

様式第2号の1-②【(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の1-①を用いること。

学校名	神戸国際調理製菓専門学校
設置者名	学校法人育成学園

1. 「実務経験のある教員等による授業科目」の数

課程名	学科名	夜間・通信制の場合	実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は授業時数	省令で定める基準単位数又は授業時数	配置困難
専門課程 調理製菓	調理師科	夜・通信	300	80	
	調理スペシャリスト本科	夜・通信	300	160	
	製菓衛生師科	夜・通信	480	80	
	製菓スペシャリスト本科	夜・通信	480	160	
(備考)					

2. 「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表の公表方法

学校ホームページに掲載( <a href="https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/">https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/</a> )
--

3. 要件を満たすことが困難である学科

学科名
(困難である理由)

様式第2号の2-①【(2)-①学外者である理事の複数配置】

※ 国立大学法人・独立行政法人国立高等専門学校機構・公立大学法人・学校法人・準学校法人は、この様式を用いること。これら以外の設置者は、様式第2号の2-②を用いること。

学校名	神戸国際調理製菓専門学校
設置者名	学校法人育成学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

学校ホームページに掲載(<https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/>)

2. 学外者である理事の一覧表

常勤・非常勤の別	前職又は現職	任期	担当する職務内容 や期待する役割
非常勤	医師	2020.6.11 ~ 2022.6.10	経営計画への策定
非常勤	株式会社従業員	2020.6.11 ~ 2022.6.10	組織運営体制への チェック機能
(備考)			

様式第 2 号の 3 【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	神戸国際調理製菓専門学校
設置者名	学校法人育成学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

<p>1. 授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画書(シラバス)を作成し、公表していること。</p>	
<p>(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)</p> <p>本校では「確かな技術、豊かな教養を身につけた調理師、製菓衛生師の育成を通じて社会に貢献するに基づいた人材の育成」を教育理念とし、人材養成を通じて業界の発展に寄与することを目的としている。卒業時、学生が身につけるべき資質、能力(Diploma Policy)を取得し、社会に貢献する人材となることを最終目標と位置づけ、学生は卒業時には Diploma Policy としての目標に到達するものとする。人材育成目標に到達するカリキュラムの編成(授業計画)を前提とし、科目担当教員を決定。授業目的、授業方法、授業展開とその内容、成績評価基準と方法を含む本校統一の様式を用いたシラバスに、授業科目担当教員が入力、各学科長に提出、承認後 Web サイトへ 3 月中旬掲載し、公表する。</p>	
授業計画書の公表方法	学校ホームページに掲載( <a href="https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/">https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/</a> )
<p>2. 学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。</p>	
<p>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)</p> <p>授業科目の成績は学期末に行う試験、平常点、学修の成果学習の成果(レポート、実習ノート提出)、出席状況等を総合的に判断して行う。その方法、基準についてはシラバスへ掲載、公表されている。</p> <p>各授業科目について、出席すべき時間数の 3 分の2以上の出席があり、各授業の試験に合格したものに履修認定をおこなっている。シラバスに「評価の基準」「具体的評価方法」を記述し、その上で基準に則り厳正に審査と認定を行う。</p> <p>出席時間数が 67%に達しないもの、また試験の評価が 60 点以上でなければならないという成績評価の合否認定基準に基づき、最終評価が決定される。</p>	

