

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	光塩学園調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 光塩学園

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	調理科		430 時間	80 時間	
	調理技術専攻科		1010 時間	160 時間	
	製菓衛生師科		520 時間	80 時間	
	製菓技術専攻科		1160 時間	160 時間	
(備考) 上記は令和5年4月現在の時間数					

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

本校 HP 内の情報公開ページにて公表 https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/syllabus/zitsumutable2.pdf
--

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	光塩学園調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 光塩学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/jigyoy1_r02.pdf

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	弁護士	2021.9.21 ～2023.9.8	コンプライアンス
非常勤	公認会計士	2021.9.9 ～2023.9.8	財務、経営
(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	光塩学園調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 光塩学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

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。	
(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)	
<p>「光塩学園調理製菓専門学校授業計画作成ガイドライン」(https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/syllabus/guideline2.pdf)に基づき、各授業科目について、各年度でシラバスを作成する。作成の際には本校のカリキュラムポリシー(https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/3policy.pdf)に則って行う。</p> <p>教科担当決定後、各担当講師へシラバス原稿の作成を依頼する。頂いた原稿内容は、本校教務部会にて確認・調整を行い、本校の教育内容として十分か協議する。最終的に校長による確認を行い完成・公表とする。</p> <p>学生に対しては、本校HPの情報公開ページにて、原則として各年度初めに公開する。</p>	
授業計画書の公表方法	https://chouri.koen.ac.jp/disclosure/
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。	
(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)	
<p>単位修得には、学則により定められている時間数の出席と成績評価が付与されることが必要である。</p> <p>各授業科目の成績評価は、各学期に行う試験、実習の成果及び履修状況等を総合的に勘案して行われる。また、各学期において必要な出席時間に達しない者は、その科目について評価保留となり、補講によりその不足時間を補うことで評価を受けることができる。(ただし、補講の受講は30時間を限度としこれを超える欠席時間があるときは補講を受講することは出来ない。)</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>授業科目毎に優、良、可、不可の4段階でその成績を評価し、可以上の成績で単位修得とする。</p> <p>「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」に従い、各評価に GP (グレードポイント) を設け、その平均である GPA (グレードポイントアベレージ) を算出する。各学生の GPA を比較することで、各人の成績状況の把握することが出来る。</p> <p>学生への GPA の通知は各人に配布する成績通知書によって行う。</p>	
<p>客観的な指標の 算出方法の公表方法</p>	<p>https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/r2gpa.pdf</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>各学科で開講される全科目の単位を修得し、本校のディプロマ・ポリシーに合致する者に卒業を認めている。卒業認定については、学内における卒業判定委員会の決議によって行われる。</p> <p>調理技術専攻科および製菓技術専攻科の学生においては、専門士の称号を授与する。</p>	
<p>卒業の認定に関する 方針の公表方法</p>	<p>https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/3policy.pdf</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	光塩学園調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 光塩学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/kessan3_r02.pdf
収支計算書又は損益計算書	https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/kessan1_r02.pdf
財産目録	https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/kessan4_r02.pdf
事業報告書	https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/kessan2_r02.pdf
監事による監査報告（書）	https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/kessan5_r02.pdf

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		専門課程	調理技術専攻科	○	-		
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	1700 単位時間	660 単位時間	170 単位時間	870 単位時間		
			1700 単位時間				
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		66人	2人	5人	44人	49人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>（概要）</p> <p>「光塩学園調理製菓専門学校授業計画作成ガイドライン」 https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/syllabus/guideline2.pdf に基づき、各授業科目について、各年度でシラバスを作成する。作成の際には本校のカリキュラムポリシー https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/3policy.pdf に則って行う。</p> <p>教科担当決定後、各担当講師へシラバス原稿の作成を依頼する。頂いた原稿内容は、本校教務部会にて確認・調整を行い、本校の教育内容として十分か協議する。最終的に校長による確認を行い完成・公表とする。</p> <p>学生に対しては、本校HPの情報公開ページにて、原則として各年度初めに公開する。</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <p>単位修得には、学則により定められている時間数の出席と成績評価が付与されることが必要である。</p> <p>各授業科目の成績評価は、各学期に行う試験、実習の成果及び履修状況等を総合的に勘案して行われる。また、各学期において必要な出席時間に達しない者は、その科目について評価保留となり、補講によりその不足時間を補うことで評価を受けることができる。（ただし、補講の受講は30時間を限度としこれを超える欠席時間があるときは補講を受講することは出来ない。）</p>

