

卒業の認定に関する方針【洋菓子科（パティシエ・フランス留学コース）、製パン科】

（卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要）

1. 学習指導方針

①洋菓子科 ②製パン科

食品衛生系の技術者の養成のための知識及び技術・技能の付与を行い、実際社会に必要な能力を付与するための専門教育を行う。

1. 卒業の認定に係る手順

当校における卒業の認定は、卒業審査で行われている。この審査では各授業担当責任者があらかじめ作成した成績表等と、卒業認定要件（下記参照）に照らし合わせ、それぞれの評価項目で基準に達していることを条件に認定を行っている。

また、卒業要件は「学生心得」に記載しており年度初めに学生に公表の上、説明している。

2. 卒業認定に係る要件

卒業の認定については、当校の「学則」・「教務規定」に次のように定められている（以下抜粋）

第2条 進級・卒業及び修了

(2) 卒業は、次の各号に定められた要件をすべて満たした者について認められる。

- ①各学科の修業年限に達している事。
- ②当該学科の当該年度における、出席率が90%以上であること。
- ③当該学科の当該年度における、履修すべき教科の学年末評定に、すべて「不可」がないこと。
- ④本校の主催する行事（研修・大掃除など）をすべて修了していること。
- ⑤未納金がないこと。

(4) 進級および修了または卒業を判定する会議メンバーは、本校職員により構成される。

(5) 進級および修了または卒業を判定する会議で、すべての学生の進級、修了及び卒業の可否を判定する。

【ディプロマポリシー】

- 1) 幅広い知識と能力を身につける。
- 2) 深い専門知識と技術を応用し、新たな価値を創造する能力を育んでいける。
- 3) 博愛精神や人間愛に満ちた慈愛を持つ。
- 4) 共に協力して創造していく喜びと感動を求めて、たゆまぬ努力を惜しまない。

これらの能力を身につけるために各学科が定めた教育課程を履修し、所定の単位を修得した学生に学位を授与します。

【学科・コース別 ディプロマポリシー】

学科	ディプロマポリシー
洋菓子科（パティシエコース）	1) 食品業界に携わるための知識と技能を身につける。 2) 高度な菓子製造等が理論的に行えるようにする。 3) スペシャリストとして常に高度専門技術の向上に務め、研修・研鑽を行う意欲を持つ。 4) 食品業界で必要とされるコミュニケーション能力を身につけ、入職した企業・店舗に貢献できる。
洋菓子科（フランス留学コース）	1) 食品業界に携わるための知識と技能を身につける。 2) 高度な菓子製造等が理論的に行えるようにする。 3) スペシャリストとして常に高度専門技術の向上に務め、研修・研鑽を行う意欲を持つ。 4) 海外での入職に必要な語学やコミュニケーション能力を身につけ、国際社会でも対応できる。
製パン科	1) 食品業界に携わるための知識と技能を身につける。 2) 高度なパン製造等が理論的に行えるようにする。 3) スペシャリストとして常に高度専門技術の向上に務め、研修・研鑽を行う意欲を持つ。 4) 食品業界で必要とされるコミュニケーション能力を身につけ、入職した企業・店舗に貢献できる。