

## ○東洋食品工業短期大学 履修証明プログラムに関する規程

### (趣 旨)

第 1 条 この規程は、学校教育法第 105 条及び学校教育法施行規則第 164 条の規定に基づき、東洋食品工業短期大学（以下「本学」という。）において履修証明を行うプログラム（以下「履修証明プログラム」という。）に関し必要な事項を定めるものとする。

### (目 的)

第 2 条 履修証明プログラムは、職業に必要な実践的かつ専門的な能力を育成することを目的として、実務に関する知識、技術及び技能について体系的な教育を行い、社会人の職業に必要な能力の向上を図る機会の拡大に資することを目的とする。

2 本学における履修証明プログラムは、食品産業に従事している者、あるいは食品関連の教育に携わっている者を主な対象として、食品の製造、食品容器の密封、食品の保存技術等を内容としたカリキュラムを提供し、現場の中核となる人材を養成することを目的とする。

### (委員会)

第 3 条 履修証明プログラムに関する諸事項を審議するため、本学に短期コース実行委員会を設置する。

2 履修証明プログラムの教育課程編成及び自己点検・評価に関する事項について審議するために、外部委員を加えた履修証明プログラム審議委員会を設置する。

3 前二項に定める委員会の規程は別に定める。

### (編成の要件)

第 4 条 履修証明プログラムの編成に当たっては、本学が開講する特別の課程を体系的に編成するものとする。

2 履修証明プログラムの編成に当たっては、次の要件を満たすものとする。

- (1) 総授業時間数は 120 時間以上とする。
- (2) 教育効果等を踏まえ、定員を設定する。
- (3) 社会人が受講しやすい工夫を行う。
- (4) 授業内容は、シラバスに明記する。
- (5) 総授業時間数の 5 割以上を実践的な方法による授業とする。

### (担当教員)

第 5 条 履修証明プログラムの授業科目を担当する者は、本学の教授、准教授、講師、及び助教とする。

2 前項の規定にかかわらず必要と認める場合は、前項の者以外の本学の職員または

学外の者に委嘱することができる。

(履修資格)

第 6 条 履修証明プログラムの履修資格は、東洋食品工業短期大学 学則第 9 条に規定する本学への入学資格を有する者とする。

(受講料)

第 7 条 履修証明プログラムの受講料は、別に定める。

(公 表)

第 8 条 履修証明プログラムの名称、目的、内容、授業の方法、総時間数、履修資格、定員、修了要件、その他本学が必要と認める事項は、あらかじめ公表するものとする。

(実施要領)

第 9 条 履修証明プログラムの実施要領については、別に定める。

(成績の評価)

第 10 条 履修証明プログラム受講者の成績評価については、別に定める基準により行うものとする。

(履修証明書)

第 11 条 履修証明プログラムを修了し、本学が別に定める基準を満たした者には、履修証明書を交付するものとする。

2 履修証明書の様式は、別紙様式 1 のとおりとする。

(自己点検・評価)

第 12 条 自己点検・評価委員会は、履修証明プログラム修了者の教育効果について検証を行い、履修証明プログラム審議委員会等における審議を経て、公表する。

(規程の改廃)

第 13 条 この規程の改廃は、教授会の議を経て、学長が行う。

附 則 平成 24 年 9 月 1 日 制定  
平成 26 年 11 月 10 日 改定  
平成 27 年 5 月 11 日 改定  
平成 27 年 9 月 7 日 改定・施行

別紙様式 1

第 号

履 修 証 明 書

● ● ● ●

平成 年 月 日生

学校教育法第105条の規定に基づき本学所定の  
履修証明プログラム（社会人育成講習会  
包装食品工学総合コース 総時間数130時間）を  
修めたことをここに証する

プログラムの概要

本プログラムは、食品産業に従事している者、あるいは食品関連の教育に携わっている者を  
主な対象として、現場の中核となる人材の養成を目的に、食品の製造、食品容器の  
密封、食品の保存技術等を内容としたカリキュラムを提供したものである。

平成 年 月 日

東洋食品工業短期大学

学 長

● ● ● ●

印