

○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・食に学び、食を楽しみ、食を身に付け、食に生きる能力を身に付ける。

そして、食文化を担う自覚と誇りを持ち、これからの時代にふさわしい“製菓衛生師”

“調理師”マインドを育成する。

食物等の知識と技術と、人としての人間力を修得し、各授業科目の成績評価に基づき、

課程修了（卒業）の認定を行う。

本校では科目の履修にあたって、卒業ために必要な単位を取得するだけでなく、学生

が主体的にかつ充実した学習成果をあげることを目的としている。

2・所定の全課程を修了したと認めるものには、卒業証書を授与する。