客観的な指標の算出方法・成績の分布状況

〇令和7年度

■客観的な指標の算出方法

座学は試験を70点満点，授業態度20点満点、出席10点満点の合計100点満点で表す。

実習は実技試験が70点満点、授業態度20点満点、出席10点満点の合計100点満点で表す。

学科名	専門調理技術科	1学年	生徒数	27

■成績の分布状況（例：食品衛生学）

評価	A	B	C	D
指標の数値	８５～１００点	７０～８４点	６０～６９点	～５９点
人数	7	20	0	0

・下位１／４に該当する人数　6人

・下位１／４に該当する指標の数値　76.9点以下

・平均点　81.4点

卒業の認定に関する方針

◆学年末において、各学期末に行った試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して単位を与えるものとする。すべての科目の単位取得を卒業認定条件とする。

◆出席時数が授業時数の３分の２に達しない者は、その科目について評価を受けることができない。よって、進級・卒業はできない。

◆修得すべき単位数又は出席すべき日数を満たさない者については、時間外又は卒業延期等の方法により必要な補習を行い、単位を与えることができる。

◆各科目85～100点をA評価、70～84点をB評価、60～69点をC評価、59点以下をD評価としている。1科目でもD評価の場合は、C評価になるまで追認試験を受ける。

◆出席状況・試験結果・提出物・受講態度等に基づき、C評価以上を単位の認定とする。