<p>3. 成績評価において、GPA等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。</p>	
<p>(客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要)</p> <p>「成績評価」に関する基準は、シラバスに掲載、Webサイトで公表。授業初回に学生へ科目担当教員より説明を行う。</p> <p>オリエンテーション時に学生へ配布する学生必携「試験に関する細則」内に明記。学業成績を総合的に判断する指標としてGPA制度を使用。</p> <p>GP(Gread Point)は各科目の評点が100～90点を4.0、89～80点を3.0、79～70点2.0、69～60点を1.0、59点以下をと換算している。GPAは、先ほどGPに各科目の単位数を乗じ、その合計を履修科目の総単位数で除して算出する。尚、算出された数値の小数点以下第3位を四捨五入とする。当該年度のGPA分布図作成により成績を視覚化、学修成果を評価する。59点以下の試験不合格者には追試験をおこない、合格点に達するまで、指導を行う。</p> <p>分布図を作成することにより、主体的な学修効果を上げ、学習指導に資する他、成績評価の客観的指標として活用、奨学金対象者選考評価基準とする。</p> <p>卒業時、科目履修認定率の目標値は99%、定期試験合格(60点以上)の目標は80%とする。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>学校ホームページに掲載(<a href="https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/">https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/</a>)</p>
<p>4. 卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。</p>	
<p>(卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要)</p> <p>本校における教育理念に基づいた人材育成を目標に、1年間又は2年間のカリキュラムの中で習得させるべき資質、能力をディプロマポリシーとして設定している。「食」に関わる技術や教養を身につけ、自立し社会に貢献できる人材として認められたものが卒業を認定される。</p> <p>ポリシーを身につけた人材の育成を目指し、人材の育成目標に到達できるカリキュラムが編成され、それに基づき授業が実施されている。</p> <p>成績評価において、すべての科目の合否判定がすべて合格であること、すなわち当該学年で修得すべき科目に不履修科目がないこと等、卒業要件を満たした学生に対しては、学科が求める資質・能力を有し、社会に貢献できる人材であるとし進級・卒業審議会にて卒業・進級を認定している。</p> <p style="text-align: right;">( 学則19条に基づき 実施 )</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>学校ホームページに掲載(<a href="https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/">https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/</a>)</p>

様式第2号の4-②【(4)財務・経営情報の公表（専門学校）】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の4-①を用いること。

学校名	神戸国際調理製菓専門学校
設置者名	学校法人育成学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	学校ホームページに掲載( <a href="https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/">https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/</a> )
収支計算書又は損益計算書	学校ホームページに掲載( <a href="https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/">https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/</a> )
財産目録	学校ホームページに掲載( <a href="https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/">https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/</a> )
事業報告書	学校ホームページに掲載( <a href="https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/">https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/</a> )
監事による監査報告（書）	学校ホームページに掲載( <a href="https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/">https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/</a> )

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生分野		調理製菓 専門課程	調理師科				
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
1年	昼	960 単位時間/単位	576 単位時間 /単位	30 単位時間 /単位	354 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
60人		40人	3人	3人	4人	7人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要）本校では教育目標に、教育理念に基づいた人材の育成を掲げている。本校に入学した学生が卒業時に身につけるべき資質能力(DiplomaPolicy)の習得を最終目標と設定し、カリキュラムポリシーに明記された教育方法に沿った授業方法、計画を実行している
成績評価の基準・方法
（概要）授業科目の成績は学期末に行う試験の他、平常における成績、学習の成果、出席状況を総合的に判断して行う。ただし出席数が3分の2に達しない者、また試験の評価が60点以上でなければならないという成績評価可否設定基準に基づき最終評価が決定される
卒業・進級の認定基準
（概要）成績評価においてすべての科目の可否判定が合格であること、すなわち当該学年で取得すべき科目に不履修科目がないこと等卒業要件を満たし、卒業審議会で適当と認められた学生に対しては、本校が求める資質・能力を有しているとして卒業を認定している。
学修支援等
（概要）学修支援ツールを活用し、2020年コロナ禍における緊急事態宣言発令期間のように、学校へ登校できない状況でも学習の機会を与えられるよう、実習動画のWeb配信や、オンライン授業の導入など行っている。また授業終了後の放課後、土曜を利用し、「レベルアップレッスン」と表した支援授業では、実習室を開放。基礎技術の向上を目標とした反復練習や、中級、上級のコースではより高度なテクニックの習得を目指すことができる。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
41人 (100%)	7人 (18)	33人 (80%)	1人 (2%)
(主な就職、業界等) ホテル 給食受託会社 レストラン 洋菓子製造業 外食産業 旅館			
(就職指導内容) キャリア室の設置、キャリア担当者およびクラス担任による面談			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許、介護食士3級、ふぐ特別講習受講証 他			
(備考) (任意記載事項)			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
41人	0人	0%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任によるカウンセリング、中退者への就職斡旋、学費支払困窮者には奨学金制度の提案と学費支払計画の提案		

