

卒業の認定に関する方針の公表

【本校学生便覧より抜粋】

Ⅲディプロマ・ポリシー（卒業認定・卒業時に身に付ける能力）

- ・職業実践専門教育により、職業人として高い知識・技術を身に付け、社会に対して積極的に提案・実践することができる人
- ・柔軟な思考力・判断力・表現力・理解力を身に付け、社会人として自立できる人
- ・未来の「食」をリードするという意識と意志を持ち、多様な人々と協働できる人間力を身に付けた人

単位取得並びに成績評価等に関する規定

1. 単位取得方法

- 1) 本開講する各授業を全て受講することが原則です。ただし病欠等によりやむを得ず欠席をした場合でも、各実習・講義の2/3以上出席し、試験に合格すること。
- 2) 出席回数に不足が生じた者は、定期試験等の受験資格を持たない。当該科目は未履修となる。再履修して単位を取得しなければならない。

【本校学則より抜粋】

第15条 本校所定の課程を試験等による評価のうえ終了したと認める者には、卒業証書を授与する。成績評価(試験)に関する規定は、本校規定のとおりとする。ただし出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、その科目について評価を受けることができない。

2 本校に入学を許可された者で、専修学校、短期大学、大学等において履修した科目(調理実習を除く)について、校長が教育上有益と認めたときは、240時間(8単位)を超えない範囲で本校において履修したものとみなす。

3 本校を卒業した者は、調理師法に基づく調理師免許資格を取得することができる。ただしパティシエ・ブーランジェ科・国際調理ビジネス科は除く。

4 本校の調理専門課程 高度調理師技術科を卒業した者には、職業実践専門課程(平成27年文部科学省告示第23号) 専門士(衛生専門課程)の称号を授与する。

5 在籍期間は、修業年限の2倍の年数を超えることはできない。ただし特別な理由がある者については、校長の許可を得ることにより在籍期間の延長を認めることができる。