

【広島製菓専門学校】洋菓子科・製パン科共通

○客観的な指標の算出方法について

本校における学業成績評定の客観的な指標について、平素の学習状況（態度・取り組み・提出物）や期末試験を総合して 100 点満点をもって示し、評定は優・良・可および不可の 4 種類とし、区分は下記のとおりとする。

優：90 点以上 良：70～89 点 可：60～69 点 不可：59 点以下

○成績の分布状況について

履修科目の成績評価を点数化し、全科目の平均値を算出し、学生個人の成績順位等について把握をしている。

○平均値の算出方法

履修科目で取得した評価点の合計

(1 科目当たり 100 点満点)

履修科目数