーケティング検定、ブライダルコーディネーター技能検定 色彩検定、サービス接客検定、ビジネス能力検定ジョブパス、パーソナルカラー検定 Excel 表計算処理技能認定試験、Word 文書処理技能認定試験</p> <p>(備考) (任意記載事項)</p>
--

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
44人	2人	4.5%
(中途退学の主な理由) 経済的問題、進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 面談・カウンセリング・遅刻管理・出欠席管理・学生アンケート		

①-6 学科等の情報

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
商業実務	商業実務関係 専門課程	公務員学科	○				
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1,900 単位時間	1,114 単位時 間	343 単位時 間	443 単位時 間	単位時 間	単位時 間

			1,900 単位時間		
生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
60人	67人	0人	4人	5人	9人

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)

(概要)  
 2年間で公務員試験に出題される多くの科目・幅広い範囲に対応するために基礎から学習する。2次試験対策として、1年次から面接・作文・小論文対策を行い、公務員試験の合格を目指す。  
 また、ボランティア活動や簿記、パソコンの授業を通して社会人として必要な技能習得を目指すとともに、公務員の使命を理解し、社会に貢献できる魅力あふれる人材を育成する。  
 1年次：基礎から1次試験対策を行い、2次試験対策も始める、2年次：徹底した模擬演習や実践的な2次試験対策で応用力を身につけ、最終合格を目指す

成績評価の基準・方法

(概要)  
 学生が履修した授業科目の成績の評価及びグレード・ポイント (評価により与えられる数値。以下「GP」という。) は、下記の表のとおりとする。

評価		得点	GP
A	基準を超えて優秀である	80点以上	3.0
B	基準に十分達している	70～79点	2.0
C	単位を認める最低限の基準に達している	60～69点	1.0
D	基準を下回っている (不合格)	59点以下	0.0

GPAは、次の式により計算するものとし、その数に小数点以下第二位未満の端数があるときは、小数点以下第三位の値を四捨五入するものとする。

$$GPA = \frac{(GP \times \text{時間数}) \text{の総和}}{\text{履修科目の総時間数}}$$

卒業・進級の認定基準

- (1) 進級の要件
- ① 年次出席率 80%以上
  - ② 科目ごとの総合評価がすべてC以上
  - ③ 学費及び補助活動費が納入済み
- ※上記①～③の条件のすべてを満たさない者は、進級できず留年となる。ただし、特別に学校長が認めた者については、この限りではない。
- (2) 卒業の要件
- ① 卒業基準検定・資格の取得、これを満たせない者は、同等レベルの認定試験を受験し合格すること。認定試験を受けるに際しては、他の検定取得状況、出席状況によってその受験資格の有無が決定される。
  - ② 年次出席率 80%以上
  - ③ 科目ごとの総合評価がすべてC以上
  - ④ 学費及び補助活動費が納入済み
- ※上記①～④の条件のすべてを満たさない者は、卒業できない。但し、特別に学

校長が認めた者については、この限りではない。

学修支援等  
 (概要)  
 ・入学前のガイダンスにて学校全体の説明。  
 ・入学後のオリエンテーションにて学科概要を説明。  
 ・就職研修による就職指導。  
 ・個別面談、三者面談で学生の状況を把握。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
21人 (100%)	0人 (0%)	19人 (90.5%)	2人 (9.5%)

(主な就職、業界等)  
 国家公務員、地方公務員、一般企業

(就職指導内容)  
 面接・作文・筆記試験・履歴書指導

(主な学修成果(資格・検定等))  
 Excel表計算処理技能認定試験、手話検定、ビジネス能力検定ジョブパス  
 漢字能力検定、全経簿記能力検定、計算実務能力検定  
 所得税法能力検定、文章読解・作成能力検定  
 (備考) (任意記載事項)

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
55人	13人	23.6%
(中途退学の主な理由) 学習意欲低下9名、1年次公務員試験最終合格4名		
(中退防止・中退者支援のための取組) 面談・カウンセリング・遅刻管理・出欠席管理・学生アンケート		

①-7 学科等の情報

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士	
衛生	衛生関係 専門課程	製菓製パン学科	○		
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	開設している授業の種類		
			講義	演習	実習

2年	昼	1,980 単位時間	574	327	1,079	単位時間	単位時間
			単位時間	単位時間	単位時間	1,980 単位時間	
生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
80人	36人	0人	5人	10人	15人		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)			
(概要) 製菓衛生師として、菓子・パン作りにおける衛生管理や安全管理の基礎知識や技能を習得するとともに、菓子文化を深く理解し消費者ニーズに対応した、創作的でデザインにも優れた菓子やパン作りができる職人を育成する。また業界事情について幅広い視野を持ち、店舗運営に必要な知識(サービス接遇、デザイン、ラッピング等)を学び、社会人として必要な能力を持った人材を育成する。 1年次:基礎技術を学ぶとともに、衛生管理や食品について学ぶ、2年次:洋菓子・和菓子・製パンの応用技術を習得し、製菓衛生師を目指す。			
成績評価の基準・方法			
(概要) 学生が履修した授業科目の成績の評価及びグレード・ポイント(評価により与えられる数値。以下「GP」という。)は、下記の表のとおりとする。			
	評価	得点	GP
A	基準を超えて優秀である	80点以上	3.0
B	基準に十分達している	70～79点	2.0
C	単位を認める最低限の基準に達している	60～69点	1.0
D	基準を下回っている(不合格)	59点以下	0.0
GPAは、次の式により計算するものとし、その数に小数点以下第二位未満の端数があるときは、小数点以下第三位の値を四捨五入するものとする。			
$GPA = \frac{(GP \times \text{時間数}) \text{の総和}}{\text{履修科目の総時間数}}$			
卒業・進級の認定基準			
(1) 進級の要件			
① 年次出席率80%以上 ※製菓製パン学科・調理経営学科は、厚生労働省が定める必修科目については、90%以上の出席率を満たさなければ進級できない。			
② 科目ごとの総合評価がすべてC以上			
③ 学費及び補助活動費が納入済み ※上記①～③の条件のすべてを満たさない者は、進級できず留年となる。ただし、特別に学校長が認めた者については、この限りではない。			
(2) 卒業の要件			
① 卒業基準検定・資格の取得、これを満たせない者は、同等レベルの認定試験を受験し合格すること。認定試験を受けるに際しては、他の検定取得状況、出席状況によってその受験資格の有無が決定される。			



- ② 年次出席率 80%以上
  - ③ 科目ごとの総合評価がすべて C 以上
  - ④ 学費及び補助活動費が納入済み
- ※上記①～④の条件のすべてを満たさない者は、卒業できない。但し、特別に学校長が認めた者については、この限りではない。

学修支援等
(概要)
<ul style="list-style-type: none"> <li>・入学前のガイダンスにて学校全体の説明。</li> <li>・入学後のオリエンテーションにて学科概要を説明。</li> <li>・就職研修による就職指導。</li> <li>・個別面談、三者面談で学生の状況を把握。</li> </ul>

卒業生数、進学者数、就職者数 (直近の年度の状況を記載)			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
18人 (100%)	0人 (0%)	18人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) 洋菓子製造販売、パン製造販売、飲食店			
(就職指導内容) 面接・作文・筆記試験・履歴書指導			
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師、サービス接客検定			
(備考) (任意記載事項)			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
40人	1人	2.5%
(中途退学の主な理由) 病気療養		
(中退防止・中退者支援のための取組) 面談・カウンセリング・遅刻管理・出欠席管理・学生アンケート		

① - 8 学科等の情報

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士
衛生	衛生関係 専門課程	調理経営学科	○	
修業	昼夜	全課程の修了に必要な総	開設している授業の種類	

年限		授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	2,089 単位時間	998 単位時間	111 単位時間	980 単位時間	単位時間	単位時間
			2,089 単位時間				
生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
80人	22人	0人	7人	12人	19人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）																						
<p>（概要）</p> <p>調理師学科の内容に加え、高度な専門技術まで幅広く習得するとともに、実習を通じておもてなしの作法や心配りなどのホスピタリティマインドも同時に習得し、プロの調理師として必要な心がまえや職業観などメンタルな部分も十分兼ね備えた人材を育成する。また、食産業全体を幅広く理解し、調理の技術を活かし食産業の振興に役立つ人材を育成する。</p> <p>1年次：調理の基本となる技術と知識を学ぶ、2年次：より高度な技術や知識、サービス等を学ぶ</p>																						
成績評価の基準・方法																						
<p>（概要）</p> <p>学生が履修した授業科目の成績の評価及びグレード・ポイント（評価により与えられる数値。以下「GP」という。）は、下記の表のとおりとする。</p> <table border="1" data-bbox="300 1081 1294 1274"> <thead> <tr> <th colspan="2">評価</th> <th>得点</th> <th>GP</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>基準を超えて優秀である</td> <td>80点以上</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>基準に十分達している</td> <td>70～79点</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>単位を認める最低限の基準に達している</td> <td>60～69点</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>基準を下回っている（不合格）</td> <td>59点以下</td> <td>0.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>GPAは、次の式により計算するものとし、その数に小数点以下第二位未満の端数があるときは、小数点以下第三位の値を四捨五入するものとする。</p> $GPA = \frac{(GP \times \text{時間数}) \text{の総和}}{\text{履修科目の総時間数}}$			評価		得点	GP	A	基準を超えて優秀である	80点以上	3.0	B	基準に十分達している	70～79点	2.0	C	単位を認める最低限の基準に達している	60～69点	1.0	D	基準を下回っている（不合格）	59点以下	0.0
評価		得点	GP																			
A	基準を超えて優秀である	80点以上	3.0																			
B	基準に十分達している	70～79点	2.0																			
C	単位を認める最低限の基準に達している	60～69点	1.0																			
D	基準を下回っている（不合格）	59点以下	0.0																			
卒業・進級の認定基準																						
<p>（概要）</p> <p>（1）進級の要件</p> <p>① 年次出席率80%以上  ※製菓製パン学科・調理経営学科は、厚生労働省が定める必修科目については、90%以上の出席率を満たさなければ進級できない。</p> <p>② 科目ごとの総合評価がすべてC以上</p> <p>③ 学費及び補助活動費が納入済み  ※上記①～③の条件のすべてを満たさない者は、進級できず留年となる。ただし、特別に学校長が認めた者については、この限りではない。</p> <p>（2）卒業の要件</p> <p>①調理技能審査試験の合格、これを満たせない者は、同等レベルの認定試験を</p>																						

<p>受験し合格すること。</p> <p>② 年次出席率 80%以上</p> <p>③ 科目ごとの総合評価がすべて C 以上</p> <p>④ 学費及び補助活動費が納入済み</p> <p>※上記①～④の条件のすべてを満たさない者は、卒業できない。但し、特別に学校長が認めた者については、この限りではない。</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・入学前のガイダンスにて学校全体の説明。</li> <li>・入学後のオリエンテーションにて学科概要を説明。</li> <li>・就職研修による就職指導。</li> <li>・個別面談、三者面談で学生の状況を把握。</li> </ul>

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
13人 (100%)	0人 (0%)	12人 (92.3%)	1人 (7.7%)
(主な就職、業界等) 飲食店、ホテルサービス部門、ホテル調理部門			
(就職指導内容) 面接・作文・筆記試験・履歴書指導			
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師免許、食育インストラクター、技術考査、食品技術管理専門士、調理師養成施設助手、レストランサービス技能検定3級、簿記検定3級			
(備考) (任意記載事項)			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
25人	0人	0%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 面談・カウンセリング・遅刻管理・出欠席管理・学生アンケート		

### ①-9 学科等の情報

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士
衛生	衛生関係 専門課程	調理師学科		

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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
1年	昼	1,121 単位時間	659 単位時間	24 単位時間	438 単位時間	単位時間	単位時間
			1,121 単位時間				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
30人		14人	0人	5人	8人	13人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)																				
(概要) 人々に喜んでいただける食を提供するための知識とあらゆる調理技術(西洋料理、日本料理、中国料理、菓子・パン作り)を基礎から1年間で学習し、即戦力となる人材を育成する。また、人の健康と食の安全確保に関する知識と技術を学び、食の提供者としてのモラルと責任感を備えた人材を育成する。 1年次：調理の基本となる技術と知識を学ぶ																				
成績評価の基準・方法																				
(概要) 学生が履修した授業科目の成績の評価及びグレード・ポイント(評価により与えられる数値。以下「GP」という。)は、下記の表のとおりとする。																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">評価</th> <th>得点</th> <th>GP</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>基準を超えて優秀である</td> <td>80点以上</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>基準に十分達している</td> <td>70～79点</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>単位を認める最低限の基準に達している</td> <td>60～69点</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>基準を下回っている(不合格)</td> <td>59点以下</td> <td>0.0</td> </tr> </tbody> </table>	評価		得点	GP	A	基準を超えて優秀である	80点以上	3.0	B	基準に十分達している	70～79点	2.0	C	単位を認める最低限の基準に達している	60～69点	1.0	D	基準を下回っている(不合格)	59点以下	0.0
評価		得点	GP																	
A	基準を超えて優秀である	80点以上	3.0																	
B	基準に十分達している	70～79点	2.0																	
C	単位を認める最低限の基準に達している	60～69点	1.0																	
D	基準を下回っている(不合格)	59点以下	0.0																	
GPAは、次の式により計算するものとし、その数に小数点以下第二位未満の端数があるときは、小数点以下第三位の値を四捨五入するものとする。																				
$GPA = \frac{(GP \times \text{時間数}) \text{の総和}}{\text{履修科目の総時間数}}$																				
卒業・進級の認定基準																				
(概要)																				
(1) 卒業の要件																				
①調理技能審査試験の合格、これを満たせない者は、同等レベルの認定試験を受験し合格すること。																				
② 年次出席率 80%以上 ※調理師学科は、厚生労働省が定める必修科目については、90%以上の出席率を満たさなければ卒業できない。																				
③ 科目ごとの総合評価がすべてC以上																				
④ 学費及び補助活動費が納入済み ※上記①～④の条件のすべてを満たさない者は、卒業できない。但し、特別に学校長が認めた者については、この限りではない。																				
学修支援等																				

<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・入学前のガイダンスにて学校全体の説明。</li> <li>・入学後のオリエンテーションにて学科概要を説明。</li> <li>・就職研修による就職指導。</li> <li>・個別面談、三者面談で学生の状況を把握。</li> </ul>
---

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
7人 (100%)	2人 (28.6%)	5人 (71.4%)	0人 (0%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>飲食店、宿泊施設調理部門、社会福祉法人調理部門、医療法人調理部門 公立病院調理部門（公務員）</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>面接・作文・筆記試験・履歴書指導</p>			
<p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <p>調理師免許、食育インストラクター、技術考査</p>			
<p>(備考)（任意記載事項）</p>			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
7人	0人	0%
<p>(中途退学の主な理由)</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <p>面談・カウンセリング・遅刻管理・出欠席管理・学生アンケート</p>		

## ②学校単位の情報

### a) 「生徒納付金」等

学科名	入学金	授業料 (年間)	その他	備考（任意記載事項）
システム工学科	100,000 円	740,000 円	240,000 円	
情報システム学科	100,000 円	740,000 円	300,000 円	
ゲームクリエイター学科	100,000 円	740,000 円	240,000 円	

会計ビジネス学科	100,000 円	740,000 円	240,000 円	
ショップ・ブライダル学科	100,000 円	740,000 円	240,000 円	
公務員学科	100,000 円	740,000 円	220,000 円	
製菓製パン学科	100,000 円	680,000 円	300,000 円	
調理経営学科	100,000 円	680,000 円	300,000 円	
調理師学科	100,000 円	680,000 円	300,000 円	
修学支援（任意記載事項）				
<p>■学校独自の学費等修学支援 奨学金・授業料等減免制度：兄弟姉妹・親子入学支援制度、資格・検定等特待生制度 学園貸与奨学金、分割・延納納付、専門実践教育訓練給付（学科要件あり）</p> <p>■その他 学生支援機構奨学金、企業奨学金、公的制度紹介</p>				

## b) 学校評価

自己評価結果の公表方法		
(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法)		
<a href="https://www.ryoma.ac.jp/disclosure_file/info/KCC-tenken.pdf">https://www.ryoma.ac.jp/disclosure_file/info/KCC-tenken.pdf</a>		
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制）		
<p>学校関係者評価委員会では、実践的な職業教育の質を確保するため教育活動及び学校運営の状況を把握し意見交換等を通じて、本校の自己評価の結果を客観的に評価し、改善点を見出すことを目的としており、学外の専門領域に関する有識者等で構成し実施している。</p> <p>評価結果の活用方法としては、教育内容に関しては教育課程編成委員会（実施責任機関）に反映させて、カリキュラム検討委員会にて新たなカリキュラムの改善を図っている。</p> <p>その他学校運営に関することは自己点検委員にて運営委員会議及び職員会議等で方策・改善点等を検討し、学校運営全体の品質向上に努めている。</p> <p>委員会を構成する委員は、5名以上とし、本校の職員以外の者で、保護者・本校の卒業生・地域住民・地元企業関係者・高等学校関係者・その他教育に関する有識者のうちから、校長が委嘱する。</p>		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
高知県製パン協同組合 理事長	R. 2. 5. 1～R. 4. 4. 30	業界
パンフィックソフトウェア開発株式会社 管理本部長	R. 1. 10. 1～R. 3. 9. 30	企業
高知県情報産業協会 理事	R. 1. 10. 1～R. 3. 9. 30	業界

矢野平八会計事務所 所長代理	R. 1. 10. 1～R. 3. 9. 30	企業
株式会社 高南食品 代表取締役	H. 30. 7. 1～R. 2. 6. 30	企業
高知高等学院 学院長	R. 1. 10. 1～R. 3. 9. 30	教育関係有識者
南放セーラー広告株式会社 営業統括執行役員	R. 1. 10. 1～R. 3. 9. 30	卒業生
学校関係者評価結果の公表方法 (ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) <a href="https://www.ryoma.ac.jp/disclosure_file/info/KCC-hyoka.pdf">https://www.ryoma.ac.jp/disclosure_file/info/KCC-hyoka.pdf</a>		
第三者による学校評価 (任意記載事項)		

c) 当該学校に係る情報

(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) <a href="https://www.ryoma.ac.jp/kcc/index.html">https://www.ryoma.ac.jp/kcc/index.html</a>
--

(別紙)

※この別紙は、更新確認申請の場合に提出すること。

※以下に掲げる人数を記載すべき全ての欄について、該当する人数が1人以上10人以下の場合には、当該欄に「-」を記載すること。該当する人数が0人の場合には、「0人」と記載すること。

学校名	高知情報ビジネス&フード専門学校
設置者名	学校法人 龍馬学園

1. 前年度の授業料等減免対象者及び給付奨学生の数

		前半期	後半期	年間
支援対象者（家計急変による者を除く）		0人	0人	0人
内 訳	第Ⅰ区分	人	人	
	第Ⅱ区分	人	人	
	第Ⅲ区分	人	人	
家計急変による支援対象者（年間）				0人
合計（年間）				0人
(備考)				

※本表において、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分とは、それぞれ大学等における修学の支援に関する法律施行令（令和元年政令第49号）第2条第1項第1号、第2号、第3号に掲げる区分をいう。

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

2. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の取消しを受けた者及び給付奨学生認定の取消しを受けた者の数

(1) 偽りその他不正の手段により授業料等減免又は学資支給金の支給を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

年間	0人
----	----

(2) 適格認定における学業成績の判定の結果、学業成績が廃止の区分に該当したことにより認定の取消しを受けた者の数



	右以外の大学等	短期大学（修業年限が2年のもの に限り、認定専攻科を含む。）、高等 専門学校（認定専攻科を含む。）及 び専門学校（修業年限が2年以下の ものに限る。）	
		年間	前半期
修業年限で卒業又は修了 できないことが確定	0人	0人	0人
修得単位数が標準単位数 の5割以下 (単位制によらない専門学校に あつては、履修科目の単位時間数 が標準時間数の5割以下)	0人	0人	0人
出席率が5割以下その他 学修意欲が著しく低い状況	0人	0人	0人
「警告」の区分に 連続して該当	0人	0人	0人
計	0人	0人	0人
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

上記の(2)のうち、学業成績が著しく不良であると認められる者であつて、当該学業成績が著しく不良であることについて災害、傷病その他やむを得ない事由があると認められず、遡つて認定の効力を失つた者の数

右以外の大学等		短期大学（修業年限が2年のもの に限り、認定専攻科を含む。）、高等 専門学校（認定専攻科を含む。）及 び専門学校（修業年限が2年以下の ものに限る。）			
年間	0人	前半期	0人	後半期	0人

(3) 退学又は停学（期間の定めのないもの又は3月以上の期間のものに限る。）  
の処分を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

退学	0人
3月以上の停学	0人
年間計	0人

(備考)
------

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

3. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の効力の停止を受けた者及び給付奨学生認定の効力の停止を受けた者の数

停学（3月未満の期間のものに限る。）又は訓告の処分を受けたことにより認定の効力の停止を受けた者の数

3月未満の停学	0人
訓告	0人
年間計	0人
(備考)	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

4. 適格認定における学業成績の判定の結果、警告を受けた者の数

	右以外の大学等 短期大学（修業年限が2年のもの に限り、認定専攻科を含む。）、高等 専門学校（認定専攻科を含む。）及 び専門学校（修業年限が2年以下の ものに限る。）		
	年間	前半期	後半期
修得単位数が標準単位数 の6割以下 (単位制によらない専門学校に あつては、履修科目の単位時間数 が標準時間数の6割以下)	0人	0人	0人
GPA等が下位4分の1	0人	0人	0人
出席率が8割以下その他 学修意欲が低い状況	0人	0人	0人
計	0人	0人	0人

(備考)

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。

○添付書類

※ 以下の事項を必ず確認し、必要な書類の□にレ点 (☑) を付けた上で、これらの書類を添付してください。(設置者の法人類型ごとに添付する資料が異なることに注意してください。)

「(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置」関係

- 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表《省令で定める単位数等の基準数相当分》
- 実務経験のある教員等による授業科目の授業計画書（シラバス）《省令で定める単位数等の基準数相当分》

「(2)-①学外者である理事の複数配置」関係

- 《一部の設置者のみ》大学等の設置者の理事（役員）名簿

「(2)-②外部の意見を反映することができる組織への外部人材の複数配置」関係

- 《一部の設置者のみ》大学等の教育について外部人材の意見を反映することができる組織に関する規程とその構成員の名簿

「(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表」関係

- 客観的な指標に基づく成績の分布状況を示す資料
- 実務経験のある教員等による授業科目の授業計画書（シラバス）【再掲】

その他

- 《私立学校のみ》経営要件を満たすことを示す資料
- 確認申請を行う年度において設置している学部等の一覧

## 学科別シラバス一覧表

### システム工学科1年

授業科目	総時間	授業種別			実務経験の有る 教員による授業科目	シラバス	教員
		講義	演習	実習			
コンピュータ概論	123	○			○	○	尾崎
プログラミング	139	○			-	○	内藤
システム開発	20	○			○	○	尾崎
情報管理と情報戦略	66	○			○	○	公文
パソコン実習	58			○	○	○	川久保
アルゴリズム	74	○			-	○	森下
データベース	30			○	○	○	川村
簿記	60	○			○	○	西成
コミュニケーション	24		○		-	○	大利
国家試験対策	279	○			○	○	複数
ビジネス実務(担任)	22		○		-	○	森下
ビジネス実務(マナー等)	12		○		○	○	濱田
総時間数	907	761	58	88		648	

### システム工学科2年

授業科目	総時間	授業種別			実務経験の有る 教員による授業科目	シラバス	教員
		講義	演習	実習			
○言語	180			○	-	○	森下
システム設計	68			○	○	○	瀧渦
システム設計	20			○	○	○	矢野
ネットワーク	45	○			-	○	瀧渦
データベース	38			○	○	○	川村
パソコン概論	12	○			○	○	尾崎
社会問題	12	○			-	○	川村
国家試験対策(応用/基本 分割)	536	○			○	○	複数
ビジネス実務(担任)	34		○		-	○	川村
ビジネス実務(マナー等)	7		○		○	○	濱田
ビジネス実務(就職研修)	28		○		-	○	川村
一般常識	42	○			-	○	川村
総時間数	1,022	647	69	306		681	

