

光塩学園調理製菓専門学校 GPA 制度の取扱いに関する規程

(趣旨)

第1条 この規程は、光塩学園調理製菓専門学校（以下「本校」という。）におけるグレードポイントアベレージ（以下「GPA」という。）について必要な事項を定め、学生の学習意欲を高めるとともに、厳格な成績評価を資するものとする。

(定義)

第2条 GPAとは、各授業科目4段階の成績評価に対応して4～0のグレードポイント（以下「GP」という。）を付与して算出するGP平均値をいう。

2 次の事項に該当する授業科目は、原則としてGPAの対象から除く。

- (1) 単位互換により「認定」を受けている授業科目
- (2) 期末試験を行わずに評価判定をする授業科目

(成績評価とGP)

第3条 成績評価及びGPは次のとおりとする。

【調理】

成績評価	講義	実習（実技）	GP
優	100～80点	100～80点	4
良	79～60点	79～60点	3
可	59～50点	59～50点	2
不可	49点以下	49点以下	0

【製菓】

成績評価	講義	実習（実技）	GP
優	100～80点	100～80点	4
良	79～60点	79～70点	3
可	59～50点	69～60点	2
不可	49点以下	59点以下	0

(GPAの種類と算出方法)

第4条 GPAは、当該学期における学修の状況及び成果を示す指標としてのGPA（以下「学期GPA」という。）、当該年度における学修の状況及び成果を示す指標としてのGPA（以下「年度GPA」という。）並びに在学中における全期間の学修の状況及び成果を示す指標としてのGPA（以下「通算GPA」という。）の三種類とする。

2 学期 GPA、年度 GPA 及び通算 GPA の計算式は、次の各号の定めるところによるものとし、算出された数値の小数点第 3 位以下を切り捨てて表記する。

(1) 学期 GPA の計算式

$$\text{学期 GPA} = \frac{\text{(その学期に評価を受けた科目で得た GP} \times \text{その科目の時間数) の合計}}{\text{その学期に評価を受けた科目の時間数の合計}}$$

(2) 年度 GPA の計算式

$$\text{年度 GPA} = \frac{\text{(その年度に評価を受けた科目で得た GP} \times \text{その科目の時間数) の合計}}{\text{その年度に評価を受けた科目の時間数の合計}}$$

(3) 通算 GPA の計算式

$$\text{通算 GPA} = \frac{\text{(各学期に評価を受けた科目で得た GP} \times \text{その科目の時間数) の合計} \text{ の総和}}{\text{(各学期に評価を受けた科目の時間数の合計) の総和}}$$

(GPA の通知)

第 5 条 GPA の学生及び保護者への通知は、成績通知書により行う。成績証明書には通算 GPA のみ記載する。

附則 この規程は、平成 31 年 4 月から施行する