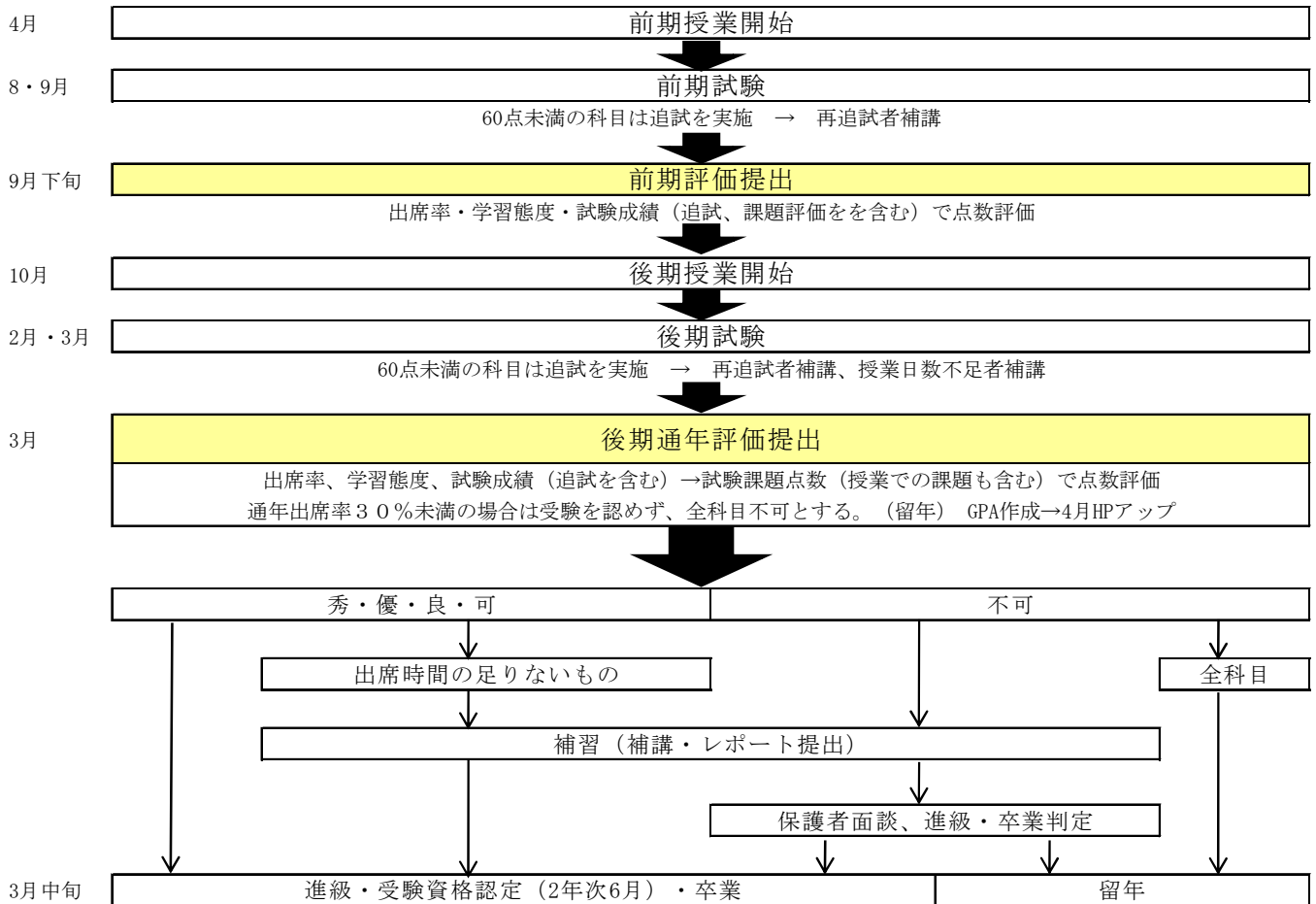


進級・卒業フローチャート

令和5年5月1日現在



【追試について】 テスト問題は本試験、追試験の2部を作成する。

※ 試験において60点未満の場合、自動的に追試となります。追試でも60点未満の場合、課題提出とします。尚、成績表につける試験・課題点数は、試験結果だけではなく授業での課題などの評価も含めてください。

成績評価					
秀	評点90点以上	評価 配 分	授業態度	20点	
優	評点80点以上90点未満		出席率	20点	
良	評点70点以上80点未満		課題・試験	60点	
可	評点60点以上70点未満				
不可	評点60点未満				
授業 態 度	非常に良い	20点	出 席 率	100～90%	20点
	良い	15点		80～90%未満	15点
	普通	10点		70～80%未満	10点
	悪い	5点		60～70%未満	5点
	非常に悪い	0点		60%未満	0点

