

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	東京ベルエポック製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 滋慶学園

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
衛生 専門課程	パティシエ科	夜・通信	1620 時間	80 時間×2 年制 =160 時間	
	調理師科	夜・通信	1590 時間	80 時間×2 年制 =160 時間	
	パティシエ・調理師 Wライセンス科	夜・通信	1830 時間	80 時間×3 年制 =240 時間	
	カフェビジネス科	夜・通信	1440 時間	80 時間×2 年制 =160 時間	
	パティシエ実践科	夜・通信	1680 時間	80 時間×2 年制 =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

HPに掲載 <a href="https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou/curriculum">https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou/curriculum</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	東京ベルエポック製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 滋慶学園

### 1. 理事（役員）名簿の公表方法

HPに掲載 <a href="https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou</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	株式会社役員	令和3年6月1日 ～ 令和6年5月31日	地元(江戸川区)の名士として学校と地域の連携を図る。
非常勤	株式会社役員	令和3年6月1日 ～ 令和6年5月31日	地元(北海道)の名士として学校と地域の連携を図る。
(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	東京ベルエポック製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 滋慶学園

○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>授業計画は、養成目的と到達目標を鑑み毎年見直しを図っている。見直しにあたっての基準として社会のニーズの変化や年 2 回開催される教育課程編成委員会の意見等を参考に、以下の流れで作成していく。</p> <p>(6月) 教育課程編成委員会 → (8月) カリキュラム検討会 →  (10月) 教育課程編成委員会報告 → (12月) 次年度授業計画作成説明会 →  (12月) 2月授業計画完成</p> <p>学生へは授業計画書(シラバス)を配布し、当年度分のシラバスをHP上に公表する。</p>	
授業計画書の公表方法	HPに掲載 <a href="https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou/syllabus">https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou/syllabus</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>評価は、定期試験及び臨時試験(論文・レポート含む)、平素の学習状況、出席状況の 3 要素で評価する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・評価は「A～F」で行い、D 以上を合格とする</li> <li>・単位・履修の認定については卒業進級判定会議を開催し、審査の上、判定する。</li> <li>・定期試験の方法は、筆記・実技・レポートのいずれかで行う。</li> <li>・実習は総合的に評価を行う。</li> <li>・試験の欠席者には追試験を、不合格者には再試験をそれぞれ 1 度ずつ行う。</li> </ul>	

<p>3. 成績評価において、G P A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>評価は、定期試験及び臨時試験(論文・レポートを含む)、平素の学習状況、出席状況の3要素で評価する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・評価は「A～F」で行ない、D以上を合格とする。</li> <li>・評価分布の判断は「G P A」制度を活用し、実施する。</li> </ul> <p>点数 100～90点=A評価 (GP=4.0)          点数 89～80点=B評価 (GP=3.0)          点数 79～70点=C評価 (GP=2.0)          点数 69～60点=D評価 (GP=1.0)          点数 59点以下=F評価 (GP=0.0)</p> <p>※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)</p> <p>※G P A=(当該科目の単位数×各授業で得たG Pの合計) / (当該学期に評価を受けた各授業科目の単位数の合計)</p>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	<p>H Pに掲載</p> <p><a href="https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou</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>学年毎に修了すべき教科科目の授業に70%以上出席しており、試験に合格しているものは科目終了の認定をうける。学年毎に修了すべき教科科目の必修単位数を取得し、卒業時まで全科目を履修した者に対し、卒業進級判定会議にて審査の上、卒業を認定する。</p>	
卒業の認定に関する方針の公表方法	<p>H Pに掲載</p> <p><a href="https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou</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	東京ベルエポック製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 滋慶学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	HPに掲載 <a href="https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou</a>
収支計算書又は損益計算書	HPに掲載 <a href="https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou</a>
財産目録	HPに掲載 <a href="https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou</a>
事業報告書	HPに掲載 <a href="https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou</a>
監事による監査報告（書）	HPに掲載 <a href="https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou</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		専門	パティシエ科	○			
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	1,800 単位時間/単位	456 単位時間 /単位	450 単位時間 /単位	894 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	0 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		82人	8人	8人	16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） 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） クラス担任だけでなく教職員が教育・就職・学費や奨学金・学生生活のあらゆる面において支援を実施している。また、担任が定期的に学生との個別面談を実施し、学修状況や要支援事項の確認を行い、必要に応じて保護者とも連携している。

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
33人 (100%)	1人 ( 3.0%)	28人 ( 84.8%)	4人 ( 12.1%)
（主な就職、業界等） 洋菓子店（パティスリー）、ホテル、ベーカリー、チョコレート専門店にてパティシエ、ブーランジェ、ヴァントゥーズ、ショコラティエとして就職			
（就職指導内容） 担任とキャリアセンタースタッフの連携によりサポートを行う。毎週就職についての授業があり、求人案内や履歴書作成支援、面接練習だけでなく、業界研究で業界の理解も深めている。また、日常から業界の方の授業も多く、日々の実習を通じて、就職に対する意識付けも行っている。			

