

【成績評価の客観的指標】

履修科目の成績評価を点数化し、全科目の平均点を算出する（100点満点で点数化）。数値の下位1/4に該当する人数と、下位1/4に該当する指標を数値化。

年度末に学校長をはじめ全職員で確認・検討し 60 点未満の学生に対して再試・再再試・それに向けての指導を実施する

【卒業の認定に関する方針】

本校は、調理師に関する専門知識及び技能を習得し、併せて職業若しくは實際生活に必要な能力の育成と教養の向上を図り、心身共に健全な調理師を養成することを目的としており、教育課程の学修を通じ、下記の履修規程に定める所定の単位を修得した者に卒業を認定する。

所定の修学年限以上在学し、本校の教育課程及び授業時数の全課程を修了したと認められた者には、卒業証書を授与する。

卒業証書を授与された者には調理師免許取得資格が与えられる。

衛生専門課程（職業実践専門課程） 調理師科 2 年制を修了した者は、専門士（衛生専門課程）の称号を授与する。

卒業認定会議実施（2 月末すべての授業・試験終了後）

職員全員にて 議長…教務部主任

【卒業認定基準】

学校の秩序を守り、その他学生としての本分を全うしたもの 各教科、各学年の授業時間数 80%以上出席したもの 各科目の試験が合格基準に達したもの（提出物を含む） 授業料及び諸費用を全納しているもの

【卒業までに身に付ける資質・能力】

本校は教育基本法、学校教育法、調理師法及び製菓衛生師法に基づいて、調理師・製菓衛生師に必要な科学的知識と調理、製菓技術をはじめ保健衛生、食品等の専門分野の深い知識とともに、教育の向上と人格の陶冶をはかり近代的優秀な人材を養成 することを目的とする。