

職業実践専門課程の基本情報について

学校名	設置認可年月日	校長名	所在地																							
山梨秀峰調理師専門学校	平成16年9月30日	古屋 貞良	〒400-0844 山梨県甲府市中町264番地 (電話) 055-242-2223																							
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																							
学校法人古屋学園	平成16年9月30日	古屋 貞良	〒400-0844 山梨県甲府市中町264番地 (電話) 055-242-2223																							
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																						
衛生	衛生専門課程	専門調理技術科	平成19年文部科学省 告示第20号	0																						
学科の目的	調理師法に基づき、調理の専門知識、技術及び衛生管理の教育をせしめ、優秀な調理師の養成を目的とする。																									
認定年月日	平成27年2月17日																									
修業年限	昼夜	講義	演習	実習	実験	実技																				
2	1830時間	930時間	時間	900時間	時間	時間																				
生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																					
60人	42人	0人	5人	36人	41人																					
学期制度	■1学期:4月1日～7月31日 ■2学期:8月1日～12月31日 ■3学期:1月1日～3月上旬		成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 試験を(70点満点)、授業態度(20点)、出席点(10点)の合計100点満点の成績とする。																						
長期休み	■学年始: 4月上旬 ■夏季: 7月下旬～8月下旬 ■冬季: 12月下旬～1月上旬 ■学年末: 3月下旬		卒業・進級 条件	学期に定める全ての教科・科目を履修し全てを修得する。																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 欠席が続く場合、家庭と連絡を取る。欠席が多いとか問題がある場合は3者面談を実施。		課外活動	■課外活動の種類 県内各種料理コンテスト 調理技術コンクール ■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報)																						
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成29年度卒業生) (株)プリンスホテル、(株)つるやホテル、(株)常磐ホテル、日清医療食品(株)、新日本産業(株)、(株)ASフーズ、(株)イーファイ ■就職指導内容 生徒全員との個人面談、卒業生講話・相談会、企業が求める人材等の講演会 ■卒業業者数: 29人 ■就職希望者数: 27人 ■就職者数: 27人 ■就職率: 100% ■卒業者に占める就職者の割合: 93% ■その他 ・進学者数: 0人 (平成29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報)		主な学修成果 (資格・検定等) ※3	<table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理師免許</td> <td>①</td> <td>29人</td> <td>29人</td> </tr> <tr> <td>技術考査</td> <td>②</td> <td>29人</td> <td>28人</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター</td> <td>②</td> <td>27人</td> <td>27人</td> </tr> <tr> <td></td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> ※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等) ■自由記述欄 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師免許	①	29人	29人	技術考査	②	29人	28人	食育インストラクター	②	27人	27人		0	0	0
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																							
調理師免許	①	29人	29人																							
技術考査	②	29人	28人																							
食育インストラクター	②	27人	27人																							
	0	0	0																							
中途退学 の現状	■中途退学者 2名 平成29年4月1日時点において、在学者4名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成30年3月31日時点において、在学者4名(平成30年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 カウンセリング、転科		■中退率 5%																							
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 無 ※有の場合、制度内容を記入 ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載																									
第三者による 学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は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	http://www.shuho264.com/																									

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業生の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について
①「就職率」としては、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。

②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者を含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について
①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業業者のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

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

学校で学んでいることと実際の働く現場で求められているものの違いとか、学生の中に身につけて貰いたいこと等専門的な知識、技能などについて意見を頂き、それを教育課程(授業)に反映していく。

(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

委員の任期は2年で今年は改選期であった。委員10名の内本校職員の委員2名を除く8名の内、6名を入れ替えた。最初の1年の第1回会議は教育課程や授業の内容および生徒の授業評価等について説明し、2月に行われる第2回目に意見を頂く。2年目ではそれがどのように変わったかと自己評価について検討して貰う。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成〇年〇月〇日現在

