

神奈川県知事 殿

〔設置者の名称〕 学校法人 誠心学園

〔代表者の役職〕 理事長 〔代表者の氏名〕 廣瀬 道

大学等における修学の支援に関する法律第 7 条第 1 項の確認に係る申請書

## ○申請者に関する情報

大学等の名称	国際フード製菓専門学校
大学等の種類 (いずれかに○を付すこと)	(大学・短期大学・高等専門学校 <u>専門学校</u> )
大学等の所在地	神奈川県横浜市西区北幸 2-9-6
学長又は校長の氏名	廣瀬 道
設置者の名称	学校法人 誠心学園
設置者の主たる事務所の所在地	東京都大田区蒲田 3-21-4
設置者の代表者の氏名	廣瀬 道
申請書を公表する予定のホームページアドレス	http://www.seisingakuen.ac.jp

※ 以下のいずれかの□にレ点 (☑) を付けて下さい。

 確認申請

大学等における修学の支援に関する法律施行規則第 5 条第 1 項に基づき確認申請書を提出します。

 更新確認申請書の提出

大学等における修学の支援に関する法律施行規則第 5 条第 3 項に基づき更新確認申請書を提出します。

※ 以下の事項を必ず確認の上、すべての□にレ点 (☑) を付けて下さい。

 この申請書 (添付書類を含む。) の記載内容は、事実と相違ありません。 確認を受けた大学等は、大学等における修学の支援に関する法律 (以下「大学等修学支援法」という。) に基づき、基準を満たす学生等を減免対象者として認定し、その授業料及び入学金を減免する義務があることを承知していません。 大学等が確認を取り消されたり、確認を辞退した場合も、減免対象者が卒業するまでの間、その授業料等を減免する義務があることを承知しています。 この申請書に虚偽の記載をするなど、不正な行為をした場合には、確認を

取り消されたり、交付された減免費用の返還を命じられる場合があるとともに、減免対象者が卒業するまでの間、自らが費用を負担して、その授業料等を減免する義務があることを承知しています。

- 申請する大学等及びその設置者は、大学等修学支援法第7条第2項第3号及び第4号に該当します。

○各様式の担当者名と連絡先一覧

様式番号	所属部署・担当者名	電話番号	電子メールアドレス
第1号	総務経理課・大西	045-313-4411	ifcc@seishingakuen.ac.jp
第2号の1	同上	同上	同上
第2号の2	同上	同上	同上
第2号の3	同上	同上	同上
第2号の4	同上	同上	同上

○添付書類

※ 以下の事項を必ず確認し、必要な書類の□にレ点 (☑) を付けた上で、これらの書類を添付してください。(設置者の法人類型ごとに添付する資料が異なることに注意してください。)

「(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置」関係

- 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表《省令で定める単位数等の基準数相当分》
- 実務経験のある教員等による授業科目の授業計画書（シラバス）《省令で定める単位数等の基準数相当分》

「(2)-①学外者である理事の複数配置」関係

- 《一部の設置者のみ》大学等の設置者の理事（役員）名簿

「(2)-②外部の意見を反映することができる組織への外部人材の複数配置」関係

- 《一部の設置者のみ》大学等の教育について外部人材の意見を反映することができる組織に関する規程とその構成員の名簿

「(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表」関係

- 客観的な指標に基づく成績の分布状況を示す資料
- 実務経験のある教員等による授業科目の授業計画書（シラバス）《省令で定める単位数等の基準数相当分》【再掲】

その他

- 《私立学校のみ》経営要件を満たすことを示す資料
- 確認申請を行う年度において設置している学部等の一覧

(添付書類) 経営要件を満たすことを示す資料

学校名	国際フード製菓専門学校
設置者名	学校法人 誠心学園

I 直前3年度の決算の事業活動収支計算書における「経常収支差額」の状況

	経常収入(A)	経常支出(B)	差額(A)-(B)
申請前年度の決算	681,448,813 円	823,646,712 円	△142,197,899 円
申請2年度前の決算	706,111,797 円	872,756,335 円	△166,644,538 円
申請3年度前の決算	854,016,346 円	963,678,988 円	△109,662,642 円

