

宮城調理製菓専門学校
学業成績評価及び学年の課程修了並びに卒業認定に関する規則

第1章 総則

第1条 宮城調理製菓専門学校における試験、学業成績の評価及び学年の課程修了並びに卒業認定については、この規則の定めるところによる。

第2章 試験

第2条 1 定期試験は、前期期末試験及び後期期末試験とする。

2 前期末試験は、第1学年および第2学年に対してカリキュラムに定める授業科目（以下「科目」という。）について、前期学期末の時期に行う。

3 後期期末試験は、各学年末に行う。

第3条 1 追試験は、当該年度内に実施する欠席者追試験と合格点に至らなかった場合の特別追試験とする。

欠席者追試験を受験する者で病気が理由により出席停止および就職試験、災害等などによる公認欠席に該当する場合は医師の診断書等理由を証明する書類、事故等の場合はその理由書を添付し、学級担任を経て校長に提出して、許可を受けなければならない。尚、学校長より許可が出た場合については追試料を免除する。

2 定期試験中に不正行為を行った者及び懲戒処分のため定期試験を受けられなかった者は、当該試験科目の追試験を受けることができない。

3 追試料は別途定める。

第3章 学業成績の評価方法及び単位の認定
(学業成績の評価)

第4条 1 履修科目の学業成績の評価は、試験の成績を100点法で行う。

2 履修科目の学年成績は、各学期成績を総合して評価する。

3 学業成績を評価基準は次の通りとする。

評価基準

100点～60点 合格

59点以下 不合格

第5条 欠席者追試を受けた場合の成績は点数の80%の掛け率にて算出する。小数点以下の端数は四捨五入とする。特別再試験については減点をしない。

なお、第3条に規定する追試料免除者の中で就職試験等の理由で学校長が認めた場合、実技試験について減点しないこともある。

第6条 1 正当な理由なくして試験を欠席したと認められる者に対しては、欠席した試験の成績を
零点とする。

2 懲戒処分のため定期試験を受けられなかった者の当該科目の試験成績は、零点とする。

第7条 定期試験中に不正行為を行った者の当該期間中に行われた全科目の試験の
成績は、零点とする。

第8条 履修科目の出席時数が当該科目の学則第7条に定める規定時間数以上を出席し
試験の成績評価が60点以上の場合は、当該科目を修得したものとして認定する。

第9条 1 学生指導要録に記載する学年成績は試験成績を記録し、必要がある場合は評語で
記録することができる。

2 生徒に渡す成績通知表には、試験成績を記入し、通知する。

3 校外に対して発行する証明書は、必要がある場合は評語で証明することができる。

第4章 学年の課程修了及び卒業認定 (学年の課程修了の認定)

第10条 学年の課程修了は、学則第7条に規定する履修時間数、履修状況等を総合して
判定するものとし、進級・卒業認定会議を経て校長が認定する。

第11条 1 学年の課程修了を病気、成績不良、一身上の都合等の理由により進級認定会議に
於いて認定されない者は留年とする。なお、課程の修了認定は校長がこれを行う。

2 第1学年および第2学年において留年した場合は、当該学年の科目をすべて
再履修しなければならない。

第12条 第2学年の課程を修了した者の卒業の認定は、卒業認定会議を経て、校長がこれを行
う。

第13条 転学科・転コースの実施について必要な事項は、別に定める。

第14条 この規程にかかる事務は、教務課において行う。

第15条 この規程の改正は、理事会の議決を経て行う。

附 則

この規則は、平成29年11月1日から施行する。

上級製菓技術科 評価算定方法及び得点分布

学科科目・実技科目とも1科目あたり100点満点の試験を課し、
その合計点により評価をする。
合計満点からの点数分布により、下位1/4を割り出す。

上級製菓技術科1年得点分布

前後期とも1000点満点

	前期末試験	後期末試験
901～1000	5	6
801～900	19	22
701～800	11	7
601～700	4	3
600点以下	0	0
合計人数	39	38

前期末試験下位1/4人数	前期末試験下位1/4以下の得点
9	747点以下
後期末試験下位1/4人数	後期末試験下位1/4以下の得点
9	794点以下

上級調理技術科 評価算定方法及び得点分布

学科科目・実技科目とも1科目あたり100点満点の試験を課し、
その合計点により評価をする。

合計満点からの点数分布により、下位1/4を割り出す。

日本料理専攻得点分布	前期末試験	後期末試験
1501～1600		0
1401～1500	0	4
1301～1400	5	2
1201～1300	5	6
1101～1200	6	6
1001～1100	3	2
1000点以下	1	0
合計人数	20	20

前期末試験下位1/4人数	前期末試験下位1/4以下の得点
5	1102点以下
後期末試験下位1/4人数	後期末試験下位1/4以下の得点
6	1143点以下

西洋料理専攻得点分布	前期末試験	後期末試験
1501～1600		1
1401～1500	0	5
1301～1400	8	7
1201～1300	9	2
1101～1200	8	9
1001～1100	3	5
1000点以下	4	2
合計人数	32	31

前期末試験下位1/4人数	前期末試験下位1/4以下の得点
8	1108点以下
後期末試験下位1/4人数	後期末試験下位1/4以下の得点
7	1087点以下

ホテル・レストラン・サービスコース得点分布

前後期とも1400点満点

	前期末試験	後期末試験
1401～1500	0	0
1301～1400	1	1
1201～1300	3	1
1101～1200	5	4
1001～1100	0	2
1000点以下	0	1
合計人数	9	9

前期末試験下位1/4人数	前期末試験下位1/4以下の得点
2	1134点以下
後期末試験下位1/4人数	後期末試験下位1/4以下の得点
2	1009点以下

調理師科 評価算定方法及び得点分布

学科科目・実技科目とも1科目あたり100点満点の試験を課し、その合計点により評価をする。

合計満点からの点数分布により、下位1/4を割り出す。

調理コース得点分布	前後期とも1500点満点	
	前期末試験	後期末試験
1401～1500	2	0
1301～1400	6	4
1201～1300	12	9
1101～1200	14	12
1001～1100	1	10
1000点以下	4	3
合計人数	39	38

前期末試験下位1/4人数	前期末試験下位1/4以下の得点
9	1143点以下
後期末試験下位1/4人数	後期末試験下位1/4以下の得点
9	1081点以下