

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	札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校
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
衛生分野	製菓・製パン・チョコレート科		1,350 時間	160 時間	
	製菓・調理師科		1,668 時間	160 時間	
	スイーツ・フード実践科		270 時間	160 時間	
	カフェ科		930 時間	160 時間	
商業実務分野	ウェディング科		1,335 時間	160 時間	
(備考) スイーツ・フード実践科 今年度募集停止により入学者0名 カフェ科・ウェディング科 次年度入学者の募集停止					

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 <a href="https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou</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	札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校
設置者名	学校法人滋慶学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

ホームページ <https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou>

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	2021.6.1 ~ 2024.5.31	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	2021.6.1 ~ 2024.5.31	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	札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校
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>カリキュラム編成にあたり、年度の教育効果を総括するため、自己点検・自己評価を実施し、学校関係者評価委員会及び教育課程編成委員会にて、委員からご指摘いただいた点を基にカリキュラムを編成しその委員会の議事録をホームページで公表する。 また、各科目の授業内容もシラバスをホームページにて公表する。</p>	
授業計画書の公表方法	<a href="https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou</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> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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要素で評価します。評価は「A～F」で行ない、D以上を合格とします。</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ないます。</li> <li>・実習は総合的に評価を行います。</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一度ずつ行います。</li> <li>・再試験において不合格となった場合は、当該科目の出席率等を鑑み、考慮すべき事情がある場合には学校長の判断により再々試験を行う場合があります。</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> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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要素で評価します。評価は「A～F」で行ない、D以上を合格とします。</li> <li>・評価分布の判断は「G P A」制度を活用し、実施します。 <ul style="list-style-type: none"> <li>点数 100～90 点=A評価 (GP=4.0)</li> <li>点数 89～80 点=B評価 (GP=3.0)</li> <li>点数 79～70 点=C評価 (GP=2.0)</li> <li>点数 69～60 点=D評価 (GP=1.0)</li> <li>点数 59 点以下=F評価 (GP=0.0)</li> </ul> </li> <li>※出席が7割に満たない場合はE評価(特別補講を実施)</li> <li>・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)</li> </ul>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	<a href="https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou</a>
<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>・教育課程の定めるところにより、学年ごとに修了すべき教科目について、履修認定の要件として該当教科科目の7割以上を出席していること、試験に合格している者に対して該当教科目の修了を認定します。</li> <li>・学校長及び学校長が指名した者より構成される卒業進級判定会議を開催し、審査の上卒業判定をします。</li> <li>・所定の教科課目及び所定の単位数または授業時間数を履修し、その成果が修了認定すべきものと認められる場合、卒業認定をします。</li> </ul>	
卒業の認定に関する方針の公表方法	<a href="https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou</a>

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	札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校
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	<a href="https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou</a>
収支計算書又は損益計算書	<a href="https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou</a>
財産目録	<a href="https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou</a>
事業報告書	<a href="https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou</a>
監事による監査報告（書）	<a href="https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou</a>

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報（1/5）

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生分野		衛生専門課程	製菓・製パン・シヨコ ラ科	○			
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／57 単位	480 単位 時間/16 単位	300 単位 時間/10 単位	990 単位 時間/33 単位	0 単位時 間/単位	0 単位時 間/単位
			1770 単位時間／59 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	3 人	10 人	13 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） ・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ます。見直しにあたっての基準として社会ニーズの変化や年2回開催される教育課程編成委員会の意見等を参考にしています。学生には授業計画を学生便覧にまとめて公表、今年度はWEB上にも公表します。
成績評価の基準・方法
（概要） ・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要素で評価します。評価は「A～F」で行ない、D以上を合格とします。 ・定期試験の方法は、筆記・実技・レポートのいずれかで行ないます。 ・実習は総合的に評価を行います。 ・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一度ずつ行います。なお、再試験において不合格となった場合は、当該科目の出席率等を鑑み、考慮すべき事情がある場合には学校長の判断により再々試験を行う場合があります。
卒業・進級の認定基準