II 直前の決算の貸借対照表における「運用資産-外部負債」の状況

	運用資産(C)	外部負債(D)	差額(C)-(D)
申請前年度の決算	270,598,079 円	1,039,718,502 円	△769,120,423 円

III 申請校の直近3年度の収容定員充足率の状況

	収容定員(E)	在学生等の数(F)	収容定員充足率 (F)/(E)
今年度(申請年度)	320 人	230 人	71%
前年度	320 人	212 人	66%
前々年度	320 人	219 人	68%

(IIの補足資料)「運用資産」又は「外部負債」として計上した勘定科目一覧

○「運用資産」に計上した勘定科目

勘定科目の 名称	資産の内容	申請前年度の決算に おける金額
		円
		円
		円

○「外部負債」に計上した勘定科目

勘定科目の 名称	負債の内容	申請前年度の決算に おける金額
		円
		円
		円

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。

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	国際フード製菓専門学校
設置者名	学校法人 誠心学園

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	製菓製パン科 2年制 昼間部	夜・通信	480	160	
	製菓製パン科 1年制 昼間部	夜・通信	480	80	
	調理師科 1年制 昼間部	夜・通信	300	80	
		夜・通信			
(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

実務経験のある教員等の授業科目一覧表を事務室で保管し、閲覧希望者に対し公開。
--

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	国際フード製菓専門学校
設置者名	学校法人 誠心学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

理事一覧表を事務室で保管し、閲覧希望者に対し公開。
---------------------------

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	株式会社代表取締役社長	2年 2020.5.29～ 2022.5.28	カリキュラム及び 授業等への助言
非常勤	公認会計士事務所所長	2年 2020.5.29～ 2022.5.28	学校運営等に関する 助言
非常勤	ホテルシェフ	2年 2020.5.29～ 2022.5.28	カリキュラム及び 授業等への助言
非常勤	株式会社常務取締役	2年 2020.5.29～ 2022.5.28	カリキュラム及び 授業等への助言
(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	国際フード製菓専門学校
設置者名	学校法人 誠心学園

○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(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) 製菓製パン科2年制(昼間部)、製菓製パン科1年制(昼間部)、調理師科1年制(昼間部)</p> <p>【作成について】 各授業科目について、毎年度、学内において授業科目の設定、講義内容について検討し各授業を担当する教員により、作成を行っている。授業科目名、担当講師、学習目標、学習ポイント、授業方法、成績評価方法、使用テキスト必要時間数、授業内容(各回の授業プラン)を、全科目共通で記載することを必須とし、学内統一様式でシラバス作成を行っている。</p> <p>【時期について】 翌年度の講義予定(授業計画)は12月～2月に担当教員が作成し、翌年度の4月上旬までに学校長が承認することで正式決定する。4月中旬に開示する。</p>	
授業計画書の公表方法	学生窓口に配架し公開している
<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) 教務規定において、学内の成績評価、履修、卒業要件について規定している。各学科で定める授業科目の試験(課題を含む)により成績評価を行っている。</p> <p>進級・卒業については、学科毎に定められた所定の全授業科目について合格すること。 成績評価は、定期試験の評点及び実技試験(レポート等、指導教授の指定する方法を含む)の評点を合計し両試験ともに100点満点で60点以上を合格とし、合格者は当該科目の履修が認定される。なお、授業科目の出席が2/3未満の生徒については、その科目の成績評価の対象としない。</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)          教務規定において、GPA(Grade Point Average)を導入し成績評価として使用している。          GPAは学生の履修した1授業科目あたりの平均成績を指す。学業優秀者の表彰候補選出や独自の奨学金選定に活用している。          成績は、授業科目ごとに行う試験定期試験、実技試験、課題)によって評価される。各授業の評価は100点満点を基準とし、60点以上を合格としている。点数により100～90をA、89～80をB、79～70をC、69～60をDとして成績通知をする。各授業の成績評価を既定の数値に置き換え、1授業あたりの平均成績を算出する。各成績はA(4点)、B(3点)、C(2点)、D(1点)に換算する。          成績評価方法については、教務規定に基づき、入学時の研修を通じて学生に通知している。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>学生窓口に配架し公開している</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)          本校は、学校教育法、調理師法、製菓衛生師法の規定に基づき調理師、製菓製パン、フードビジネスに関する専門的な知識及び技術を修得させ、職業若しくは实际生活に必要な能力の育成と教養の向上を図ることを目的とする。          卒業要件については、教務規定及び学生ハンドブック(学生生活・学習の手引き)に記載している。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>学生ハンドブックに記載し配布している          学生窓口にて配架し公開している。</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	国際フード製菓専門学校
設置者名	学校法人 誠心学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	事務室で保管し、閲覧希望者に対し公開。
収支計算書又は損益計算書	事務室で保管し、閲覧希望者に対し公開。
財産目録	事務室で保管し、閲覧希望者に対し公開。
事業報告書	事務室で保管し、閲覧希望者に対し公開。
監事による監査報告（書）	事務室で保管し、閲覧希望者に対し公開。

