

卒業の認定に関する方針

1. 学習指導方針

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 セールスマネジメント・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。

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 国際ビジネス学科

ビジネス場面において、円滑なコミュニケーションを図り、正確な意思や情報を伝えることができる言語力や観光業、流通業で必要とされる知識と技能を習得する。言語や文化の違いを乗り越え、様々な人々と共生的な関係を築ける人材を育成する。

⑧ 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。

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。

⑩ 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。

卒業の認定に係わる手順と要件

1. 卒業の認定に係わる手順

当校における卒業及び進級の認定は進級・卒業審査で行っている。この審査では担任が予め作成した個人ごとの評価資料（定期試験結果、出席、資格の取得状況、学費の納入状況等）を基に卒業及び進級の要件（下記参照）に照らし合わせ、それぞれの評価項目で基準に達していることを条件に認定を行っている。

また、卒業及び進級要件は「学生の手引き」に記載しており、年度初めに学生に公表している。

2. 卒業の認定に係わる要件

卒業及び進級の認定については、当校の「学生の手引き」に次のように定められている。

（以下、学生の手引きより抜粋）

3. 学習について

(5) 卒業条件

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。なお認定試験を受験する者は、事前に事務局で認定試験受験カード(1科目につき 3,000 円)を購入し、受験する際担当教員に提出すること。

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。

(6) 進級条件

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。