【補習（補講・課題）対象者】

製菓衛生師受験基準（必須科目930時間）を満たしていないもの。

※補習を受けず満たされない場合、製菓衛生師受験資格（履修証明書）を与えられない。

約25日間以上（200時間）の欠席者（病欠などの場合を除く）：

※保護者呼び出しの上で、有料補講となる。

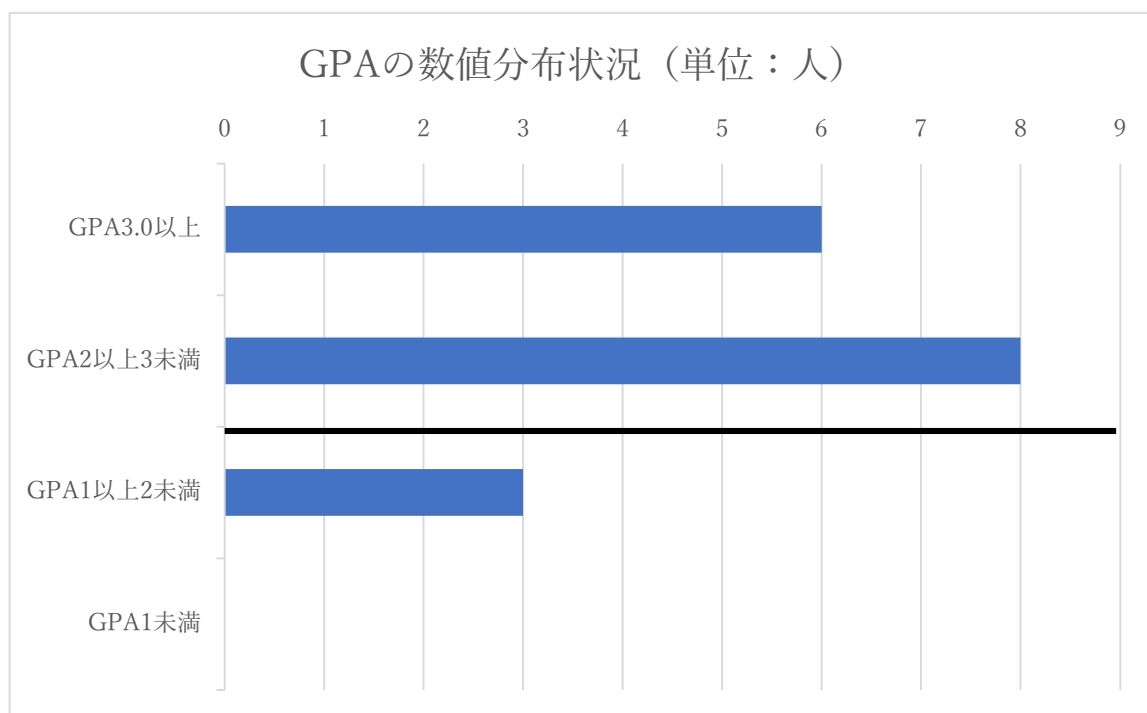
教科科目の出席が3分の2に達しないもの。（学科）

教科科目の出席が5分の4に達しないもの。（実習を伴う科目）

成績評価が不可になったもの。

※2年次においては、事前研修（企業採用内定による事前勤務）がある場合、この限りではない。

製菓衛生師科 17名(R4年入学生)



下位 4 分の 1 (GPA2.4 以下) 4 名

【GPA について】

GPA は、学生が履修した全科目の成績の平均を数値で表したもので、本学が導入する GPA の算出式は下記に示すとおりです。

- (1) 試験得点に応じて 5 段階 (4.0、3.0、2.0、1.0、0) の数値 (グレートポイント) を設定します。なお、受講を途中でやめた科目や不合格となった科目はグレート・ポイントが 0 点となります。
- (2) 各履修科目のグレート・ポイントに、科目の時間数をかけた値を全履修科目分合算し、その値を履修科目の時間数の合計で割ったものが GPA となります。

【新しい成績評価と GPA】

評価	評点	グレートポイント
秀	100 点～90 点	4.0
優	89 点～80 点	3.0
良	79 点～70 点	2.0
可	69 点～60 点	1.0
不可	59 点以下 0	不可は GPA 計算対象外 (履修時間数は関係する)

【GPA の算出方法】

GPA の算出基礎になる科目は「すべての科目」を対象とします。

算出式

$$\frac{4.0 \times \text{秀の習得時間数} + 3.0 \times \text{優の習得時間数} + 2.0 \times \text{良の習得時間数} + 1.0 \times \text{可の習得時間数}}{\text{総履修登録時間数 (不可の時間数を含む)}}$$