

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	武蔵野調理師専門学校
設置者名	学校法人後藤学園

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
調理専門課程	高度調理経営科(2年制)	夜・通信	870時間	160時間	
	調理師科(1年制)	夜・通信	390時間	80時間	
	高度調理製菓科(2年生)	夜・通信	1050時間	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にて実務経験のある教員等による授業科目一覧表を公開している  
[https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/2022practicalexperience\\_cooking.pdf](https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/2022practicalexperience_cooking.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	武蔵野調理師専門学校
設置者名	学校法人後藤学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

HP に役員名簿を公開している <a href="https://www.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.html">https://www.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.html</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	東都給食株式会社 代表取締役社長	2023. 4. 1 ～2024. 7. 23	学校教育への助言
非常勤	元グラントニッコー東京台場 料飲部長洋食調理長	2022. 7. 24 ～2024. 7. 23	学校教育への助言
(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	武蔵野調理師専門学校
設置者名	学校法人後藤学園

○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>各授業科目について教育内容・教育科目・履修方法・授業の方法・時間数・担当者名・教科名・参考文献・授業の概要・到達目標・授業のねらいと内容・評価の目安と方法を記載し「授業計画(シラバス)」としてまとめている。 各授業科目担当者が作成し「学生生活ハンドブック」内に収め入学時に学生に配布している。 このシラバスは学校のホームページにおいて公表している。</p>	
<p>授業計画書の公表方法</p>	<p><a href="https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/2023syllabus_lecture.pdf">https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/2023syllabus_lecture.pdf</a>  <a href="https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/2023syllabus.pdf">https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/2023syllabus.pdf</a>  <a href="https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/2023syllabus_s.pdf">https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/2023syllabus_s.pdf</a>  <a href="https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/2023syllabus_j.pdf">https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/2023syllabus_j.pdf</a>  <a href="https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/2023syllabus_seika.pdf">https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/2023syllabus_seika.pdf</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。

(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)

授業計画(シラバス)において科目ごとに到達目標や評価の目安と目標を定め、最終的には学期末に試験を実施して総合判断している。  
試験については平常試験・定期試験・追試験・再試験・進級認定試験及び卒業認定試験がある。  
平常試験は学期中に科目担当者の判断で随時実施している。  
定期試験は前期・後期の学期末にそれぞれ1回実施している。  
追試験は正当な理由で定期試験を受験できなかった場合に受験する。  
再試験は定期試験において履修を認められなかった場合に受験する。  
進級認定試験・卒業認定試験は必要と認めた者に対して実施する。  
定期試験は各教科科目の授業回数及び授業時間の3分の2以上出席した者、かつ、欠課レポート提出者に対してその教科科目の受験資格を与える。

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。

(客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に関わる取り組みの概要)

成績は100点法によるものとし、評語で表す場合はA:80~100点、B:70~79点、C:60~69点、D:59点以下とする。  
A・B・Cは合格、教科履修となる。Dは不合格となり、その教科科目の履修は認められない。  
評価方法は入学時に配布される「学生生活ハンドブック」内に記載されている。  
学内成績管理システムにて個人の成績を管理。学期ごとに受験科目の取得合計点を受験科目数で除した平均点によりクラスごと・学年ごとに成績順位を算出、個別の成績表にて通知している。平均点・総得点どちらにおいても学科ごと・学年ごとに順位の確認ができる。  
学校ホームページ教育情報の公表「教務要綱」にて、成績評価の基準・方法を公表している。

客観的な指標の  
算出方法の公表方法

[https://www.musashino-  
chouri.ac.jp/images/PDF/guidelines\\_cooking.pdf](https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/guidelines_cooking.pdf)

