

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	辻調理師専門学校 東京
設置者名	学校法人辻料理学館

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
衛生専門課程	調理師本科	夜・通信	92時間	$80 \times 1 = 80$ 時間	
	調理応用技術マネジメント学科	夜・通信	232時間	$80 \times 2 = 160$ 時間	
	製菓衛生師本科	夜・通信	80時間	$80 \times 1 = 80$ 時間	
	製菓応用技術マネジメント学科	夜・通信	160時間	$80 \times 2 = 160$ 時間	
(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

ホームページにて公表 <a href="https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi_tokyo/feature/">https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi_tokyo/feature/</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	辻調理師専門学校 東京
設置者名	学校法人辻料理学館

1. 理事（役員）名簿の公表方法

ホームページにて公表 <a href="https://www.tsuji-gakkan.jp/information/">https://www.tsuji-gakkan.jp/information/</a>
---

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	前職 国立大学法人 大学院教授 (平成19年4月～令和2年3月)  現職 一般社団法人 代表理事 (平成20年12月～)	平成31年4月1日 ～ 令和9年度定時評議員会 終結の時まで	教育内容・教育活動 連携に関する助言
非常勤	現職 株式会社 代表取締役社長 (平成14年12月～)	令和7年5月27日 ～ 令和9年度定時評議員会 終結の時まで	学校運営に関する助 言
(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	辻調理師専門学校 東京
設置者名	学校法人辻料理学館

○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>調理師本科（1 年制）、調理応用技術マネジメント学科（2 年制）、製菓衛生師本科（1 年制）、製菓応用技術マネジメント学科（2 年制）に共通</p> <p>【作成について】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各教科科目については、毎年度、辻調理師専門学校 東京の学内会議による検討・検証に基づいて、各授業を担当する教員が次年度の授業計画書を作成する。</li> <li>・学内規程により、課程、学科、学年、年度、教科科目の名称、授業の方法、必修・選択の別、期間、時間数、回数、教員名、実務経験のある教育科目の有無等の教科科目の基本情報のほか、科目概要、到達目標、学習計画、成績評価の方法・基準等、は全科目共通で記載し、指定の様式で作成する。</li> </ul> <p>【時期について】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・翌年度の講義予定（授業計画）は毎年度 12～2 月に担当教員が作成し、3 月中に翌年度分のシラバスを HP 上に公開する。</li> </ul>	
授業計画書の公表方法	<p>本校ホームページ上で公開</p> <p><a href="https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi_tokyo/feature/">https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi_tokyo/feature/</a></p>
<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> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学則、学則施行細則において、学内の成績評価、履修・卒業の認定について規定している。各学科で定める授業科目の試験等（レポート含む）により成績評価を行う。</li> <li>・各教科の成績評価は 100 点を満点とし、60 点以上を合格とする。</li> </ul> <p>【学則】</p> <p>(成績評価)</p> <p>第 9 条 授業科目の成績評価は、学年末において、学期毎に行う試験、実習の成果、履修状況等は総合的に勘案して行う。ただし、各科目の出席時間数が学則に定める授業時間数の 60%に達しない者は、その科目について評価を受けることができない。</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>【客観的指標の設定】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学則施行細則にもとづき、各科目の成績評価は100点を満点とし、60点以上を合格とする。60点以上の成績については、その評価を秀(90点以上)、優(80点以上90点未満)、良(70点以上80点未満)、可(60点以上70点未満)とする。</li> <li>・年度末最終の成績評価に対しては、学内のGPA制度に関する規程にもとづき各科目のGP平均からGPAを算出する。方法は、秀(4点)、優(3点)、良(2点)、可(1点)に換算し、GPAは(秀の時間数×4+優の時間数×3+良の時間数×2+可の時間数×1)の合計を、学生が履修済みの総時間数で除することによる。計算値は、小数点以下第3位を(切り捨てて)第2位までとする。</li> </ul> <p>【把握に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・成績分布の状況は、前期評価または後期評価において把握し、年度末にはGPAにおいて年間の評価を総括する。</li> </ul> <p>【公表に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・成績評価の指標については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンスにおいて説明を実施する。</li> <li>・学外に対しては、本校ホームページ上に公表する。</li> </ul>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	<p>本校ホームページ上で公開</p> <p><a href="https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi_tokyo/feature/">https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi_tokyo/feature/</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> <ul style="list-style-type: none"> <li>・卒業認定については、学則、学則施行細則、またこれにもとづいた学内規程がある。</li> <li>・学業成績評価にもとづき、各学年の必修科目の可否判定がすべて合格で、学則に定める卒業・進級に必要な授業時間数の80%以上出席している場合において、卒業・進級を判定する。</li> <li>・学内規程に則り、卒業・進級判定会議により審議を行い、卒業を認定する。</li> </ul> <p>【公表に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・卒業・進級に関わる認定の基準については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンスにおいて説明を実施する。</li> <li>・学外に対しては、本校ホームページ上に公表する。</li> </ul>	
卒業の認定に関する方針の公表方法	<p>本校ホームページ上で公開</p> <p><a href="https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi_tokyo/feature/">https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi_tokyo/feature/</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	辻調理師専門学校 東京
設置者名	学校法人辻料理学館