<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教育課程の定めるところにより、学年ごとに修了すべき教科目について、履修認定の要件として該当教科科目の7割以上を出席していること、試験に合格している者に対して該当教科科目の修了を認定します。</li> <li>・学校長及び学校長が指名した者より構成される卒業進級判定会議を開催し、審査の上卒業判定をします。</li> <li>・所定の教科科目及び所定の単位数または授業時間数を履修し、その成果が修了認定すべきものと認められる場合、卒業認定をします。</li> </ul>
学修支援等
<p>(概要) 担任などの教職員が教育・就職・学費・学校生活のあらゆる面において支援を実施しています。また、担任が学生との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ない、必要に応じて保護者とも連携しています</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
42人 (100%)	1人 ( 2.4%)	35人 ( 83.3%)	6人 ( 14.3%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>パティスリー（洋菓子店）、ホテル、カフェ、ベーカリー等</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>担任と学生支援センタースタッフとの連携によりサポートを行います。毎週就職についての授業があり、担任から業界についての必要な知識を得ます。また、日常から業界の方の授業が多く、実習・演習や講話を通し就職に対する意識を高めていきます。</p>			
<p>(主な学修成果（資格・検定等）) 製菓衛生師国家資格合格率 97.5%</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
84人	2人	2.4%
<p>(中途退学の主な理由)</p> <p>経済的理由、進路変更</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <p>担任制、少人数クラスでのクラス運営。スクールカウンセラーによる相談窓口開設、補習、学費支援制度</p>		

① 学科等の情報(2/5)

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生分野		衛生専門課程	製菓・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				
	昼		講義	演習	実習	実験	実技
2年		1740 単位時間／58 単位	900 単位 時間/30 単位	180 単位 時間/6 単 位	1080 単位 時間 36/ 単位	0 単位時 間/単位	0 単位時 間/単位
			2160 単位時間／72 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		76 人	2 人	5 人	14 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) ・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ます。見直しにあたっての基準として社会ニーズの変化や年2回開催される教育課程編成委員会の意見等を参考にしています。学生には授業計画を学生便覧にまとめて公表、今年度はWEB上にも公表します。
成績評価の基準・方法
(概要) ・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要素で評価します。評価は「A～F」で行ない、D以上を合格とします。 ・定期試験の方法は、筆記・実技・レポートのいずれかで行ないます。 ・実習は総合的に評価を行います。 ・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一度ずつ行います。なお、再試験において不合格となった場合は、当該科目の出席率等を鑑み、考慮すべき事情がある場合には学校長の判断により再々試験を行う場合があります。
卒業・進級の認定基準
(概要) ・教育課程の定めるところにより、学年ごとに修了すべき教科目について、履修認定の要件として該当教科科目の7割以上を出席していること、試験に合格している者に対して該当教科科目の修了を認定します。 ・学校長及び学校長が指名した者より構成される卒業進級判定会議を開催し、審査の上卒業判定をします。 ・所定の教科課目及び所定の単位数または授業時間数を履修し、その成果が修了認定すべきものと認められる場合、卒業認定をします。
学修支援等
(概要) 担任などの教職員が教育・就職・学費・学校生活のあらゆる面において支援を実施しています。また、担任が学生との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ない、必要に応じて保護者とも連携しています

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
42 人 (97.7%)	0 人 (0%)	35 人 (83.3%)	7 人 (16.7%)

(主な就職、業界等) レストラン、ホテル、集団調理企業等
(就職指導内容) 担任と学生支援センタースタッフとの連携によりサポートを行います。毎週就職についての授業があり、担任から業界についての必要な知識を得ます。また、日常から業界の方の授業が多く、実習・演習や講話を通し就職に対する意識を高めていきます。
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師免許・卒業生全員取得
(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
89人	6人	6.7%
(中途退学の主な理由) 経済的理由、進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任制、少人数クラスでのクラス運営。スクールカウンセラーによる相談窓口開設、補習、学費支援制度		

