

客観的な成績評価基準と実施の概要

教育課程実施に関する細則(抜粋)

第5条 成績の表示は次のとおりとする。

100 点評価(「評点」)並びに4段階評価(「評定」)で行い、評定は、優(80～100)・良(65～79)・可(60～64)を合格として単位の修得を認め、不可(60未満)を不合格とする。

なお、各学期末の評価は評点のみとし、学年末においてその科目についての総合評価として評点・評定を行う。ただし、前期のみ開設の授業科目については、前期末に総合評価を行う。

第6条 病気その他やむを得ない事由により定期試験に欠席した者は直ちに事由を具して担任に願い出、許可を得て追試験を受けることができる。

第7条 定期試験成績不良の学生は、許可を得て再試験を受けることができる。

第8条 追試験・再試験は指定された日時、場所において受けなければならない。

第9条 出席時数が当該科目の授業時数の3分の2に満たない者は、許可を得て補習料を納め、指定された日時、場所で補習を受けて時間数を補うことにより、再試験の際に受験することができる。

第10条 追試験・再試験該当科目の評価は可とする。

(公欠・校長が認めた追試は該当しない)

1 成績処理について

各授業科目の成績評価は、学期末に行う試験、各実習の成績、態度、学習意欲、レポート、ノート、実技試験等を勘案して行う。

(原則は各科目シラバスに記載された方法による)

実習・座学はシラバスに基づき、製菓衛生師・調理師としての学習到達度を考慮した試験(定期試験)を行い、学則第 16 条の定めるところにより、成績評価が満点の6割以上である者を合格とする。達していない場合は補充学習、再試験、再々試験を実施することが出来る。各試験の平均は70～75点をめどにして問題を作成する。

2 成績評価

成績評価は100点法の評点と、優・良・可・不可の評定も表示する。

優(80～100)・良(65～79)・可(60～64)を合格とし、満たされないもの

(60未満)は不合格とし、不可とする。

(評点に関しては、少数第1位を切捨て整数で表記する。)

なお、各学期末の評価は評点のみとし、学年末においてその科目についての総合評価として評点・評定を行う。

ただし、前期のみ開設の授業科目については、前期末に総合評価を行う。

成績会議は、在校生の単位認定と学生指導に関する内容を取扱い、各学期末の審議を原則とする。ただし、卒業・進級判定会議は別に行う。

3 成績評価区分

区分	成績評価	評価基準	点 数
合格	優	到達目標達成・優秀な成績	80 点以上
	良	到達目標達成・良好な成績	65 点から 79 点
	可	到達目標達成している	60 点から 64 点
不合格	不可	到達目標達成していない	60 点未満

成績一覧表 作成例

令和〇年度 〇〇〇〇〇科 成績一覧

		科目名 1	科目名 2								合計 点	平均 点	順 位	該 当 者 (※) 下 位 1 / 4
学生ID	氏名	評点	評点	評点	評点	評点	評点	評点	評点	評点				
	□□ □□													
	△△ △△													※
														※
	平均点													
	合計点													

(小数第1位を切り捨て)

成績 分布	指標の数値 (評点)	~49	50~ 59	60~ 69	70~ 79	80~ 89	90~ 100	合計
	人 数							

校 長	教 務	学科長	担 任