<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・適切な実施に関わる取り組みの概要)</p> <p>本校では調理師法の目的及び基本理念を理解し、調理師として基本となる調理・栄養・衛生に関して必要な知識及び調理技術の習得を目的としている。</p> <p>学則において、卒業の認定に関する事を定め学生生活ハンドブックに掲載し全学生に周知している。</p> <p>以下、学則の抜粋</p> <p>本校所定の修業年限以上在籍し、学則に規定する教科科目及び授業時間数を習得したもので次の各号に掲げる事項のすべてに該当するものには、職員会議の議を経て校長が卒業を認定し、卒業証書を授与する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 学期末に行う試験もしくは課題の成績が合格点より低くない事</li> <li>(2) 在学中を通じて平常の学業成績が基準点より低くない事</li> <li>(3) 入学金及び学費等の納入を怠っていない事</li> </ol>	
<p>卒業の認定に関する 方針の公表方法</p>	<p>学則に記載  <a href="https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/regulations230401_cooking.pdf">https://www.musashino- chouri.ac.jp/images/PDF/regulations230401_cooking.pdf</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	武蔵野調理師専門学校
設置者名	学校法人後藤学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	<a href="https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/financialinfo22.pdf">https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/financialinfo22.pdf</a>
収支計算書又は損益計算書	同上
財産目録	同上
事業報告書	<a href="https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/bizrpt22_cooking.pdf">https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/bizrpt22_cooking.pdf</a>
監事による監査報告（書）	<a href="https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/inspectionrpt22.pdf">https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/inspectionrpt22.pdf</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		
衛生関係		調理専門課程	高度調理経営科	○			
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	1890 単位時間	895 単位時間	180 単位時間	815 単位時間	0 単位時間	
		1890 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		
400人	257人	4人	25人	31人	55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に記載した内容を参照
成績評価の基準・方法
（概要） 様式第2号の3に記載した内容を参照
卒業・進級の認定基準
（概要） 様式第2号の3に記載した内容を参照
学修支援等
（概要） 学生ひとり一人に他方面からケアができるよう、クラス担任を教務担任・実習担任の2人体制とした。学力不足や生活態度、精神面に問題を抱える学生に対しては保護者と連携して対応するほか共通理解を図る必要のある個々の問題については全教職員に周知・対応する体制を取っている。また、技術に不安のある学生に対しては基礎技術の習得のため放課後に実習室を開放して練習・習得の環境を整えている。経済的な面では日本学生支援機構・東京育英会など公的奨学金制度を活用し支援を行っている。

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
132人 (100%)	1人 (0.8%)	123人 (93.1%)	8人 (6.1%)
<p>（主な就職、業界等） ホテル、会館、ブライダル業界を中心に、西洋料理・日本料理の専門店、コントラクトフードサービスなどの給食会社、学校給食、病院給食などの集団給食施設</p> <p>（就職指導内容） 本校独自の『就職活動ガイドブック』を作成し、それを活用しながら担任・各就職担当者と多角的連携によってサポートする。履歴書の書き方、証明写真についての指導、エントリーシート添削、面接指導、内定者指導等。 学内において職種ごとのセミナーの開催や人事採用担当者を招いてのセミナーの開催により進路決定の導きを図っている。 就職活動の道のりとして手順を説明。まずは調理師の仕事のイメージを感じながら見学・食事をする、研修に参加するなど現場を知る、進路の決定、採用試験、内定といった流れとなる。</p> <p>（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許、フードコーディネーター 以下、任意資格 技術考査（「専門調理師・調理技能士」の資格を取得するための学科試験）、 食育インストラクター、フードアナリスト、野菜ソムリエ、食品技術管理専門士、レストランサービス技能検定、商業簿記、税務会計能力検定</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
278人	17人	6.1%
<p>（中途退学の主な理由） 目的意識の欠如、進路変更、身体的理由、経済的理由</p> <p>（中退防止・中退者支援のための取組） 「欠席が多くなる」「成績が下がる」などの退学に繋がるサインを見逃さず担任による個人面談のほか全職員が学生の言動に目を向け、声かけを行う事により退学者の減少を図っている。 退学希望者に対しては担任面談を実施後、管理者面談を行い担任とは違う視点からアプローチを行い中途退学の防止を図っている。精神的な問題を抱えている学生にはスクールカウンセラーによるカウンセリングを勧め学生が安心して通学できるような体制を整えている。</p>		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生関係		調理専門課程	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	1020 単位時間	600 単位時間	0 単位時間	420 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			1020 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		69人	0人	15人	18人	32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に記載した内容を参照
成績評価の基準・方法
（概要） 様式第2号の3に記載した内容を参照
卒業・進級の認定基準
（概要） 様式第2号の3に記載した内容を参照
学修支援等
（概要） 学生ひとり一人に他方面からケアができるよう、クラス担任を教務担任・実習担任の2人体制とした。学力不足や生活態度、精神面に問題を抱える学生に対しては保護者と連携して対応するほか共通理解を図る必要のある個々の問題については全教職員に周知・対応する体制を取っている。また、技術に不安のある学生に対しては基礎技術の習得のため放課後に実習室を開放して練習・習得の環境を整えている。経済的な面では日本学生支援機構・東京都育英会など公的奨学金制度を活用し支援を行っている。