### ① 学科等の情報(3/5)

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生分野		衛生専門課程	スイーツ・フード実践科	○			
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				
	昼		講義	演習	実習	実験	実技
2年		1770 単位時間/59 単位	0 単位時間/0 単位	240 単位時間 8/単位	1530 単位時間 51/単位	0 単位時間/単位	0 単位時間/単位
		1770 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		10人	0人	1人	3人	4人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) ・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ます。見直しにあたっての基準として社会ニーズの変化や年2回開催される教育課程編成委員会の意見等を参考にしています。学生には授業計画を学生便覧にまとめて公表、今年度はWEB上にも公表します。
成績評価の基準・方法

<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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要素で評価します。評価は「A～F」で行ない、D以上を合格とします。</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ないます。</li> <li>・実習は総合的に評価を行います。</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一度ずつ行います。なお、再試験において不合格となった場合は、当該科目の出席率等を鑑み、考慮すべき事情がある場合には学校長の判断により再々試験を行う場合がある。</li> </ul>
卒業・進級の認定基準
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教育課程の定めるところにより、学年ごとに修了すべき教科目について、履修認定の要件として該当教科科目の7割以上を出席していること、試験に合格している者に対して該当教科科目の修了を認定します。</li> <li>・学校長及び学校長が指名した者より構成される卒業進級判定会議を開催し、審査の上卒業判定をします。</li> <li>・所定の教科課目及び所定の単位数または授業時間数を履修し、その成果が修了認定すべきものと認められる場合、卒業認定をします。</li> </ul>
学修支援等
<p>(概要) 担任などの教職員が教育・就職・学費・学校生活のあらゆる面において支援を実施しています。また、担任が学生との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ない、必要に応じて保護者とも連携しています</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
9人 (100%)	0人 (0%)	9人 (100%)	-人 (0%)
(主な就職、業界等) カフェ、ベーカリー、ホテル、レストラン等			
(就職指導内容) 担任と学生支援センタースタッフとの連携によりサポートを行います。毎週就職についての授業があり、担任から業界についての必要な知識を得ます。また、日常から業界の方の授業が多く、実習・演習や講話を通し就職に対する意識を高めていきます。			
(主な学修成果(資格・検定等)) ヴィジュアルフードクリエーター検定、JESC コミュニケーションスキルアップ検定、サービス接客検定、食品衛生責任者			
(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
20人	1人	5%

<p>(中途退学の主な理由) 進路変更</p>
<p>(中退防止・中退者支援のための取組) 担任制、少人数クラスでのクラス運営。スクールカウンセラーによる相談窓口開設、 補習、学費支援制度</p>

学科等の情報(4/5)

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生分野		衛生専門課程	カフェ科				
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				
	昼		講義	演習	実習	実験	実技
2年		1710 単位時間／57 単位	240 単位 時間/8 単 位	660 単位 時間 22/ 単位	840 単位 時間/28 単位	0 単位時 間/単位	0 単位時 間/単位
			1740 単位時間／58 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		24 人	2 人	2 人	13 人	15 人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) ・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ます。見直しにあたっての基準として社会ニーズの変化や年2回開催される教育課程編成委員会の意見等を参考にしています。学生には授業計画を学生便覧にまとめて公表、今年度はWEB上にも公表します。
成績評価の基準・方法
(概要) ・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要素で評価します。評価は「A～F」で行ない、D以上を合格とします。 ・定期試験の方法は、筆記・実技・レポートのいずれかで行ないます。 ・実習は総合的に評価を行います。 ・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一度ずつ行います。なお、再試験において不合格となった場合は、当該科目の出席率等を鑑み、考慮すべき事情がある場合には学校長の判断により再々試験を行う場合があります。
卒業・進級の認定基準
(概要) ・教育課程の定めるところにより、学年ごとに修了すべき教科目について、履修認定の要件として該当教科目の7割以上を出席していること、試験に合格している者に対して該当教科目の修了を認定します。 ・学校長及び学校長が指名した者より構成される卒業進級判定会議を開催し、審査の上卒業判定をします。 ・所定の教科課目及び所定の単位数または授業時間数を履修し、その成果が修了認定すべきものと認められる場合、卒業認定をします。
学修支援等
(概要) 担任などの教職員が教育・就職・学費・学校生活のあらゆる面において支援を実施しています。また、担任が学生との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ない、必要に応じて保護者とも連携しています