### システム工学科3年

授業科目	総時間	授業種別			実務経験の有る 教員による授業科目	シラバス	教員
		講義	演習	実習			
システム構築	199			○	○	○	瀧渦
Java	176			○	○	○	川久保
VisualBasic	65			○	-	○	森下
ビジネス基礎	16		○		-	○	川村
国家試験対策(応用/基本 分割)	536	○			○	○	複数
ビジネス実務(担任)	17		○		-	○	瀧渦
ビジネス実務(マナー等)	17		○		○	○	濱田
総時間数	1,026	536	50	440		928	
合計	2955	1944	177	834		2257	

## 学科別シラバス一覧表

### 情報システム学科1年

授業科目	総時間	授業種別			実務経験の有る 教員による授業科目	シラバス	教員
		講義	演習	実習			
コンピュータ概論	123	○			○	橋本	
プログラミング	141	○			-	大和	
システム開発	20	○			○	橋本	
情報管理と情報戦略	66	○			○	公文	
パソコン実習	54			○	○	橋本	
C言語	26		○		-	大和	
Windows利用技術 I	14	○			○	大和	
プレゼンテーション I	36		○		○	橋本	
簿記	68	○			-	山下	
国家試験対策	279	○			○	複数	
ビジネス実務(担任)	18		○		-	橋本	
ビジネス実務(マナー等)	30		○		○	濱田	
ビジネス実務(就職研修)	28		○		-	橋本	
総時間数	903	711	138	54	622		

### 情報システム学科2年

授業科目	総時間	授業種別			実務経験の有る 教員による授業科目	シラバス	教員
		講義	演習	実習			
C言語	146			○	○	中川	
Windows利用技術 II	60		○		○	公文	
データベース	32			○	○	川村	
データベース	46			○	○	公文	
パソコン実習 II	60			○	○	西	
コミュニケーション	24		○		○	公文	
パソコン実習応用	24			○	○	橋本	
プレゼンテーション II	52			○	○	公文	
国家試験対策(応用/基本 分割)	536	○			○	複数	
ビジネス実務(担任)	25		○		○	公文	
ビジネス実務(マナー等)	7		○		○	濱田	
ビジネス実務(B検)	14	○			-	川村	
総時間数	1026	550	116	360	1012		
合計	1929	1261	254	414	1634		

## 学科別シラバス一覧表

### ゲームクリエイター学科1年

授業科目	総時間	授業種別			実務経験の有る 教員による授業科目	シラバス	教員
		講義	演習	実習			
プログラミング	139	○			-	○	内藤
システム開発	20	○			○	○	尾崎
情報管理と情報戦略	66	○			○	○	公文
コンピュータ概論	123	○			○	○	尾崎
パソコン実習	46			○	-	○	大利
ゲームプログラミング I	56			○	-	○	内藤
プレゼンテーション	36			○	-	○	内藤
Photoshop実習	36			○	-	○	西
3DCG実習	20			○	-	○	内藤
国家試験対策	279	○			○	○	複数
ビジネス実務(担任)	28		○		-	○	内藤
ビジネス実務(マナー等)	26		○		○	○	濱田
ビジネス実務(就職研修)	28		○		-	○	内藤
総時間数	903	627	82	194		514	

### ゲームクリエイター学科2年

授業科目	総時間	授業種別			実務経験の有る 教員による授業科目	シラバス	教員
		講義	演習	実習			
ゲームプランニング	175			○	○	○	和田
ゲームプログラミング II	60			○	-	○	内藤
Illustrator実習	30			○	-	○	西
3DCG実習	34			○	-	○	内藤
サウンド実習	30			○	-	○	大利
パソコン実務	51			○	-	○	大利
卒業制作	56		○		-	○	内藤
卒業制作	202		○		-	○	尾崎
パソコン実習	34			○	○	○	尾崎
国家試験対策(応用/基本 分割)	257	○			○	○	複数
ビジネス実務(担任)	37		○		-	○	尾崎
ビジネス実務(マナー等)	15		○		○	○	濱田
ビジネス実務(日検)	18	○			-	○	尾崎
総時間数	999	275	310	414		481	
合計	1902	902	392	608		995	

## 学科別シラバス一覧表

### 会計ビジネス学科1年会計コース

授業科目	総時間	授業種別			実務経験の有る 教員による授業科目	シラバス	教員
		講義	演習	実習			
簿記	618	○			○	○	山川
簿記	189	○			-	○	森
パソコン実習Ⅰ	44			○	○	○	公文
ビジネス実務Ⅰ	63	○			○	○	森
ビジネス実務Ⅰ	26	○			○	○	濱田
一般常識Ⅰ	10	○			-	○	山川
一般常識Ⅰ	15	○			-	○	柏原
総時間数	965	921	0	44		751	

### 会計ビジネス学科1年1級コース

授業科目	総時間	授業種別			実務経験の有る 教員による授業科目	シラバス	教員
		講義	演習	実習			
簿記	239	○			○	○	山川
簿記	114	○			-	○	森
商業簿記・会計学	295	○			-	○	森
工業簿記・原価計算	260	○			-	○	湯浅
パソコン実習Ⅰ	44			○	○	○	公文
ビジネス実務Ⅰ	63	○			○	○	森
ビジネス実務Ⅰ	26	○			○	○	濱田
一般常識Ⅰ	10	○			-	○	山川
一般常識Ⅰ	15	○			-	○	柏原
総時間数	1,066	1,022	0	44		372	

### 会計ビジネス学科2年会計コース

授業科目	総時間	授業種別			実務経験の有る 教員による授業科目	シラバス	教員
		講義	演習	実習			
税法	192	○			○	○	湯浅
FP	251	○			-	○	山中 浦田
プレゼンテーション	36			○	-	○	川久保
コンピュータ会計	28			○	-	○	森
パソコン実習Ⅱ	64			○	○	○	西
パソコン実習Ⅱ(実践)	24			○	○	○	西
社会福祉簿記	72	○			-	○	湯浅 森
会社実践	69		○		○	○	湯浅
会社実践(ペン字)	12		○		-	○	湯浅
ビジネス実務Ⅱ	45	○			-	○	湯浅
ビジネス実務Ⅱ	65	○			○	○	濱田
一般常識Ⅱ	14	○			-	○	柏原
総時間数	872	639	81	152		349	

### 会計ビジネス学科2年1級コース

授業科目	総時間	授業種別			実務経験の有る 教員による授業科目	シラバス	教員
		講義	演習	実習			
商業簿記・会計学	382	○			-	○	森
工業簿記・原価計算	345	○			-	○	湯浅
プレゼンテーション	33			○	-	○	川久保
コンピュータ会計	26			○	-	○	森
パソコン実習Ⅱ	59			○	○	○	西
会社実践	11		○		○	○	山川
会社実践(ペン字)	11		○		-	○	湯浅
ビジネス実務Ⅱ	42	○			-	○	湯浅
ビジネス実務Ⅱ	61	○			○	○	濱田
一般常識Ⅱ	13	○			-	○	柏原
総時間数	983	843	22	118		70	

合計 1,837 1,560 81 196

1,100

会計コース  
1級コース

1,100  
442



## 学科別シラバス一覧表

### ショップ・ブライダル学科1年

授業科目	総時間	授業種別			実務経験の有る 教員による授業科目	シラバス	教員
		講義	演習	実習			
販売士Ⅰ	60	○			○	○	鳴瀧
販売士Ⅰ	101	○			-	○	柏原
ブライダル基礎	106			○	○	○	岩松
ブライダル基礎(フラワーアレンジメント)	14			○	○	○	安岡
接客販売技能Ⅰ	36			○	○	○	鳴瀧
接客販売技能Ⅰ	26	○			-	○	柏原
色彩学	66	○			○	○	山崎
マーケティング	77			○	○	○	和田
パソコン実習Ⅰ	56			○	○	○	公文
イラストレーター	33			○		○	西
手話Ⅰ	42			○	○	○	前田
英会話Ⅰ	44	○			-	○	竹本
業界研究	22			○	-	○	柏原
インターンシップ	108			○	○	○	岩松
ビジネス実務Ⅰ	74			○	-	○	岩松
一般常識Ⅰ	22		○		-	○	柏原
総時間数	887	297	22	568		565	

### ショップ・ブライダル学科2年ショップコース

授業科目	総時間	授業種別			実務経験の有る 教員による授業科目	シラバス	教員
		講義	演習	実習			
販売士Ⅱ	396	○			○	○	鳴瀧
販売士Ⅱ	69	○			-	○	柏原
販売士Ⅱ	28	○			-	○	西成
販売士Ⅱ(フラワーアレンジメント)	12			○	○	○	安岡
簿記	80	○			○	○	西成
プレゼンテーション	22			○	-	○	鳴瀧
手話Ⅱ	46			○	○	○	前田
色彩学応用	46			○	○	○	岩松
パソコン実習Ⅱ	50			○	○	○	川久保
英会話Ⅱ	38			○	-	○	竹本
POP	20			○	○	○	臼井
ビジネス実務Ⅱ	25			○	-	○	鳴瀧
ビジネス実務Ⅱ	32			○	-	○	柏原
一般常識Ⅱ	11		○		-	○	柏原
総時間数	875	573	11	291		650	

### ショップ・ブライダル学科2年ブライダルコース

授業科目	総時間	授業種別			実務経験の有る 教員による授業科目	シラバス	教員
		講義	演習	実習			
ブライダル実習	587			○	○	○	岩松
ブライダル実習(フラワーアレンジメント)	12			○	○	○	安岡
プレゼンテーション	22			○	-	○	鳴瀧
手話Ⅱ	46			○	○	○	前田
色彩学応用	46			○	○	○	岩松
パソコン実習Ⅱ	50			○	○	○	川久保
英会話Ⅱ	38			○	-	○	竹本
POP	20			○	○	○	臼井
ビジネス実務Ⅱ	25			○	-	○	鳴瀧
ビジネス実務Ⅱ	32			○	-	○	柏原
一般常識Ⅱ	11		○		-	○	柏原
総時間数	889	0	11	878		761	

合計 1,762 870 33 859

## 学科別シラバス一覧表

### 公務員学科1年

授業科目	総時間	授業種別			実務経験の有る 教員による授業科目	シラバス	教員
		講義	演習	実習			
数的処理Ⅰ(判断)	111	○				○	尾川
数的処理Ⅰ(数的)	94	○				○	竹本
自然科学Ⅰ	134	○				○	尾川
人文・社会科学Ⅰ	123	○				○	大久保
文章理解Ⅰ(国語)	19	○				○	大久保
文章理解Ⅰ(国語)	56	○				○	筒井
文章理解Ⅰ(作文)	26	○				○	筒井
文章理解Ⅰ(英文)	40	○				○	竹本
パソコン実習Ⅰ	60			○	○	○	西
手話Ⅰ	48			○	○	○	前田
総合演習Ⅰ(簿記/体育)※分割	60	○		○		○	山下 大久保
総合演習Ⅰ(模試)	33		○			○	尾川
総合演習Ⅰ(集団討論)	20		○			○	尾川
ビジネス実務Ⅰ	78			○		○	大久保
ビジネス実務Ⅰ	26			○	○	○	瀧田
総時間数	928		53			134	

### 公務員学科2年

授業科目	総時間	授業種別			実務経験の有る 教員による授業科目	シラバス	教員
		講義	演習	実習			
数的処理Ⅱ	57	○				○	尾川
自然科学Ⅱ	78	○				○	尾川
人文・社会科学Ⅱ	110	○				○	大久保
文章理解Ⅱ(国語/英文)※分割	46	○				○	大久保 竹本
文章理解Ⅱ(国語)	44	○				○	筒井
文章理解Ⅱ(作文)	46	○				○	筒井
手話Ⅱ	50			○	○	○	前田
総合演習Ⅱ(集団討論)	42		○			○	尾川
総合演習Ⅱ(模試)	181		○			○	大久保
総合演習Ⅱ(面接)	21		○			○	尾川
教養基礎	70	○				○	大久保
パソコン実習Ⅱ	47			○		○	尾川
ビジネス実務Ⅱ※分割	57			○		○	西成 尾川
ビジネス実務Ⅱ	7			○		○	尾川
ビジネス実務Ⅱ	10			○	○	○	瀧田
総時間数	866			171		60	
合計	1,794	1,114	343	443		194	

## 学科別シラバス一覧表

### 製菓製パン学科1年

授業科目	総時間	授業種別			実務経験の有る 教員による授業科目	シラバス	教員
		講義	演習	実習			
食品衛生学	122	○			○	○	石井
公衆衛生学	63	○			○	○	石井
食品学	64	○				○	竹井
栄養学	62	○				○	沼田
製菓実習	496			○	○	○	清水 友村 山下 谷脇
社会	33	○			○	○	友村
ビジネス実務Ⅰ	54		○			○	清水
ビジネス実務Ⅰ	32		○		○	○	瀧田
衛生法規	34	○			○	○	井上
製菓理論	104	○			○	○	谷脇 清水
総時間数	1,064	482	86	496		884	

### 製菓製パン学科2年

授業科目	総時間	授業種別			実務経験の有る 教員による授業科目	シラバス	教員
		講義	演習	実習			
製菓衛生師国家試験対策	57	○				○	玉置 谷脇
フランス語	50		○		○	○	大谷
洋菓子概論	35	○				○	山下
ラッピング	26			○	○	○	渡邊
接客実務	18		○			○	友村
接客実務(フラワーアレンジメント)	8			○	○	○	安岡
サービス接遇	52		○		○	○	瀧田
ビジネス実務Ⅱ	56		○			○	玉置
製パン実習	217			○	○	○	長山 谷脇 友村
洋菓子実習	226			○	○	○	玉置 谷脇 友村 山下
パソコン実習	54			○	○	○	佐々木
販売実務	65		○		○	○	玉置
デザイン	52			○	○	○	松田
総時間数	916	92	241	583		750	
合計	1,980	574	327	1,079		1,634	

## 学科別シラバス一覧表

調理師学科

授業科目	総時間	授業種別			実務経験の有る 教員による授業科目	シラバス	教員
		講義	演習	実習			
食生活と健康	96	○			○	○	石井
食品と栄養の特性	154	○			○	○	浅野
食品の安全と衛生	154	○			○	○	井上
調理理論	153	○				○	濱田由
食文化概論	33	○				○	岩崎
調理実習(日本料理)	137			○	○	○	高石 濱田由
調理実習(西洋料理)	142			○	○	○	西森 濱田由 原
調理実習(中国料理)	66			○	○	○	中町 吉川 島田 原
総合調理実習	93			○	○	○	岩崎 濱田由
サービス論 I	24		○			○	濱田
ビジネス実務 I	69	○				○	濱田由
総時間数	1,121	659	24	438		842	

## 学科別シラバス一覧表

### 調理経営学科1年

授業科目	総時間	授業種別			実務経験の有る 教員による授業科目	シラバス	教員
		講義	演習	実習			
食生活と健康	96	○			○	○	石井
食品と栄養の特性	154	○			○	○	浅野
食品の安全と衛生	154	○			○	○	井上
調理理論	153	○				○	濱田由
食文化概論	33	○				○	岩崎
調理実習(日本料理)	137			○	○	○	高石 濱田由
調理実習(西洋料理)	142			○	○	○	西森 濱田由 原
調理実習(中国料理)	66			○	○	○	中町 吉川 島田 原
総合調理実習	93			○	○	○	岩崎 濱田由
サービス論Ⅰ	24		○			○	濱田
ビジネス実務Ⅰ	69	○				○	原
総時間数	1,121	659	24	438		842	

### 調理経営学科2年

授業科目	総時間	授業種別			実務経験の有る 教員による授業科目	シラバス	教員
		講義	演習	実習			
国際教養	57	○			○	○	大谷
デザイン	52			○	○	○	松田
高度調理技術実習(西洋料理)	271			○	○	○	島田 西森
高度調理技術実習(日本料理)						○	高石 濱田
高度調理技術実習(製菓製パン実習)	16			○	○	○	清水
会計学	64	○				○	山下
レストラン実習	203			○	○	○	島田 西森 高石 濱田由 原
食農実践	28	○			○	○	長崎
フードビジネス	42	○				○	濱田由
介護食	52	○				○	原
サービス論Ⅱ	57	○			○	○	西森
サービス論Ⅱ	63		○			○	濱田
サービス論Ⅱ	24		○		○	○	金子
食育学	15	○				○	西森
ビジネス実務Ⅱ	24	○			○	○	西森
総時間数	968	339	87	542		732	
合計	2,089	998	111	980		1,574	

授業科目	システム構築	単位/時間	199時間	
開講学科等	システム工学科3年	担当教員	濱渦昇	
授業の目的・テーマ	ウォーターフォール型開発を外部設計、内部設計、製造、テストを通して実習する			
授業の到達目標	実際の現場に近い環境での開発を体験する			
授業の計画	1	11h 開発環境構築	26	
	2	22h 外部設計	27	
	3	44h 内部設計	28	
	4	50h 製造	29	
	5	33h テストケース作成	30	
	6	18h テスト実施	31	
	7	16h 発表準備	32	
	8	5h 成果発表・振り返り	33	
	9		34	
	10		35	
	11		36	
	12		37	
	13		38	
	14		39	
	15		40	
	16		41	
	17		42	
	18		43	
	19		44	
	20		45	
	21		46	
	22		47	
	23		48	
	24		49	
	25		50	
授業の方法	実習			
テキスト	自作資料			
参考文献	なし			
評価の方法や基準	以下の内容を個別に評価し、総合的に判断する。 1. 出席率 2. 授業態度 3. 成果物			
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する			○	
実務経験	SE・プログラマとしてシステム開発を5年			
実務経験の活かし方	システム開発上起きる問題点や考えるポイントを自身の経験をもとに話す。			
履修上の注意事項	長期間の実習かつ間に長期休暇を挟むため、議事録で作業履歴をしっかりと残しておく。			

授業科目	Java【前期】		単位/時間	79時間		
開講学科等	システム工学科3年		担当教員	川久保あゆみ		
授業の目的・テーマ	Javaの基本的な文法および開発ツールの使い方を習得する。					
授業の到達目標	Javaの基本的な文法等を理解して、簡単なプログラムであれば作成できることを目標とする。					
授業の計画	1	2h	開発環境構築(設定・動作確認)	26	2h	7-1 メソッドとは
	2	1h	1-1 Javaについて	27	3h	7-2 整数の内部を調べて見よう
	3	2h	1-2 画面に文字を表示しよう	28	5h	7-3 配列を扱うメソッド
	4	1h	章末演習	29	3h	7-4 多重定義
	5	2h	2-1 変数	30	4h	章末演習
	6	2h	2-2 キーボードからの入力	31	6h	前期・期末演習課題作成
	7	1h	章末演習	32		
	8	4h	3-1 if文	33		
	9	3h	3-2 switch文	34		
	10	1h	3-3 キーワード・識別子・演算子	35		
	11	2h	章末演習	36		
	12	3h	4-1 Do文	37		
	13	3h	4-2 while文	38		
	14	3h	4-3 for文	39		
	15	3h	4-4 多重ループ	40		
	16	2h	4-5 break文とcontinue文	41		
	17	2h	4-6 printfメソッド	42		
	18	2h	章末演習	43		
	19	1h	5-1 基本型	44		
	20	1h	5-2 演算と型	45		
	21	1h	5-3 拡張表記	46		
	22	1h	章末演習	47		
	23	5h	6-1 配列	48		
	24	5h	6-2 多次元配列	49		
	25	3h	章末演習	50		
授業の方法	講義・演習中心に行う。					
テキスト	明解Java入門編					
参考文献	無し					
評価の方法や基準	以下の内容を個別に評価した後、総合的に判断し最終評価をつける。 1. 出席率 2. 授業態度 3. 期末テスト					
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する					○	
実務経験	コンピュータ業界・医療系システム開発等の経験を有する。					
実務経験の活かし方	テキストの表現では理解しがたいテーマについて、実例を用いて理解させる。					
履修上の注意事項	復習を行うこと。またエラー解決などは、積極的に自己解決の努力をすること。					

授業科目	Java【後期】	単位/時間	97時間			
開講学科等	システム工学科3年	担当教員	川久保あゆみ			
授業の目的・テーマ	Javaの基本的な文法および開発ツールの使い方を習得する。					
授業の到達目標	Javaの基本的な文法やオブジェクト指向を理解して、基本的なプログラムを作成できることを目標とする。					
授業の計画	1	4h	前期の復習	26	1h	15-2 文字列とString
	2	3h	8-1 クラスとは	27	3h	15-3 文字列の配列とコマンドライン引数
	3	5h	8-2 自動車クラス	28	1h	章末問題
	4	1h	章末演習	29	2h	16-1 例外とは
	5	5h	9-1 日付クラスの作成	30	2h	16-2 例外処理
	6	3h	9-2 クラス型のフィールド	31	1h	章末問題
	7	2h	章末演習	32	16h	期末演習課題作成
	8	4h	10-1 クラス変数	33		
	9	4h	10-2 クラスメソッド	34		
	10	2h	10-3 クラス初期化子とインスタンス初期化子	35		
	11	2h	章末演習	36		
	12	2h	11-1 パッケージとインポート宣言	37		
	13	2h	11-2 パッケージの宣言	38		
	14	2h	11-3 クラスとメンバのアクセス性	39		
	15	1h	章末演習	40		
	16	4h	12-1 継承	41		
	17	4h	12-2 多相性	42		
	18	4h	12-3 継承とアクセス性	43		
	19	1h	章末問題	44		
	20	4h	13-1 抽象クラス	45		
	21	4h	13-2 抽象性をもつ非抽象メソッドの設計	46		
	22	1h	章末問題	47		
	23	5h	14-1 インタフェース	48		
	24	1h	章末問題	49		
	25	1h	15-1 文字	50		
授業の方法	講義・演習中心に行う。					
テキスト	明解Java入門編					
参考文献	無し					
評価の方法や基準	以下の内容を個別に評価した後、総合的に判断し最終評価をつける。 1. 出席率 2. 授業態度 3. 演習課題					
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する						○
実務経験	コンピュータ業界・医療系システム開発等の経験を有する。					
実務経験の活かし方	テキストの表現では理解しがたいテーマについて、実例を用いて理解させる。					
履修上の注意事項	復習を行うこと。またエラー解決などは、積極的に自己解決の努力をすること。					



授業科目	コンピュータ概論		単位/時間	123時間		
開講学科等	情報システム学科1年		担当教員	橋本貴之		
授業の目的・テーマ	コンピュータの「基礎理論に関する知識」について幅広く学習する。					
授業の到達目標	以下の試験に合格することを到達目標とする。 サーティファイ情報処理技能認定試験3級、2級1部 国家試験・基本情報技術者試験 午前免除試験					
授業の計画	1	2h	テキスト I 基礎理論(1-1~1-2)	26	2h	テキスト I 確認問題演習 その6
	2	4h	テキスト I 基礎理論(1-3~1-6)	27	2h	テキスト II データベース(2-1~2-3)
	3	2h	テキスト I 基礎理論(1-7~1-10)	28	2h	テキスト II データベース(2-4~2-6)
	4	2h	テキスト I 基礎理論(1-11~1-13)	29	3h	テキスト II データベース(2-7~2-10)
	5	2h	テキスト I 確認問題演習 その1	30	2h	テキスト II データベース(2-11~2-12)
	6	2h	テキスト I 確認問題演習 その2	31	3h	テキスト II データベース(2-13~2-15)
	7	2h	テキスト I アルゴリズムとプログラミング(2-1~2-6)	32	2h	テキスト II 確認問題演習 その1
	8	2h	テキスト I アルゴリズムとプログラミング(2-14~2-17)	33	3h	テキスト II ネットワーク(3-1~3-5)
	9	3h	テキスト I コンピュータ構成要素(3-1~3-3)	34	3h	テキスト II ネットワーク(3-6~3-10)
	10	3h	テキスト I コンピュータ構成要素(3-4~3-6)	35	2h	テキスト II ネットワーク(3-11~3-13)
	11	2h	テキスト I コンピュータ構成要素(3-7~3-8)	36	2h	テキスト II 確認問題演習 その2
	12	2h	テキスト I コンピュータ構成要素(3-9~3-10)	37	3h	テキスト II セキュリティ(4-1~4-3)
	13	2h	テキスト I コンピュータ構成要素(3-11~3-12)	38	3h	テキスト II セキュリティ(4-4~4-6)
	14	2h	テキスト I 確認問題演習 その3	39	3h	テキスト II セキュリティ(4-7~4-9)
	15	2h	テキスト I 確認問題演習 その4	40	2h	テキスト II 確認問題演習 その3
	16	2h	テキスト I システム構成要素(4-1~4-3)	41	28h	問題演習
	17	2h	テキスト I システム構成要素(4-4~4-5)	42		
	18	2h	テキスト I システム構成要素(4-6~4-7)	43		
	19	2h	テキスト I 確認問題演習 その5	44		
	20	2h	テキスト I ソフトウェア(5-1~5-3)	45		
	21	2h	テキスト I ソフトウェア(5-4~5-5)	46		
	22	2h	テキスト I ソフトウェア(5-6~5-7)	47		
	23	4h	テキスト I ソフトウェア(5-8~5-11)	48		
	24	3h	テキスト I ソフトウェア(5-12~5-14)	49		
	25	3h	テキスト I ハードウェア(6-1~6-3)	50		
授業の方法	講義を中心に行う。後半では問題演習を行い、全体的な理解度を高める。					
テキスト	TAC 基本情報技術者 試験対策テキスト I 【ベーステクノロジー編】 TAC 基本情報技術者 試験対策テキスト II 【システムの利用と開発編】					
参考文献	TAC午前対策問題集、サーティファイ情報処理技術者能力認定試験2級、3級問題集					
評価の方法や基準	以下の内容を個別に評価した後、総合的に判断し最終評価をつける。 1. 出席率 2. 授業態度 3. 期末テスト					
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する					○	
実務経験	システムエンジニアとして、防衛・自治体関連のシステム開発に従事。					
実務経験の活かし方	テキストの表現では理解しがたいテーマについて、実例を用いて理解させる。また、実務経験をもとに必要性や活かし方を説明していく。					
履修上の注意事項	復習を行うこと。また授業中に解いた問題は、複数回解き直すこと。					