① 学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生分野		調理製菓 専門課程	製菓衛生師科				
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
1年	昼	930 単位時間/単位	450 単位時間 /単位	単位時間 /単位	480 単位時間 /単位	単位時間 /単位	
			単位時間/単位				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
40人		43人	0人	5人	9人	14人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要)本校では、教育理念に基づいた人材の育成を教育目標に掲げている。本校に入学した学生が卒業時に身につけるべき資質能力(DiplomaPolicy)の習得を最終目標と設定し、カリキュラムポリシーに明記された教育方法に沿った授業方法、計画を実行している
成績評価の基準・方法
(概要)授業科目の成績は学期末に行う試験のほか、平常における成績、学習の成果、出席状況を総合的に判断して行う。ただし出席数が3分の2に達しない者、また試験の評価が60点以上でなければならないという成績評価可否設定基準に基づき最終評価が決定される
卒業・進級の認定基準
(概要)成績評価においてすべての科目の合格判定が合格であることすなわち当該学年で取得すべき科目に不履修科目がないこと、卒業審議会で適当と認められたもの、以上に該当する者は進級・卒業審議会の審議を経て、進級又は卒業が認められる
学修支援等
(概要)学修支援ツールを活用し、2020年コロナ禍における緊急事態宣言発令期間のように、学校へ登校できない状況でも学習の機会を与えられるよう、実習動画のWeb配信や、オンライン授業の導入など行っている。また授業終了後の放課後、土曜を利用し、「レベルアップレッスン」と表した支援授業では、実習室を開放。基礎技術の向上を目標とした反復練習や、中級、上級のコースではショコラ、カプチーノ、パンなど様々なテクニックの習得を目指すことができる。その他、昨年は学内コンクールも開催し、マジパンでの作品発表の機会を与えている。

卒業生数、進学者数、就職者数 (直近の年度の状況を記載)			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
27人 (100%)	18人 (67%)	9人 (33%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) 洋菓子製造業・洋菓子製造業の販売業務。ホテル(調理・製菓製造部門) パン製造業			
(就職指導内容) キャリア課の設置、キャリア担当者、担任による面談			
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師受験資格			

(備考) (任意記載事項)

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
30 人	3 人	10 %
(中途退学の主な理由) 進路変更、学習意欲の低下、経済的事由		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任によるカウンセリング、中退者への就職斡旋、学費支払困窮者には 奨学金制度の提案と学費支払計画の提案		



①学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生分野		調理製菓 専門課程	調理スペシャリスト本科	○			
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1770 単位時間/単位	740 単位時間 /単位	30 単位時間 /単位	1000 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			単位時間/単位				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
80人		60人	4人	4人	7人	11人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要）本校では、教育理念に基づいた人材の育成を教育目標に掲げている。本校に入学した学生が卒業時に身につけるべき資質能力(DiplomaPolicy)の習得を最終目標と設定し、カリキュラムポリシーに明記された教育方法に沿った授業方法、計画を実行している
成績評価の基準・方法
（概要）授業科目の成績は学期末に行う試験のほか、平常における成績、学習の成果、出席状況を総合的に判断して行う。ただし出席時間数が67%に達しない者、また試験の評価が60点以上でなければならないという成績評価可否設定基準に基づき最終評価が決定される
卒業・進級の認定基準
（概要）成績評価においてすべての科目の可否判定が合格であることすなわち当該学年で取得すべき科目に不履修科目がないこと、卒業審議会で適当と認められたもの、以上に該当する者は進級・卒業審議会の審議を経て、進級又は卒業が認められる
学修支援等
（概要）学修支援ツールを活用し、2020年コロナ禍における緊急事態宣言発令期間のように、学校へ登校できない状況でも学習の機会を与えられるよう、実習動画のWeb配信や、オンライン授業の導入などを行っている。また授業終了後の放課後、土曜を利用し、「レベルアップレッスン」と表した支援授業では、実習室を開放。基礎技術の向上を目標とした反復練習や、中級、上級のコースではより高度なテクニックの習得を目指すことができる。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
33人 (100%)	1人 (3%)	32人 (97%)	0人 (%)
(主な就職、業界等) ホテル 給食受託会社 レストラン 日本料理 外食産業			
(就職指導内容) キャリア室の設置、キャリア担当者・担任による面談			
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師免許、介護食士3級、ふぐ特別講習受講証、フードコーディネーター3級 食品技術管理専門士、専門士称号 フードアナリスト3級 他			
(備考) (任意記載事項)			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
67 人	5 人	7 %
(中途退学の主な理由) 体調不良、経済的理由、家庭の事由		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任によるカウンセリング、中退者への就職斡旋、学費支払困窮者には 奨学金制度の提案と学費支払計画の提案		

