

成績評価について(全学科共通)

学則において、学内の成績評価・履修について規定しており、各科で定める授業科目の試験(課題・レポートなど)により成績評価を行っている。

学則より抜粋

(評価・修了の認定)

学則第 18 条 授業科目の成績評価は、学年末において、各学期末に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行う。

細則 2 試験及び成績について

(2) 試験方法

試験は、筆記試験を原則として、口述試験及びレポート等をもって代えることができる。ただし、教職員会においてこれに代わる方法を認めた科目については、この限りではない。

(3) 試験及び成績評価

本校において施行する試験は、定期試験と教科目担当者が学期の中途において随時行う試験がある。

① 定期試験は、教科目修了に応じて各学期末に行う試験をいう(合格点は60点以上)

○成績評価における客観的な指標の設定

成績評価における客観的な指標の算出方法として、履修科目の成績評価を点数化し、全科目の合計点の平均を算出する(100点満点で点数化)

学業成績は、授業科目ごとに行う試験(定期試験、実技試験等)によって評価される。本校では各授業の評価について100点満点を基準として、60点以上を合格としている。合格者の中でも、評価点数により100～90をS、89～80をA、79～70をB、69～60をCとして成績が通知される。

卒業の認定について(全学科共通)

学校教育法及び調理師法の規定にもとづき、栄養、調理、衛生に関する専門技術および理論を修得させ、あわせて社会人として必要な一般教養を授け、社会有為の技術者を養成することを目的としている。

校長は所定の課程を修了したと認めた者に、卒業証書を授与する。

卒業については、卒業判定会議を開催し、成績・出席状況、資格要件に照らして総合的に判断し決定する。

学則より抜粋

(卒業)

第 19 条 校長は、所定の課程を修了したと認めた者には、卒業証書を授与する。

調理専門課程（調理本科・調理ベーシック科・調理テクニカル科）及び調理高等課程（調理本科）を卒業した者は、調理師法に基づく調理師免許資格を取得することができる。