### 1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	ホームページに掲載している。 <a href="https://www.tsuji-gakkan.jp/information/">https://www.tsuji-gakkan.jp/information/</a>
収支計算書又は損益計算書	ホームページに掲載している。 <a href="https://www.tsuji-gakkan.jp/information/">https://www.tsuji-gakkan.jp/information/</a>
財産目録	ホームページに掲載している。 <a href="https://www.tsuji-gakkan.jp/information/">https://www.tsuji-gakkan.jp/information/</a>
事業報告書	ホームページに掲載している。 <a href="https://www.tsuji-gakkan.jp/information/">https://www.tsuji-gakkan.jp/information/</a>
監事による監査報告（書）	ホームページに掲載している。 <a href="https://www.tsuji-gakkan.jp/information/">https://www.tsuji-gakkan.jp/information/</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		衛生専門課程	調理師本科					
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	
1 年	昼	1, 0 1 6 単位時間	5 7 4 単位時間		4 4 2 単位時間			
			1, 0 1 6 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		
4 0 人		4 0 人	2 人	4 人	2 7 人	3 1 人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）	
（概要） 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】の1.を参照	
成績評価の基準・方法	
（概要） 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】の3.を参照	
卒業・進級の認定基準	
（概要） 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】の4.を参照	
学修支援等	

<p>(概要)</p> <p>教員による相談受付や面談、進路指導、学外教育活動の紹介等を随時実施し、学生の積極的な学修を支援する。</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
34人 (100%)	13人 (38.2%)	16人 (47.1%)	5人 (14.7%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>ホテル、ブライダル、レストラン（日本料理、割烹・懐石、フランス料理、イタリア料理）、医療・福祉機関等。</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>自己理解と業界理解を深め、自ら意思決定ができる能力を身に付けると共に、就職後も自らの力でキャリアデザインが構築できるよう、キャリアセンターとクラス担任が連携し、計画的に就職支援を行う。</p>			
<p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <p>調理師免許の取得を予定している。</p>			
<p>(備考)（任意記載事項）</p>			

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
40人	6人	15.0%
<p>(中途退学の主な理由)</p> <p>・病気治療　・学校生活不適応等</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <p>・担任による定期的な個人面談の実施　・スクールカウンセラーによる対応 ・留学生サポート授業　・留学生支援担当職員の配置</p>		

分野		課程名	学科名		専門士		高度専門士	
衛生		衛生専門課程	調理応用技術マネジメント学科		○			
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	2, 100 単位時間	1028 単位時間	単位時間	1072 単位時間	単位時間	単位時間	
			2, 100 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		
320人		305人	41人	14人	45人	59人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）	
（概要） 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】の1.を参照	
成績評価の基準・方法	
（概要） 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】の3.を参照	
卒業・進級の認定基準	
（概要） 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】の4.を参照	
学修支援等	
（概要） 教員による相談受付や面談、進路指導、学外教育活動の紹介等を随時実施し、 学生の積極的な学修を支援する。	