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	製菓製パン科2年制	○			
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
	昼	2,189 時間 単位時間/単位	885 単位時間 /単位	90 単位時間 /単位	1,214 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間/ 単位
2年			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	
240人		201人	2人	10人	2人	12人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（授業計画書の作成・公表に係る取組の概要）
【作成について】 各授業科目について、毎年度、学内において授業科目の設定、講義内容について検討し各授業を担当する教員により、作成を行っている。授業科目名、担当講師、学習目標、学習ポイント、授業方法、成績評価方法、使用テキスト必要時間数、授業内容（各回の授業プラン）を、全科目共通で記載することを必須とし、学内統一様式でシラバス作成を行っている。
【時期について】 翌年度の講義予定（授業計画）は12月～2月に担当教員が作成し、翌年度の4月上旬までに学校長が承認することで正式決定する。4月中旬に開示する。
成績評価の基準・方法
（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） 教務規定において、GPA(Grade Point Average)を導入し成績評価として使用している。GPAは学生の履修した1授業科目あたりの平均成績を指す。学業優秀者の表彰候補選出や独自の奨学金選定に活用している。 成績は、授業科目ごとに行う試験定期試験、実技試験、課題）によって評価される。各授業の評価は100点満点を基準とし、60点以上を合格としている。点数により100～90をA、89～80をB、79～70をC、69～60をDとして成績通知をする。各授業の成績評価を既定の数値に置き換え、1授業あたりの平均成績を算出する。各成績はA（4点）、B（3



点)、C(2点)、D(1点)に換算する。 成績評価方法については、教務規定に基づき、入学時の研修を通じて学生に通知している。
卒業・進級の認定基準
(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) 本校は、学校教育法、調理師法、製菓衛生師法の規定に基づき調理師、製菓製パン、フードビジネスに関する専門的な知識及び技術を修得させ、職業若しくは实际生活に必要な能力の育成と教養の向上を図ることを目的とする。 卒業要件については、教務規定及び学生ハンドブック(学生生活・学習の手引き)に記載している。
学修支援等
(概要) 実習においては、放課後を利用し技術担当者が任意の学生に対し実技試験対策指導を行っている。また、随時、担任教員による個別面談、担任・就職担当者による就職指導、企業が来校しての企業説明会の開催等、学生への支援を行っている。