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
84人 (100%)	0人 (0%)	79人 (94.0%)	5人 (6.0%)
（主な就職、業界等） ホテル、会館、ブライダル業界を中心に、西洋・日本・中国・製菓・製パンの専門店、 コントラクトフードサービスなどの給食会社、学校給食、病院給食などの集団給食施設			
（就職指導内容） 本校独自の『就職活動ガイドブック』を作成し、それを活用しながら担任・各就職担当者 と多角的連携によってサポートする。履歴書の書き方、証明写真についての指導、エン トリーシート添削、面接指導、内定者指導等。 学内において職種ごとのセミナーの開催や人事採用担当者を招いてのセミナーの開催 により進路決定の導きを図っている。 就職活動の道のりとして手順を説明。まずは調理師の仕事のイメージを感じながら見 学・食事をする、研修に参加するなど現場を知る、進路の決定、採用試験、内定と いった流れとなる。			



<p>(主な学修成果(資格・検定等))</p> <p>調理師免許  以下、任意資格  技術考査(「専門調理師・調理技能士」の資格を取得するための学科試験)、  食育インストラクター、フードアナリスト、野菜ソムリエ  (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
88人	4人	4.5%
<p>(中途退学の主な理由)</p> <p>目的意識の欠如、進路変更、身体的理由、経済的理由</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <p>「欠席が多くなる」「成績が下がる」などの退学に繋がるサインを見逃さず担任による個人面談のほか全職員が学生の言動に目を向け、声かけを行う事により退学者の減少を図っている。</p> <p>退学希望者に対しては担任面談を実施後、管理者面談を行い担任とは違う視点からアプローチを行い中途退学の防止を図っている。精神的な問題を抱えている学生にはスクールカウンセラーによるカウンセリングを勧め学生が安心して通学できるような体制を整えている。</p>		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生関係		調理専門課程	高度調理製菓科	○			
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	1890 単位時間	840 単位時間	120 単位時間	930 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			1890 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		
240人	152人	0人	19人	23人	41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に記載した内容を参照
成績評価の基準・方法
（概要） 様式第2号の3に記載した内容を参照
卒業・進級の認定基準
（概要） 様式第2号の3に記載した内容を参照
学修支援等
（概要） 学生ひとり一人に他方面からケアができるよう、クラス担任を教務担任・実習担任の2人体制とした。学力不足や生活態度、精神面に問題を抱える学生に対しては保護者と連携して対応するほか共通理解を図る必要のある個々の問題については全教職員に周知・対応する体制を取っている。また、技術に不安のある学生に対しては基礎技術の習得のため放課後に実習室を開放して練習・習得の環境を整えている。経済的な面では日本学生支援機構・東京都育英会など公的奨学金制度を活用し支援を行っている。

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
89人 (100%)	1人 (1.1%)	85人 (95.5%)	3人 (3.4%)
（主な就職、業界等） ホテル、会館、ブライダル業界、製菓専門店、製パン専門店を中心に、カフェ、西洋、日本、中国料理専門店、コントラクトフードサービスなどの給食会社、学校給食、病院給食などの集団給食施設			