授業科目	情報管理と情報戦略		単位/時間	66時間		
開講学科等	情報システム学科1年		担当教員	公文伸二		
授業の目的・テーマ	基本情報技術者試験の範囲であるマネジメントとストラテジについて、各種技法と計算方法、用語を理解する。					
授業の到達目標	サーティファイ情報処理技術者能力認定試験 2級第1部 マネジメント・ストラテジ分野の正答率75%以上					
授業の計画	1	3h	プロジェクトマネジメントとは、PMBOKの概要、プロジェクト統合マネジメント	26	3h	知的財産権、セキュリティ関連法規
	2	2h	プロジェクトステークホルダマネジメント、プロジェクトスコープマネジメント、プロジェクトタイムマネジメント	27		
	3	3h	プロジェクトタイムマネジメント	28		
	4	2h	プロジェクトタイムマネジメント、プロジェクトコストマネジメント	29		
	5	3h	プロジェクト品質マネジメント、プロジェクトリスクマネジメント、プロジェクト調達マネジメント	30		
	6	2h	サービスマネジメント システム運用の基礎	31		
	7	3h	サービス運用とサービス移行のプロセスと機能	32		
	8	2h	サービス戦略とサービス設計のプロセス1・2	33		
	9	3h	システム監査の概要	34		
	10	2h	情報システム戦略、ビジネスモデルとエンタープライズアーキテクチャ、業務プロセス	35		
	11	3h	ソリューションビジネス、システム活用促進・評価、要件定義	36		
	12	2h	調達計画と実施、経営戦略とは	37		
	13	3h	経営戦略手法	38		
	14	2h	マーケティング	39		
	15	3h	ビジネス戦略	40		
	16	2h	経営管理システム、技術開発戦略	41		
	17	3h	ビジネスシステム、エンジニアリングシステム、e-ビジネス	42		
	18	2h	経営・組織論	43		
	19	3h	IEとOR	44		
	20	2h	IEとOR	45		
	21	3h	IEとOR	46		
	22	2h	品質管理の技法	47		
	23	3h	財務会計	48		
	24	2h	財務会計	49		
	25	3h	減価償却とリース、損益分岐点分析、原価の計算	50		
授業の方法	講義					
テキスト	TAC 基本情報技術者 試験対策テキストⅢ マネジメントと戦略編 Ver5.1					
参考文献	なし					
評価の方法や基準	以下の内容を個別に評価し、総合的に判断する。 1.出席率 2.授業態度 3.期末テスト					
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する				○		
実務経験	IT企業でシステムエンジニアとしてシステム設計・構築を担当					
実務経験の活かし方	実際に企業で行われているシステム開発・管理の実例を交えて講義を行う。					
履修上の注意事項	定期的な小テストを行い、理解度を確認していく。					

授業科目	ゲームプランニング		単位/時間	175時間 (No.1)
開講学科等	ゲームクリエイター学科2年		担当教員	和田三條
授業の目的・テーマ	豊かな発想力を身につけるための基本トレーニング。自分の考えやアイデアをまとめ、形にする企画書の作成法を学ぶ。分かりやすく伝えるためのボキャブラリーとプレゼンテーション力を養成する。			
授業の到達目標	コト・モノにあたっての柔軟な発想を身につける。企画書が書けるようになる。しっかりと伝わる表現とプレゼンテーションが出来る。			
授業の計画	1	オリエンテーション 3h	26	ウォッチングのためのレクチャー 3h
	2	アイデア発想のスタート 2h	27	プレゼンテーション 2h
	3	インプロシキング 1h	28	視点の比較 1h
	4	創造力を身につけるための要件 2h	29	企画書作成のための図解の基本 3h
	5	アイデアを生むプロセス 1h	30	図形化と図解 2h
	6	ポートフォリオ作成 2h	31	図形化から図解へのステップ 3h
	7	インプロシキング 1h	32	企画書の作り方(基礎) 3h
	8	企画力をつけるトレーニング 3h	33	作成の初歩 2h
	9	プレゼンテーション 2h	34	プレゼンテーション 1h
	10	相互評価と問題点 1h	35	個別レクチャー 2h
	11	イメージトレーニング 3h	36	企画書の作り方(中級) 3h
	12	発想の基礎 1h	37	認知の特性について 3h
	13	アイデアの出し方から発想へ 1h	38	企画書事例研究 5h
	14	アイデアを形にしていく 1h	39	企画書作成のポイント 3h
	15	プレゼンテーション 1h	40	コピー・キャッチコピー研究 3h
	16	ブレーンストーミング 2h	41	ネーミング研究 3h
	17	アイデア創造のプロセス 2h	42	コピー・ネーミング作成実習 2h
	18	アイデアの育て方 1h	43	コンセプトメイキング 6h
	19	発想法各論 6h	44	企画を企画書に 8h
	20	創造的思考のフローチャート 3h	45	プレゼンテーション 1h
	21	マーケティングの基礎 1h	46	個別レクチャー 1h
	22	1to1マーケティング 1h	47	消費者行動分析 3h
	23	インターネットとマーケティング 1h	48	マーケティング心理学 3h
	24	企画書の基本型～パターン 3h	49	“2つの脳”とカスタマーハピネス 3h
	25	企画のための情報収集 6h	50	総合プランニング実習 10h
授業の方法	発想の基本から展開までを実制作をベースにする			
テキスト	独自プリント他			
参考文献	複合			
評価の方法や基準	内容が理解できているか。考えやアイデアを“形”にできるか。分かりやすく伝わるプレゼンテーションができるか。			
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する				○
実務経験	各企業での販売企画、デザイン、CMプラン、シナリオ作成 企画事務所の経営			
実務経験の活かし方	現状に合わせた視点と技術を盛り込んだプログラムにしている。			
履修上の注意事項	日々、日常様々なことに注意、注目する。 すぐ話す、すぐ書くが基本スタンスとして重要。			

授業科目	ゲームプランニング	単位/時間	175時間 (No.2)
開講学科等	ゲームクリエイター学科2年	担当教員	和田三條
授業の目的・テーマ	豊かな発想力を身につけるための基本トレーニング。自分の考えやアイデアをまとめ、形にする企画書の作成法を学ぶ。分かりやすく伝えるためのボキャブラリーとプレゼンテーション力を養成する。		
授業の到達目標	コト・モノにあたっての柔軟な発想を身につける。企画書が書けるようになる。しっかりと伝わる表現とプレゼンテーションが出来る。		
授業の計画	1	プランを企画書に 3h	26
	2	プレゼンテーション 1h	27
	3	個別レクチャー 2h	28
	4	知的財産権 1h	29
	5	景品法 1h	30
	6	広告の種類 1h	31
	7	広告表現と手法 2h	32
	8	CMプラン作成 5h	33
	9	プレゼンテーション 1h	34
	10	ストーリーの書き方 2h	35
	11	ストーリーメイキング 6h	36
	12	ビジネスプラン ラフ作成 2h	37
	13	プレ・プレゼンテーション 1h	38
	14	ビジネスプラン作成、企画書 12h	39
	15	プレゼンテーション 2h	40
	16	コミュニケーション能力について 1h	41
	17	学習のまとめと再確認 1h	42
	18	社会に適合する知識 1h	43
	19		44
	20		45
	21		46
	22		47
	23		48
	24		49
	25		50
授業の方法	発想の基本から展開までを実制作をベースにする		
テキスト	独自プリント他		
参考文献	複合		
評価の方法や基準	内容が理解できているか。考えやアイデアを“形”にできるか。分かりやすく伝わるプレゼンテーションができるか。		
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する			○
実務経験	各企業での販売企画、デザイン、CMプラン、シナリオ作成 企画事務所の経営		
実務経験の活かし方	現状に合わせた視点と技術を盛り込んだプログラムにしている。		
履修上の注意事項	日々、日常様々なことに注意、注目する。 すぐ話す、すぐ書くが基本スタンスとして重要。		

授業科目	税法		単位/時間	192時間		
開講学科等	会計ビジネス学科2年会計コース		担当教員	湯浅寿子		
授業の目的・テーマ	国税4法のうち所得税法・法人税法・消費税法の3法を学習する。実務に必要な3法の習得と検定取得を目指す。					
授業の到達目標	全経所得税法能力検定2級、全経法人税法能力検定3級、全経消費税法能力検定2級 合格					
授業の計画	1	税金の基礎知識と所得税の概要	3時間	26	法人税法過去問答案練習、解答・解説	3時間
	2	利子所得と配当所得	3時間	27	所得税法過去問答案練習、解答・解説	3時間
	3	不動産所得	3時間	28	法人税法過去問答案練習、解答・解説	3時間
	4	事業所得	12時間	29	所得税法過去問答案練習、解答・解説	3時間
	5	給与所得と退職所得	3時間	30	法人税法過去問答案練習、解答・解説	3時間
	6	山林所得	1時間	31	所得税法過去問答案練習、解答・解説	3時間
	7	譲渡所得	8時間	32	所得税法過去問答案練習、解答・解説	3時間
	8	一時所得と雑所得	3時間	33	法人税法過去問答案練習、解答・解説	3時間
	9	課税標準	3時間	34	所得税法過去問答案練習、解答・解説	3時間
	10	課税所得金額(所得控除)	12時間	35	消費税法の概要・取引の分類・課税標準	6時間
	11	納付税額の計算と確定申告	3時間	36	売上返還等・貸倒れ・仕入税額控除	12時間
	12	所得税総復習	6時間	37	納税義務・簡易課税制度	9時間
	13	所得税法過去問答案練習、解答・解説	3時間	38	申告・納付・還付	3時間
	14	所得税法過去問答案練習、解答・解説	3時間	39	消費税法過去問答案練習、解答・解説	3時間
	15	所得税法過去問答案練習、解答・解説	3時間	40	消費税法過去問答案練習、解答・解説	3時間
	16	所得税法過去問答案練習、解答・解説	3時間	41	消費税法過去問答案練習、解答・解説	3時間
	17	所得税法過去問答案練習、解答・解説	3時間	42	消費税法過去問答案練習、解答・解説	3時間
	18	法人税の概要・納税義務等	3時間	43	消費税法過去問答案練習、解答・解説	3時間
	19	所得金額の計算・益金の処理	3時間	44	消費税法過去問答案練習、解答・解説	3時間
	20	棚卸資産・有価証券・減価償却	3時間	45	消費税法過去問答案練習、解答・解説	3時間
	21	繰延資産・評価損・役員給与	3時間	46	消費税法過去問答案練習、解答・解説	3時間
	22	法人税法過去問答案練習、解答・解説	3時間	47	消費税法過去問答案練習、解答・解説	3時間
	23	法人税法過去問答案練習、解答・解説	3時間	48	消費税法過去問答案練習、解答・解説	3時間
	24	法人税法過去問答案練習、解答・解説	3時間	49	消費税法過去問答案練習、解答・解説	3時間
	25	所得税法過去問答案練習、解答・解説	3時間	50	消費税法過去問答案練習、解答・解説	3時間
授業の方法	講義及び答案練習					
テキスト	TAC 所得税法入門2・3級対応、法人税法入門3級対応、消費税法入門2・3級対応					
参考文献	全経過去問題集					
評価の方法や基準	授業態度・提出物・定期試験・検定結果					
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する	○					
実務経験	個人企業の所得税及び消費税の確定申告					
実務経験の活かし方	確定申告書類、決算書などの実務書類との比較など、検定試験には出題されない部分も交え、実務に即した講義を行う					
履修上の注意事項	各税法ごとに異なる税率や控除額を的確に覚えること。					

授業科目	販売士Ⅱ		単位/時間	115時間		
開講学科等	ショップ・プライダル学科2年 ショップコース		担当教員	鳴瀧 学志		
授業の目的・テーマ	販売士検定2級では、販売そのものの技術はもとより、売るための企画・提案を行うスペシャリストの養成を目指す。また、この学習を通じて、商品・仕入・在庫管理や接客マナーに関する知識、マーケティングや人事・労務を含む経営管理手法など、多方面にわたる実践的なビジネスのノウハウを学ぶ。					
授業の到達目標	日商リテールマーケティング2級検定取得					
授業の計画	1	2h	販売経営管理 販売員の法令知識 取引に関する法知識	26	3h	過去問題 販売経営管理対策
	2	2h	支払い手段の法知識 P22	27	2h	過去問題 販売経営管理対策
	3	3h	仕入れに関する法知識 P34	28	3h	小売業の類型 流通と小売業の役割
	4	2h	販売に関する法知識	29	2h	小売業の類型 流通と小売業の役割
	5	2h	販売に関する法知識	30	2h	小売業の類型 流通と小売業の役割
	6	3h	販売に関する法知識 P63	31	3h	小売業の類型 流通と小売業の役割 P31
	7	2h	販売に関する法知識	32	2h	組織形態別小売業の運営特性
	8	2h	販売に関する法知識	33	3h	組織形態別小売業の運営特性
	9	3h	販売に関する法知識 P71	34	2h	組織形態別小売業の運営特性
	10	2h	小売業の組織体制と従業員管理 小売業の組織の在り方	35	2h	組織形態別小売業の運営特性 P65
	11	3h	小売業の組織体制と従業員管理 小売業の組織の在り方 P100	36	3h	店舗形態別小売業の運営特性
	12	2h	雇用・就業の動向と従業員管理	37	2h	店舗形態別小売業の運営特性
	13	3h	雇用・就業の動向と従業員管理 P114	38	2h	店舗形態別小売業の運営特性
	14	2h	人材育成とリーダーシップ	39	3h	店舗形態別小売業の運営特性 P94
	15	2h	人材育成とリーダーシップ	40		
	16	3h	人材育成とリーダーシップ P129	41		
	17	7h	高知大丸販売実習	42		
	18	7h	高知大丸販売実習	43		
	19	7h	高知大丸販売実習	44		
	20	7h	高知大丸販売実習	45		
	21	7h	高知大丸販売実習	46		
	22	2h	店舗施設などの維持管理	47		
	23	2h	店舗施設などの維持管理	48		
	24	2h	店舗施設などの維持管理 P144	49		
	25	2h	過去問題 販売経営管理対策	50		
授業の方法	講義、応用問題、過去問題					
テキスト	販売士ハンドブック（応用編）					
参考文献	一ツ橋書店（リテールマーケティング2級検定対策問題集）					
評価の方法や基準	A=科目に対する理解および日頃の授業態度が著しく優秀な者 B=科目に対する理解および日頃の授業態度が良好な者 C=科目に対する理解および日頃の授業態度がやや劣る者 D=科目に対する理解および日頃の授業態度が著しく劣る者 ※複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する。					
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する	○					
実務経験	百貨店でのアパレル販売					
実務経験の活かし方	接客技術やディスプレイの種類、業界知識など					
履修上の注意事項	日々の復習					

授業科目	販売士Ⅱ		単位/時間	233時間		
開講学科等	ショップ・ブライダル学科2年 ショップコース		担当教員	鳴瀧 学志		
授業の目的・テーマ	販売士検定2級では、販売そのものの技術はもとより、売するための企画・提案を行うスペシャリストの養成を目指す。また、この学習を通じて、商品・仕入・在庫管理や接客マナーに関する知識、マーケティングや人事・労務を含む経営管理手法など、多方面にわたる実践的なビジネスのノウハウを学ぶ。					
授業の到達目標	日商リテールマーケティング2級検定取得					
授業の計画	1	3h	小売業の類型 中小小売業の課題と商業集積の方向性	26	3h	店舗運営サイクルの実践と管理
	2	4h	中小小売業の課題と商業集積の方向性	27	4h	店舗運営サイクルの実践と管理 P34
	3	2h	中小小売業の課題と商業集積の方向性	28	2h	店舗運営サイクルの実践と管理 P46
	4	2h	中小小売業の課題と商業集積の方向性 P108	29	7h	大丸販売実習
	5	3h	マーチャンダイジング マーチャンダイジングの戦略的展開 P14	30	7h	大丸販売実習
	6	4h	商品計画の戦略的立案	31	7h	大丸販売実習
	7	2h	商品計画の戦略的立案 P26	32	7h	大丸販売実習
	8	3h	商品構成の原理原則	33	7h	大丸販売実習
	9	4h	商品構成の原理原則 P33	34	3h	店舗運営サイクルの実践と管理
	10	2h	販売計画の戦略的立案	35	4h	店舗運営サイクルの実践と管理
	11	2h	販売計画の戦略的立案 P42	36	2h	店舗運営サイクルの実践と管理 P62
	12	3h	仕入計画の策定と仕入活動の戦略的展開	37	3h	戦略的ディスプレイの実施方法
	13	4h	仕入計画の策定と仕入活動の戦略的展開	38	4h	戦略的ディスプレイの実施方法
	14	2h	仕入計画の策定と仕入活動の戦略的展開 P73	39	2h	戦略的ディスプレイの実施方法
	15	3h	販売政策の戦略的展開 P87	40	2h	戦略的ディスプレイの実施方法
	16	4h	販売政策の戦略的展開	41	7h	東京研修
	17	2h	販売政策の戦略的展開 P104	42	7h	東京研修
	18	2h	商品管理政策の戦略的展開	43	7h	東京研修
	19	3h	商品管理政策の戦略的展開 P116	44	2h	戦略的ディスプレイの実施方法
	20	4h	商品管理政策の戦略的展開 P128	45	3h	戦略的ディスプレイの実施方法 P96
	21	2h	物流政策の戦略的展開	46	4h	レイバースケジュールリングプログラムの役割と仕組み
	22	3h	物流政策の戦略的展開 P148	47	2h	レイバースケジュールリングプログラムの役割と仕組み
	23	4h	マーチャンダイジング 確認テスト	48	3h	レイバースケジュールリングプログラムの役割と仕組み
	24	2h	ストアオペレーション 戦略的ストアオペレーションの展開視点	49	4h	レイバースケジュールリングプログラムの役割と仕組み P117
	25	2h	ストアオペレーション 戦略的ストアオペレーションの展開視点 P17	50	2h	人的販売の実践と管理
授業の方法	講義、応用問題、過去問題					
テキスト	販売士ハンドブック（応用編）					
参考文献	一ツ橋書店（リテールマーケティング2級検定対策問題集）					
評価の方法や基準	A=科目に対する理解および日頃の授業態度が著しく優秀な者 B=科目に対する理解および日頃の授業態度が良好な者 C=科目に対する理解および日頃の授業態度がやや劣る者 D=科目に対する理解および日頃の授業態度が著しく劣る者 ※複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する。					
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する	○					
実務経験	百貨店でのアパレル販売					
実務経験の活かし方	接客技術やディスプレイの種類、業界知識など					
履修上の注意事項	日々の復習					

授業科目	販売士Ⅱ		単位/時間	233時間	
開講学科等	ショップ・ブライダル学科2年 ショップコース		担当教員	鳴瀧 学志	
授業の目的・テーマ	販売士検定2級では、販売そのものの技術はもとより、売るための企画・提案を行うスペシャリストの養成を目指す。また、この学習を通じて、商品・仕入・在庫管理や接客マナーに関する知識、マーケティングや人事・労務を含む経営管理手法など、多方面にわたる実践的なビジネスのノウハウを学ぶ。				
授業の到達目標	日商リテールマーケティング2級検定取得				
授業の計画	51	2h	人的販売の実践と管理	76	
	52	3h	人的販売の実践と管理	77	
	53	4h	人的販売の実践と管理	78	
	54	2h	人的販売の実践と管理 P131	79	
	55	2h	ストアオペレーション確認問題	80	
	56	3h	小売業の種類 確認テスト	81	
	57	4h	マーチャンダイジング 確認テスト	82	
	58	2h	ストアオペレーション 確認テスト	83	
	59	2h	マーケティング 確認テスト	84	
	60	3h	会報問題 84回対策	85	
	61	4h	会報問題 85回対策	86	
	62	2h	会報問題 86回	87	
	63	3h	練習問題 成美堂 I	88	
	64	3h	練習問題 成美堂 II	89	
	65	3h	過去問題 第81回	90	
	66	3h	過去問題 第82回	91	
	67	3h	過去問題 第83回	92	
	68	3h	過去問題 第84回	93	
	69	3h	過去問題 第85回	94	
	70	3h	過去問題 第86回	95	
	71			96	
	72			97	
	73			98	
	74			99	
	75			100	
授業の方法	講義、応用問題、過去問題				
テキスト	販売士ハンドブック（応用編）				
参考文献	一ツ橋書店（リテールマーケティング2級検定対策問題集）				
評価の方法や基準	A=科目に対する理解および日頃の授業態度が著しく優秀な者 B=科目に対する理解および日頃の授業態度が良好な者 C=科目に対する理解および日頃の授業態度がやや劣る者 D=科目に対する理解および日頃の授業態度が著しく劣る者 ※複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する。				
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する					○
実務経験	百貨店でのアパレル販売				
実務経験の活かし方	接客技術やディスプレイの種類、業界知識など				
履修上の注意事項	日々の復習				



授業科目	パソコン実習 I	単位/時間	28
開講学科等	公務員学科 1 年	担当教員	西 次郎
授業の目的・テーマ	E x c e l 2 0 1 6 の基本的な操作方法と応用方法を習得する。		
授業の到達目標	サーティファイExcel表計算処理技能認定試験 3 級に合格にできるレベルの技術の習得を目指す。		
授業の計画	1	授業説明・ソフトウェアの説明	26 E x c e l の応用 (関数を使った応用)
	2	E x c e l 2016の基礎知識	27 //
	3	E x c e l 入門 (関数の基礎)	28 前期課題作成 (提出)
	4	ワークシートの活用① (基礎の学習)	29
	5	//	30
	6	//	31
	7	ワークシートの活用② (応用の学習)	32
	8	//	33
	9	//	34
	10	グラフ作成① (基本的なグラフ作成)	35
	11	//	36
	12	//	37
	13	グラフ作成② (応用的なグラフ作成)	38
	14	//	39
	15	//	40
	16	データベースの活用 (基礎の学習)	41
	17	//	42
	18	//	43
	19	データベースの活用 (応用の学習)	44
	20	//	45
	21	//	46
	22	E x c e l の応用 (関数を使った応用)	47
	23	//	48
	24	//	49
	25	//	50
授業の方法			
テキスト/参考文献	実教出版「30時間でマスター E x c e l 2 0 1 6」 サーティファイ Excel表計算処理技能認定試験 3 級問題集		
評価の方法や基準	提出課題、授業態度、出席率		
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する			○
実務経験	運輸系、金融系企業でのシステム管理及び顧客サポート業務、営業事務、一般事務。 (業務に関する仕様書作成や顧客会社との契約書作成、資料作成)		
実務経験の活かし方	上記の経験をもとに、一般ビジネス業務における書類作成や資料作成に必要なソフトウェア知識と、文書作成方法の指導をおこなう。		
履修上の注意事項	文章や数字入力のタイピングスキル向上のため、授業時間以外での練習も心掛けること。		