①学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生分野		調理製菓 専門課程	製菓スペシャリスト本科	○			
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1710 単位時間/単位	660 単位時間 /単位	48 単位時間 /単位	1002 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			単位時間/単位				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
160人		89人	5人	5人	19人	24人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要）本校では、教育理念に基づいた人材の育成を教育目標に掲げている。本校に入学した学生が卒業時に身につけるべき資質能力（DiplomaPolicy）の習得を最終目標と設定し、カリキュラムポリシーに明記された教育方法に沿った授業方法、計画を実行している
成績評価の基準・方法
（概要）授業科目の成績は学期末に行う試験のほか、平常における成績、学習の成果、出席状況を総合的に判断して行う。ただし出席時間数が67%に達しない者、また試験の評価が60点以上でなければならないという成績評価可否設定基準に基づき最終評価が決定される
卒業・進級の認定基準
（概要）成績評価においてすべての科目の可否判定が合格であることすなわち当該学年で取得すべき科目に不履修科目がないこと、卒業審議会で適当と認められたもの、以上に該当する者は進級・卒業審議会の審議を経て、進級又は卒業が認められる
学修支援等
（概要）学修支援ツールを活用し、2020年コロナ禍における緊急事態宣言発令期間のように、学校へ登校できない状況でも学習の機会を与えられるよう、実習動画のWeb配信や、オンライン授業の導入など行っている。また授業終了後の放課後、土曜を利用し、「レベルアップレッスン」と表した支援授業では、実習室を開放。基礎技術の向上を目標とした反復練習や、中級、上級のコースではショコラ、カプチーノ、パンなど様々なテクニックの習得を目指すことができる。その他、昨年は学内コンクールも開催し、マジパンでの作品発表の機会を与えている。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
39人 (100%)	0人 (%)	37人 (95%)	2人 (5%)
（主な就職、業界等） ホテル 洋菓子製造販売（ケーキ屋） 外食産業 カフェ 帰国 他			
（就職指導内容） キャリア室の設置、キャリア担当者、担任による面談			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師免許（合格者） カフェクリエイター3級、 パティスリーラッピング検定資格 専門士称号			

(備考) (任意記載事項)		
中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
88人	3人	3%
(中途退学の主な理由) 体調不良、進路変更、経済的事由		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任によるカウンセリング、中退者への就職斡旋、学費支払困窮者には奨学金制度の提案と学費支払計画の提案		

## ②学校単位の情報

### a) 「生徒納付金」等

学科名	入学金	授業料 (年間)	その他	備考 (任意記載事項)
調理師科	100,000円	740,000円	970,000円	実習材料費 施設設備費
製菓衛生師科	100,000円	740,000円	970,000円	実習材料費 施設設備費
調理スペシャリスト本科	100,000円	740,000円	920,000円	実習材料費 施設設備費
製菓スペシャリスト本科	100,000円	740,000円	870,000円	実習材料費 施設設備費
修学支援 (任意記載事項)				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ファミリー優遇制度 (給付額 10万円)</li> <li>・一人暮らし支援奨学金 (特典 5万円)</li> </ul>				