名前	所属	任期	種別
佐久間 利和	おかめ鮎	平成30年9月11日～平成32年3月31日(2年)	③
森岡 千代野	森岡料理教室	平成30年9月11日～平成32年3月31日(2年)	③
山口 安男	山梨県職業能力開発協会	平成30年9月11日～平成32年3月31日(2年)	①
内藤 徹	卒業生	平成30年9月11日～平成32年3月31日(2年)	③
田草川 憲夫	山梨学院短期大学食物栄養科 山梨県栄養士会	平成30年9月11日～平成32年3月31日(2年)	②
山形 正喜	山梨県美容専門学校	平成30年9月11日～平成32年3月31日(2年)	②
三枝 正雄	山城地区自治会	平成30年9月11日～平成32年3月31日(2年)	①
佐藤 一照		平成30年9月11日～平成32年3月31日(2年)	③
矢野 博文	本校職員	平成30年9月11日～平成32年3月31日(2年)	②
小沢 文子	本校職員	平成30年9月11日～平成32年3月31日(2年)	②

※委員の種別の欄には、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。

- 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(9月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 平成29年9月12日 15:00～16:50

第2回 平成30年2月20日 15:00～16:00

(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。

平成28年度に開いた委員会の中で、ホテル等の現場では真空調理をしているという意見を聞いて、平成29年度の実習の授業に特別講師としてホテルの料理長を招いて真空調理の授業を取り入れている。それまでは本校の講師で真空調理の授業は行った事がなかった。

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

校外実習の授業は、生徒が卒業後、職に就きたい調理分野(和食、洋食、中国料理)で働きたい形態(ホテルのレストラン、集団調理の給食センター、個人の飲食店)といった生徒個々の希望に応じた企業での校外実習を行い、現場体験をさせている。その現場では何が求められているのかを生徒は学ぶ。また、学校として校外実習の期間中に教えて欲しいことを現場の責任者と本校の担当者が綿密に打ち合わせて校外実習を実施している。

(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

調理実習においてはオーナーシェフや調理長といった最も調理技術や技能の優れた調理師に指導をお願いしている。また、校外実習においては1年時に60時間、2年時に90時間を実際の調理現場において計画的に調理実習をさせて頂いている。調理実習は学期ごとに実技試験を行いそれを70点満点とし、授業に取り組む姿勢を普段点として20点、出席点として10点以上の合計100点満点で評価している。校外実習については観点別評価とし、それぞれの観点別に5段階で評価して、総合評価も5段階評価としている。その評価を年度末評価に組み入れて評価している。

(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
調理実習	日本・西洋・中国料理の各分野において現場で活躍している料理長等を講師に招き実習を行っている。	日本料理では割烹「四季の料理ふえふき」西洋料理では「ビストロホサカ」中国料理では「四川菜館」のオーナーシェフや料理長。
調理実習 (校外実習)	日本・西洋・中国・製菓 それぞれの調理分野で協力を頂ける企業に於いて校外実習を行っている。日々変化を遂げる外食産業界のニーズに対応できる人材教育を目指し、現場の実務やサービスを体験する。	甲府富士屋ホテル、古名屋ホテル、星野リゾートハケ岳、(株)シャトー勝沼、和食処佳幸、イストアール、青春カンパニー、(有)おかめ館、和成保育園、(株)KRG、日清医療食品(株)等

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 (目的) 第1条 この規程は、学則第12条第4項に規定する教職員の研修について、必要な事項を定めることを目的とする。(研修の定義) 第2条 ここでいう研修とは、職員が業務を遂行する上で必要な研修会、講演会等及び教員(「非常勤講師」を含む)の教育に関すること、あるいは専門的な知識や技能に関することについての研修会、講演会をいう。(関係団体主催あるいは教育関係団体主催のものを含む。)(研修の活用) 第3条 研修の参加については、校長の職務命令で行い、終了後、報告を復命する。必要に応じ伝達講習も開催する。(研修の対象者) 第4条 研修の対象者を次のとおりとする。2. 学校の職員、教員、非常勤講師、実習助手を対象とする。(費用弁償) 第5条 研修の費用弁償については、本校が定める基準により支払う。(その他) 第6条 研修の対象にはならないが、校長が受講あるいは参加が学校に間接的に有益なものと認めたものについては職務専念免除扱いとする。

(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「日本料理の専門調理師の資格を取得するための技術研修」(連携企業等: 日本料理の本校非常勤講師2名)

