

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	
日本工学院八王子専門学校		昭和62年3月27日	千葉 茂		〒192-0983 東京都八王子市片倉町1404番1他 (電話) 042-637-3111	
設 置 者 名		設立認可年月日	代 表 者 名		所 在 地	
学校法人 片柳学園		昭和25年3月1日	片柳 鴻		〒144-8650 東京都大田区西蒲田5丁目23番22号 (電話) 03-6424-1111	
目 的	常に新鮮な人材を必要とする社会に対応しバイオテクノロジーを基盤とする分野において技術者としての実力を備えた社会の中堅たる人材を養成する。特に医薬品・食品を始めたとした健康関連分野での製造・品質管理などに携わる人材を育成し、実務に関する知識、技術を教授する為、企業との連携を密にする事により実践的かつ専門的な能力を有する人材を育成する事を目的とする。					
分野	課程名	学科名	修業年限 (昼、夜別)	全課程の修了に 必要な総授業時 数又は総単位数	専門士の付与	高度専門士の付与
工業	工科技術専門課程	応用生物学科	2年(昼)	1,800単位時間 (又は単位)	平成22年文部科学 大臣告示第153号	—
教育課程		講義	演習	実験	実習	実技
		900単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	1080単位時間 (又は36単位)	—単位時間 (又は単位)
生徒総定員		生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
80人		136人	3人	9人	12人	
学期制度	■前学期：4月1日～9月30日 ■後学期：10月1日～3月31日			成績評価	■成績表 (有・無) ■成績評価の基準・方法について 成績評価の方法 授業日数の4分の3以上出席し試験を受験する。 S：90点以上 A：80～90点 B：70～79点 C：60～69点 D：59点以下は不合格 P：単位認定	

長期休み	■学年始め ：4月1日 ■夏季 ：7月21日～8月31日 ■冬季 ：12月23日～翌年1月8日 ■春季 ：3月18日～3月31日 ■学年末 ：3月31日	卒業・進級条件	進級要件 ①各学年の授業日数の4分の3以上出席していること ②所定の授業科目に合格していること ③期日までに学費等の全額を納入していること 卒業要件 ①卒業年次の授業日数の4分の3以上出席していること ②所定の授業科目に合格していること ③期日までに学費等の全額を納入していること
生徒指導	■クラス担任制 （有・無） ■長期欠席者への指導等の対応 当日中に担任から電話・Eメール等で連絡することを基本とし、状況に応じて、数日続いた時点で保護者に連絡するなどの指導をしている。	課外活動	■課外活動の種類 卒業作品展、ボランティア活動、体育祭、学園祭 ■サークル活動 （有・無）
就職等の状況	■主な就職先、業界等 (株)タムラ製作所 日鉄鉱業(株) 森永乳業(株)東京多摩工場 ■就職率 ※1 93.2% ■卒業者に占める就職者の割合 ※2 70.7% ■その他 （任意） （平成25年度卒業者に関する平成26年4月時点の情報）	主な資格・検定	中級バイオ技術者認定試験、品質管理検定、食品衛生責任者、有機溶剤作業主任者、特定科学物質及び四アルキ鉛等作業主任技術者（ほか）
中途退学の現状	■中途退学者 2名 ■中退率 1.5% 平成25年4月1日在学者 136名（平成25年4月入学者を含む） 平成26年3月31日在学者 129名（平成26年3月卒業生を含む）休学者5名含まず ■中途退学の主な理由 進路変更・就職、経済的理由、病気療養・怪我治療 ■中退防止のための取組 担任と科長による面談。懇談会・電話連絡等による保護者との情報共有。 担任による指導の他、経済面では学費・奨学金相談窓口を設け、学生生活においてはカウンセリングルーム等を設け個々の学生に適した指導・助言・相談等を行っている。		
ホームページ	URL： http://www.neec.ac.jp/		

※1 「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職（内定）状況調査」の定義による。

- ①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものとする。
- ②「就職率」における「就職者」とは、正規の職員（1年以上の非正規の職員として就職した者を含む）として最終的に就職した者（企業等から採用通知などが出された者）をいう。
- ③「就職率」における「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含まない。

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

※2 「学校基本調査」の定義による。

全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいう。

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

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針)

企業が必要とする人材を育成する為に、企業へのヒアリングやアンケートを通して実務に関する知識や技術を調査し、授業科目の改善や内容の工夫を行う。更に、授業科目のシラバスをもとに科目担当教員と企業講師との間で意見交換を行い、授業内容や評価方法を定める。常に授業内容や方法を検証する事により実践的かつ専門的な職業教育を目指す。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成26年9月22日現在