卒業・進級の認定基準
(概要) 授業科目毎に優、良、可、不可の4段階でその成績を評価し、可以上の成績で単位修得とする。「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」に従い、各評価に GP (グレードポイント) を設け、その平均である GPA (グレードポイントアベレージ) を算出する。各学生の GPA を比較することで、各人の成績状況の把握することが出来る。学生への GPA の通知は各人に配布する成績通知書によって行う。
学修支援等
(概要) クラス担任制。年度初め等、適宜面談を行う。欠席が続くといった学生に対して保護者との連絡を密にしている。こころの相談室を設置し、カウンセリングを受けられるようにしている。

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
50 人 (100%)	2 人 (4%)	44 人 (88%)	4 人 (8%)
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン、給食施設など			
(就職指導内容) 担任による個別面談、担任と就職部とが連携した就職サポート、学内企業説明会の開催			
(主な学修成果 (資格・検定等)) 調理師、食品技術管理専門士、フードコーディネーター3 級、食育インストラクター (希望者)			
(備考) (任意記載事項) 令和 5 年 3 月卒業生に関する情報			

中途退学の現状		
令和 4 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
90 人	7 人	7.8%
(中途退学の主な理由) 欠席過多、経済的問題、進路変更など		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任らとの面談による悩み相談、こころの相談室を設置し、不安や悩みを抱えている学生をサポートしている。職員会議等による情報共有化など		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	調理科	-	-		
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	1000 単位時間	540 単位時間	40 単位時間	420 単位時間		
			1000 単位時間				
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		31人	1人	5人	20人	25人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>（概要）</p> <p>「光塩学園調理製菓専門学校授業計画作成ガイドライン」 https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/syllabus/guideline2.pdf に基 づき、各授業科目について、各年度でシラバスを作成する。作成の際には本校のカリ キュラムポリシー https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/3policy.pdf に則って行う。</p> <p>教科担当決定後、各担当講師へシラバス原稿の作成を依頼する。頂いた原稿内容は、 本校教務部会にて確認・調整を行い、本校の教育内容として十分か協議する。最終的 に校長による確認を行い完成・公表とする。</p> <p>学生に対しては、本校 HP の情報公開ページにて、原則として各年度初めに公開する。</p>
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <p>単位修得には、学則により定められている時間数の出席と成績評価が付与されるこ とが必要である。</p> <p>各授業科目の成績評価は、各学期に行う試験、実習の成果及び履修状況等を総合的 に勘案して行われる。また、各学期において必要な出席時間に達しない者は、その科 目について評価保留となり、補講によりその不足時間を補うことで評価を受けるこ とができる。（ただし、補講の受講は 30 時間を限度としこれを超える欠席時間がある ときは補講を受講することは出来ない。）</p>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要）</p> <p>授業科目毎に優、良、可、不可の 4 段階でその成績を評価し、可以上の成績で単位 修得とする。「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」に従い、 各評価に GP（グレードポイント）を設け、その平均である GPA（グレードポイントア ベレージ）を算出する。各学生の GPA を比較することで、各人の成績状況の把握す ることが出来る。学生への GPA の通知は各人に配布する成績通知書によって行う。</p>
学修支援等
<p>（概要）</p> <p>クラス担任制。年度初め等、適宜面談を行う。欠席が続くといった学生に対して保 護者との連絡を密にしている。こころの相談室を設置し、カウンセリングを受けられ るようにしている。</p>

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
9人 (100%)	0人 (0%)	9人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン、給食施設など			
(就職指導内容) 担任による個別面談、担任と就職部とが連携した就職サポート、学内企業説明会の開催			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師、フードコーディネーター3級、食育インストラクター（希望者）			
(備考)（任意記載事項）令和5年3月卒業者に関する情報			