<p>(就職指導内容)</p> <p>本校独自の『就職活動ガイドブック』を作成し、それを活用しながら担任・各就職担当者 と多角的連携によってサポートする。履歴書の書き方、証明写真についての指導、エン トリーシート添削、面接指導、内定者指導等。</p> <p>学内において職種ごとのセミナーの開催や人事採用担当者を招いてのセミナーの開催に より進路決定の導きを図っている。</p> <p>就職活動の道のりとして手順を説明。まずは調理師の仕事のイメージを感じながら見学・ 食事をする、研修に参加するなど現場を知る、進路の決定、採用試験、内定といっ た流れとなる。</p>
<p>(主な学修成果(資格・検定等))</p> <p>調理師免許、フードコーディネーター、野菜ソムリエ(試験合格者)</p> <p>以下、任意資格</p> <p>技術考査(「専門調理師・調理技能士」の資格を取得するための学科試験)、 食育インストラクター、フードアナリスト、食品技術管理専門士、色彩検定</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
167人	14人	8.4%
(中途退学の主な理由)		
目的意識の欠如、進路変更、身体的理由、経済的理由		
(中退防止・中退者支援のための取組)		
<p>「欠席が多くなる」「成績が下がる」などの退学に繋がるサインを見逃さず担任によ る個人面談のほか全職員が学生の言動に目を向け、声かけを行う事により退学者の減 少を図っている。</p> <p>退学希望者に対しては担任面談を実施後、管理者面談を行い担任とは違う視点からア プローチを行い中途退学の防止を図っている。精神的な問題を抱えている学生にはス クールカウンセラーによるカウンセリングを勧め学生が安心して通学できるような 体制を整えている。</p>		

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)
高度調理経営科(2年生)	200.000円	620.000円	600.000円	施設設備費・実験 実習費・維持費
調理師科(1年生)	200.000円	610.000円	570.000円	同上
高度調理製菓科(2年生)	200.000円	610.000円	590.000円	同上
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.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/selfrpt21_cooking.pdf">https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/selfrpt21_cooking.pdf</a>		
学校関係者評価の基本方針(実施方法・体制) 自己評価の結果及びそれを踏まえた今後の改善方策について評価を行うものとし、年2回の開催。各号に掲げる者のうちから校長より推薦のあった者をもって5名以上の組織とする。 委員は ① 専門学校校長 ② 学校の専門分野における業界関係者 ③ 卒業生 ④ 高等学校校長、進路指導担当者等 ⑤ その他校長が指名するもの 学校関係者評価の結果は、学園目標・学校目標の設定および事業計画策定に活用。法人と学校の会議を重ね、職業性を理解させて外食産業界に輩出し、辞めない人材を育成してほしいという意見を反映させた教育目標を掲げ、組織、教育内容をさらに充実させることを教育活動の重点とした。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
ホテル名誉総料理長	令和4年4月1日～ 令和6年3月31日	学校の専門分野における業界関係者
レストラン事業 株式会社 顧問調理師範	令和4年4月1日～ 令和6年3月31日	学校の専門分野における業界関係者
公益社団法人 東京地方本部事務局長	令和4年4月1日～ 令和6年3月31日	学校の専門分野における業界関係者
ホテル料理長	令和4年4月1日～ 令和6年3月31日	卒業生
私立学校法人 中学校・高等学校教諭	令和4年4月1日～ 令和6年3月31日	高等学校校長、進路指導担当者等
一般社団法人 理事長・会長	令和4年4月1日～ 令和6年3月31日	その他校長が指名する者

学校関係者評価結果の公表方法 (ホームページアドレス) <a href="https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/stakeholderrpt22_cooking.pdf">https://www.musashino-chouri.ac.jp/images/PDF/stakeholderrpt22_cooking.pdf</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) <a href="https://www.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.html">https://www.musashino-chouri.ac.jp/educational_info.html</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	H113311600093
学校名	武蔵野調理師専門学校
設置者名	学校法人後藤学園

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）		78人	70人	79人
内 訳	第Ⅰ区分	48人	47人	
	第Ⅱ区分	22人	13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）				79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	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	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	0人
「警告」の区分に連続して該当	0人	0人	0人
計	0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	-
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
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	0人
GPA等が下位4分の1	22人	0人	22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	0人
計	22人	0人	22人
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。