

## 卒業・進級の認定基準及び成績評価について

### 修了の認定

校長は、修了試験等の方法により、製菓技術者、製菓衛生師、製パン技術者として必要な知識・技能を修得したことを確認し、各科目の履修の認定を行う。ただし、出席時間数が3分の2に満たない者については、当該科目の履修の認定は行わない。又、実習の出席時間数が5分の4に満たない者については当該科目の認定は行わない。

### 卒業の認定

本校所定の課程を修了し、出席日数をみだし、試験に合格した者には、別記様式による卒業証書を授与する。

製菓衛生師科を卒業した者及び製菓本科において1年間製菓衛生師の必修科目を履修した者には製菓衛生師の受験資格が得られる。

衛生専門課程 製菓本科を修了した者は、専門士（衛生専門課程）と称することが出来る。

所定の授業日数の3分の1以上欠席した者は、進級又は卒業することができない。但し、各学年において欠席日数が出席すべき日数の3分の1未満であっても、各科目の出席時間数が所定の3分の2に満たない者、又、実習の出席時間数が5分の4に満たない者は、補講を受けなければ進級又は卒業することができない。

### 学習の評価・進級

- ・試験は各学期ごと又は科目終了時に行い、試験の成績評価は科目ごとに100点満点とし、60点以上を合格点とする。
- ・合格点に満たない科目については、その科目の再試験を行うことがある。
- ・科目試験に欠席した者で、その理由がやむを得ないと認められた者は、その科目の追試験を認可することがある。

※客観的な指標の設定：GPAによる。

試験の成績評価は試験の点数の合計（100点満点）が、90点～100点が「A」、80点～89点が「B」、70点～79点が「C」、60点～69点が「D」、59点以下「F」と評価する。「D」以上を合格点とする。

各成績は、A（4.0）、B（3.0）、C（2.0）、D（1.0）としてGPAはAの単位数×4.0+Bの単位数×3.0+Cの単位数の×2.0+Dの単位数×1.0の合計を、各学生が履修済みの総単位数で除した数を求めることによって算出する。

## 取得可能な称号

### 専門士取得（製菓本科）

#### 専門士とは

平成7年1月1日から一定の専門学校卒業生に「専門士」の称号が付与されるようになった。（文部省（現文部科学省）告示第84号平成6年6月21日）。「専門士」は生涯にわたって何を学んできたか、どのような技術、技能、教養を身につけ、どのようにして豊かな人間性を養ってきたかなどの生涯学習の成果を評価するために創設された新しい称号である。

#### 1. 目的

専修学校の専門課程（すなわち専門学校のこと）における学習の成果を適切に評価し、一定の専修学校の専門課程の修了者に対し専門士の称号を付与することにより、その修了者の社会的評価の向上を図り、もって生涯教育の振興に資することを目的とする。

#### 2. 規定について

専修学校の専門課程において、次に掲げる要件を満たして修了した者は、文部科学大臣が定める基準を満たした者として、「専門士」と称することができる。

- ①修業年限が2年以上であること。
- ②課程の修了に必要な総授業時数が1,700時間以上であること。
- ③試験等により成績評価を行い、その評価に基づいて課程修了の認定を行っていること。  
したがって、すべての専門学校の卒業生が専門士の称号を付与されるとは限らない。
- ④高度専門士と称することができる課程と認められたものでないこと。