中途退学の現状		
令和4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
10人	1人	10%
(中途退学の主な理由) 欠席過多		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任らとの面談による悩み相談、こころの相談室を設置し、不安や悩みを抱えている学生をサポートしている。職員会議等による情報共有化など		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	製菓技術専攻科	○	-		
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	1700 単位時間	516 単位時間	80 単位時間	1104 単位時間		
			1700 単位時間				
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	57人	2人	5人	29人	34人		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
<p>(概要)</p> <p>「光塩学園調理製菓専門学校授業計画作成ガイドライン」 (https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/syllabus/guideline2.pdf)に基づき、各授業科目について、各年度でシラバスを作成する。作成の際には本校のカリキュラムポリシー (https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/3policy.pdf) に則って行う。</p> <p>教科担当決定後、各担当講師へシラバス原稿の作成を依頼する。頂いた原稿内容は、本校教務部会にて確認・調整を行い、本校の教育内容として十分か協議する。最終的に校長による確認を行い完成・公表とする。</p> <p>学生に対しては、本校HPの情報公開ページにて、原則として各年度初めに公開する。</p>
成績評価の基準・方法
<p>(概要)</p> <p>単位修得には、学則により定められている時間数の出席と成績評価が付与されることが必要である。</p> <p>各授業科目の成績評価は、各学期に行う試験、実習の成果及び履修状況等を総合的に勘案して行われる。また、各学期において必要な出席時間に達しない者は、その科目について評価保留となり、補講によりその不足時間を補うことで評価を受けることができる。(ただし、補講の受講は30時間を限度としこれを超える欠席時間があるときは補講を受講することは出来ない。)</p>
卒業・進級の認定基準
<p>(概要)</p> <p>授業科目毎に優、良、可、不可の4段階でその成績を評価し、可以上の成績で単位修得とする。「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」に従い、各評価にGP(グレードポイント)を設け、その平均であるGPA(グレードポイントアベレージ)を算出する。各学生のGPAを比較することで、各人の成績状況の把握することが出来る。学生へのGPAの通知は各人に配布する成績通知書によって行う。</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <p>クラス担任制。年度初め等、適宜面談を行う。欠席が続くといった学生に対して保護者との連絡を密にしている。こころの相談室を設置し、カウンセリングを受けられるようにしている。</p>

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
31人 (100%)	0人 (0%)	30人 (96.8%)	1人 (3.2%)
(主な就職、業界等) パティスリー、カフェ、製パン店、製菓メーカー、ホテルなど			
(就職指導内容) 担任による個別面談、担任と就職部とが連携した就職サポート、学内企業説明会の開催			
(主な学修成果（資格・検定等）) 製菓衛生師（受験資格）、フードコーディネーター3級			
(備考)（任意記載事項）令和5年3月卒業者に関する情報			

中途退学の現状		
令和4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
71人	6人	8.5%
(中途退学の主な理由) 進路変更、欠席過多、精神的事由など		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任らとの面談による悩み相談、こころの相談室を設置し、不安や悩みを抱えている学生をサポートしている。職員会議等による情報共有化など		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士	
衛生		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
1年	昼	970 単位時間	426 単位時間	40 単位時間	504 単位時間	
			970 単位時間			
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		11人	1人	5人	16人	21人