授業科目	パソコン実習 I	単位/時間	32
開講学科等	公務員学科 1 年	担当教員	西 次郎
授業の目的・テーマ	E x c e l 2 0 1 6 の基本的な操作方法と応用方法を習得する。		
授業の到達目標	サーティファイExcel表計算処理技能認定試験 3 級合格を目指す。		
授業の計画	1	練習問題1 (解説)	26 模擬問題 (本番形式)
	2	//	27 //
	3	練習問題2 (解説)	28 //
	4	//	29 //
	5	練習問題3 (解説)	30 //
	6	//	31 課題提出
	7	模擬問題1 (解説)	32 //
	8	//	33
	9	模擬問題2 (解説)	34
	10	//	35
	11	模擬問題3 (解説)	36
	12	//	37
	13	模擬問題4 (解説)	38
	14	//	39
	15	模擬問題5 (解説)	40
	16	//	41
	17	模擬問題6 (解説)	42
	18	//	43
	19	模擬問題7 (解説)	44
	20	//	45
	21	模擬問題 (本番形式)	46
	22	//	
	23	//	
	24	//	
	25	//	
授業の方法	パソコンを使用した実習		
テキスト/参考文献	実教出版「30時間でマスター E x c e l 2 0 1 6」 サーティファイ Excel表計算処理技能認定試験 3 級問題集		
評価の方法や基準	提出課題、授業態度、出席率		
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する			○
実務経験	運輸系、金融系企業でのシステム管理及び顧客サポート業務、営業事務、一般事務。 (業務に関する仕様書作成や顧客会社との契約書作成、資料作成)		
実務経験の活かし方	上記の経験をもとに、一般ビジネス業務における書類作成や資料作成に必要なソフトウェア知識と、文書作成方法の指導をおこなう。		
履修上の注意事項	文章や数字入力のタイピングスキル向上のため、授業時間以外での練習も心掛けること。		

授業科目	手話 I	単位/時間	48
開講学科等	公務員学科1年	担当教員	前田真紀
授業の目的・テーマ	「 聴覚障害についての理解 ・ 全国手話検定試験4級 」		
授業の到達目標	聴覚障害についての理解を深めるとともに、音声以外のコミュニケーションについて学ぶ 日常会話や接客に必要な手話表現を習得する 全国手話検定試験4級合格を目指し、語彙を増やし、手話での会話力をつける 手話奉仕員養成講座入門課程修了同等の知識や表現力を習得する		
授業の計画	1	手話の授業と検定試験について	26 4級受験対策学習DVD (9/14 テクノホール)
	2	講義「手話の基礎知識」	27 面接練習
	3	自己紹介① (名前 年齢 誕生日)	28 面接練習
	4	自己紹介② (趣味 好き嫌い 得意苦手)	29 検定前最終確認
	5	自己紹介③ (家族 疑問詞)	30 検定前最終確認
	6	自己紹介④スピーチ発表	31 検定自己評価
	7	講義「聴覚障害者の生活」	32 講義「聴覚障害の基礎知識」
	8	時の表現 ・ 家族との会話練習	33 9 空間活用①
	9	「平日・休日のこと」スピーチ練習	34 10 空間活用②
	10	「平日・休日のこと」スピーチ発表	35 11 空間活用③
	11	検定5級単語復習	36 体験学習準備
	12	手話の基本文法 1 具体的表現	37 体験学習②ゲスト講師 (11/2)
	13	2 置き換え表現	38
	14	3 手や顔・身体の表情	39 12 同時表現
	15	4 格の決定①	40 13 指の代理的表現
	16	5 格の決定②	41 14 繰り返し表現
	17	6 格の決定③	42 15 基本文型 復習
	18	7・8 格の決定④ ⑤	43 講義「ボランティア活動」
	19	「連休・休日のこと」スピーチ練習	44 実践会話練習① (窓口対応・緊急時)
	20	「来週の予定」スピーチ練習	45 実践会話練習② (窓口対応・緊急時)
	21	4級受験対策学習DVD (8/31 テクノホール)	46 実践会話練習③ (窓口対応・緊急時)
	22		47 学習のまとめ スピーチ練習
	23	体験学習①ゲスト講師 (9/7)	48 学習のまとめ スピーチ発表
	24		49
	25	4級受験対策学習DVD (9/14 テクノホール)	50
授業の方法	講義・演習 DVD学習 (一社) 高知県聴覚障害者協会理事を講師に招き体験学習		
テキスト/参考文献	わたしたちの手話学習辞典 I / DVDで学ぶ手話の本5・4級 手話奉仕員養成テキスト		
評価の方法や基準	音声以外の方法で積極的にコミュニケーションが取れるかスピーチや実技試験で評価		
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する	○		
実務経験	高知県設置手話通訳 (過去10年間) ・ 現在 登録手話通訳・手話通訳士		
実務経験の活かし方	聴覚障害者と聴者の間の意思疎通を図り、双方に対する情報提供を行ってきた手話通訳実践をもとに、事例をあげながら手話の普及と聴覚障害に対する理解を深められるようにする		
履修上の注意事項	手話検定試験4級10月10日午後		

授業科目	ビジネス実務 I		単位/時間	26時間
開講学科等	公務員学科 1年		担当教員	濱田 恵美
授業の目的・テーマ	人間関係を円滑にするための“知恵”であるマナーの知識を具体的に教えることに加え、演習などを通じて学生の意識を高め、よりよい人間関係を築くために必要なコミュニケーションを身に付けさせることを目的とし、習った知識を日常生活の中で実践することの大切さを徹底させるような授業の進行・運営を心がける			
授業の到達目標	相手を敬い、思いやる気持ちを上手に相手に伝えるためには、どのようにすべきかについても常に考え、配慮ある行動ができる人になれるよう、また社会人に必要なビジネスマナー等を学生のうちに少しでも習得できることで、学生から社会人になることへの不安をなくし、ひいては社会人として自信を持って行動できるよう繋げていくことを到達目標とする			
授業の計画	1	4/8 オリエンテーション	26	1/27 来客応対
	2	4/22 立ち居振る舞いの基本	27	
	3	4/22 立ち居振る舞いの基本	28	
	4	5/13 立ち居振る舞いの基本	29	
	5	5/20 立ち居振る舞いの基本	30	
	6	5/27 丁寧な言葉遣い	31	
	7	6/3 丁寧な言葉遣い	32	
	8	6/17 丁寧な言葉遣い	33	
	9	7/1 丁寧な言葉遣い	34	
	10	7/8 電話応対	35	
	11	8/26 ビジネス能力検定対策	36	
	12	9/2 ビジネス能力検定対策	37	
	13	9/9 ビジネス能力検定対策	38	
	14	9/16 ビジネス能力検定対策	39	
	15	9/23 ビジネス能力検定対策	40	
	16	9/30 ビジネス能力検定対策	41	
	17	10/7 ビジネス能力検定対策	42	
	18	10/14 ビジネス能力検定対策	43	
	19	10/21 ビジネス能力検定対策	44	
	20	10/28 ビジネス能力検定対策	45	
	21	11/4 立ち居振る舞いの基本	46	
	22	11/11 入退室の練習	47	
	23	11/18 入退室の練習	48	
	24	11/25 入退室の練習	49	
	25	1/20 電話応対・来客応対	50	
授業の方法	レクチャー・ロールプレイング			
テキスト/参考文献	日本マナー・プロトコール協会 マナー・プロトコールの基礎知識 / ウィネット 実践ビジネスマナー			
評価の方法や基準	出席率・態度・身だしなみ・演習の取り組み方・課題・筆記テスト・実技テスト 複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する			
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する				○
実務経験	金融機関において、受付・来客応対および電話応対等を担当			
実務経験の活かし方	社会人としての必要な心構えやマナーについて、また来客応対や電話応対等の演習に活かす			
履修上の注意事項	挨拶の励行や正しい言葉遣いを身に付けるとともに、適切な態度で授業に臨むことを求める			

授業科目	手話Ⅱ	単位/時間	50	
開講学科等	公務員学科2年	担当教員	前田真紀	
授業の目的・テーマ	「 聴覚障害についての理解 ・ 聴覚障害者とのコミュニケーション 」			
授業の到達目標	聴覚障害・聴覚障害者の生活及び関連する福祉制度等について理解を深める 受付や窓口業務に必要な手話語彙及び手話表現技術を習得する 手話奉仕員養成講座基礎課程同等の知識・表現力を習得する			
授業の計画	1	基本文法復習	29	聴覚障害についての理解DVD (162教室) 9/1
	2	基本文法復習	30	
	3	会話練習① (受付)	31	手話を学んだ感想スピーチ練習①
	4	会話練習② (街で)	32	スピーチ発表
	5	会話練習③ (高知観光)	33	手話を学んだ感想スピーチ練習②
	6	会話練習④ (アルバイト先)	34	スピーチ発表
	7	会話練習⑤ (緊急時)	35	体験学習② ゲスト講師 (9/29)
	8	会話練習⑥ (災害時)	36	
	9	会話例想定①	37	聴覚障害者の教育についてDVD (162教室) 10/6
	10	会話例想定②	38	災害時の聴覚障害についてDVD (162教室) 10/6
	11	聴覚障害者の暮らしについて DVD (162教室) 6/9	39	災害時の聴覚障害について スピーチ練習
	12		40	災害時の聴覚障害について スピーチ発表
	13	会話練習⑦ (道案内)	41	会話例想定③
	14	手話の基礎知識	42	会話例想定④
	15	手話学習についてのスピーチ練習①	43	会話例発表
	16	手話学習についてのスピーチ発表	44	会話例発表
	17	手話学習についてのスピーチ練習②	45	聴覚障害者とのコミュニケーション例
	18	手話学習についてのスピーチ発表	46	学習のまとめスピーチ練習
	19	単語学習	47	学習のまとめスピーチ練習
	20	学習のまとめ	48	学習のまとめスピーチ練習
	21	聴覚障害者の医療について DVD (162教室) 7/21	49	学習のまとめスピーチ発表
	22		50	学習のまとめスピーチ発表
	23	手話で質問し合う	51	
	24	体験学習準備	52	
	25	体験学習① ゲスト講師 (8/4)	53	
	26		54	
	27	基本文法まとめ①	55	
	28	基本文法まとめ②	56	
授業の方法	講義・演習 DVD学習 (一社) 高知県聴覚障害者協会理事を講師に招き体験学習			
テキスト/参考文献	わたしたちの手話学習辞典Ⅰ / DVDで学ぶ手話の本3級 ・手話奉仕員養成テキスト			
評価の方法や基準	音声以外の方法で積極的にコミュニケーションが取れるかスピーチや実技試験で評価			
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する	○			
実務経験	高知県設置手話通訳 (過去10年間) ・現在 登録手話通訳・手話通訳士			
実務経験の活かし方	聴覚障害者と聴者の間の意思疎通を図り、双方に対する情報提供を行ってきた手話通訳実践をもとに、事例をあげながら手話の普及と聴覚障害者に対する理解を深められるようにする			
履修上の注意事項	特になし			

授業科目	洋菓子実習		単位/時間	226時間	
開講学科等	製菓製パン学科2年		担当教員	外部講師, 玉置諭加, 山下里菜, 谷脇貴子, 友村匠典	
授業の目的・テーマ	前期 (91時間) 基礎技術復習+応用菓子 後期 (131時間) 応用菓子、デザイン案からオリジナルアイテムの制作、学園祭販売メニュー試作 ・季節を取り入れた菓子、文化、背景を学ぶ				
授業の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・基礎技術の応用習得</li> <li>・職業人として現場で必要とされる個々の技術と協働性を身につける</li> </ul>				
授業の計画	1	4/8 洋菓子応用 4h	26	9/7 洋菓子応用 4h	
	2	4/13 デコレーション 4h	27	9/9 洋菓子応用 4h	
	3	4/15 洋菓子応用 4h	28	9/14 ラズベリームース 4h	
	4	4/20 洋菓子応用 4h	29	9/16 洋菓子応用 4h	
	5	4/22 柏餅、桜餅 4h	30	9/18 洋菓子特別講習 7h	
	6	4/27 スフレチーズ、ココット 4h	31	9/23 洋菓子応用 4h	
	7	5/11 洋菓子応用 4h	32	9/28 フィナンシェ、ダクワーズ 4h	
	8	5/13 洋菓子応用 4h	33	9/30 洋菓子応用 4h	
	9	5/18 カスタードプリン、ブリュレ 4h	34	10/5 モンブラン 4h	
	10	5/20 洋菓子応用 4h	35	10/7 串団子 4h	
	11	5/27 洋菓子応用 4h	36	10/19 シフォン、フルーツケーキ 4h	
	12	6/1 チェリー漬け込み、焼き菓子2種 4h	37	10/21 洋菓子応用 4h	
	13	6/3 和菓子応用 4h	38	10/26 洋菓子応用 4h	
	14	6/8 洋菓子応用 4h	39	10/28 洋菓子応用 4h	
	15	6/9 中四国ブロックコンテスト見学 7h	40	11/2 パイ生地、マカロン2種 4h	
	16	6/10, 15 洋菓子応用 8h	41	11/4 学園祭仕込み 4h	
	17	6/17 若鮎 4h	42	11/9 学園祭仕込み 4h	
	18	6/22 シュー、クレームパティシエール 4h	43	11/11 和菓子応用 4h	
	19	6/29 洋菓子応用 4h	44	11/16~12/7 学園祭仕込み 24h	
	20	7/1 洋菓子応用 4h	45	1/18 チェリーボンボン、チョコレート 4h	
	21	7/6, 8 洋菓子応用 8h	46	1/20 洋菓子応用 4h	
	22	8/24 洋菓子応用 4h	47	1/25 ガレットデロア 4h	
	23	8/26 洋菓子応用 4h	48	1/27 洋菓子応用 4h	
	24	8/31 ロール、アイス、ブッセ 4h	49		
	25	9/2 芋餅、生どら 4h	50		
授業の方法	実習				
テキスト	講師作成プリント				
参考文献	製菓衛生師全書等				
評価の方法や基準	授業態度、出席率、前期後期試験点数、提出物を総合して評価する				
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する				○	
実務経験	和、洋菓子店勤務又はオーナーシェフ				
実務経験の活かし方	現場での体験や技術指導、作業効率、原価意識を伝える				
履修上の注意事項	毎時間の授業の振り返り、反省点等をノートに記入していく事				

授業科目	高度調理技術実習（西洋料理）	単位／時間	271
開講学科等	調理経営学科2年（西洋料理専攻）	担当教員	島田和幸・西森千与
授業の目的・テーマ	1年次に学習した西洋料理で必要な調理基礎技術や基礎知識をふまえ実習を通して実際の調理現場において応用できる知識や技術を学び実践力を身に着ける。		
授業の到達目標	調理技能コンクール予選項目であるオムレツ・ボンムシャトー・人参ジュリエンヌができる。 レシピを読み解き、料理を作ることができる。		
授業の計画	1	島田・アミューズ・オードブル（4時間）	26 島田・ジビエ、パエリア、リゾット（4時間）
	2	西森・フォンドヴォー、フォンドヴォライユ（4時間）	27 西森・スパイス（4時間）
	3	島田・オードブル、スープ（4時間）	28 島田・世界3大料理（4時間）
	4	西森・ソースプランとその料理（4時間）	29 西森・キッシュ、テリーヌ（4時間）
	5	島田・世界のスープ、デセール（4時間）	30 熊谷喜八【KI HACHI】特別講習予定（4時間）
	6	島田・魚介料理、パスタ、デセール（4時間）	31 西森・野菜の料理（4時間）
	7	島田・鴨、仔羊、パスタ（4時間）	32 島田・コース料理（4時間）
	8	吉岡先生元キッス調理技術専門学校講師特別講習（4時間）	33 西森・魚介料理（4時間）
	9	宮崎康典【ラトリエムシューシェフ】特別講習予定（4時間）	34 島田・宴会料理（4時間）
	10	西森・魚介のソースとその料理（4時間）	35 西森・肉料理（4時間）
	11	島田・氷彫刻、野菜やフルーツのカービング（4時間）	36 西森・デザート・パン（4時間）
	12	西森・肉のソースとその料理（4時間）	37 西森・スペイン料理（4時間）
	13	西森・魚介のソースとその料理（4時間）	38 西森・中東料理（4時間）
	14	ひつまぶし【まるや】特別講習（4時間）	39 企業見学（6時間）
	15	西森・肉のソースとその料理（4時間）	40 西森・アシェットデセール②（4時間）
	16	金日秀氏【正泰苑】特別講習（4時間）	41 西森・サーモン（4時間）
	17	伊藤範昭【土佐料理司】特別講習（4時間）	42 西森・アメリカ料理（4時間）
	18	島田・肉料理、サラダ、アイスクリーム（4時間）	43 卒業作品展対策（4時間）
	19	西森・手打ちパスタ（4時間）	44 卒業作品展対策（4時間）
	20	藤本展久【ウトコオーベルジュ&スパ】特別講（4時間）	45 卒業作品展対策（4時間）
	21	西森・アシェットデセール①（4時間）	46 食肉加工【麻布大坂田教授】 （食肉の保存方法・栄養）（2時間）
	22	前期試験対策【丸鶏四つ落とし】（4時間）	47 食肉加工【麻布大坂田教授】 （屠畜と枝肉の解体・格付・流通）（2時間）
	23	前期試験対策【丸鶏四つ落とし】（4時間）	48 食肉加工【麻布大坂田教授】（取扱技術）（2時間）
	24	前期試験【丸鶏四つ落とし】（4時間）	49 食肉加工【麻布大・坂田教授】 （ハム・ベーコン・ソーセージの種類と製造技術）（2時間）
	25	西森・シャトー、ジュリエンヌ、オムレツ（4時間）	50 食肉加工【麻布大・坂田教授】 （発色剤、工程における色素変化）（2時間）
授業の方法	実習		
テキスト	新調理師養成教育全書必修編5 調理実習・必携調理実習レシピ集、教員作成のプリント配布		
参考文献	プロ調理の基本フランス料理（同朋舎）、フランス料理のソースのすべて（柴田書店） 基本をきわめるフランス料理（柴田書店）、プロのためのわかりやすいイタリア料理（柴田書店）		
評価の方法や基準	通常授業（出席・授業意欲・実技試験・ノート・実習時の学習態度） 食肉加工（レポート50%、出席・授業中の積極的な姿勢50%） 「各教員ごとの点数×各教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価		
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する	○		
実務経験	ホテル総料理長、フランス料理店総支配人兼総料理長（島田）フランス料理店調理師、ホテル調理師、イタリア料理店店長（西森）		
実務経験の活かし方	ホテル・レストランでの厨房業務		
履修上の注意事項	衛生管理（調理用コート・サロン・頭髮・手洗い・爪・アクセサリ類はすべて外す。） 講師への礼儀正しい振る舞い		

授業科目	高度調理技術実習（西洋料理）	単位／時間	271
開講学科等	調理経営学科2年（西洋料理専攻）	担当教員	島田和幸・西森千与
授業の目的・テーマ	1年次に学習した西洋料理で必要な調理基礎技術や基礎知識をふまえ実習を通して実際の調理現場において応用できる知識や技術を学び実践力を身に着ける。		
授業の到達目標	調理技能コンクール予選項目であるオムレツ・ポムムシャトー・人参ジュリエンヌができる。 レシピを読み解き、料理を作ることができる。		
授業の計画	1	食肉加工【麻布大・坂田教授】 （原料肉の特性・整形・計量） （2時間）	26
	2	食肉加工【麻布大・坂田教授】 （湿塩漬と乾塩漬） （2時間）	27
	3	食肉加工【麻布大・坂田教授】 （脱塩・整形・充填・感想・燻煙・加熱） （2時間）	28
	4	食肉加工【麻布大・坂田教授】 （冷却・包装・二次殺菌） （2時間）	29
	5	食肉加工【麻布大・坂田教授】 （風味・歯ごたえの品質評価） （2時間）	30
	6	学園祭に向けて （33時間）	31
	7	無国籍料理【尾木先生】 （4時間×8回）	32
	8	学生リクエスト料理 （4時間）	33
	9		34
	10		35
	11		36
	12		37
	13		38
	14		39
	15		40
	16		41
	17		42
	18		43
	19		44
	20		45
	21		46
	22		47
	23		48
	24		49
	25		50
授業の方法	実習		
テキスト	新調理師養成教育全書必修編5 調理実習・必携調理実習レシピ集、教員作成のプリント配布		
参考文献	プロ調理の基本フランス料理（同朋舎）、フランス料理のソースのすべて（柴田書店） 基本をきわめるフランス料理（柴田書店）、プロのためのわかりやすいイタリア料理（柴田書店）		
評価の方法や基準	通常授業（出席・授業意欲・実技試験・ノート・実習時の学習態度） 食肉加工（レポート50%、出席・授業中の積極的な姿勢50%） 「各教員ごとの点数×各教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価		
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する			○
実務経験	ホテル総料理長、フランス料理店総支配人兼総料理長（島田）フランス料理店調理師、ホテル調理師、イタリア料理店店長（西森）		
実務経験の活かし方	ホテル・レストランでの厨房業務		
履修上の注意事項	衛生管理（調理用コート・サロン・頭髮・手洗い・爪・アクセサリ類はすべて外す。） 講師への礼儀正しい振る舞い		



授業科目	高度調理技術実習（日本料理）	単位/時間	271時間	
開講学科等	調理経営学科2年	担当教員	高石信仁・濱田由加	
授業の目的・テーマ	各種野菜をはじめ、季節ごとの旬の食材の下処理や調理法を学び、素材に合わせた代表的料理と四季に合わせた料理を習得する。また、料亭における各料理の仕込みや調理法と合わせて提供時におけるバランスを考えた季節感の表現方法を習得する。			
授業の到達目標	調理師としての基本技術を身に着ける。			
授業の計画	1	4/10(金) 筍御飯 (4H)	26	8/28 (金) 校内コンクール (4H) かつら剥き
	2	4/13 (月) オレンジサラダ (4H)	27	8/31 (月) 秋の点心 (4H)
	3	4/17 (金) 蛤の吸い物 (4H)	28	9/4 (金) 秋の前菜 (4H)
	4	4/20 (月) 前菜五種盛り (4H)	29	9/7 (月) 秋の前菜 (4H)
	5	4/24 (金) 枝豆のすり流し汁 (4H)	30	9/11 (金) 秋の刺身 (4H)
	6	5/1 (金) 真空・低温調理 (4H)	31	9/14 (月) 秋の煮物 (4H)
	7	5/8 (金) コーヒーの入れ方 (4H)	32	9/18 (金) 秋のゼゼート (4H)
	8	5/11 (金) 細工剥き (4H) 吉岡先生 合同	33	9/25 (金) コーヒーの入れ方 (4H)
	9	5/15 (金) 茶懐石 (4H)	34	9/28 (月) 秋の揚げ物 (4H)
	10	5/18 (月) いさぎの小倉和え (4H)	35	10/2 (金) 秋の蒸し物 (4H)
	11	5/22 (月) 茶懐石 (4H)	36	10/5 (月) 秋の前菜 (4H)
	12	5/25 (月) 点心 (瓢亭卵) 他七種 (4H)	37	10/9 (金) 秋の前菜2 (4H)
	13	6/1 (月) 点心 (瓢亭卵) 他七種 (4H)	38	10/12 (月) 秋の造り2 (4H)
	14	6/5 (金) ひつまぶし (4H) まるや (合同)	39	10/16 (金) 企業見学 (6H)
	15	6/8 (月) 夏の点心 (4H)	40	10/19 (月) 秋の刺身 (4H)
	16	6/12 (金) 焼肉 (4H) 正泰苑 (合同)	41	10/23 (金) 晩秋の吸い物 (4H)
	17	6/15 (月) 皿鉢料理 (4H) 司 (合同)	42	10/26 (月) 晩秋の吸い物 (4H)
	18	6/19 (金) 鯛の活造り (4H)	43	10/30 (金) 晩秋の煮物 (4H)
	19	6/22 (月) 木場シェフ (4H) (合同)	44	11/2 (月) 土瓶蒸し (4H)
	20	6/26 (金) かつら剥き・鯨の三枚おろし (4H)	45	11/6 (金) 皿鉢料理 (4H)
	21	6/29 (月) かつら剥き・鯨の三枚おろし (4H)	46	11/9 (月) 食肉加工 (4H)
	22	7/3 (金) かつら剥き・鯨の三枚おろし (4H)	47	11/10 (火) 食肉加工 (4H)
	23	7/6 (月) かつら剥き・鯨の三枚おろし (4H)	48	11/11 (水) 食肉加工 (4H)
	24	7/10 (金) かつら剥き・鯨の三枚おろし (4H) 前期試験	49	11/12 (木) 食肉加工 (4H)
	25	8/24 (金) かつら剥き (4H)	50	11/13 (金) 食肉加工 (4H)
授業の方法	先ず、教員がデモンストレーションを学生に見せ、次に学生が調理実習を行う。			
テキスト	無し			
参考文献	新調理養成施設教育全書「調理実習」「調理実習レシピ集」			
評価の方法や基準	前期・後期に実技試験を行いABC評価とする。 複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する			
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する			○	
実務経験	日本料理店勤務			
実務経験の活かし方	日本料理のプロとしての実務を教える。			
履修上の注意事項	事前学習として、「調理実習レシピ集」を読み込み、料理の手順を理解する。			