### b) 学校評価

自己評価結果の公表方法 (ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) 学校ホームページに掲載( <a href="https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/">https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/</a> )		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 評価委員会は業界関係者4名により構成されており、学校運営、教育活動、学生支援、財務、国際交流等についての評価やそれらの課題・今後の改善方策に対し学校関係者より意見を述べ、もって学校運営の組織的、継続的な改善に資する。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
株式会社スイーツポート 代表取締役	2013.4.1～	業界関係者
兵庫県洋菓子協会 副会長	2019.4.1～	業界関係者
株式会社和泉利器製作所 専務	2013.4.1～	業界関係者
日本調理師会日調連合協議会 兵庫県調理師会 会長	2017.4.1～	業界関係者
学校関係者評価結果の公表方法		

(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) 学校ホームページに掲載 令和元年度 学校関係者評価表 ( <a href="https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/">https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/</a> )
第三者による学校評価 (任意記載事項)

c) 当該学校に係る情報

(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) 学校ホームページに掲載( <a href="https://www.ikusei.ac.jp">https://www.ikusei.ac.jp</a> )
---

(別紙)

※この別紙は、更新確認申請書を提出する場合に提出すること。

※以下に掲げる人数を記載すべき全ての欄について、該当する人数が1人以上10人以下の場合には、当該欄に「－」を記載すること。該当する人数が0人の場合には、「0人」と記載すること。

学校名	神戸国際調理製菓専門学校
設置者名	学校法人育成学園

1. 前年度の授業料等減免対象者及び給付奨学生の数

		前半期	後半期	年間
支援対象者（家計急変による者を除く）		36人	32人	36人
内 訳	第Ⅰ区分	28人	22人	
	第Ⅱ区分	－人	－人	
	第Ⅲ区分	－人	－人	
家計急変による支援対象者（年間）				0人
合計（年間）				36人
(備考)				

※本表において、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分とは、それぞれ大学等における修学の支援に関する法律施行令（令和元年政令第49号）第2条第1項第1号、第2号、第3号に掲げる区分をいう。

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

2. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の取消しを受けた者及び給付奨学生認定の取消しを受けた者の数

(1) 偽りその他不正の手段により授業料等減免又は学資支給金の支給を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

年間	0人
----	----

(2) 適格認定における学業成績の判定の結果、学業成績が廃止の区分に該当したことにより認定の取消しを受けた者の数

	右以外の大学等		
	年間	前半期	後半期
修業年限で卒業又は修了できないことが確定	人	0人	0人
修得単位数が標準単位数の5割以下 (単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が標準時間数の5割以下)	人	0人	0人
出席率が5割以下その他学修意欲が著しく低い状況	人	0人	0人
「警告」の区分に連続して該当	人	0人	0人
計	人	0人	0人
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

上記の(2)のうち、学業成績が著しく不良であると認められる者であって、当該学業成績が著しく不良であることについて災害、傷病その他やむを得ない事由があると認められず、遡って認定の効力を失った者の数

右以外の大学等		短期大学（修業年限が2年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限る。）			
年間	人	前半期	0人	後半期	0人

(3) 退学又は停学（期間の定めのないもの又は3月以上の期間のものに限る。）  
の処分を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

退学	一人
3月以上の停学	0人
年間計	一人
(備考)	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

3. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の効力の停止を受けた者及び給  
付奨学生認定の効力の停止を受けた者の数

停学（3月未満の期間のものに限る。）又は訓告の処分を受けたことにより  
認定の効力の停止を受けた者の数

3月未満の停学	0人
訓告	0人
年間計	0人
(備考)	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。



4. 適格認定における学業成績の判定の結果、警告を受けた者の数

	右以外の大学等	短期大学（修業年限が2年のものに限り、認定専攻科を含む。）、 高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限る。）	
	年間	前半期	後半期
修得単位数が標準単位数の6割以下 (単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が標準時間数の6割以下)	人	0人	0人
G P A等が下位4分の1	人	9人	9人
出席率が8割以下その他学修意欲が低い状況	人	0人	0人
計	人	9人	0人
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。