

【成績評価の客観的指標】

各学生の成績評価の指標の算出方法は次のとおりとする。

- ① 各履修科目において、各学生の当該学期の全ての履修中の科目の成績評価を 100 点満点で点数化する。
- ② 当該学期末に成績評価された全ての履修中の科目の評価の合計を、当該学期に全ての履修中の科目数で除した点数を各学生の総合成績評価（指標）とする。

【指標の計算方法】

$$\frac{\text{当該学期末に成績評価された全科目の評価（100 点満点）の合計}}{\text{当該学期に履修中の全科目の数}}$$

※指標は小数点以下第一位を切り捨て、整数とする。

なお、成績の分布状況については、指標を成績順に並べ成績下位 1/4 に該当する人数と下位 1/4 に該当する者の指標数値を示す。

【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实际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いる。

教育課程の学修を通じ、下記の卒業認定基準を満たし、卒業までに必要な資質・能力を身につけた者に卒業を認定する。

また、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】

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を身につける。また、学校は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。