授業科目	高度調理技術実習（日本料理）	単位／時間	271時間
開講学科等	調理経営学科2年	担当教員	高石信仁・濱田由加
授業の目的・テーマ	各種野菜をはじめ、季節ごとの旬の食材の下処理や調理法を学び、素材に合わせた代表的料理と四季に合わせた料理を習得する。また、料亭における各料理の仕込みや調理法と合わせて提供時におけるバランスを考えた季節感の表現方法を習得する。		
授業の到達目標	調理師としての基本技術を身に着ける。		
授業の計画	1	11/16（月）冬会席（4H）	26
	2	11/20（金）冬会席（4H）	27
	3	11/30（月）冬会席（4H）	28
	4	12/4（金）冬会席（4H）	29
	5	12/7（月）冬会席（4H）	30
	6	12/8（火）冬会席（3H）	31
	7	12/9（水）学際準備（6H）	32
	8	12/10（木）学際準備（6H）	33
	9	12/11（金）学際準備（6H）	34
	10	12/12（土）学際（6H）	35
	11	12/13（日）学際（6H）	36
	12	1/18（月）リクエスト料理（4H）	37
	13	1/22（月）リクエスト料理（4H）	38
	14	1/25（月）天麩羅（4H）	39
	15	1/29（金）後期試験 天麩羅（4H）	40
	16		41
	17		42
	18		43
	19		44
	20		45
	21		46
	22		47
	23		48
	24		49
	25		50
授業の方法	先ず、教員がデモンストレーションを学生に見せ、次に学生が調理実習を行う。		
テキスト	無し		
参考文献	新調理養成施設教育全書「調理実習」「調理実習レシピ集」		
評価の方法や基準	前期・後期に実技試験を行いABC評価とする。 複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する		
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する			○
実務経験	日本料理店勤務		
実務経験の活かし方	日本料理のプロとしての実務を教える。		
履修上の注意事項	事前学習として、「調理実習レシピ集」を読み込み、料理の手順を理解する。		

授業科目	総合調理実習	単位/時間	93時間
開講学科等	調理師学科	担当教員	岩崎通子・濱田由加
授業の目的・テーマ	調理施設・設備について理解し、集団調理実習を通して、集団調理の流れ、大量調理の特徴などについて学ぶ。また、接客者としての意識や飲食業の動向等について学ぶ。		
授業の到達目標	衛生管理を理解し、献立計画に従って調理作業ができる。		
授業の計画	1	●4/14 集団調理実習について (3h)	26 ●9/8、9/15献立調理実習、試食、反省 (6h)
	2	・集団調理実習の進め方、班分け	27 ・次回実習計画
	3	・大量調理の衛生管理及び注意事項	28 ・特定給食施設の種別給食
	4	●4/21、4/28献立調理実習、試食、反省 (6h)	29 ●9/29、10/6献立調理実習、試食、反省 (6h)
	5	・次回実習計画	30 ・次回実習計画
	6	・大量調理の特徴と調理技術	31 ・サービスとは何か
	7	●5/12、5/19献立調理実習、試食、反省 (6h)	32 ●10/13、10/20献立調理実習、試食、反省 (6h)
	8	・次回実習計画	33 ・次回実習計画
	9	・大量調理の特徴と調理技術	34 ・サービスにおける大切な姿勢
	10	●5/26、6/2献立調理実習、試食、反省 (6h)	35 ●11/2、11/10献立調理実習、試食、反省 (6h)
	11	・次回実習計画	36 ・次回実習計画
	12	・調理施設と作業環境	37 ・食卓の演出
	13	●6/9、6/16献立調理実習、試食、反省 (6h)	38 ●11/17、11/24献立調理実習、試食、反省 (6h)
	14	・次回実習計画	39 ・次回実習計画
	15	・調理施設の形態と調理機器	40 ・クレーム対応の心構え
	16	●6/23、6/30献立調理実習、試食、反省 (6h)	41 ●12/1、1/12献立調理実習、試食、反省 (6h)
	17	・次回実習計画	42 ・次回実習計画
	18	・調理機器と施設のエネルギー	43 ・飲食業と社会のニーズ
	19	●7/7、7/14献立調理実習、試食、反省 (6h)	44 ●1/19、1/26献立調理実習、試食、反省 (6h)
	20	・次回実習計画	45 ・次回実習計画
	21	・調理システムの種類と特徴	46 ・飲食店開業までのプロセス
	22	●7/21 前期授業内容まとめ (3h)	47 ●2/2 後期授業内容まとめ (3h)
	23	●8/25、9/1献立調理実習、試食、反省 (6h)	48
	24	・次回実習計画	49
	25	・献立作成の方法	50
授業の方法	調理実習 実習計画演習、講義		
テキスト	新調理師養成教育全書「総合調理実習」食育インストラクター教本 フードコーディネーター教本		
参考文献	大量調理施設衛生管理マニュアル		
評価の方法や基準	定期試験、提出物、確認テスト、調理実習及び授業態度		
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する	○		
実務経験	学校給食管理		
実務経験の活かし方	実習献立及び計画、衛生管理の考え方等集団調理の現場で行っているものと同じようにしている。		
履修上の注意事項	座学・実習班に分かれ授業を行うため、忘れ物に注意する。 実習班は怪我、火傷にも注意する。		

法人所在地 高知市北本町1丁目12番6号

法人名称 学校法人 龍馬学園

代表者 理事長 佐竹 新市

理事（役員）名簿

理事、 監事の別	氏名	就任日	任期	備考
理事	佐竹 新市	令和2年 5月28日	就任後2年目の最終 決算期の理事会	
理事	佐竹 茂市	令和2年 5月28日	就任後2年目の最終 決算期の理事会	
理事	大平 康喜	令和2年 5月28日	就任後2年目の最終 決算期の理事会	学外者
理事	宮地 貴嗣	令和2年 5月28日	就任後2年目の最終 決算期の理事会	学外者
理事	泉田 優	令和2年 5月28日	就任後2年目の最終 決算期の理事会	
理事	芝 鉄夫	令和2年 5月28日	就任後2年目の最終 決算期の理事会	
理事	野町 裕	令和2年 5月28日	就任後2年目の最終 決算期の理事会	
監事	浜添 英章	令和2年 5月28日	就任後2年目の最終 決算期の理事会	
監事	中坂 雄一	令和2年 5月28日	就任後2年目の最終 決算期の理事会	

## 高知情報ビジネス&フード専門学校GPA制度に関する規定

### (趣旨)

第1条 この規程は、高知情報ビジネス&フード専門学校におけるグレード・ポイント・アベレージ（履修科目の成績の平均値。以下「GPA」という。）制度による評価について必要な事項を定め、透明性のある成績評価を通じて、学生の学習意欲を喚起するとともに教員のきめ細やかな履修指導を推進し、教育の質の向上を図ることを目的とする。

### (評価等)

第2条 学生が履修した授業科目の成績の評価及びグレード・ポイント（評価により与えられる数値。以下「GP」という。）は、下記の表のとおりとする。

#### 【表】

	評価	得点	GP
A	基準を超えて優秀である	80点以上	3
B	基準に十分達している	70～79点	2
C	単位を認める最低限の基準に達している	60～69点	1
D	基準を下回っている（不合格）	59点以下	0

2 前項の規定にかかわらず、再試験により取得した評価は成績（得点）の結果にかかわらず「C」評価としGPの値は「1」とする。

学生が他大学等で履修した授業科目等（以下「他大学等履修科目」という。）

について、本学における履修とみなし単位を与える場合は、GPAの算出科目の対象とはしない。ただし、校長が必要と認める場合は、他大学等履修科目について、前項の規定に基づく成績の評価を行うことができるものとする。

### (GPAの算出)

第3条 GPAは、次の式により計算するものとし、その数に小数点以下第二位未満の端数があるときは、小数点以下第三位の値を四捨五入するものとする。

$$(式1) \text{ GPA} = \frac{(\text{GP} \times \text{時間数}) \text{ の総和}}{\text{履修科目の総時間数}}$$

### (対象授業科目等)

第4条 本学の各専門課程で開講する全ての授業科目をGPAの対象授業科目とする。

2 前項の規定にかかわらず、次の各号に掲げる授業科目に該当する場合は、GPAの対象外とする

- (1) 合否等により判定する授業科目
- (2) 学校長がGPA算出除外科目として定める授業科目

### (雑則)

第5条 この規程に定めるもののほか、GPAに関し必要な事項は、別に定める。

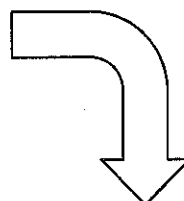
### 附 則

- 1 この規程は、平成31年4月1日から施行する。

## GPA 算出の具体例

1. GPA 制度に関する規定の第 2 条の【表】を適用し科目別 GP の算出表<表 1>を作成  
 <表 1>科目別 GP 算出表 時間数：30 時間の場合

NO.	氏名	得点	評価	GP	ポイント
1	学生 1	86	A	3	90
2	学生 2	72	B	2	60
3	学生 3	75	B	2	60
4	学生 4	83	A	3	90
5	学生 5	55	D	0	0
6	学生 6	82	A	3	90
7	学生 7	71	B	2	60
8	学生 8	63	C	1	30
9	学生 9	90	A	3	90
10	学生 10	81	A	3	90
:	:	:	:	:	:



2. GPA 制度に関する規定の第 3 条の (式 1) を適用し GPA 算出表<表 2>を作成

<表 2> GPA 算出表

NO.	氏名	総時間数	科目 1	科目 2	科目 3	科目 4	科目 5	科目 6	...	科目 N	GPA
1	学生 1	900	120	240	360	240	300	120	..	480	2.25
2	学生 2	900	90	~	~	~	~	~	~	~	2.36
3	学生 3	900	90	~	~	~	~	~	~	~	2.21
4	学生 4	900	120	~	~	~	~	~	~	~	2.05
5	学生 5	900	30	~	~	~	~	~	~	~	1.95
6	学生 6	900	120	~	~	~	~	~	~	~	2.65
7	学生 7	900	90	~	~	~	~	~	~	~	2.52
8	学生 8	900	60	~	~	~	~	~	~	~	2.89
9	学生 9	900	120	~	~	~	~	~	~	~	2.48
10	学生 10	900	120	~	~	~	~	~	~	~	2.62
:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:

3. 学生の成績分布状態の把握と下位 4 分の 1 の範囲を示すグラフ等の表示

<表 3> ①<表 2>をもとに GPA の高い順に並べ替えを行う

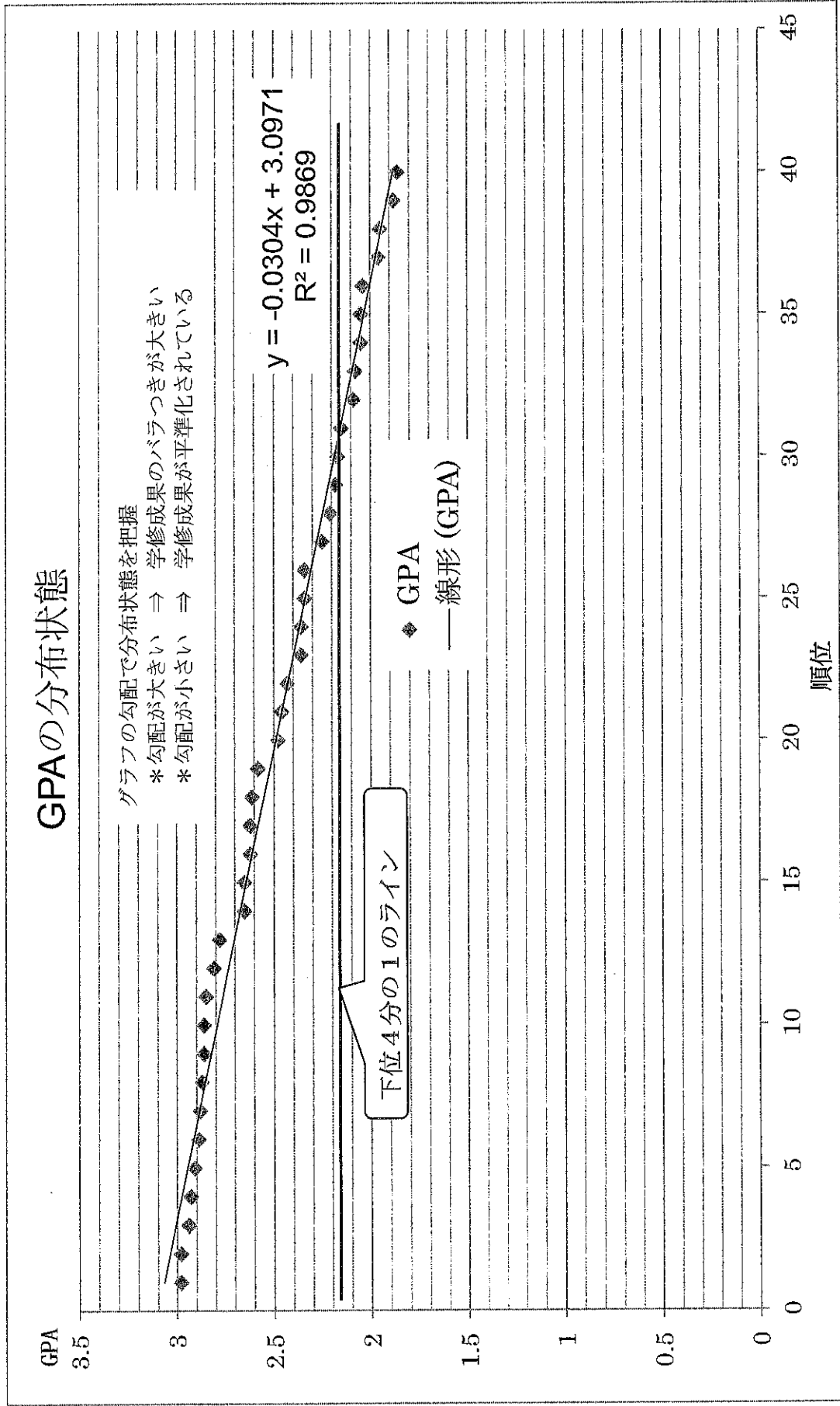
順位	氏名:	GPA
:	:	:
30	学生 17	2.17
31	学生 36	2.15
32	学生 18	2.09
33	学生 25	2.08
34	学生 4	2.05
35	学生 23	2.05
36	学生 30	2.04
37	学生 22	1.96
38	学生 5	1.95
39	学生 14	1.88
40	学生 37	1.86

← 第 1 四分位数 例) EXCEL 関数を適用し第 1 四分位数を求める  
 $=\text{QUARTILE}(\$C\$6:\$C\$45,1)$   
 ↓  
 結果 : 第 1 四分位数は、2.17

