

成績評価の指標（2025）

北九州調理製菓専門学校

【調理師科 2 年コース 2 年生】 ※単位制ではない

●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

【調理師科 1 年コース・調理師科 2 年コース 1 年・製菓衛生師科】

- ① 単位認定は、所定の出席要件を満たした者に対し、単位認定試験の結果に基づき行う。
- ② 出席要件は、授業時間数に対する出席率が 90%以上であることとする。
- ③ 単位認定試験は 100 点満点とし、60 点以上を合格とし、当該科目の単位を認定する。
- ④ 前各号の要件を満たさない場合、当該科目の単位を認定しない。
- ⑤ 履修単位数は、国が定める単位数に達していなければ進級・卒業認定の審議対象とはならない。
- ⑥ 成績評価は、平常点（出席・課題・実習態度等）および試験点（課題試験・実技試験等）を総合的に勘案して行う。
- ⑦ 成績評価は、平常点、試験点の配分による 100 点満点方式により算定し、秀・優・良・可・不可の評価区分を設ける。
- ⑧ 秀（S）、優（A）、良（B）、可（C）を合格とし、所定の単位を与える。不可（D）を不合格とし、単位を与えない。
- ⑨ 学籍簿及び成績証明書には、上記 100 点法を 5 段階評定に読み替えた符号で表記する。

100 点法評価	5 段階評定
100 点～90 点	秀（S）
89 点～80 点	優（A）
79 点～70 点	良（B）
69 点～60 点	可（C）
59 点以下	不可（D）