名前	所属	任期
千葉 茂	日本工学院八王子専門学校	平成27年3月31日
山野 大星	日本工学院八王子専門学校	平成27年3月31日
柳川 和彦	日本工学院八王子専門学校	平成27年3月31日
小林 りょう	一般社団法人 日本下水道施設管理業協会	平成27年3月31日
太田 望斗	(株) 環境施設コンサルタント 計画部	平成27年3月31日

(開催日時)

第1回 平成26年8月27日 10:00~10:30 13:00~13:15

第2回 平成27年3月27日 10:00~10:30 13:00~13:15

2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

医薬品、食品、環境、バイオテクノロジー分野に関する実践的な実習や演習を行うために、企業活動の動向について指導を受けられる企業を選定している。また、指導を受けるに当たっては各分野で必要となる知識、技術、資格を有している講師の派遣などの協力が得られることが可能な企業を選定している。

科目名	科目概要	連携企業等
基礎生物学	生命の成り立ちなどの理解に必要な生物学の基礎を学びます。	北里大学医療保健学部
実験動物学実験	実験動物の取り扱いや、動物細胞の培養など動物に関する技術を習得します。	東京医科大学動物実験センター
環境・衛生学実験	作業環境や医薬品・食品の品質管理に関わる環境検査・衛生検査法を習得します。	公営事業株式会社

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

講義と実習、演習の精度を高めるため、学科関連企業の協力のもと、最新の技術力と技能、人間力を修得する。

新たな技術の研究や理解等は教員においては必須のスキルとなっている。また、社会に出た後は、技術だけでなく人間としての成長を求める企業は多いため、学生に技術に加え、コミュニケーション能力、プレゼンテーション能力を身につけてもらうための教員研修の実施・継続が不可欠と位置づける。

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成26年9月22日現在

名 前	所 属	任期
金子 英明	セントラルエンジニアリング株式会社 グループマネージャー	平成27年3月31日
細谷 幸雄	八王子商工会議所 事務局長	平成27年3月31日
森 健介	白梅学園高等学校 副校長	平成27年3月31日
北尾 雄一郎	ジェムドロップ株式会社 代表取締役	平成27年3月31日
古木 勝紀	株式会社バンパー 取締役	平成27年3月31日
石川 仁嗣	医療法人社団健心会みなみ野ハートクリニック 事務長	平成27年3月31日
杉山 一夫	株式会社リンキィディング 代表取締役	平成27年3月31日
松浦 弦三郎	松浦技術士事務所 代表	平成27年3月31日

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL: http://www.nhac.ac.jp/news/131129/nhac_report.pdf

5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL: http://www.nhac.ac.jp/news/131129/nhac_report.pdf

授業科目等の概要

(工科技術専門課程 応用生物学科) 平成 26 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		
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験・ 実 習・ 実 技
○			キャリアデザ イン1	専門教育を活かしたキャリアデザインを考えます。	1・ 後	30	2	○		
○			学習技法	本学科で学ぶ時に重要な学習方法を習得します。	1・ 前	30	2	○		
	○		フレッシュマ ンセミナー	本学科で学ぶ意義を理解します。	1・ 前	15	1	○		
	○		ビジネススキ ル	社会人として必要とされるビジネススキルを磨き ます。	1・ 後	15	1	○		
		○	スポーツ実習 1	球技やスキーなどの体育実技を行います。	1・ 通	30	1			○
○			バイオ実験の 方法と考え方	インターンシップに参加して実践力を養います。	1・ 前	30	2	○		
○			基礎生物学	実験の基本的注意事項について学びます。レポート や報告書の作成方法について学びます。	1・ 前	30	2	○		
○			基礎化学	生命の成り立ちなどの理解に必要な生物学の基礎 を学びます。	1・ 前	30	2	○		
○			基礎数学	物質の性質や化学構造、化学反応式などの基礎を学 びます。	1・ 前	30	2	○		
○			分析化学	バイオ実験に必要な数的処理を理解する為の数学 的手法の基礎を学びます。	1・ 前	30	2	○		
○			微生物学	バイオ実験に必要な溶液の濃度表記法や酸・塩基の 考え方、緩衝液について学びます。	1・ 後	30	2	○		
○			応用微生物学	微生物の種類、構造、性質、培養法などについて学 びます。	1・ 後	30	2	○		
○			有機化学	環境衛生や食品衛生、医薬品生産など様々な産業に おける微生物の利用法に付いて学びます。	1・ 前	30	2	○		