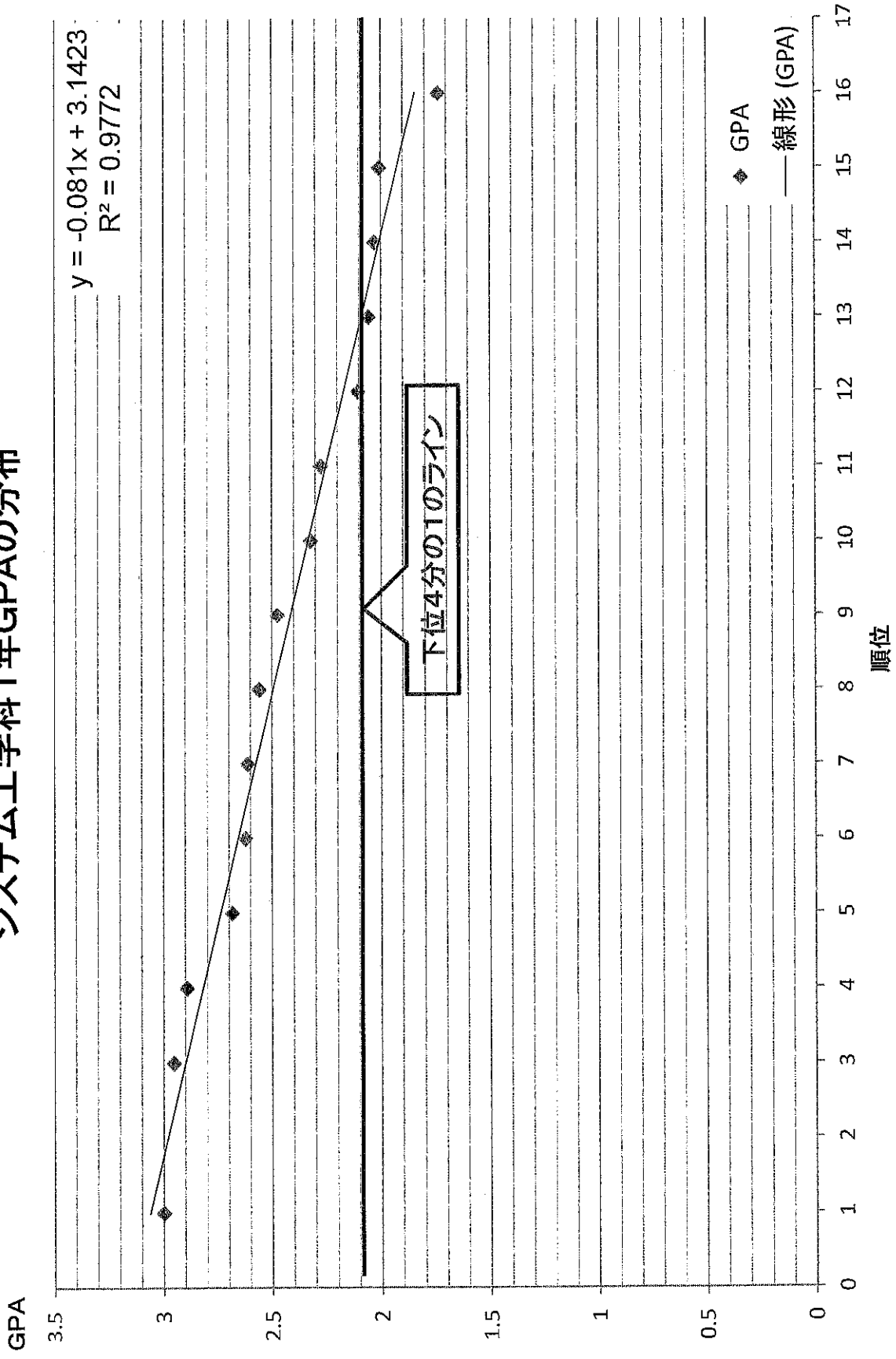
下位 4 分の 1

③第 1 四分位数の値をもとに下位 4 分 1 の学生の範囲を把握する

④<表3>をもとにGPAの分布状態をグラフ化し、学生の学修成果のバラつき状態を把握  
 <グラフ1>

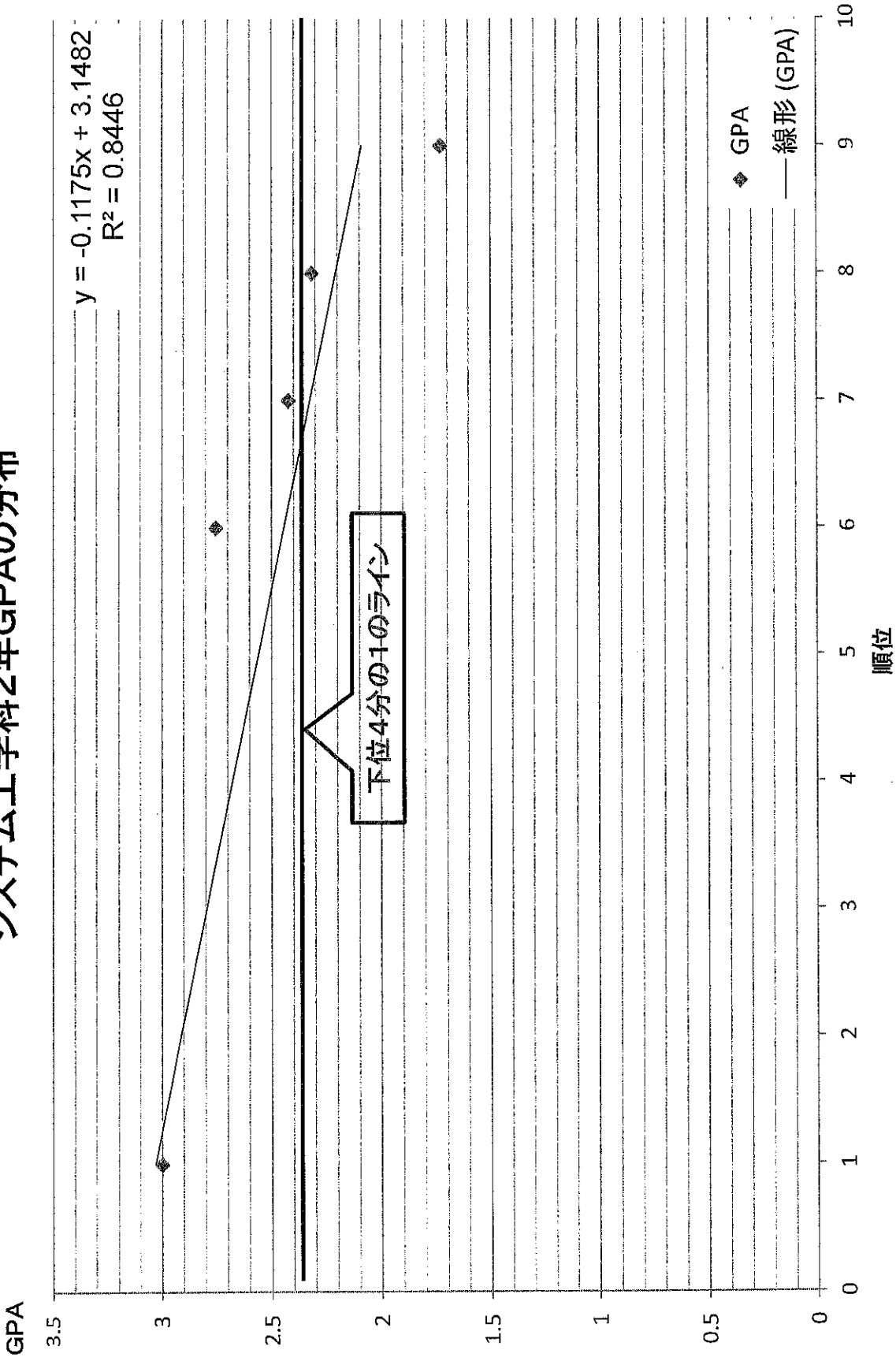


# システム工学科1年GPAの分布

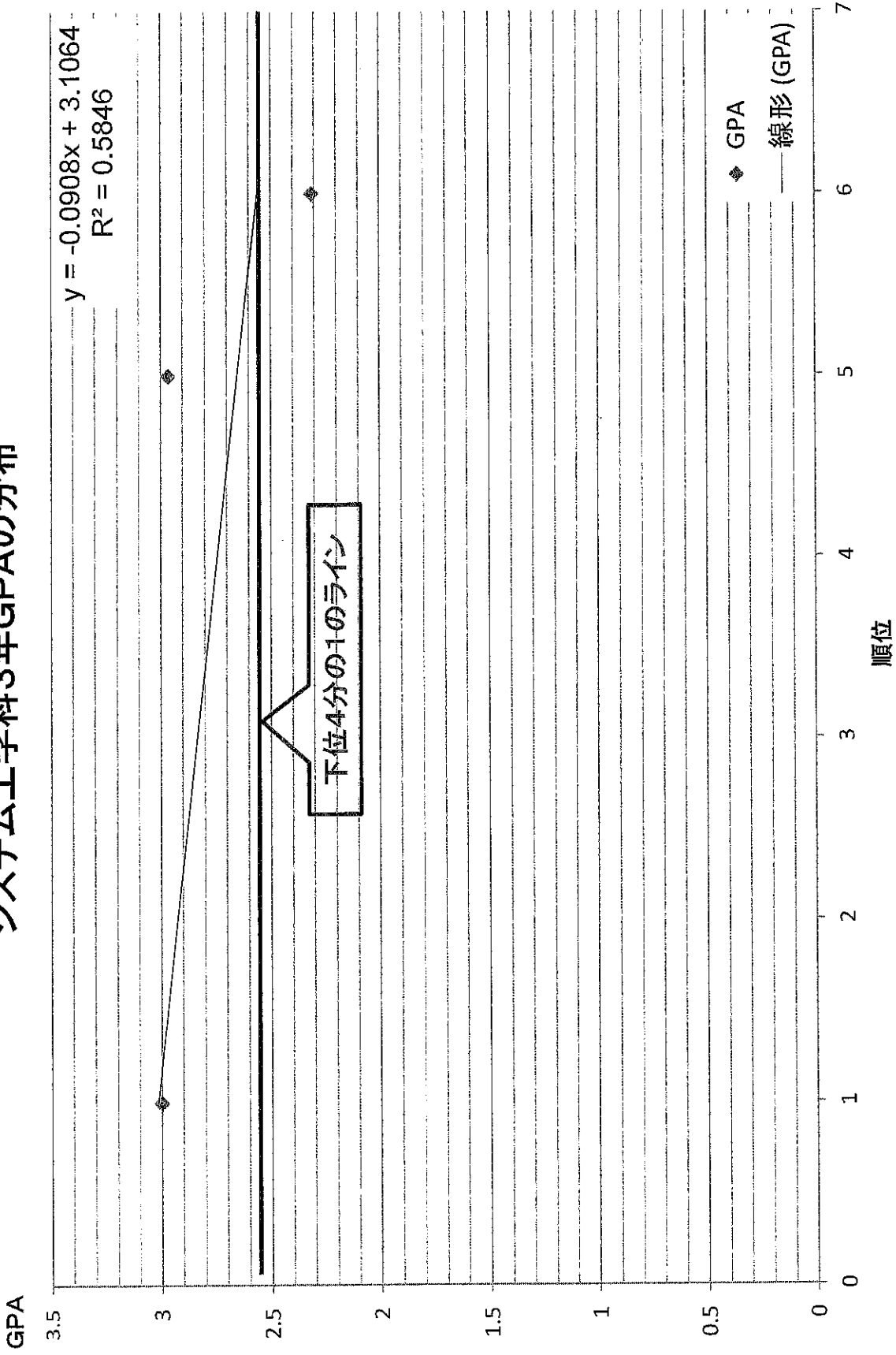




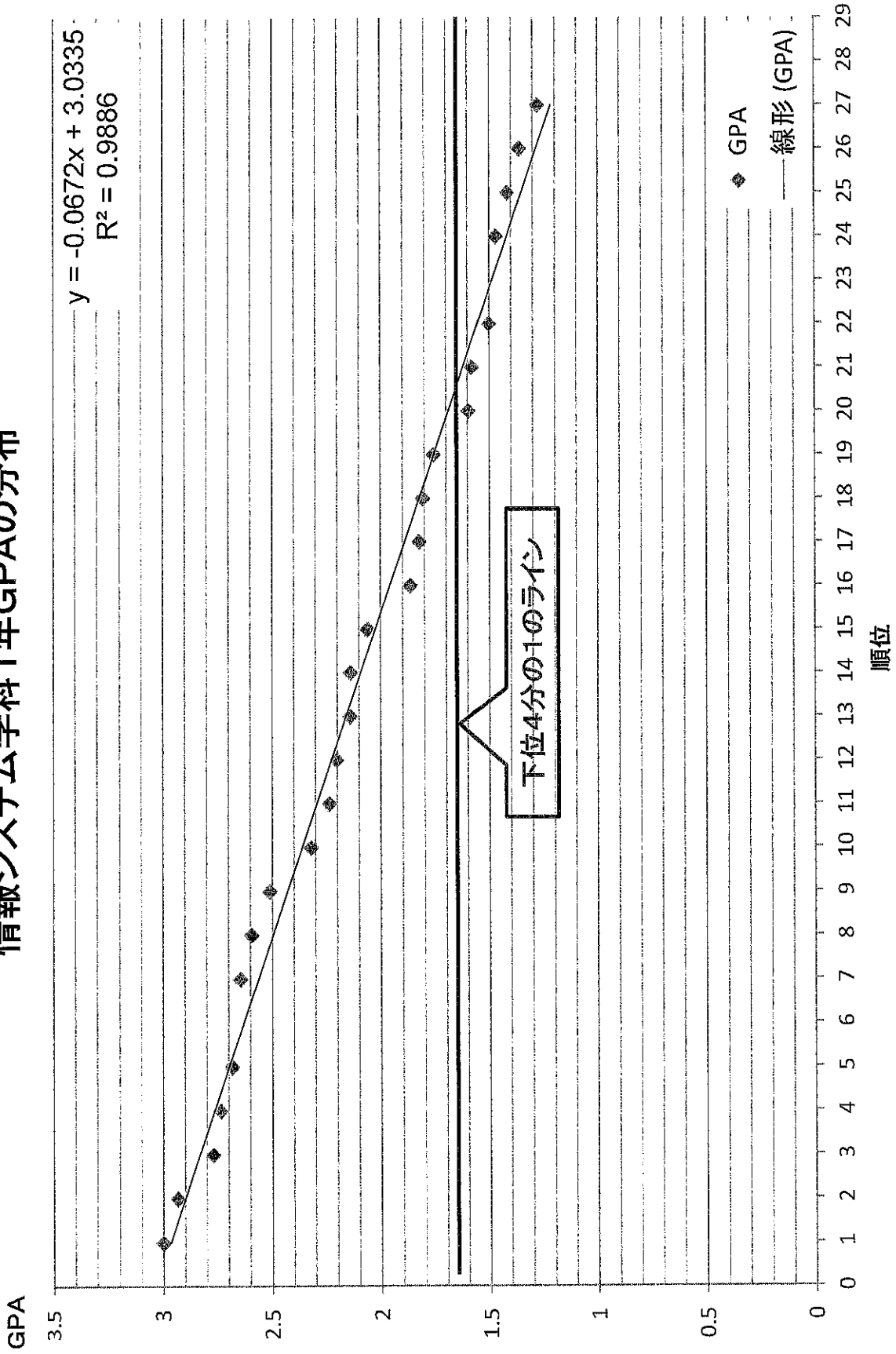
# システム工学科2年GPAの分布



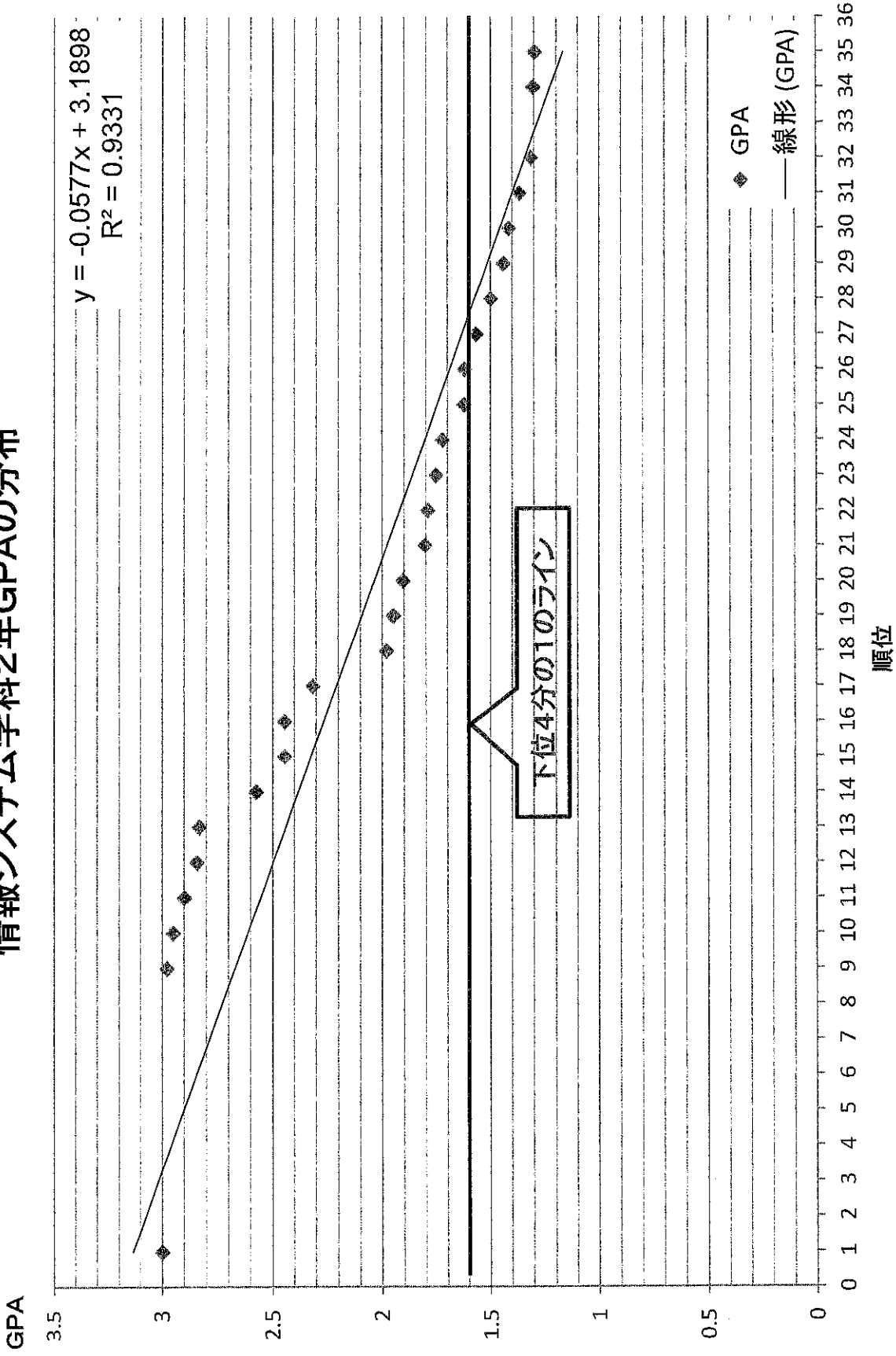
# システム工学科3年GPAの分布



# 情報システム学科1年GPAの分布



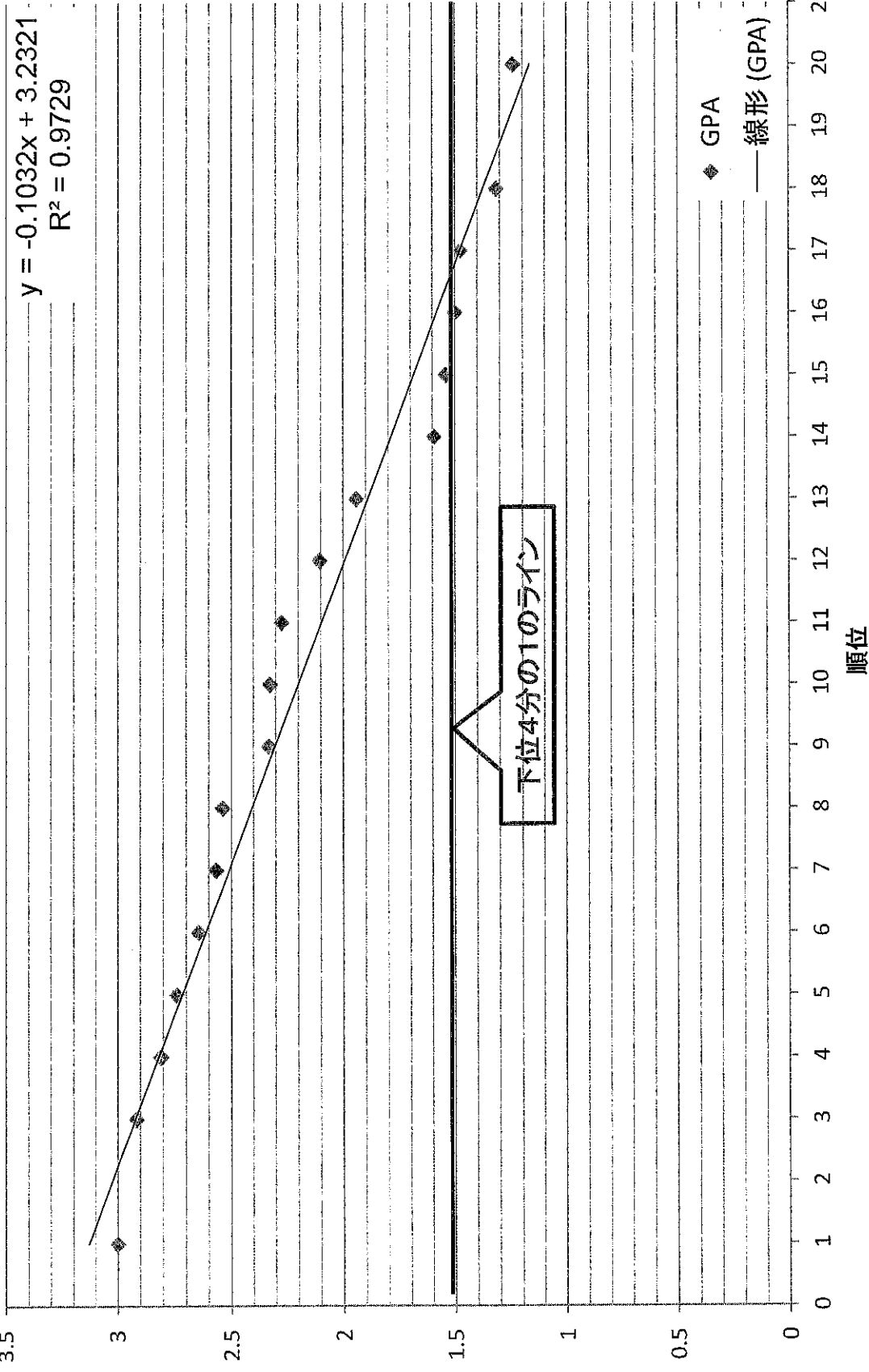
# 情報システム学科2年GPAの分布



# ゲームクリエイター学科1年GPAの分布

GPA

$$y = -0.1032x + 3.2321$$
$$R^2 = 0.9729$$



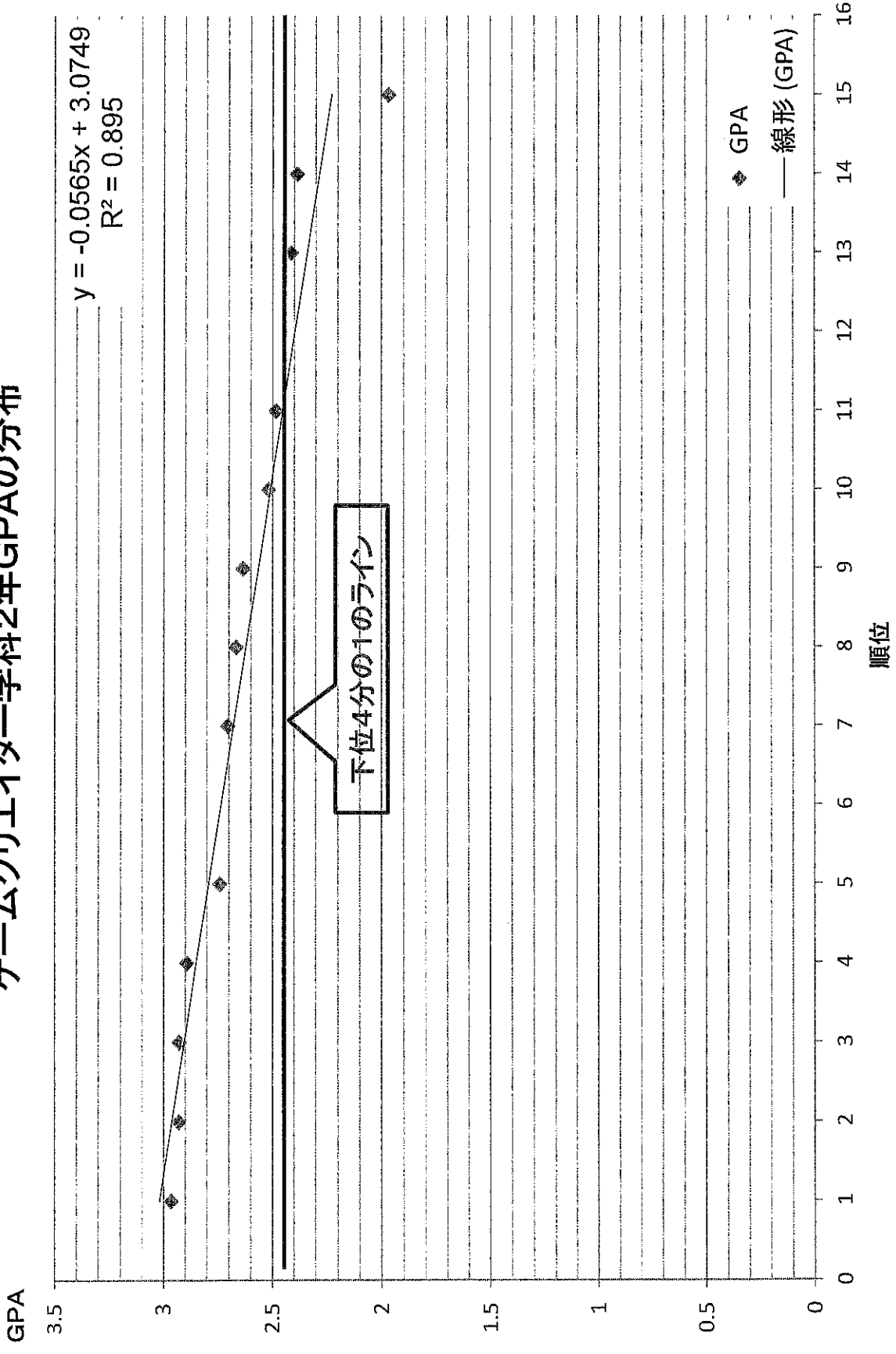
下位4分の1のライン

◆ GPA

— 線形 (GPA)