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
70人 (100%)	0人 (0%)	65人 (92.9%)	5人 (7.1%)
(主な就職、業界等) ホテル、結婚式場、洋菓子店、和菓子店、パン屋、カフェ、レストラン			
(就職指導内容) 個人面談、履歴書・エントリーシート添削、企業訪問制度、面接指導、マナー指導等			
(主な学修成果(資格・検定等)) (国)製菓衛生師受験資格取得、フードコーディネーター3級、ラッピング検定、			
(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
182人	7人	3.8%
(中途退学の主な理由) 進路変更、経済的理由による就学継続困難等		
(中退防止・中退者支援のための取組) 高校時の評定や欠席状況を参考に担任及び他の職員等が日常の生活状況や授業中においての状況を毎月の会議の中で共有。担任教員の個別面談、また状況に応じ不安事項を解消するため教務責任者、学校長面談の実施。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	製菓製パン科1年制				
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	1,035時間 単位時間/単位	450 単位時間/単位	単位時間/単位	585 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	
40人		12人	0人	10人	2人	12人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画） （授業計画書の作成・公表に係る取組の概要） 【作成について】 各授業科目について、毎年度、学内において授業科目の設定、講義内容について検討し各授業を担当する教員により、作成を行っている。授業科目名、担当講師、学習目標、学習ポイント、授業方法、成績評価方法、使用テキスト必要時間数、授業内容（各回の授業プラン）を、全科目共通で記載することを必須とし、学内統一様式でシラバス作成を行っている。 【時期について】 翌年度の講義予定（授業計画）は12月～2月に担当教員が作成し、翌年度の4月上旬までに学校長が承認することで正式決定する。4月中旬に開示する。
成績評価の基準・方法 （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） 教務規定において、GPA(Grade Point Average)を導入し成績評価として使用している。GPAは学生の履修した1授業科目あたりの平均成績を指す。学業優秀者の表彰候補選出や独自の奨学金選定に活用している。 成績は、授業科目ごとに行う試験定期試験、実技試験、課題）によって評価される。各授業の評価は100点満点を基準とし、60点以上を合格としている。点数により100～90をA、89～80をB、79～70をC、69～60をDとして成績通知をする。各授業の成績評価を既定の数値に置き換え、1授業あたりの平均成績を算出する。各成績はA（4点）、B（3点）、C（2点）、D（1点）に換算する。 成績評価方法については、教務規定に基づき、入学時の研修を通じて学生に通知している。
卒業・進級の認定基準 （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） 本校は、学校教育法、調理師法、製菓衛生師法の規定に基づき調理師、製菓製パン、フードビジネスに関する専門的な知識及び技術を修得させ、職業若しくは实际生活に必要な能力の育成と教養の向上を図ることを目的とする。 卒業要件については、教務規定及び学生ハンドブック（学生生活・学習の手引き）に記載している。
学修支援等 （概要）実習においては、放課後を利用し技術担当者が任意の学生に対し実技試験対策指導を行っている。また、随時、担任教員による個別面談、担任・就職担当者による就職指導、企業が来校しての企業説明会の開催等、学生への支援を行っている。