(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師、食品衛生責任者、商業ラッピング検定3級 など
(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
66人	4人	6.1%
(中途退学の主な理由) 経済的理由、心身健康不全、既往歴の影響		
(中退防止・中退者支援のための取組) 中退防止: 担任制により定期的に個別面談を実施し、学修状況や要支援事項の確認を行っている。またスクールカウンセラーによる相談窓口や学費に関する相談窓口の設置、実習室の開放による技術サポートを行っている。 中退者支援: カウンセリングを行い、進路アドバイザーが希望する進路に向けて支援を実施している。グループ姉妹校への再入学・編入学、学内転科の制度あり。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門	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
2年	昼	1710 単位時間/単位	630 単位時間 /単位	90 単位時間 /単位	990 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	0 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	
108人		105人	5人	8人	11人	19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） クラス担任だけでなく教職員が教育・就職・学費や奨学金・学生生活のあらゆる面において支援を実施している。また、担任が定期的に学生との個別面談を実施し、学修状況や要支援事項の確認を行い、必要に応じて保護者とも連携している。

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
63人 (100%)	0人 ( 0%)	52人 ( 82.5%)	11人 ( 17.5%)
（主な就職、業界等） ホテル、レストラン(フレンチ・イタリアン・日本料理・創作料理)、カフェ、デリカテッセン、集団調理			
（就職指導内容） 担任とキャリアセンタースタッフの連携によりサポートを行う。毎週就職についての授業があり、求人案内や履歴書作成支援、面接練習だけでなく、業界研究で業界の理解も深めている。また、日常から業界の方の授業も多く、日々の実習を通じて、就職に対する意識付けも行っている。			

<p>(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師免許、食品時術管理専門士、専門調理師技術考査、JESC コミュニケーションスキルアップ検定 など</p>
<p>(備考) (任意記載事項) 2022 年度入学定員 72 名、2023 年度入学定員 36 名のため 生徒総定員数 108 名</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
131 人	5 人	3.8%
<p>(中途退学の主な理由) 経済的理由、心身健康不全、既往歴の影響</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組) 中退防止: 担任制により定期的に個別面談を実施し、学修状況や要支援事項の確認を行っている。またスクールカウンセラーによる相談窓口や学費に関する相談窓口の設置、実習室の開放による技術サポートを行っている。 中退者支援: カウンセリングを行い、進路アドバイザーが希望する進路に向けて支援を実施している。グループ姉妹校への再入学・編入学、学内転科の制度あり。</p>		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門	パティシエ・調理師 Wライセンス科				
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
3年	昼	2520 単位時間/単位	720 単位時間 /単位	90 単位時間 /単位	1710 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	0 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	
108人		34人	1人	5人	6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） 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） クラス担任だけでなく教職員が教育・就職・学費や奨学金・学生生活のあらゆる面において支援を実施している。また、担任が定期的に学生との個別面談を実施し、学修状況や要支援事項の確認を行い、必要に応じて保護者とも連携している。

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
0人 (-%)	0人 (-%)	0人 (-%)	0人 (-%)
（主な就職、業界等） 新設学科のため、実績なし			
（就職指導内容）			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師、調理師免許、食品衛生管理専門士、専門調理師技術考査、食品衛生責任者など			

(備考) (任意記載事項)  
2023年4月 新設設置

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
0人	0人	0%
(中途退学の主な理由) 新設学科のため、実績なし		
(中退防止・中退者支援のための取組)		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門	カフェビジネス科	○			
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	1740 単位時間/単位	240 単位時間 /単位	330 単位時間 /単位	1170 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	0 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		43人	7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）
（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） クラス担任だけでなく教職員が教育・就職・学費や奨学金・学生生活のあらゆる面において支援を実施している。また、担任が定期的に学生との個別面談を実施し、学修状況や要支援事項の確認を行い、必要に応じて保護者とも連携している。

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
18人 (100%)	1人 ( 5.6%)	15人 ( 83.3%)	2人 ( 11.1%)
（主な就職、業界等） カフェ、レストラン、ホテル、洋菓子店（パティスリー）、ベーカリー、コーヒー専門店など			
（就職指導内容） 担任とキャリアセンタースタッフの連携によりサポートを行う。毎週就職についての授業があり、求人案内や履歴書作成支援、面接練習だけでなく、業界研究で業界の理解も深めている。また、日常から業界の方の授業も多く、日々の実習を通じて、就職に対する意識付けも行っている。			