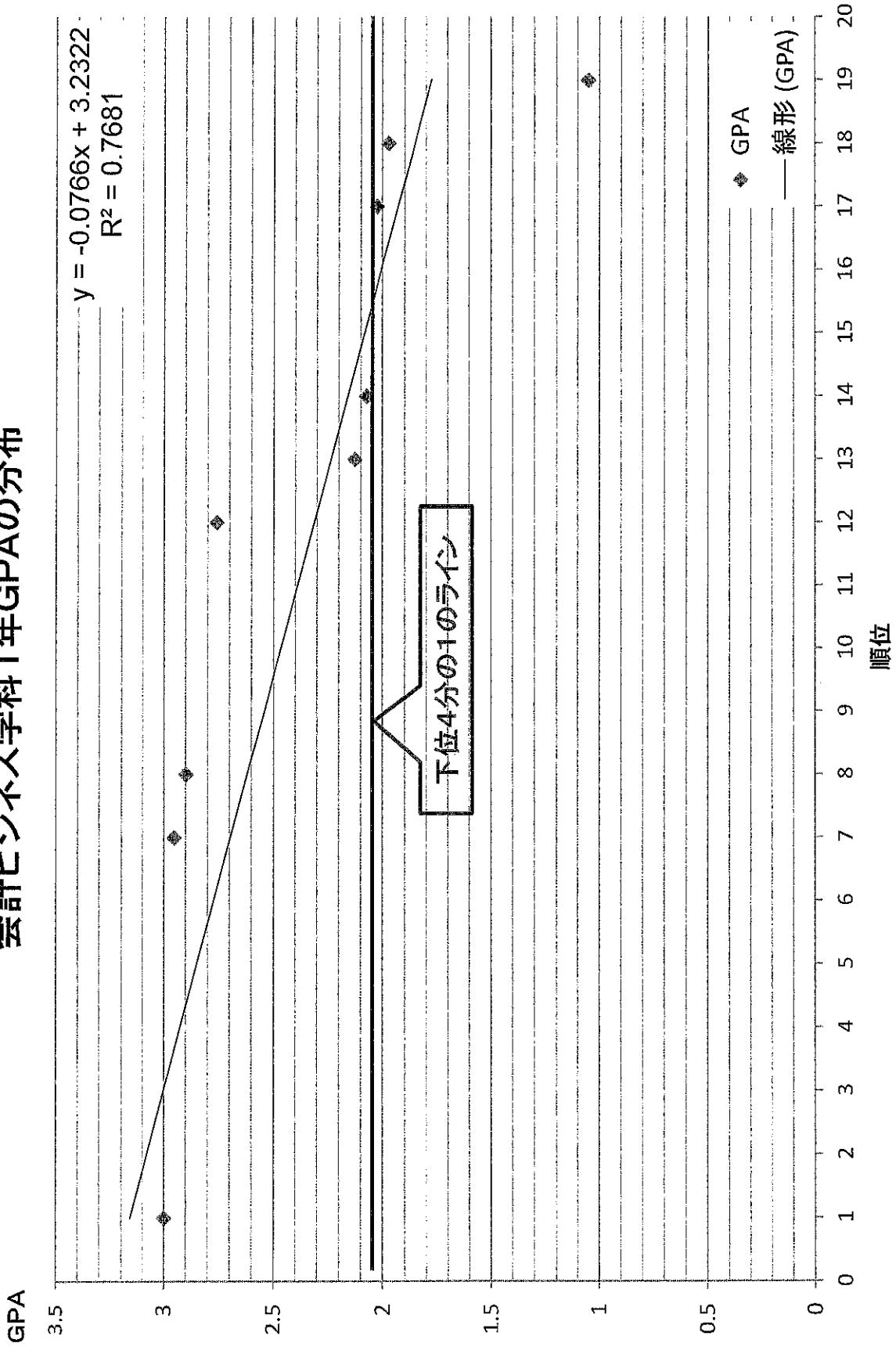
順位

# ゲームクリエイター学科2年GPAの分布

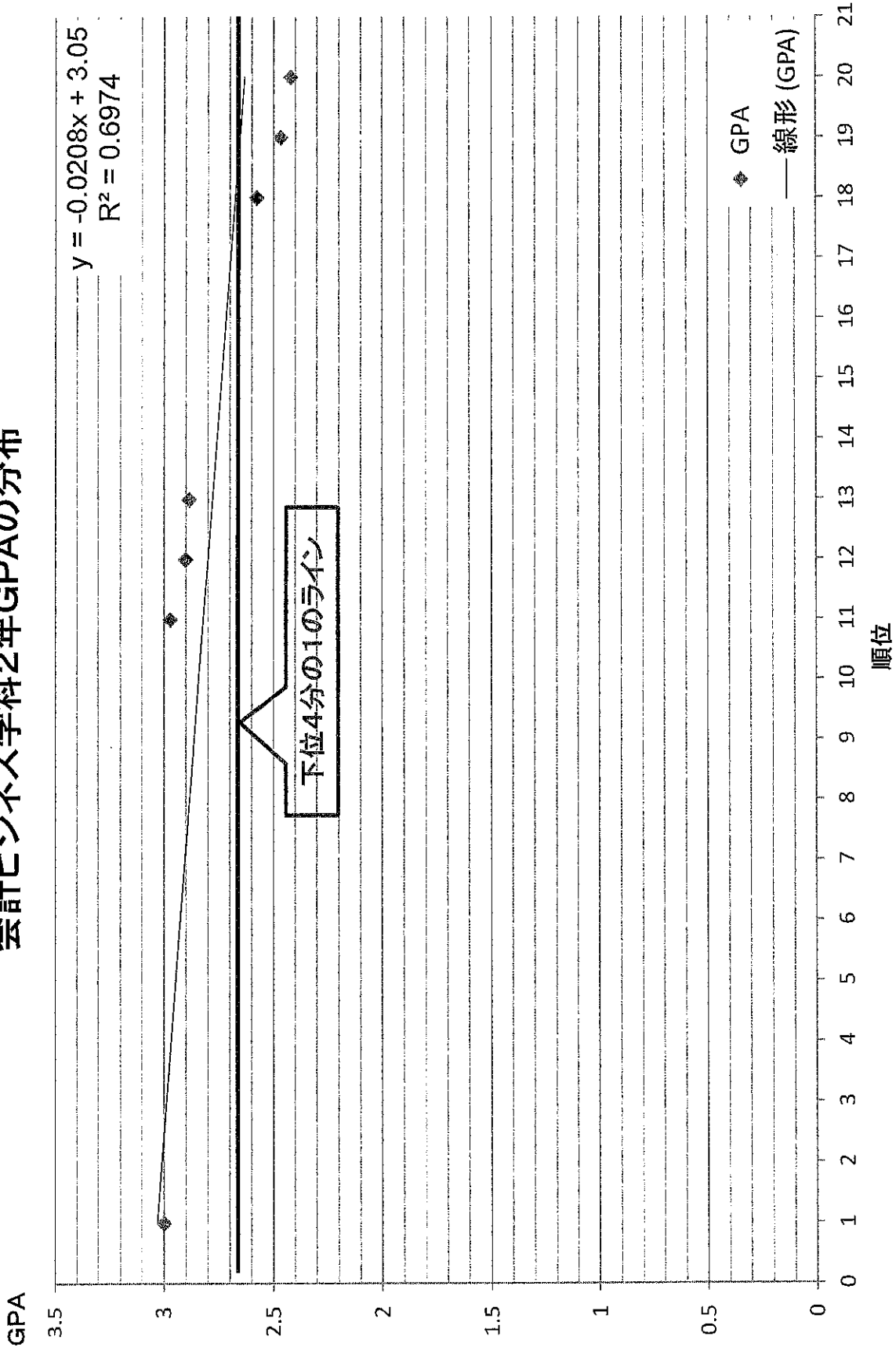


下位4分の1のライン

# 会計ビジネス学科1年GPAの分布

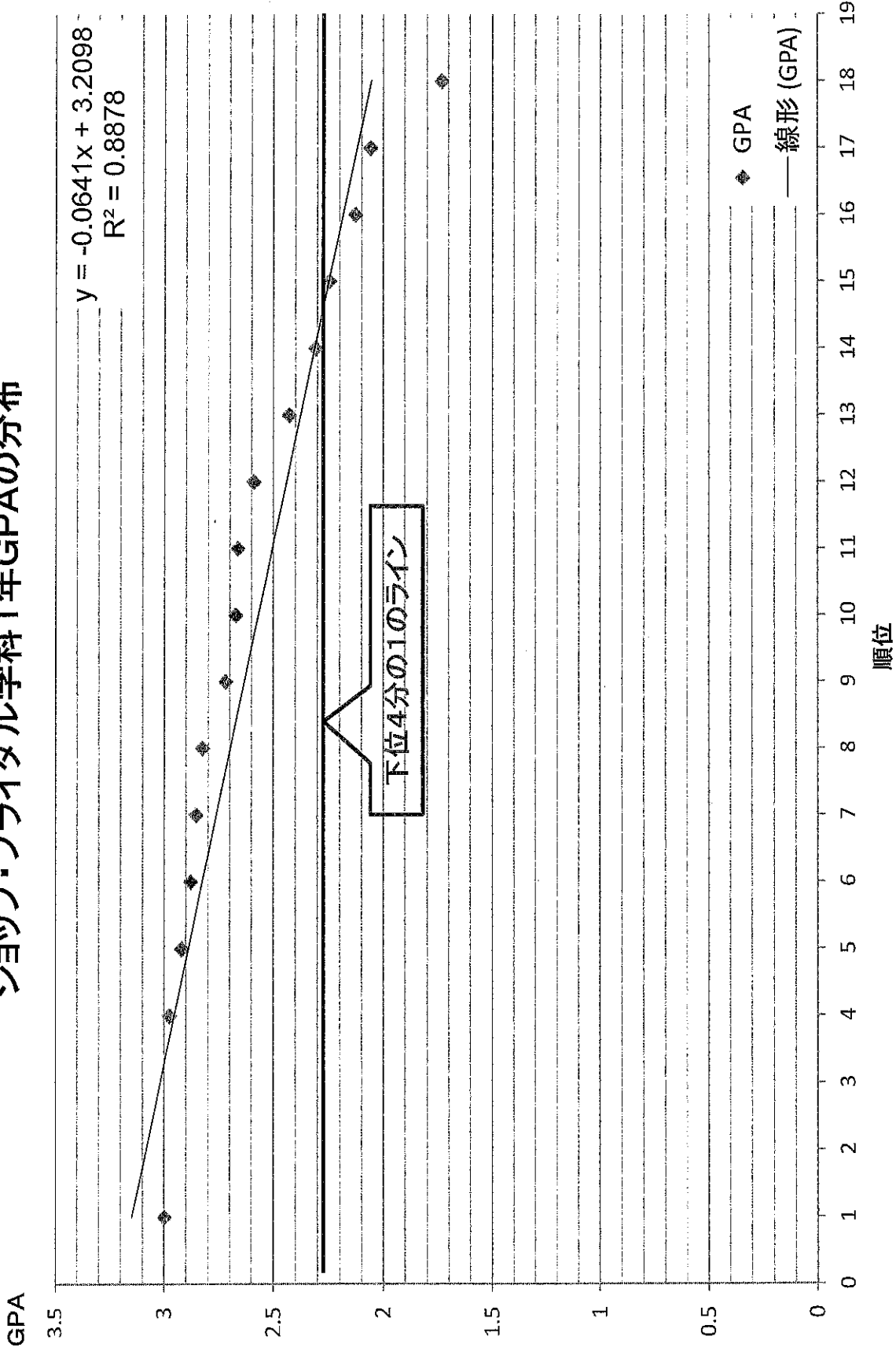


# 会計ビジネス学科2年GPAの分布

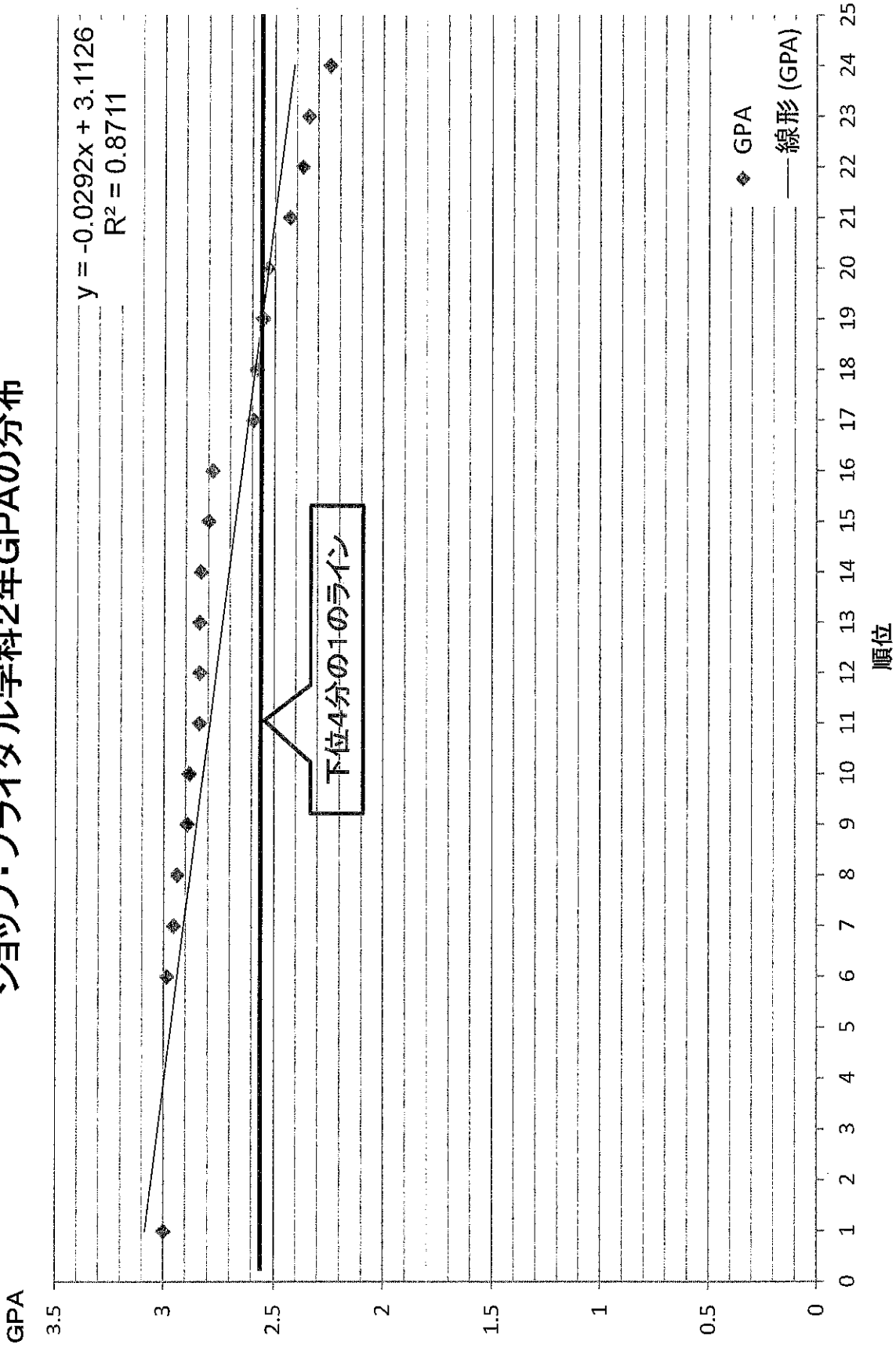




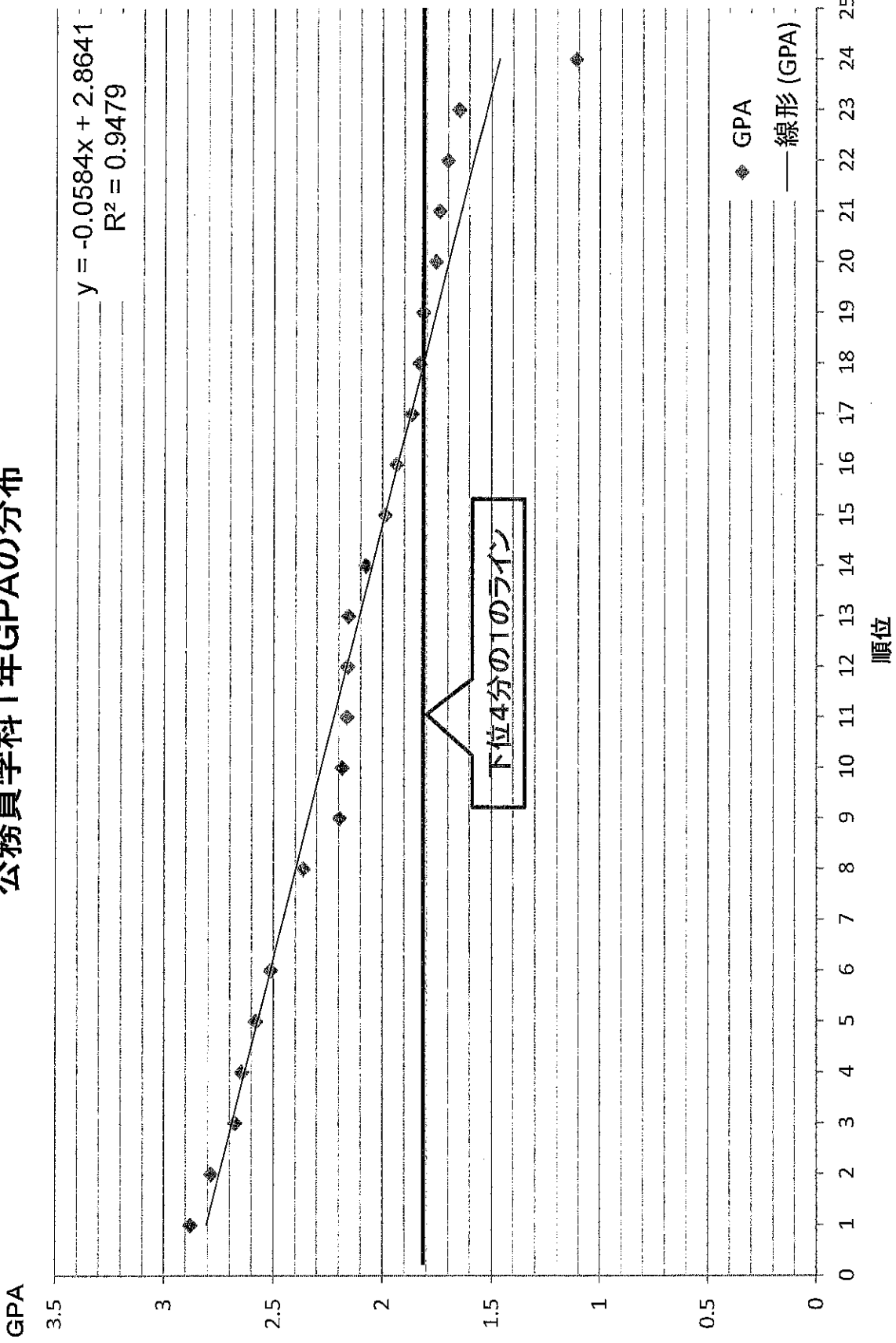
# シヨップ・ブライダル学科1年GPAの分布



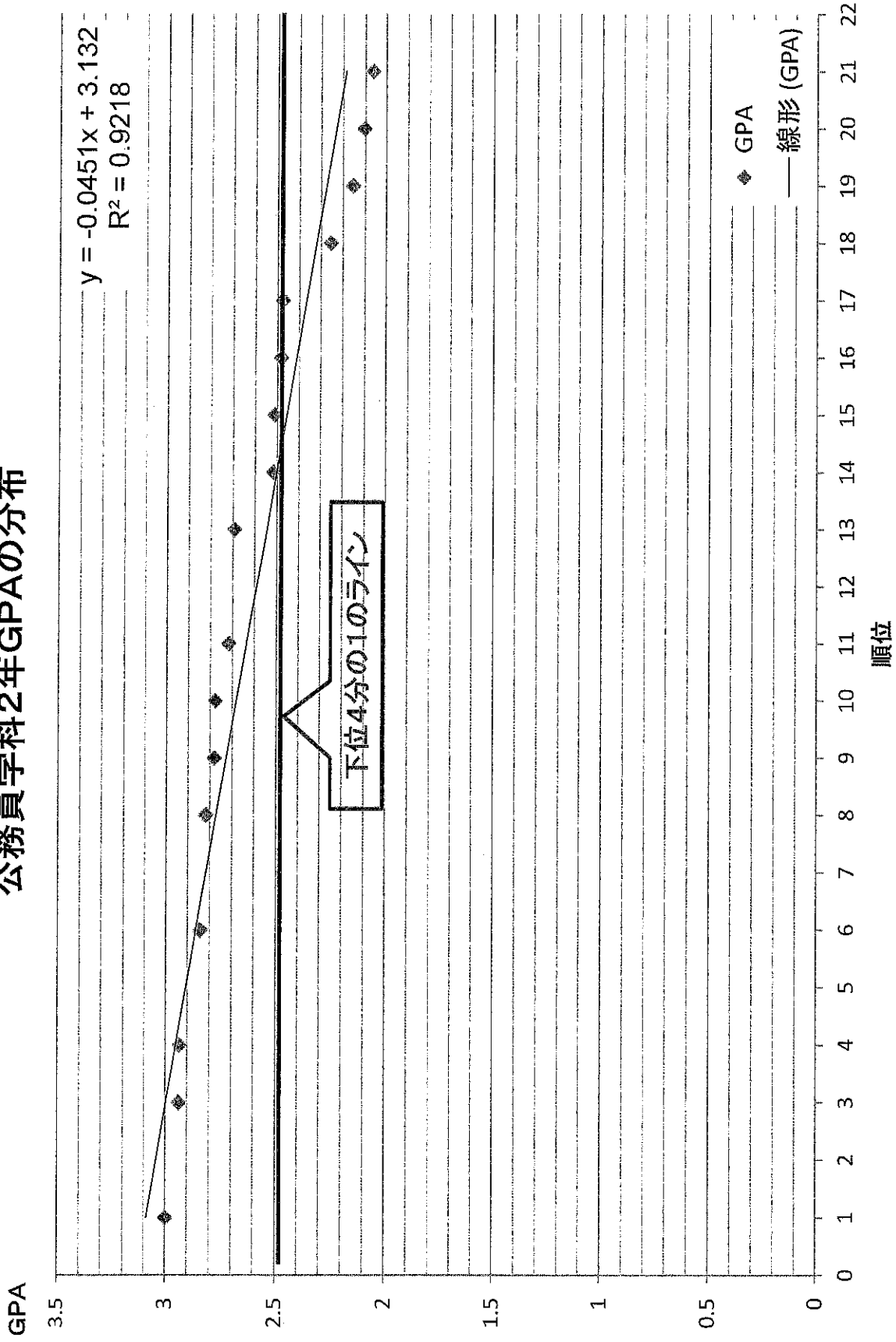
# シヨップ・ブライダル学科2年GPAの分布



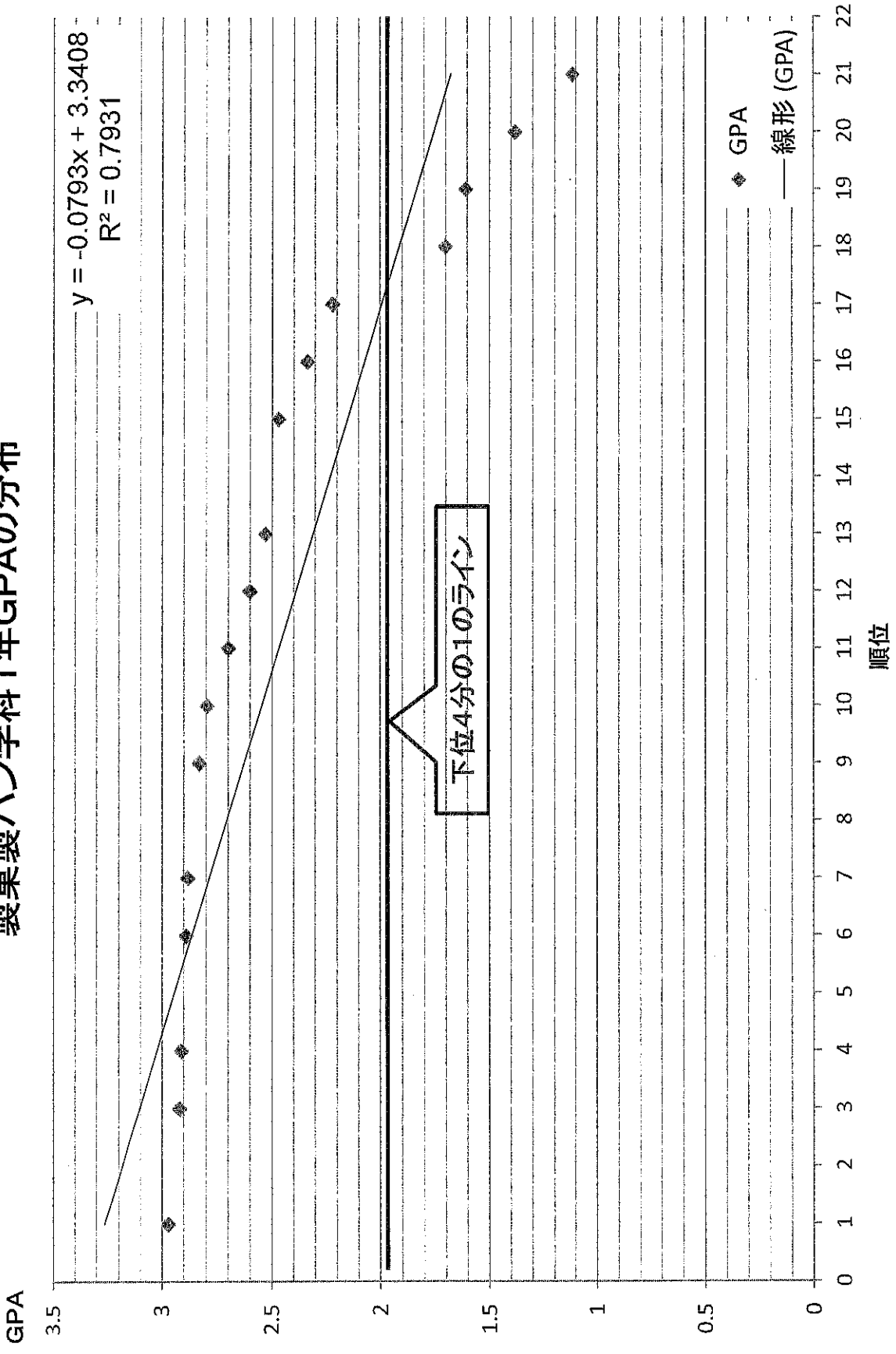
# 公務員学科1年GPAの分布



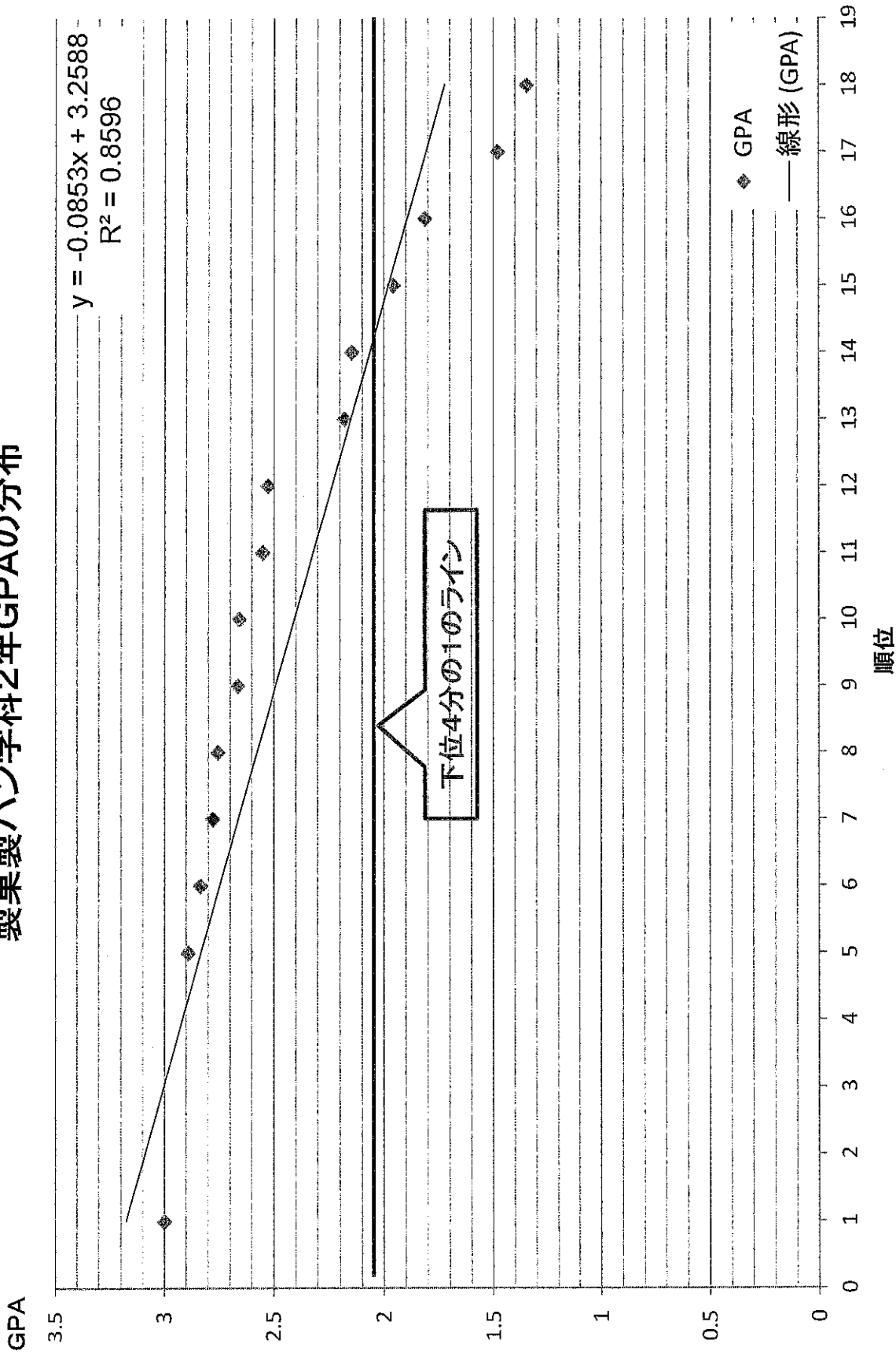
# 公務員学科2年GPAの分布



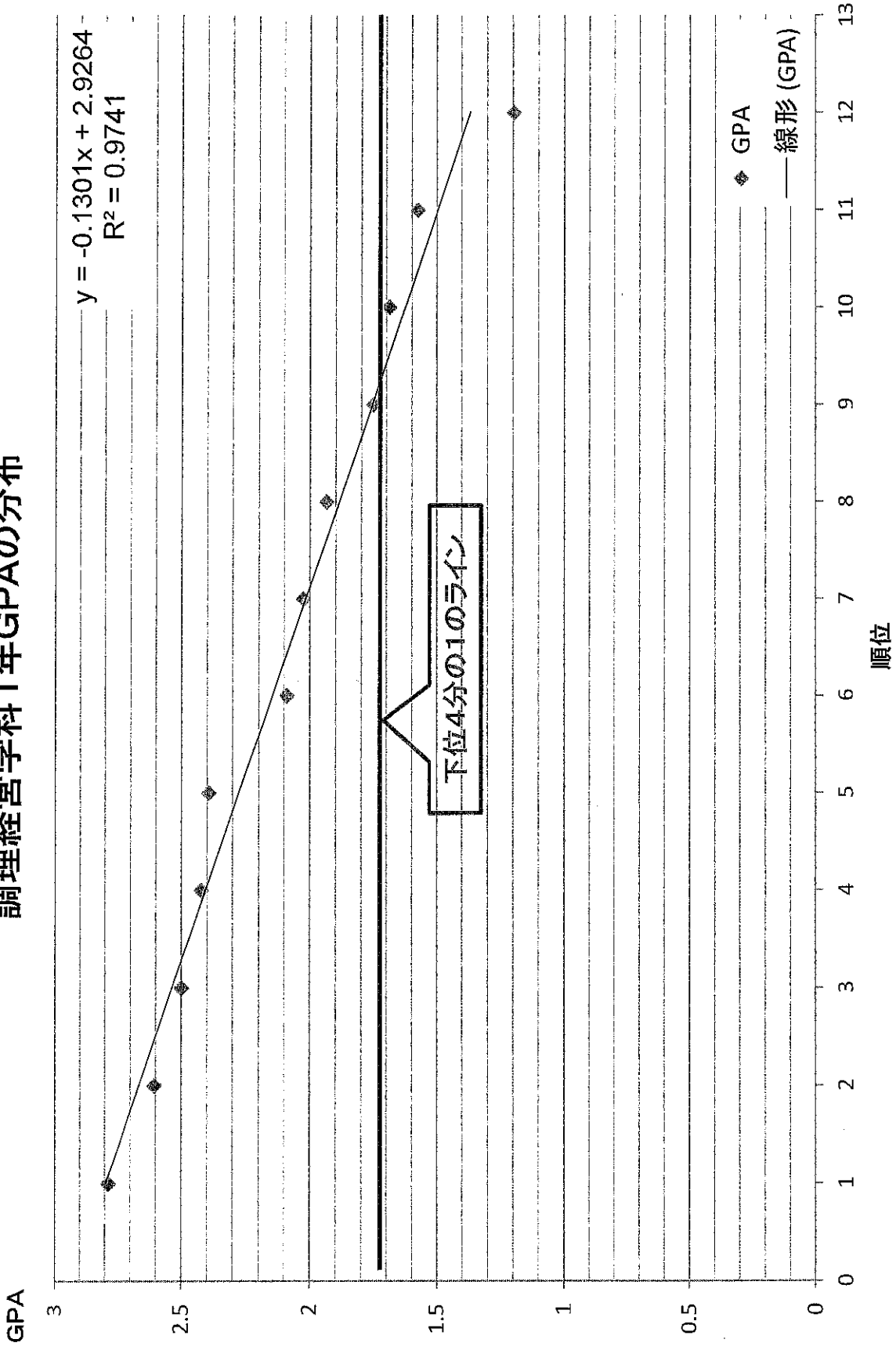
# 製菓製パン学科1年GPAの分布



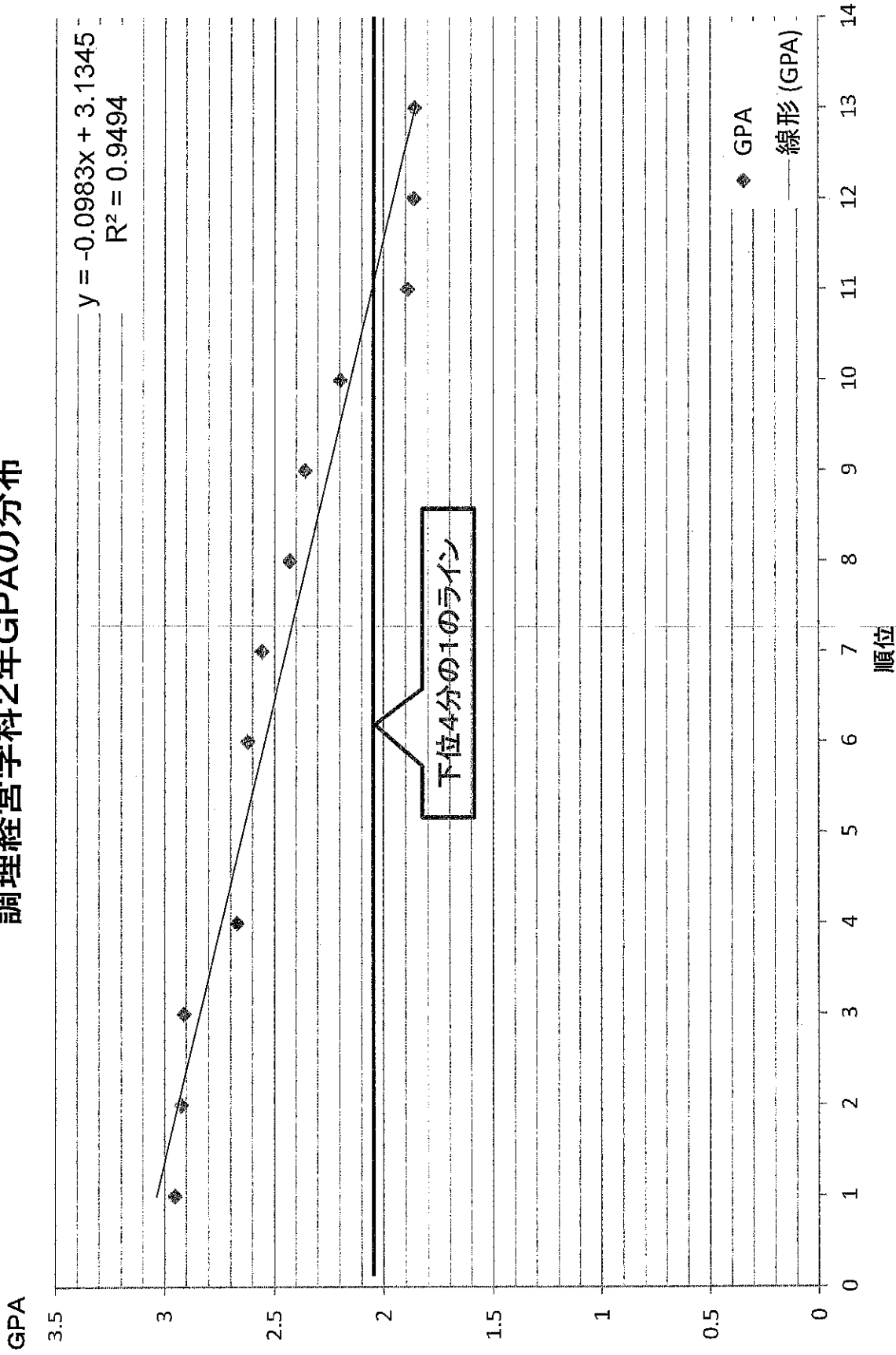
# 製菓製パン学科2年GPAの分布



# 調理経営学科1年GPAの分布



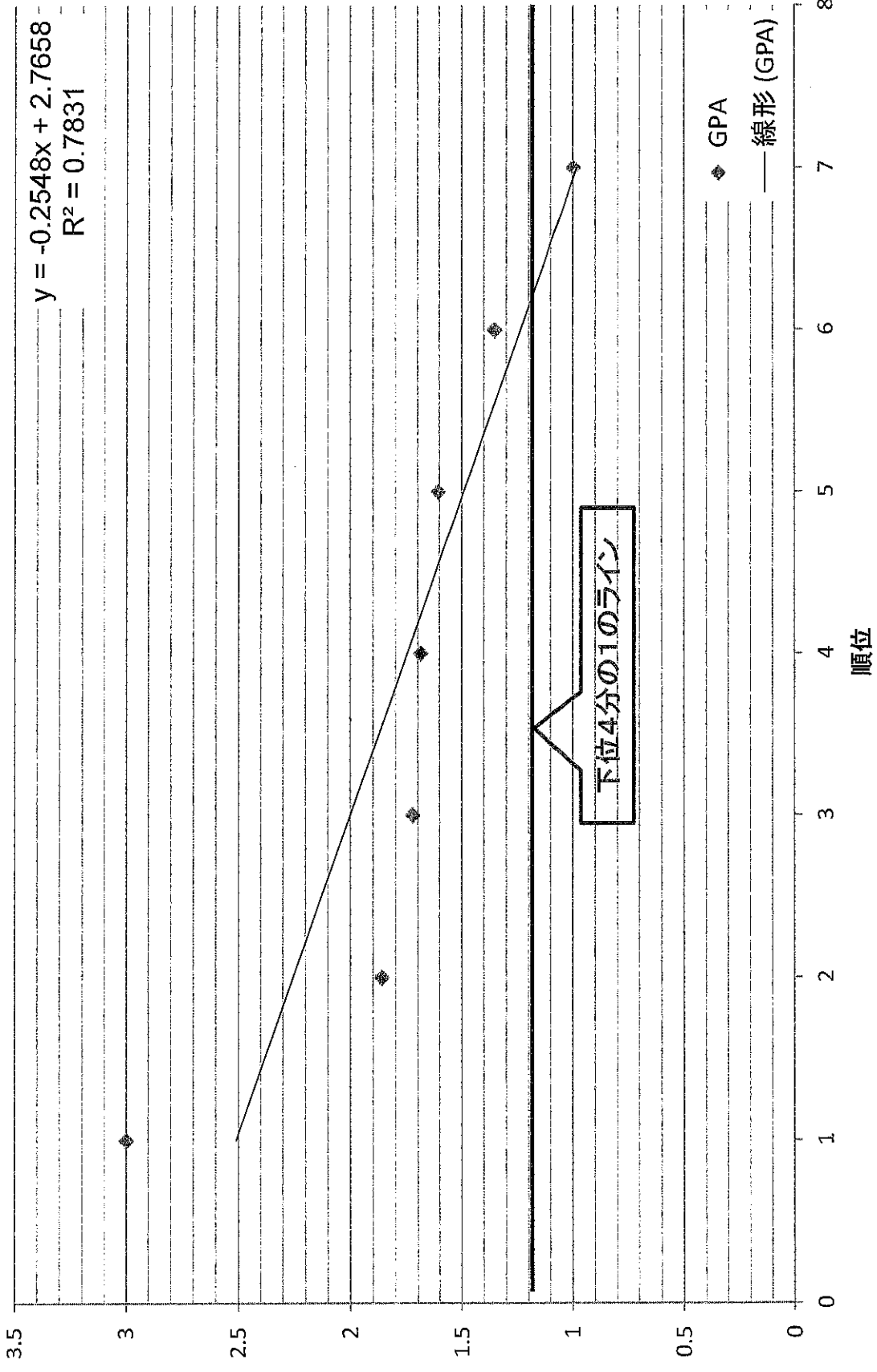
# 調理経営学科2年GPAの分布





# 調理師学科GPAの分布

GPA



(添付書類) 経営要件を満たすことを示す資料

学校名	高知情報ビジネス&フード専門学校
設置者名	学校法人 龍馬学園

I 直前3年度の決算の事業活動収支計算書における「経常収支差額」の状況

	経常収入(A)	経常支出(B)	差額(A)-(B)
申請前年度の決算	1,048,061,020円	1,025,021,192円	23,039,828円
申請2年度前の決算	1,024,534,041円	1,037,620,941円	△13,086,900円
申請3年度前の決算	1,010,284,882円	1,060,244,512円	△49,959,630円

II 直前の決算の貸借対照表における「運用資産-外部負債」の状況

	運用資産(C)	外部負債(D)	差額(C)-(D)
申請前年度の決算	237,663,727円	2,369,951,312円	△2,132,287,585円

III 申請校の直近3年度の収容定員充足率の状況

	収容定員(E)	在学生等の数(F)	収容定員充足率 (F)/(E)
今年度	550	359	65%
前年度	550	344	62%
前々年度	550	327	59%

(IIの補足資料) 「運用資産」又は「外部負債」として計上した勘定科目一覧

○「運用資産」に計上した勘定科目

勘定科目	本年度末	内容
現金預金	227,571,739円	
有価証券	10,091,988円	

○「外部負債」に計上した勘定科目

勘定科目	本年度末	内容
長期借入金	2,055,172,414円	
学校債	98,200,000円	
長期未払金	3,933,144円	リース未払金
短期借入金	44,827,586円	
1年以内償還予定学校債	145,000,000円	
未払金	22,818,168円	

事業活動収支計算書

平成31年 4月 1日 から  
令和 2年 3月31日 まで

(単位：円)

		科 目	予 算	決 算	差 異
教育活動収支	事業活動収入の部	学生生徒等納付金	( 948,480,000 )	( 935,586,491 )	( 12,893,509 )
		手数料	( 15,290,000 )	( 13,286,880 )	( 2,003,120 )
		寄付金	( 0 )	( 0 )	( 0 )
		経常費等補助金	( 22,000,000 )	( 23,674,791 )	( △1,674,791 )
		付随事業収入	( 46,000,000 )	( 62,799,101 )	( △16,799,101 )
		雑収入	( 6,820,000 )	( 12,241,385 )	( △5,421,385 )
		教育活動収入計	1,038,590,000	1,047,588,648	△8,998,648
	事業活動支出の部	人件費	( 562,222,000 )	( 567,050,742 )	( △4,828,742 )
		教育研究経費	( 283,908,000 )	( 276,096,257 )	( 7,811,743 )
		管理経費	( 149,461,000 )	( 136,337,830 )	( 13,123,170 )
徴収不能額等		( 0 )	( 0 )	( 0 )	
教育活動支出計	995,591,000	979,484,829	16,106,171		
教育活動収支差額		42,999,000	68,103,819	△25,104,819	
教育活動外収支	事業活動収入の部	受取利息・配当金	( 900,000 )	( 472,372 )	( 427,628 )
		その他の教育活動外収入	( 0 )	( 0 )	( 0 )
		教育活動外収入計	900,000	472,372	427,628
	事業活動支出の部	借入金等利息	( 41,322,000 )	( 45,536,363 )	( △4,214,363 )
		その他の教育活動外支出	( 0 )	( 0 )	( 0 )
		教育活動外支出計	41,322,000	45,536,363	△4,214,363
教育活動外収支差額		△40,422,000	△45,063,991	4,641,991	
経常収支差額		2,577,000	23,039,828	△20,462,828	
特別収支	事業活動収入の部	資産売却差額	( 0 )	( 0 )	( 0 )
		その他の特別収入	( 0 )	( 1,736,000 )	( △1,736,000 )
		特別収入計	0	1,736,000	△1,736,000
	事業活動支出の部	資産処分差額	( 0 )	( 2 )	( △2 )
		その他の特別支出	( 0 )	( 521,100 )	( △521,100 )
		特別支出計	0	521,102	△521,102
特別収支差額		0	1,214,898	△1,214,898	
予備費		( 0 )			
基本金組入前当年度収支差額		2,577,000	24,254,726	△21,677,726	
基本金組入額合計		△140,000,000	△119,883,713	△20,116,287	
当年度収支差額		△137,423,000	△95,628,987	△41,794,013	
前年度繰越収支差額		△2,810,546,364	△2,810,546,364	0	
基本金取崩額		0	0	0	
翌年度繰越収支差額		△2,947,969,364	△2,906,175,351	△41,794,013	

## 事業活動収支計算書

平成30年 4月 1日 から  
平成31年 3月31日 まで

(単位:円)

		科 目	予 算	決 算	差 異
教育活動収支	事業活動収入の部	学生生徒等納付金	( 942,200,000 )	( 923,607,000 )	( 18,593,000 )
		手数料	( 15,290,000 )	( 13,265,240 )	( 2,024,760 )
		寄付金	( 0 )	( 0 )	( 0 )
		経常費等補助金	( 20,000,000 )	( 25,971,844 )	( △5,971,844 )
		付随事業収入	( 46,000,000 )	( 50,568,188 )	( △4,568,188 )
		雑収入	( 6,820,000 )	( 10,584,999 )	( △3,764,999 )
		教育活動収入計	1,030,310,000	1,023,997,271	6,312,729
	事業活動支出の部	人件費	( 566,740,000 )	( 579,643,341 )	( △12,903,341 )
		教育研究経費	( 282,627,000 )	( 272,591,969 )	( 10,035,031 )
		管理経費	( 136,840,000 )	( 140,432,044 )	( △3,592,044 )
		徴収不能額等	( 0 )	( 83,405 )	( △83,405 )
教育活動支出計		986,207,000	992,750,759	△6,543,759	
		教育活動収支差額	44,103,000	31,246,512	12,856,488
教育活動外収支	収入の部	受取利息・配当金	( 900,000 )	( 536,770 )	( 363,230 )
		その他の教育活動外収入	( 0 )	( 0 )	( 0 )
		教育活動外収入計	900,000	536,770	363,230
	支出の部	借入金等利息	( 43,189,000 )	( 44,870,182 )	( △1,681,182 )
		その他の教育活動外支出	( 0 )	( 0 )	( 0 )