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
17人 (100%)	0人 (0%)	17人 (100%)	0人 (0%)
（主な就職、業界等） ホテル、結婚式場、洋菓子店、和菓子店、パン屋、カフェ			
（就職指導内容） 個人面談、履歴書・エントリーシート添削、企業訪問制度、面接指導、マナー指導等			
（主な学修成果（資格・検定等）） （国）製菓衛生師受験資格取得、フードコーディネーター3級取得			
（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
17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） 高校時の評定や欠席状況を参考に担任及び他の職員等が日常生活状況や授業中における状況を毎月の会議の中で共有。担任教員の個別面談、また状況に応じ不安事項を解消するため教務責任者、学校長面談の実施。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	調理師科 1 年制				
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	1,110 時間 単位時間/単位	660 単位時間 /単位	単位時間 /単位	450 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		
40 人	17 人	1 人	10 人	2 人	12 人		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要) 【作成について】 各授業科目について、毎年度、学内において授業科目の設定、講義内容について検討し各授業を担当する教員により、作成を行っている。授業科目名、担当講師、学習目標、学習ポイント、授業方法、成績評価方法、使用テキスト必要時間数、授業内容(各回の授業プラン)を、全科目共通で記載することを必須とし、学内統一様式でシラバス作成を行っている。 【時期について】 翌年度の講義予定(授業計画)は12月～2月に担当教員が作成し、翌年度の4月上旬までに学校長が承認することで正式決定する。4月中旬に開示する。
成績評価の基準・方法 (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) 教務規定において、GPA(Grade Point Average)を導入し成績評価として使用している。GPAは学生の履修した1授業科目あたりの平均成績を指す。学業優秀者の表彰候補選出や独自の奨学金選定に活用している。 成績は、授業科目ごとに行う試験定期試験、実技試験、課題)によって評価される。各授業の評価は100点満点を基準とし、60点以上を合格としている。点数により100～90をA、89～80をB、79～70をC、69～60をDとして成績通知をする。各授業の成績評価を既定の数値に置き換え、1授業あたりの平均成績を算出する。各成績はA(4点)、B(3点)、C(2点)、D(1点)に換算する。 成績評価方法については、教務規定に基づき、入学時の研修を通じて学生に通知している。
卒業・進級の認定基準 (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) 本校は、学校教育法、調理師法、製菓衛生師法の規定に基づき調理師、製菓製パン、フードビジネスに関する専門的な知識及び技術を修得させ、職業若しくは实际生活に必要な能力の育成と教養の向上を図ることを目的とする。 卒業要件については、教務規定及び学生ハンドブック(学生生活・学習の手引き)に記載している。
学修支援等 (概要)実習においては、放課後を利用し技術担当者が任意の学生に対し実技試験対策指導を行っている。また、随時、担任教員による個別面談、担任・就職担当者による就職指導、企業が来校しての企業説明会の開催等、学生への支援を行っている。

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
13人 (100%)	0人 (0%)	13人 (100%)	0人 (0%)
（主な就職、業界等） ホテル、結婚式場、カフェ、レストラン			
（就職指導内容） 個人面談、履歴書・エントリーシート添削、企業訪問制度、面接指導、マナー指導等			
（主な学修成果（資格・検定等）） （国）調理師免許取得			
（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
13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） 高校時の評定や欠席状況を参考に担任及び他の職員等が日常の生活状況や授業中においての状況を毎月の会議の中で共有。担任教員の個別面談、また状況に応じ不安事項を解消するため教務責任者、学校長面談の実施。		

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)
製菓製パン科2年制 製菓製パン科1年制	150,000円	650,000円	660,000円	別途教材費あり
調理師科1年制	150,000円	570,000円	600,000円	別途教材費あり
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) 事務室で保管し、閲覧希望者に対し公開。		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 学校関係者として、製菓製パンそれぞれの専攻分野の関係団体の関係者及び店舗実務者と共に、学校関係者評価委員会を設置して、当該分野における実務に関する知見を生かして、教育目標や教育環境等について評価し、その評価結果を次年度の教育活動及び学校運営の改善の参考とする。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
業界団体 会長	2年 2021. 4. 1～2023. 3. 31	企業等委員
業界団体 会長	2年 2021. 4. 1～2023. 3. 31	企業等委員
業界団体 理事長	2年 2021. 4. 1～2023. 3. 31	企業等委員
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) 事務室で保管し、閲覧希望者に対し公開。		
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="http://www.seishingakuen.ac.jp/">http://www.seishingakuen.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。

学校名	国際フード製菓専門学校
設置者名	学校法人 誠心学園

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）		23人	23人	24人
内 訳	第Ⅰ区分	12人	11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）				24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	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	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	人	0人	0人
「警告」の区分に連続して該当	人	0人	0人
計	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

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
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	0人	0人
GPA等が下位4分の1	人	一人	0人
出席率が8割以下その他学修意欲が低い状況	人	0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。

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。