

# 厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

【客観的な指標の算出方法について】※学則より抜粋

(修了の認定、学習の評価)

第10条 定期試験及び臨時試験(論文・レポートを含む)、平素の学習状況、出席状況の3要素で評価する。評価は「A」「B」「C」「D」「E」「F」で行い、「D」以上で合格とする。但し、学校長が必要と認めた場合には、これら以外の表記で成績を表すことができる。評価方法の詳細については別に定める。

2 定期試験の方法は筆記試験、実技試験、レポートのいずれかで行う。

3 試験の欠席者には追試験を、不合格者には再試験をそれぞれ一度ずつ行う。

なお、再試験において不合格となった場合は、当該科目の出席率等を鑑み、考慮すべき事情がある場合には学校長の判断により再々試験を行う場合がある。

4 それぞれの授業科目について70%以上の出席率に満たない場合は定期試験の受験資格を喪失しE評価とする。

5 外部実習の成績評価は実習前及び実習後教育、実習施設の評価、実習日誌及び実習後レポートを総合し評価する。

6 GPA(グレード・ポイント・アベレージ)制度による評価については別に定める。

(単位取得の認定、学習の評価)

第11条 試験の成績は授業科目ごとに100点満点とし、60点以上を合格点とする。ただし各科目の評価については別に定める。

2 出席時間数が規定の授業時間数の70%に満たない者については単位の認定をしない。(定期試験の受験資格を喪失する。)

3 試験の欠席者及び不合格者には再試験を行う。試験の方法は定期試験に準ずる。

4 成績評価による学業結果を総合的に判断する指標として、総合平均点(Grade Point Averageに相当するもの。以下「GPA」という)を用いる。GPA制度による評価

については別に定める。

【GPA制度による評価について】

- ・ GPA評価対象の科目について、試験と毎回授業にて実施する小テスト、事前課題の3要素でAからEの5段階評価を行う。
- ・ GPA評価対象科目については、A、B、C、Dを合格としE、Fを不合格とする。

点数 100～90点＝A評価（GP=4.0）

点数 89～80点＝B評価（GP=3.0）

点数 79～70点＝C評価（GP=2.0）

点数 69～60点＝D評価（GP=1.0）

点数 59点以下＝F評価（GP=0.0）

※出席が7割に満たない場合はE評価（特別補講を実施）

- ・  $GPA = (\text{当該科目の単位数} \times \text{各授業で得たGPの合計}) / (\text{当該学期に評価を受けた各授業科目の単位数の合計})$

【卒業の認定に関する方針について】※学則より抜粋

（卒業・修了の認定）

第24条 学校長は、教育課程の定めるところにより、学年毎に修了すべき学科目について試験を行い、合格者に対して該当学科目の修了を認定する。ただし、実習については、実習の成績によって修了を認定することができる。

- 2 学校長は前項の認定を行うため学校長及び学校長が指名した者より構成される卒業・進級判定会議を開催し審査のうえ判定する。

（国家試験受験資格の付与）

第25条 製菓衛生師法及び製菓衛生師施行規則に定める規定科目を規定時間履修し、前条第1項で定める修了認定を受けた者は、製菓衛生師国家試験の受験資格を得ることが出来る。

（卒業）

第26条 本校所定の課程を修了した者は、卒業証書を授与する。また、調理師養成学科を卒業した者は北海道知事への申請により、調理師免許が交付される。