千葉調理師専門学校　卒業・進級の認定及び成績評定について

卒業及び進級の認定は、学則・内規に記される内容を遵守し、以下の単位取得、付帯義務、学費納入の義務を果たさなければならない。

１．単位取得について

開講されている授業科目はすべて「調理師法」の規定に基づいているため履修しなければならない。

１．総授業時間及び履修科目は、学則による。

２．学則の科目履修の認定は、出席時数と試験と課題、及び授業態度によって行うものとする。

３．単位認定は、《授業に関する事項》《定期試験に関する事項》に定める。

《授業に関する事項》

１．授業の始業時間は、午前９時を原則とする。

遅刻・早退は、３回で１日の欠席扱いとする。

２．a.授業の終始には出席をとるが、その席にいない者は欠席、遅刻、早退となる。

ｂ.本校の授業時間は、講義、実習、実験の１時間を、５０分間とする。

３．a.事前連絡の義務

やむを得ず欠席、遅刻、早退をする場合、必ず事前に学校に連絡すること。遅刻、早退の場合、登下校の際に必ず職員室に立ち寄り、申告するとともに、記録ノートに氏名と登下校の時間を記すこと。

b.授業時間の ３分の２以上受講した場合のみ遅刻、早退の扱いとなるが、受講時間が ３分の２に満たない場合は、その授業時間は欠課となる。

４．授業中に受講以外の他の行為、居眠り等をした者については、その学科講師の判断により、その時間を欠課扱いとする。

５．a.報告の義務

欠席、遅刻、早退した場合は、所定の用紙に必要事項を記入し、保護者の自筆署名・押印のある届けを早急に学校に提出すること。

b.電車の遅延による遅刻は、駅で発酵される「遅延証明書」を登校時に学校に提出すること。この場合は、遅刻届の必要はない。

６．公欠・出席停止扱いとするもの（欠席時数とせず、補講を要しないもの）

①就職活動

事前に担任または担当職員に申し出ること。終了後、「就職活動報告書」を提出すること。

②学校長が認める校外活動

学校が主催する研修旅行、学校の推薦を受けたコンクール等への参加。

③伝染病による出席停止

ノロウイルス、インフルエンザ等伝染病に感染した場合で、医師の診断書が提出された場合。

④忌引き

日数は次のとおりとする。但し、保護者の署名・押印のある届を提出すること。

一親等（親）または配偶者..... 7 日

二親等（兄弟姉妹、祖父母）..... 3 日

三親等（曾祖父母おじ、おば、甥、姪等）…..... 1 日

その他（学校長が認めた場合）…..... 1 日

⑤上記の他、学校長が認めた場合

《定期試験に関する事項》

１年間に２回（半期に１回）の定期試験を行う。

１.本試験

a.本試験の成績は 100 点を満点とする評定で表示し、60 点以上を合格、59 点以下を不合格とする。

b.講師の判断により、レポート、小テストの合計、課題提出で本試験に置き換えられることがある。 c.実技試験の場合、試験結果に、服装、身だしなみ、頭髪、道具の手入れや準備、態度も加味して、評定する。

２．再試験

本試験不合格科目については受験料を徴収し、再試験を行う。再試験受験料は、１科目 1,000 円とし、80 点以上を合格点とする。

３．再々試験

再試験不合格科目については受験料を徴収し、再々試験を行う。実技試験の場合は、受験前に特別補習を受けなければならない。再々試験受験料は、１科目 1,000 円とし、80 点以上を合格点とする。

４．追試験

病気、忌引き等やむを得ない事由により定期試験を受けることができなかった者は、追試験として受験することができる。追試験受験料は、１科目 1,000 円とし、60 点以上を合格点とする。但し、追試験の点数に 80%を乗じた点数とする。

２．付帯義務について

《実習当番》

実習授業に於いて交代制で行う助手、布巾当番という実習当番の付帯作業義務がある。実習当番にあたる場合は、実習の前後 30 分間行う。欠席・遅刻はその時間数を補うものとする。正当な理由のない欠席及び遅刻はペナルティ作業を行わなければならない。

《清掃当番》

交代制で、校内の分担箇所を清掃する清掃当番の付帯義務がある。清掃当番は、授業終了後に行うものとし、正当な理由なく行わなかった場合は、ペナルティ作業を行わなければならない。

《課題・提出物》

①実習ノート、実習日誌
②遅刻、早退、欠席等の届
③学科レポート、店舗経営発表
④学校行事レポート
⑤連休、夏期冬期春期休暇、臨時休校中の課題
⑥その他の課題・提出物

提出物については定められた期日までに定められた提出先に提出する。未提出または提出が遅れた場合、相当時間数を未履修扱いとする場合やペナルティをともなう場合がある。また、必要な提出物が未提出の場合は、進級・卒業の認定がされないことがある。

《その他の付帯義務》

定期大掃除を欠席した場合は、別の日に補わなければならない。

また、内規違反のペナルティ作業等は、監督教職員の下、完了しなければならない。

３．学費及び諸費用の納付について

１．学則第２１条に定める学費の納入は、指定の期日までに納入しなければいけない。

２．学則に定める学費以外の納付については以下による。

a)学習に必要な教材費、行事費等の費用が生じる場合は、事前に連絡の上、指示する。

４．成績評定について

〈学科目の評価方法〉

１．試験の結果は、本試験の点数で算出するものとする。各科目の講師の判断により、平素の授業態度を加味する。

２．各学期末にそれぞれの評価を出し、その平均を学年の成績とする。

３、本試験・追試験 60 点未満、再試験・再々試験 80 点未満は、進級・卒業の認定がされない。

４．評価方法は下記のとおりとなる。

評価	総合評価点
A	１００点～９０点
B	８９点～７０点
C	６９点～６０点
D	５９点～　０点

〈本試験を受験できなかった者の評定算出方法〉

追試験（病気・忌引き等やむを得ない事由で受験できなかった者）

追試験受験者は、満点を 80 点とする。受験者の追試験の点数に 80%を乗じたものを点数とする。

総合評価（令和~~7~~年度）客観的評価方法

令和７年度　調理師科

１．学科目評価を各科目 100 点満点表示にしている。

２．学科目の内、調理実習日本料理、調理実習西洋料理、調理実習中国料理については、実技試験と筆記試験を行い、各 100 点を満点とする。

３．すべての学科目の合計点から学科目数（調理実習日本料理、調理実習西洋料理、調理実習中国料理は、筆記と実技それぞれを１学科目として計算する。）を除して平均点を出し、その者の総合評価得点としている。

令和７年度　調理高等国際科

１．学科目評価を各科目 100 点満点表示にしている。

２．調理高等国際科１年では、学科目の内、調理実習日本料理、調理実習西洋料理、調理実習中国料理については、実技試験と筆記試験を行い、各 100 点を満点とする。

学科目すべての合計点から学科目数（調理実習日本料理、調理実習西洋料理、調理実習中国料理は、筆記と実技それぞれを１学科目として計算する。）を除して平均点を出し、その者の総合評価得点としている。

３．調理高等国際科２年では、学科目の内、調理実習日本料理、調理実習西洋料理、調理実習中国料理または調理実習製菓については、実技試験と筆記試験を行い、各 100 点を満点とする。

学科目すべての合計点から学科目数（調理実習日本料理、調理実習西洋料理、調理実習中国料理または調理実習製菓は、筆記と実技それぞれを１学科目として計算する。）を除して平均点を出し、その者の総合評価得点としている。