

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	525	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(https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/)
--

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	2022.6.11 ~ 2024.6.10	経営計画への策定
非常勤	株式会社従業員	2022.6.11 ~ 2024.6.10	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。科目担当教員が授業の目的、方法、授業展開と内容、成績評価基準、方法をシラバスに入力、各学科長に提出、承認後 Web サイトへ3月頃掲載、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(https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/)
<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以上出席し、各授業の試験に合格した者に履修認定を行っている。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>出席時間数が出席すべき時間数の3分の2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可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。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」】内に明記し、授業初回に学生へ科目担当教員より説明を行う。</p> <p>加えて、学業成績を総合的に判断する指標として GPA 制度を使用。GP(GradePoint)は各科目の評点を下記の【 】の通り、換算する。</p> <p style="text-align: center;">【 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 0 】</p> <p>GPA は、上記 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、実施、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>	
客観的な指標の 算出方法の公表方法	学校ホームページに掲載(https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/)
<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。</p> <p>「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。ポリシーを身につけた人材の育成を目指し、目標到達を目指す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、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、本校が求める資質・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 20 条に基づき 実施)</p>	
卒業の認定に関する 方針の公表方法	学校ホームページに掲載(https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/)

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(https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/)
収支計算書又は損益計算書	学校ホームページに掲載(https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/)
財産目録	学校ホームページに掲載(https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/)
事業報告書	学校ホームページに掲載(https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/)
監事による監査報告（書）	学校ホームページに掲載(https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/)

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		45人	1人	3人	6人	9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、学修の成果、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） 成績評価において科目の可否判定がすべて合格であること、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
<p>(概要)</p> <p>2020年コロナ禍以降、学習の機会が損なわれないよう、学修支援ツールを整備、システムを利用し、授業を実施。実習動画のWeb配信、オンライン上での授業レジメの配布、等インターネットを通じた教材の提示によりどのような環境でも学習に取り組むことが可能なシステムを学生に与えている。その他授業終了後の放課後を利用し、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による技術習得を目指す。また調理師養成師養成施設協会主催のコンテストへの出場を目標とし、自主練習により技術を向上させ、毎年全国大会への出場を果たしている</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%)	2人 (7%)	28人 (90%)	1人 (3%)
(主な就職、業界等) ホテル 給食受託会社 レストラン 洋菓子・製パン製造業 外食産業 旅館			
(就職指導内容) キャリア課の設置、キャリア担当者およびクラス担任による面談、求人専用アプリ「CareerMap」の活用			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許、介護食士3級、全調協技能検定(グレード1) 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
34人	3人	8%
(中途退学の主な理由) 進路変更・体調不良による長期療養・学校生活不適應		
(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		

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	960 単位時間/単位	450 単位時間 /単位	30 単位時間 /単位	480 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	44人	1人	4人	10人	14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>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</p>
<p>成績評価の基準・方法</p> <p>(概要)</p> <p>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、学修の成果、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</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>(概要)</p> <p>成績評価において科目の可否判定がすべて合格であること、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。</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>2020年コロナ禍以降、学習の機会が損なわれないよう、学修支援ツールを整備、システムを利用し、授業を実施。実習動画のWeb配信、オンライン上での授業レジメの配布、等インターネットを通じた教材の提示によりどのような環境でも学習に取り組むことが可能なシステムを学生に与えている。その他授業終了後の放課後を利用し、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による技術習得を目指す。</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
36人 (100%)	20人 (55%)	15人 (42%)	1人 (3%)
(主な就職、業界等) ホテル 給食受託会社 レストラン 洋菓子・製パン製造業 外食産業 旅館			
(就職指導内容) キャリア課の設置、キャリア担当者およびクラス担任による面談、求人専用アプリ「CareerMap」の活用			

(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
38 人	2 人	5 %
(中途退学の主な理由) 学校生活不適應		
(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		

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	822 単位時間 /単位	30 単位時間 /単位	918 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		58人	0人	5人	8人	13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>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</p>
<p>成績評価の基準・方法</p> <p>(概要)</p> <p>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、学修の成果、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</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>(概要)</p> <p>成績評価において科目の可否判定がすべて合格であること、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。</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>2020年コロナ禍以降、学習の機会が損なわれないよう、学修支援ツールを整備、システムを利用し、授業を実施。実習動画のWeb配信、オンライン上での授業レジュメの配布、等インターネットを通じた教材の提示によりどのような環境でも学習に取り組むことが可能なシステムを学生に与えている。その他授業終了後の放課後を利用し、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による技術習得を目指す。また調理師養成施設協会主催のコンテストへの出場を目標とし、自主練習により技術を向上させ、毎年全国大会への出場を果たしている</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
27人 (100%)	0人 (0%)	26人 (96%)	1人 (4%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>ホテル 給食受託会社 レストラン 外食産業 旅館 病院</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>キャリア課の設置、キャリア担当者およびクラス担任による面談、求人専用アプリ「CareerMap」の活用</p>			

(主な学修成果 (資格・検定等)) 調理師免許、介護食士 3 級、全調協技術検定(グレード 1)、専門士称号 フードコーディネーター 3 級、食品技術管理専門士、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
55 人	3 人	6 %
(中途退学の主な理由) 進路変更		

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		83 人	3 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、学修の成果、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) 成績評価において科目の可否判定がすべて合格であること、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
<p>(概要)</p> <p>2020年コロナ禍以降、学習の機会が損なわれないよう、学修支援ツールを整備、システムを利用し、授業を実施。実習動画のWeb配信、オンライン上での授業レジメの配布、等インターネットを通じた教材の提示によりどのような環境でも学習に取り組むことが可能なシステムを学生に与えている。その他授業終了後の放課後を利用し、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による技術習得を目指す。また製菓衛生師養成施設協会主催のコンテストへの出場を目標とし、自主練習により技術を向上させ、毎年全国大会への出場を果たしている</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
37人 (100%)	1人 (2%)	29人 (79%)	7人 (19%)
(主な就職、業界等) ホテル 洋菓子製造販売 レストラン 製パン製造業 外食産業 カフェ			
(就職指導内容) キャリア課の設置、キャリア担当者およびクラス担任による面談、求人専用アプリ「CareerMap」の活用			
(主な学修成果（資格・検定等）) 製菓衛生師免許(合格者) カフェクリエーター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
79人	5人	7%
(中途退学の主な理由) 学校生活不適應・進路変更		
(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)				
・ファミリー優遇制度 (給付額 10 万円)				

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 令和 2 年度 自己評価表 (https://www.ikusei.ac.jp/disclosure/)		
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 代表取締役社長	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) 校内総務室にて閲覧可能		
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(https://www.ikusei.ac.jp)

(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）		44人	40人	44人
内 訳	第Ⅰ区分	32人	30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）				44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	人	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	人	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	人	人
「警告」の区分に連続して該当	人	人	人
計	人	人	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	人	後半期	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	人
3月以上の停学	人
年間計	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	人
訓告	人
年間計	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	人	人
GPA等が下位4分の1	人	人	人
出席率が8割以下その他 学修意欲が低い状況	人	人	人
計	人	人	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。