期間: 7月23日(月)～H31年2月5日(火) 対象: 本校職員

内容: 日本料理の専門調理師の資格を取得するための国家試験「調理技術技能評価試験」に合格するため技術技能研修

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「ジョブカード作成アドバイザー」

期間: 平成30年2月21日(水) 対象: 生徒の就職活動の支援をするための指導力の向上にむけて

内容: 「ジョブカード作成アドバイザー」の資格を取得するための講習会に参加し2名が受講し、取得した。

(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「正しい庖丁の研ぎ方」(連携企業等: 株式会社 堺 石藤)

期間: 4月18日(水) 対象: 学生及び本校職員

内容: 庖丁に関する基礎知識の講義が1時間、庖丁の研ぎ方を実演を交えて実際に庖丁を研ぐので1時間、合計2時間の講習会

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「企業との情報交換会」(連携企業等: 山梨県中小企業団体・山梨県経営者協会など)

期間: 平成31年1月23日(水) 対象: 就職指導担当職員

内容: 企業の人事担当者様から現在の企業状態や新入社員に求める条件などを伺うことで企業が求めている人材をし、ミスマッチのない就職指導ができるように情報を収集する。

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

学校の教育理念、方針、目指す育成人材像等について説明し、本校の行っている教育活動や地域貢献・社会貢献等について写真等を交えて具体的に活動実績を報告し、判断材料を少しでも多く開示している。また、キャリア教育や生徒募集といったこと、財務状況も包み隠さず提示している。自己評価も良いも悪いもそのまま提示し、学校関係者評価が正しく行われるようにしている。

(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	理念・目的・育成人材像
(2) 学校運営	学校運営
(3) 教育活動	教育活動
(4) 学修成果	学修成果
(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	学生の募集活動と受入
(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	

※(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

生徒募集について、高校の新卒者をより多く集めることだけに専念するのではなく、社会人を取り込む工夫を考え実施するようになった。また、学校の社会貢献が学校の認知度を上げるとの意見に従って、親子料理教室を今年から行っている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成〇年〇月〇日現在

名前	所属	任期	種別
佐久間 利和	(有) おかめ鮎	平成30年9月11日～平成32年30月31日(2年)	社長
田草川 憲男	山梨学院短期大学, 山梨県栄養士会	平成30年9月11日～平成32年30月31日(2年)	教授 栄養士会 会長
三枝 正雄	山城地区自治会	平成30年9月11日～平成32年30月31日(2年)	自治会長
佐藤 一照	保護者	平成30年9月11日～平成32年30月31日(2年)	PTA 会社経営

※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:<http://www.shuho264.com/>

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

本校の取り組みや、実状についてもれなく情報を提示している。また自己評価について包み隠さず説明し委員の方々に正しく判断できるように情報を提供している。

(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	(1) 学校の概要、目標、事業計画
(2) 各学科等の教育	(2) 各学科の教育課程の説明、実習内容の概要説明
(3) 教職員	(3) 教職員、生徒数(入学、卒業生数、退学率等)
(4) キャリア教育・実践的職業教育	(4) 本校のキャリア教育について
(5) 様々な教育活動・教育環境	(5) 本校の社会貢献、地域貢献への取り組み、
(6) 学生の生活支援	(6) 学生の募集活動と受け入れ
(7) 学生納付金・修学支援	(7) 学納金について
(8) 学校の財務	(8) 学校の財務について
(9) 学校評価	(9) 学校評価について
(10) 国際連携の状況	(10) その他
(11) その他	0