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
<p>(概要)</p> <p>「光塩学園調理製菓専門学校授業計画作成ガイドライン」 (https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/syllabus/guideline2.pdf) に基 づき、各授業科目について、各年度でシラバスを作成する。作成の際には本校のカリ キュラムポリシー (https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/3policy.pdf) に則って行う。</p> <p>教科担当決定後、各担当講師へシラバス原稿の作成を依頼する。頂いた原稿内容は、 本校教務部会にて確認・調整を行い、本校の教育内容として十分か協議する。最終的 に校長・理事長による確認を行い完成・公表とする。</p> <p>学生に対しては、本校 HP の情報公開ページにて、原則として各年度初めに公開す る。</p>
成績評価の基準・方法
<p>(概要)</p> <p>単位修得には、学則により定められている時間数の出席と成績評価が付与されるこ とが必要である。</p> <p>各授業科目の成績評価は、各学期に行う試験、実習の成果及び履修状況等を総合的 に勘案して行われる。また、各学期において必要な出席時間に達しない者は、その科 目について評価保留となり、補講によりその不足時間を補うことで評価を受けること ができる。(ただし、補講の受講は 30 時間を限度としこれを超える欠席時間がある ときは補講を受講することは出来ない。)</p>
卒業・進級の認定基準
<p>(概要)</p> <p>授業科目毎に優、良、可、不可の 4 段階でその成績を評価し、可以上の成績で単位 修得とする。「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」に従い、 各評価に GP (グレードポイント) を設け、その平均である GPA (グレードポイントア ベレージ) を算出する。各学生の GPA を比較することで、各人の成績状況の把握する ことが出来る。学生への GPA の通知は各人に配布する成績通知書によって行う。</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <p>クラス担任制。年度初め等、適宜面談を行う。欠席が続くといった学生に対して保 護者との連絡を密にしている。こころの相談室を設置し、カウンセリングを受けられ るようにしている。</p>

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
7人 (100%)	2人 (28.6%)	5人 (71.4%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) パティスリー、製パン店、製菓メーカーなど			
(就職指導内容) 担任による個別面談、担任と就職部とが連携した就職サポート、学内企業説明会の開催			
(主な学修成果（資格・検定等）) 製菓衛生師（受験資格）、フードコーディネーター3級			
(備考)（任意記載事項）令和5年3月卒業者に関する情報			

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
11人	4人	36.4%
(中途退学の主な理由) 進路変更、欠席過多、精神的事由など		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任らとの面談による悩み相談、こころの相談室を設置し、不安や悩みを抱えている学生をサポートしている。職員会議等による情報共有化など		

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）
調理科（昼間部） 調理技術専攻科(1年次) 製菓技術専攻科(1年次) 製菓衛生師科	120,000円	570,000円	525,000円	その他には実習費、維持費、施設費、教材費等が含まれる。
調理技術専攻科(2年次) 製菓技術専攻科(2年次)	0円	570,000円	420,000円	その他には実習費、維持費、施設費、教材費等が含まれる。
修学支援（任意記載事項） ・上記は令和5年4月入学者及び2年次在校生対象の金額 【学校独自の修学支援】 光塩学園特待生制度、光塩学園 A0 入学特別奨学金制度、光塩学園同窓会奨学金、光塩学園卒業生子女減免制度				

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) https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/r2zikohyouka.pdf		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) ・評価委員会は、業界代表者・企業経営者・地域有識者・近隣地区代表者・高校関係者の5分野5名で構成される。 ・評価項目は、教育理念・学校運営・教育活動など11の大項目と、それに関わる53の小項目からなる。 ・評価結果については校内に設置された学校長を委員長とした自己評価委員会が中心となり、即改善が可能な項目については直ちに、検討を要するものについては後期開始までに、又は新年度に向けて具体的な方策を構築し改善実施につなげることを目指す。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
株式会社ドン・パロン代表	2年	業界代表者
円山公園内科理事	2年	企業経営者
楡法律事務所弁護士	2年	地域有識者
大通西14丁目町内会会長	2年	近隣地区代表者
とわの森三愛高等学校教諭	2年	高校関係者
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) https://chouri.koen.ac.jp/images/disclosure/r2kannkeisya.pdf		
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)

(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。

学校コード	H101310100058
学校名	光塩学園調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 光塩学園

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）		42人	36人	42人
内 訳	第Ⅰ区分	27人	24人	
	第Ⅱ区分	一人	一人	
	第Ⅲ区分	一人	一人	
家計急変による支援対象者（年間）				0人
合計（年間）				42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	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
修業年限で卒業又は修了できないことが確定		一人	一人
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つては、履修科目の単位数が標準単位数の5割以下)		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		0人	0人
「警告」の区分に連続して該当		0人	0人
計		一人	一人
(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つて、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、遡つ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	前半期	後半期	
		0人	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	0人
3月以上の停学	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。

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つては、履修科目の単位数が標準単位数の6割以下)		0人	0人
G P A等が下位4分の1		一人	一人
出席率が8割以下その他学修意欲が低い状況		0人	0人
計		一人	一人
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。