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
0人	0人	0人	0人
（主な就職、業界等） ホテル、ブライダル、レストラン（日本料理、割烹・懐石、フランス料理、イタリア料理）、医療・福祉機関等を見込んでいる。			
（就職指導内容） 自己理解と業界理解を深め、自ら意思決定ができる能力を身に付けると共に、就職後も自らの力でキャリアデザインが構築できるよう、キャリアセンターとクラス担任が連携し、計画的に就職支援を行う。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許の取得を予定している。			

(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
1 6 0 人	1 4 人	8.8%
(中途退学の主な理由) ・病気治療 ・学校生活不適應 ・進路変更 ・経済的理由等		
(中退防止・中退者支援のための取組) ・担任による定期的な個人面談の実施 ・スクールカウンセラーによる対応 ・留学生サポート授業 ・留学生支援担当職員の配置		



分野		課程名	学科名	専門士		高度専門士	
衛生		衛生専門課程	製菓衛生師本科				
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
1 年	昼	1, 0 1 0 単位時間	5 3 0 単位時間		4 8 0 単位時間		
			1, 0 1 0 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	
4 0 人		3 8 人	9 人	5 人	2 7 人	3 2 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）	
（概要） 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】の1.を参照	
成績評価の基準・方法	
（概要） 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】の3.を参照	
卒業・進級の認定基準	
（概要） 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】の4.を参照	
学修支援等	
（概要） 教員による相談受付や面談、進路指導、学外教育活動の紹介等を随時実施し、 学生の積極的な学修を支援する。	

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
38人 (100%)	12人 (31.6%)	15人 (39.5%)	11人 (28.9%)
（主な就職、業界等） 製菓店、製パン店、ホテル、ブライダル、レストラン、カフェ、菓子メーカー等。			
（就職指導内容） 自己理解と業界理解を深め、自ら意思決定ができる能力を身に付けると共に、就職後も 自らの力でキャリアデザインが構築できるよう、キャリアセンターとクラス担任が連携 し、計画的に就職支援を行う。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師試験受験資格を見込んでいる。			

(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
40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) ・担任による定期的な個人面談などの実施    ・スクールカウンセラーによる対応 ・留学生サポート授業    ・留学生支援担当職員の配置		

分野		課程名	学科名		専門士		高度専門士		
衛生		衛生専門課程	製菓応用技術マネジメント学科		○				
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	2, 0 5 0 単位時間	7 3 0 単位時間	単位時間	1 3 2 0 単位時間	単位時間	単位時間		
			2, 0 5 0 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
2 4 0 人		2 3 5 人	5 3 人		1 6 人		4 2 人		5 8 人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）	
（概要） 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】の1.を参照	
成績評価の基準・方法	
（概要） 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】の3.を参照	
卒業・進級の認定基準	
（概要） 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】の4.を参照	
学修支援等	
（概要） 教員による相談受付や面談、進路指導、学外教育活動の紹介等を随時実施し、 学生の積極的な学修を支援する。	

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
0人	0人	0人	0人
（主な就職、業界等） 製菓店、製パン店、ホテル、ブライダル、レストラン、カフェ等を見込んでいる。			
（就職指導内容） 自己理解と業界理解を深め、自ら意思決定ができる能力を身に付けると共に、就職後も 自らの力でキャリアデザインが構築できるよう、キャリアセンターとクラス担任が連携 し、計画的に就職支援を行う。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 1年次では製菓衛生師試験受験資格の取得、2年次では製菓衛生師免許の取得を見込んでい る。			

(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
1 2 0 人	6 人	5.0%
(中途退学の主な理由) ・ 病気治療    ・ 学校生活不適應    ・ 進路変更等		
(中退防止・中退者支援のための取組) ・ 担任による定期的な個人面談などの実施    ・ スクールカウンセラーによる対応 ・ 留学生サポート授業    ・ 留学生支援担当職員の配置		

