

# 成績評価の指標

北九州調理製菓専門学校

## ●座学（教科科目）の学習評価

- ① 座学の各教科科目の試験は、年 2 回、前期座学試験と後期座学試験で実施し、学習評価を行う。
- ② 学習評価は、平常点 10～40 点+テスト 90～60 点で、各教科科目とも 100 点法で行い、前期試験と後期試験の合計点の相加平均が 60 点以上を合格とする。※平常点はレポートや課題提出などで算出
- ③ 前期座学試験で合格点（60 点）に満たない教科科目があった場合、追（再）指導・試験（有料）を受け、合格者は追（再）試験の得点を 60 点として後期に進むことができる。
- ④ 年度（学年）末の学習評価で、合格点（60 点）に満たない教科科目を 1 科目でも有する者は、進級もしくは卒業はできない。進級もしくは卒業の要件として、学年末に実施する追（再）試験に合格しなければならない。

## ●実技（課題科目）の学習評価

- ① 実技の各課題科目の試験は、実技 1 次試験と実技 2 次試験で実施し、学習評価を行う。
- ② 学習評価は、平常点 10～40 点+実技テスト 90～60 点で、各課題科目は 100 点法で行う。なお、実技テストが 36 点（60%）に満たない者は追（再）試験を受験しなければならない。平常点（24 点以上）+実技テスト（36 点以上）で 60 点以上の者は合格とする。
- ③ 学習評価で、合格点（60 点）に満たない課題科目を 1 科目でも有する者は、進級もしくは卒業はできない。進級もしくは卒業の要件として、実技 1 次及び実技 2 次の試験終了後に実施する追（再）試験に合格しなければならない。

## ●学年末の成績評価

学年成績（評定）は、座学においては前期成績と後期成績の平均点で算出する。実習においては、実技試験の一次・二次試験等を実施し、学修成果を評価する。

学年末には 1 年を通した平均点をもとに学籍簿及び成績証明書には、上記 100 点法評価を 5 段階評定に読み替えた符号で表記する。（別表参照）

また、全教科科目の合計点の平均により順位を決定する。

| 100 点法評価     | 5 段階評定 | 合 否  |
|--------------|--------|------|
| 100 点 ～ 90 点 | A      | 合 格  |
| 89 点 ～ 80 点  | B      |      |
| 79 点 ～ 70 点  | C      |      |
| 69 点 ～ 60 点  | D      |      |
| 59 以下        | E      | 不 合格 |