※(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:<http://www.shuho264.com/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程 専門調理技術学科) 平成30年度																	
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任			
○			衛生法規	最低限の法的考え方や基礎知識を学ぶことにより、食中毒などによる事故や事件を未然に防止するための法規を学習する。	1通	30	1	○			○			○			
○			公衆衛生学	調理師に課せられた食の安全は、重要な使命である。食を原因とした感染症予防を理解し、健康保持を行う重要性を学習する。	1通	60	2	○			○				○		
○			栄養学	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産流通の仕組み、エネルギーや栄養や体内での働きに関する知識を学び、栄養と健康の関わりを理解する。	1通	60	2	○			○					○	
○			食品学	食品の知識と嗜好特性について学び、調理において中心的存在となる食品についての正しい視点を学ぶ。	1通	90	3	○			○					○	
○			食品衛生学	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を学ぶとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解する。	1通	120	4	○			○					○	
○			食品衛生実習	実験を通して、衛生知識を深める。基礎的な実験技術を学び、レポートの書き方や実験結果を考察する能力を身につける。	1通	30	1	△			○	○				○	
○			調理理論	調理の目的や調理技術に関する原理を学び、理論に裏付けされた調理を学ぶ。	1通	120	4	○			○					○	
○			食文化概論	食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特徴を理解し、食文化の継承について学ぶ。	1通	60	2	○			○					○	
○			調理実習 (含校外実習)	日本・西洋・中国・製菓 それぞれの調理について、必須の基礎技術を習得し、校外実習では、日々変化を遂げる外食産業界のニーズに対応できる人材教育を目指し、現場の実務やサービスを実体験する。	1通	300					○	○	△			○	○
○			総合調理実習 I	衛生管理、配膳・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解させる。集団調理の基本技術を習得するとともに食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解させる。	1通	90	3	△			○	○					○
	○		食育 I	安全なものをおいしく食べる。楽しく正しく食べる。食料環境問題について考える。3つの視点から「食」への関心を高めるとともに、豊かな人間性と社会性を学ぶ。	1通	30	1	○			○						○

○	調理実習 (含校外実習)	日本・西洋・中国・製菓 それぞれの調理について、必須の基礎技術を習得し、校外実習では、日々変化を遂げる外食産業界のニーズに対応できる人材教育を目指し、現場の実務やサービスを実体験する。	2 通	450	15				○	○	△			○	○
○	総合調理実習 II	集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解させる。	2 通	30	1	△			○	○				○	
○	食育II	食育に関する専門的な知識や技術を身につけ、食育指導もできる調理師をめざす。	2 通	30	1	○			○					○	
○	サイエンス クッキング	調理過程における変化を実験で解明し、科学的知識を高め、調理の本質を理解する。	2 通	60	2	△			○	○				○	
○	経営学	生活がビジネスに囲まれ、ビジネスに支えられて成り立っていることや企業の経営理念、流通活動や一連の売買取引について学ぶ。	2 通	60	2	○			○					○	
○	商業簿記	「簿記の基礎」「取引の記帳」「決算」など実社会に役立つよう商業簿記の基礎知識を学ぶ。	2 通	30	1	○			○					○	
○	マーケティング	消費者や客が求めているサービスや嗜好などから食環境を分析し、マネジメントできる。	2 通	30	1	○			○					○	
○	茶・華道	日本の伝統文化である茶道、及び華道を学ぶ事により日本文化・習慣・礼儀、日本のおもてなしの心を学び、併せて調理における季節感等の感性を磨く。	2 通	60	2	△			○	○				○	
○	ワイン学	西洋料理の調味料として広く使われているワイン、また、料理を引き立てるためのお酒としてのワインについて深く学ぶ。	2 通	30	1	○			○	△				○	
○	フランス語	世界の中の料理の基本といわれるフランス料理に使われているフランス語の基本を学習し、調理現場で役立たせる。	2 通	30	1	○			○					○	
○	接客・接遇 サービス	一般的な洋食・和食の外食産業での基本的な接客サービスを習得すると同時に社会人としてのマナーを学ぶ。	2 通	30	1	○	△		○					○	
合計			21 科目	1830単位時間(61単位)											

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
<p>◆学年末において、各学期末に行った試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して単位を与えるものとする。</p> <p>◆出席時数が3分の2に達しないものは、その科目について評価を受けることができない。よって、進級・卒業はできない。</p> <p>◆出席時数が3分の2以下で、時数が満たないために単位数が得られない場合は、時間外又は卒業延期等の方法により必要な補習を行い、単位を与えることができる。</p> <p>◆85～100点をA評価、70～84点をB評価、60～69点をC評価、59点以下をD評価としている。D評価の場合は、追認試験を受けることができる。</p> <p>◆出席状況・試験結果・提出物・受講態度等に基づき評価点60点以上を単位の認定とする。</p>	1学年の学期区分	3期
	1学期の授業期間	16週
	2学期の授業期間	17週
	3学期の授業期間	9週
	総授業期間	42週