		教育活動外支出計	43,189,000	44,870,182	△1,681,182
		教育活動外収支差額	△42,289,000	△44,333,412	2,044,412
		経常収支差額	1,814,000	△13,086,900	14,900,900
特別収支	収入の部	資産売却差額	( 0 )	( 0 )	( 0 )
		その他の特別収入	( 0 )	( 0 )	( 0 )
		特別収入計	0	0	0
	支出の部	資産処分差額	( 0 )	( 6 )	( △6 )
		その他の特別支出	( 0 )	( 171,036 )	( △171,036 )
		特別支出計	0	171,042	△171,042
		特別収支差額	0	△171,042	171,042
		予備費	( 0 )	( 0 )	( 0 )
		基本金組入前当年度収支差額	1,814,000	△13,257,942	15,071,942
		基本金組入額合計	△140,000,000	△139,040,671	△959,329
		当年度収支差額	△138,186,000	△152,298,613	14,112,613
		前年度繰越収支差額	△2,679,247,751	△2,679,247,751	0
		基本金取崩額	0	21,000,000	△21,000,000
		翌年度繰越収支差額	△2,817,433,751	△2,810,546,364	△6,887,387

事業活動収支計算書

平成29年 4月 1日 から  
平成30年 3月31日 まで

(単位：円)

		科 目	予 算	決 算	差 異
教育活動収支	事業活動収入の部	学生生徒等納付金	( 914,340,000 )	( 869,793,500 )	( 44,546,500 )
		手数料	( 15,290,000 )	( 14,375,260 )	( 914,740 )
		寄付金	( 0 )	( 0 )	( 0 )
		経常費等補助金	( 20,000,000 )	( 26,634,425 )	( △6,634,425 )
		付随事業収入	( 61,200,000 )	( 87,737,507 )	( △26,537,507 )
		雑収入	( 6,050,000 )	( 10,766,437 )	( △4,716,437 )
		教育活動収入計	1,016,880,000	1,009,307,129	7,572,871
	事業活動支出の部	人件費	( 544,080,000 )	( 569,356,311 )	( △25,276,311 )
		教育研究経費	( 283,086,000 )	( 284,394,591 )	( △1,308,591 )
		管理経費	( 134,065,000 )	( 153,829,586 )	( △19,764,586 )
徴収不能額等		( 0 )	( 390,000 )	( △390,000 )	
	教育活動支出計	961,231,000	1,007,970,488	△46,739,488	
	教育活動収支差額	55,649,000	1,336,641	54,312,359	
教育活動外収支	収入の部	受取利息・配当金	( 900,000 )	( 977,753 )	( △77,753 )
		その他の教育活動外収入	( 0 )	( 0 )	( 0 )
		教育活動外収入計	900,000	977,753	△77,753
	支出の部	借入金等利息	( 56,113,000 )	( 52,274,024 )	( 3,838,976 )
		その他の教育活動外支出	( 0 )	( 0 )	( 0 )
		教育活動外支出計	56,113,000	52,274,024	3,838,976
	教育活動外収支差額	△55,213,000	△51,296,271	△3,916,729	
	経常収支差額	436,000	△49,959,630	50,395,630	
特別収支	収入の部	資産売却差額	( 0 )	( 0 )	( 0 )
		その他の特別収入	( 0 )	( 246,351 )	( △246,351 )
		特別収入計	0	246,351	△246,351
	支出の部	資産処分差額	( 0 )	( 2,022,049 )	( △2,022,049 )
		その他の特別支出	( 0 )	( 470,201 )	( △470,201 )
		特別支出計	0	2,492,250	△2,492,250
	特別収支差額	0	△2,245,899	2,245,899	
	予備費	( 0 )			
	基本金組入前当年度収支差額	436,000	△52,205,529	52,641,529	
	基本金組入額合計		△177,239,888	177,239,888	
	当年度収支差額	436,000	△229,445,417	229,881,417	
	前年度繰越収支差額	△2,449,802,334	△2,449,802,334	0	
	基本金取崩額	0	0	0	
	翌年度繰越収支差額	△2,449,366,334	△2,679,247,751	229,881,417	

貸借対照表

令和 2年 3月31日

(単位:円)

資産の部			
科 目	前 年 度 末	本 年 度 末	増 減
固定資産	( 4,215,489,794 )	( 4,132,068,909 )	( △83,420,885 )
有形固定資産	( 4,095,286,390 )	( 4,019,288,505 )	( △75,997,885 )
土地	2,144,800,261	2,144,800,261	0
建物	1,842,246,562	1,785,037,905	△57,208,657
其他有形固定資産	108,239,567	89,450,339	△18,789,228
特定資産	( 0 )	( 0 )	( 0 )
その他の固定資産	( 120,203,404 )	( 112,780,404 )	( △7,423,000 )
有価証券	15,591,988	10,091,988	△5,500,000
其他固定資産	104,611,416	102,688,416	△1,923,000
流動資産	( 335,245,572 )	( 352,039,618 )	( 16,794,046 )
現金預金	265,312,866	227,571,739	△37,741,127
其他流動資産	69,932,706	124,467,879	54,535,173
資産の部合計	4,550,735,366	4,484,108,527	△66,626,839

負債の部			
科 目	前 年 度 末	本 年 度 末	増 減
固定負債	( 1,344,084,027 )	( 2,188,228,497 )	( 844,144,470 )
長期借入金	1,098,573,896	2,055,172,414	956,598,518
学校債	208,000,000	98,200,000	△109,800,000
長期未払金	8,766,288	3,933,144	△4,833,144
退職給与引当金	28,743,843	30,922,939	2,179,096
流動負債	( 1,724,550,412 )	( 789,524,377 )	( △935,026,035 )
短期借入金	1,078,750,094	44,827,586	△1,033,922,508
1年以内償還予定学校債	38,500,000	145,000,000	106,500,000
未払金	21,551,573	22,818,168	1,266,595
前受金	567,646,050	559,015,320	△8,630,730
預り金	18,102,695	17,863,303	△239,392
負債の部合計	3,068,634,439	2,977,752,874	△90,881,565

純資産の部			
科 目	前 年 度 末	本 年 度 末	増 減
基本金	( 4,292,647,291 )	( 4,412,531,004 )	( 119,883,713 )
第1号基本金	4,213,647,291	4,333,531,004	119,883,713
第4号基本金	79,000,000	79,000,000	0
繰越収支差額	( △2,810,546,364 )	( △2,906,175,351 )	( △95,628,987 )
翌年度繰越収支差額	△2,810,546,364	△2,906,175,351	△95,628,987
純資産の部合計	1,482,100,927	1,506,355,653	24,254,726
負債及び純資産の部合計	4,550,735,366	4,484,108,527	△66,626,839

学校法人龍馬学園  
高知情報ビジネス&フード専門学校

設置学科一覧

課程名	学科名	入学定員	総定員	修業年限
工業関係 専門課程	システム工学科	20名	60名	3年
	情報システム学科	40名	80名	2年
	ゲームクリエイター学科	20名	40名	2年
商業実務関係 専門課程	会計ビジネス学科	30名	60名	2年
	公務員学科	30名	60名	2年
	ショップ・ブライダル学科	30名	60名	2年
衛生関係 専門課程	製菓製パン学科	40名	80名	2年
	調理経営学科	40名	80名	2年
	調理師学科	30名	30名	1年