

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番地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ハイテクブロ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	専門士	高度専門士			
工業	工科技術専門課程	応用生物学科	平成22年文部科学大臣告示第153号	-			
修業年限	昼夜	総授業時数	講義	演習	実習	実験	実技
2 年	昼間	1800	900	0	1080	0	0
単位時間							
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	113 人	3 人	9 人	12 人			
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日	成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 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 B・単位認定 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				
長期休み	■学年始:4月1日～ ■夏 季:8月3日～9月4日 ■冬 季:12月23日～1月6日 ■学年末:3月21日～3月31日	卒業・進級条件					
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■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 卒業作品展示会、ボランティア活動、体育祭、学園祭 ■サークル活動: 有				
就職等の状況	■主な就職先、業界等 コーセイ株式会社 株式会社JTクリエイティブサービス 株式会社タムラ製作所 株式会社日本色材工業研究所 パンピー食品株式会社 森永乳業株式会社 ■就職率※1 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合※2 : 62.3 % ■その他 成 26 年度卒業者に関する 平成27年5月1日 時点の情報	主な資格・検定等	中級バイオ技術者認定試験、品質管理検定、ビジネス能力検定、有機溶剤作業主任者、小規模ボイラ取扱、特定化学物質四アルキル鉛等作業主任者、低圧電気取扱特別教育、食品衛生責任者 ほか				

中途退学の現状	■中途退学者 1 名 平成26年4月1日 在学者 137 名 (平成26年4月1日 入学者を含む) 平成27年3月31日 在学者 136 名 (平成27年3月31日 卒業者を含む)	■中退率 0.7 %
	■中途退学の主な理由 精神的理由、進路変更、経済的理由など	
	■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27年9月10日現在

名 前	所 属
小林 りょう	公営事業株式会社
太田 望斗	株式会社環境設備コンサルタント
山野 大星	日本工学院八王子専門学校 副校長
丸島 浩史	日本工学院八王子専門学校 科長
田中 秀幸	日本工学院八王子専門学校 主任
淵川 達也	日本工学院八王子専門学校 教育・学生支援部 係長

(開催日時)

第1回 平成27年8月5日 13:00～14:00 合同分科会 15:00～16:00学科分科会

第2回 平成28年3月を予定

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

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。

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27年9月10日現在

名 前	所 属
森 健介	順天堂大学 非常勤講師 (元白梅学園高等学校副校長)
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
細谷 幸男	八王子商工会議所事務局長
北尾 雄一郎	ジェムドロップ株式会社代表取締役
古木 勝紀	株式会社バンパー取締役
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
今泉 裕人	一般社団法人コンサートプロモーターズ協会事務局長
一瀬 康剛	株式会社アトム精密代表取締役
長畑 芳仁	NPO法人日本ストレッチング協会理事長

(学校関係者評価結果の公表方法)

[URL:http://www.neec.ac.jp/announcement/8964/](http://www.neec.ac.jp/announcement/8964/)

5. 情報提供

(情報提供の方法)

[URL:http://www.neec.ac.jp/announcement/8964/](http://www.neec.ac.jp/announcement/8964/)

授業科目等の概要

(工科技術専門課程 応用生物学科) 平成27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	
○			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	○							

授業科目等の概要

(工科技術専門課程 応用生物学科) 平成27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	
○			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	○							

授業科目等の概要

(工科技術専門課程 応用生物学科) 平成27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	
○			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)									

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業時に必修科目1770時間(82単位)、選択科目30時間(2単位)以上を取得し、合計1800時間(84単位)以上を取得すること。	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。