(主な学修成果(資格・検定等)) 食品衛生責任者 など
(備考) (任意記載事項) 2023年4月入学生から 募集停止

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
39人	2人	5.1%
(中途退学の主な理由) 経済的理由、心身健康不全、既往歴の影響		
(中退防止・中退者支援のための取組) 中退防止: 担任制により定期的に個別面談を実施し、学修状況や要支援事項の確認を行っている。またスクールカウンセラーによる相談窓口や学費に関する相談窓口の設置、実習室の開放による技術サポートを行っている。 中退者支援: カウンセリングを行い、進路アドバイザーが希望する進路に向けて支援を実施している。グループ姉妹校への再入学・編入学、学内転科の制度あり。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門	パティシエ実践科	○			
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	1800 単位時間/単位	150 単位時間 /単位	120 単位時間 /単位	1530 単位時間 /単位	0 単位時間 /単位	0 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	25人	3人	8人	9人	17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） クラス担任だけでなく教職員が教育・就職・学費や奨学金・学生生活のあらゆる面において支援を実施している。また、担任が定期的に学生との個別面談を実施し、学修状況や要支援事項の確認を行い、必要に応じて保護者とも連携している。

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
20人 (100%)	0人 ( 0%)	17人 ( 85.0%)	3人 ( 15.0%)
（主な就職、業界等） 洋菓子店（パティスリー）、ホテル、ベーカリー、チョコレート専門店にてパティシエ、ブーランジェ、ヴァントゥーズ、ショコラティエ など			
（就職指導内容） 担任とキャリアセンタースタッフの連携によりサポートを行う。毎週就職についての授業があり、求人案内や履歴書作成支援、面接練習だけでなく、業界研究で業界の理解も深めている。また、日常から業界の方の授業も多く、日々の実習を通じて、就職に対する意識付けも行っている。			

(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師、食品衛生責任者、商業ラッピング検定3級 など
(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
51人	7人	13.7%
(中途退学の主な理由) 経済的理由、心身健康不全、既往歴の影響		
(中退防止・中退者支援のための取組) 中退防止: 担任制により定期的に個別面談を実施し、学修状況や要支援事項の確認を行っている。またスクールカウンセラーによる相談窓口や学費に関する相談窓口の設置、実習室の開放による技術サポートを行っている。 中退者支援: カウンセリングを行い、進路アドバイザーが希望する進路に向けて支援を実施している。グループ姉妹校への再入学・編入学、学内転科の制度あり。		

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)
パティシエ科	150,000 円	700,000 円	850,000 円	
調理師科	150,000 円	600,000 円	850,000 円	
パティシエ・調理師 Wライセンス科	150,000 円	700,000 円	850,000 円	
カフェビジネス科	150,000 円	500,000 円	850,000 円	
パティシエ実践科	150,000 円	700,000 円	820,000 円	
修学支援 (任意記載事項)				
特待生制度、グループ校学費減免制度、兄弟姉妹学費減免制度あり。				
日本学生支援機構の奨学金採用候補者に限り、月々の奨学金で授業料を分割納入する「奨学金学費分納制度」が利用できる。本制度を利用する場合は、年間の奨学金給付・貸与額を上限に、授業料の納入を入学後まで猶予している。				

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.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou</a>		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
自己点検・自己評価に基き、年1回6月に学校関係者評価委員会を実施する。本委員会は学校の理念を踏まえた上で教育機関としての学校のあり方を客観的に評価し、それに対する助言を頂く事で、適切な教育提供に結びつくようにする。この助言を受け、PDCA サイクルに基づき分析・検証を行い学校運営の改善に取り組むことを基本方針とする。なお、開設年度の翌年度末までにその結果を公表するために委員の選任を行う。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
株式会社オークラ東京ベイ スーシェフ 加藤 高康	2022年4月1日～ 2024年3月31日	業界代表 (製菓分野)
ケーヨーリゾート開発合同会社 シェラトン・グランデ・トーキョー・ベイ・ホテル 料飲部調理キャリナリー ディレクター 竹内 浩	2022年4月1日～ 2024年3月31日	業界代表 (調理分野)
江戸川区 仲町町会 副会長 鈴木 信良	2023年4月1日～ 2025年3月31日	地域・近隣代表
パティシエ科1年 保護者 宗形 麻美	2023年4月1日～ 2025年3月31日	保護者代表
PAT GOOD CAFE マネージャー 重信 光	2022年4月1日～ 2024年3月31日	卒業生代表
拓殖大学紅陵高校 学校長	2022年4月1日～ 2024年3月31日	高等学校代表
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) 前年度評価について、学校HP公開している <a href="https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou</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) <a href="https://www.seika.belle.ac.jp">https://www.seika.belle.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。

学校コード	H113312300129
学校名	東京ベルエポック製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 滋慶学園

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）		32人	32人	34人
内 訳	第Ⅰ区分	17人	17人	
	第Ⅱ区分	14人	-	
	第Ⅲ区分	-	-	
家計急変による支援対象者（年間）				0人
合計（年間）				0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		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		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、遑つて認定の効力を失つた者の数

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	計
	0人	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	-
3月以上の停学	0人
年間計	-
(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
GPA等が下位4分の1		-	-
出席率が8割以下その他学修意欲が低い状況		-	0人
計		-	-
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。