## 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）
調理師本科	250, 000 円	1, 090, 000 円	830, 000 円	教育充実金、実習費
調理応用技術マネジメント学科	250, 000 円	1, 026, 000 円	640, 000 円	教育充実金、実習費
製菓衛生師本科	250, 000 円	1, 090, 000 円	830, 000 円	教育充実金、実習費
製菓応用技術マネジメント学科	250, 000 円	1, 026, 000 円	640, 000 円	教育充実金、実習費
修学支援（任意記載事項）				

### 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) <a href="https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi_tokyo/feature/">https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi_tokyo/feature/</a>		
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制） 業界関係者、学生保証人（保護者）、卒業生、高等学校等関係者、地域の地方公共団体等関係者等を含む、5名以上の委員による学校関係者評価委員会を組織し、教育内容や学校運営等について、それぞれの知見を活かした評価を行う。委員会は年に2回実施し、その評価の内容は本校教職員に周知し、次年度以降の学校運営の改善に取り組む。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
株式会社 帝国ホテル	令和7年6月1日～ 令和8年3月31日	業界関係者
株式会社 寺子屋	令和7年6月1日～ 令和8年3月31日	業界関係者
合同会社 Adorable アディクト・オ・シュクル	令和7年6月1日～ 令和8年3月31日	業界関係者
卒業生	令和7年6月1日～ 令和8年3月31日	卒業生
卒業生	令和7年6月1日～ 令和8年3月31日	卒業生
保護者	令和7年6月1日～ 令和8年3月31日	保護者
保護者	令和7年6月1日～ 令和8年3月31日	保護者
東京早稲田外国語学校	令和7年6月1日～ 令和8年3月31日	高等学校等学校関係者
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) 開校年度の翌年度末（令和8年3月末）までに評価を確実に公表する。		
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) <a href="https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi_tokyo/">https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi_tokyo/</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（合計欄を含む。）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（13桁）	H113321000043
学校名（〇〇大学 等）	辻調理師専門学校 東京
設置者名（学校法人〇〇学園 等）	学校法人辻料理学館

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
支援対象者数 ※括弧内は多子世帯の学生等（内数） ※家計急変による者を除く。		30 人（－人）	27 人（－人）	31 人（－人）
内 訳	第Ⅰ区分	14 人	－ 人	
	（うち多子世帯）	（ 人）	（ 人）	
	第Ⅱ区分	11 人	12 人	
	（うち多子世帯）	（ 人）	（ 人）	
	第Ⅲ区分	－ 人	－ 人	
	（うち多子世帯）	（ 人）	（ 人）	
	第Ⅳ区分（理工農）	0 人	0 人	
	第Ⅳ区分（多子世帯）	－ 人	－ 人	
	区分外（多子世帯）	0 人	0 人	
家計急変による 支援対象者（年間）				0 人（0人）
合計（年間）				31 人（－人）
(備考)				

※ 本表において、多子世帯とは大学等における修学の支援に関する法律（令和元年法律第8号）第4条第2項第1号に掲げる授業料等減免対象者をいい、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分、第Ⅳ区分（理工農）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2号イ～ニ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	人	0人	0人
修得単位数が「廃止」の基準に該当 （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廃止の基準に該当）	人	0人	0人
出席率が「廃止」の基準に該当又は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 ※「停止」となった場合を除く。	人	0人	0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	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	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

(1) 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	一人
訓告	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。

(2) 適格認定における学業成績の判定の結果、停止を受けた者の数

	右以外の大学等	短期大学（修業年限が2年のものに限る、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
G P A等が下位4分の1	人	0人	0人

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年のものに限る、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「警告」の基準に該当 (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警告の基準に該当)	人	0人	0人
G P A等が下位4分の1	人	0人	0人
出席率が「警告」の基準に該当又は学修意欲が低い状況	人	一人	0人
計	人	一人	0人
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。