○		生命科学	生命反応の理解に必要な有機化学の構造と性質および反応の基礎を学びます。	1・後	30	2	○		
○		物質の生化学	生命機能の発現に関わる核酸、タンパク質、ホルモンなどの生体分子の機能・役割について学びます。	1・後	30	2	○		
○		酵素と代謝の生化学	生命機能の維持に関わる糖質、アミノ酸、脂質などの構造と性質を化学的に学びます。	1・後	30	2	○		
○		遺伝子工学	生命機能の維持に関わる代謝系や光合成、生体調節などの仕組みを化学的に学びます。	1・後	30	2	○		
○		統計学	遺伝子操作技術を学び、有用物質などを大量に生産する方法を学びます。	1・前	30	2	○		
○		基礎バイオ実験	環境・バイオ実験において必要となるデータ処理法とその考え方について学びます。	1・前	120	4			○
○		生化学実験	バイオ実験において必要となる生物・化学実験の基礎知識と基本操作を習得します。	1・前	120	4			○
○		微生物学実験	生物の重要な構成要素であるタンパク質と酵素の取り扱いに関わる実験技術を習得します。	1・後	120	4			○
○		遺伝子組換え実験	さまざまな微生物の取り扱い技術や同定方法について習得します。	1・後	120	4			○
	○	インターンシップ1	生物からの DNA 抽出法など遺伝子工学技術の基礎を習得します。	1・通	30	1			○
○		キャリアデザイン2	専門技術・知識を生かした活躍の場を手に入れる為のマナーや心構えを身につけます。	2・前	30	2	○		
○		プレゼンテーション	様々な場面で必要とされる、プレゼンテーション能力を磨きます。	2・前	30	2	○		
	○	スポーツ実習2	球技やスキーなどの体育実技を行います。	2・通	30	1			○
○		分子生物学	インターンシップに参加して実践力を養います。	2・前	30	2	○		
○		植物生理学	生命現象を分子レベルで理解し、それらがどのように制御されているかを学びます。	2・後	30	2	○		
○		細胞生物学	生命現象を担う重要な生体分子であるタンパク質の構造と機能の関係について学びます。	2・前	30	2	○		
○		衛生学	植物特有の構造を知り、植物を用いたバイオテクノロジーについて学びます。	2・後	30	2	○		

○		免疫学入門	生命現象を考える上で重要な生物を構成する基本単位である細胞の構造と機能について学びます。	2・前	30	2	○		
○		機器分析化学	健康の維持、増進、疾病の予防・発見の方法について学びます。	2・後	30	2	○		
○		生理・解剖学	生体の持つ防御機能である免疫の仕組みについて学びます。	2・後	30	2	○		
○		薬の作用	バイオ実験で用いる分析機器の測定原理や分析方法を学びます。	2・前	30	2	○		
○		食品化学	ヒトの体のつくりや形、仕組みを学ぶとともに、器官、組織、細胞と視点を小さくしながら学びます。	2・後	30	2	○		
○		食品分析	体内に入った薬が病気に効く仕組みや、薬の有害作用と毒作用について学びます。	2・前	30	2	○		
	○	品質管理	食品に含まれる栄養素とその機能について学びます。	2・前	30	2	○		
	○	バイオテクノロジー	食品中の栄養成分の測定法や食品の検査法について学びます。	2・後	30	2	○		
○		実験動物学実験	食品を安全に流通させるための仕組みについて学び、食品の安全性について考えます。	2・後	60	2			○
○		植物生理学実験	品質管理に対する知識を習得すると共に、品質管理検定試験に向けた対策を行います。	2・後	60	2			○
○		分子生物学実験	生化学、微生物学、遺伝子工学、分子生物学などバイオテクノロジーを総論的に学びます。	2・前	120	4			○
○		医薬品・食品分析実験	実験動物の取り扱いや、動物細胞の培養など動物に関係する技術を習得します。	2・前	120	4			○
○		環境・衛生学実験	植物特有の取り扱い方や、植物の構造を利用した実験技術を習得します。	2・後	120	4			○
	○	インターンシップ2	遺伝子操作や遺伝子発現解析実験など分子生物学分野の実験技術を習得します。	2・通	30	1			○
合計				44 科目	1980 時間(96 単位)				