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 ( 0%)

(主な就職、業界等) カフェ、ベーカリー、ホテル、レストラン等
(就職指導内容) 担任と学生支援センタースタッフとの連携によりサポートを行います。毎週就職についての授業があり、担任から業界についての必要な知識を得ます。また、日常から業界の方の授業が多く、実習・演習や講話を通し就職に対する意識を高めていきます。
(主な学修成果(資格・検定等)) ヴィジュアルフードクリエイター検定、JESC コミュニケーションスキルアップ検定、サービス接客検定、食品衛生責任者
(備考) (任意記載事項) ※今年度が完成年度のため、卒業実績なし

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
12人	1人	8.3%
(中途退学の主な理由) 進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任制、少人数クラスでのクラス運営。スクールカウンセラーによる相談窓口開設、補習、学費支援制度		

① 学科等の情報(5/5)

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
商業実務分野	商業実務専門課程	ウェディング科	○				
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	1725 単位時間/99 単位	60 単位時間/4 単位	1140 単位時間/76 単位	1320 単位時間/44 単位	単位時間/単位	単位時間/単位
		2520 単位時間/124 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	40人	0人	2人	14人	16人		

カリキュラム(授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) ・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ます。見直しにあたっての基準として社会ニーズの変化や年2回開催される教育課程編成委員会の意見等を参考にしています。
成績評価の基準・方法

<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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要素で評価します。評価は「A～F」で行ない、D以上を合格とします。</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ないます。</li> <li>・実習は総合的に評価を行います。</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一度ずつ行う。なお、再試験において不合格となった場合は、当該科目の出席率等を鑑み、考慮すべき事情がある場合には学校長の判断により再々試験を行う場合がある。</li> </ul>
卒業・進級の認定基準
<p>(概要) 修了すべき教科科目の授業に7割以上出席しており、試験に合格しているものは科目終了の認定をうけ、卒業進級判定会議にてその成果終了認定すべきものと認められた者を卒業認定します。</p>
学修支援等
<p>(概要) 担任などの教職員が教育・就職・学費・学校生活のあらゆる面において支援を実施しています。また、担任が学生との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ない、必要に応じて保護者とも連携しています。</p>

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
※令和3年4月1日設置のため該当者なし			
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) ※令和3年4月1日設置のため該当者なし ホテル、ゲストハウス、専門式場、ドレスショップ、フラワーショップ等			
(就職指導内容) 担任と学生支援センタースタッフとの連携によりサポートを行います。毎週就職についての授業があり、担任から業界についての必要な知識を得ます。また、日常から業界の方の授業が多く、実習・演習や講話を通し就職に対する意識を高めていきます。			
(主な学修成果(資格・検定等) ※必修で取得するもの 色彩技能パーソナルカラー検定、おもてなしマスター検定、着付け、ブライダルコーディネート技能検定、フォーマルスペシャリスト			
(備考) (任意記載事項) ※今年度が完成年度のため卒業実績なし。			

中途退学の現状※令和3年4月1日学科設置のため該当者なし		
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) 中途退学なし		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任制、少人数クラスでのクラス運営。スクールカウンセラーによる相談窓口開設、補習、学費支援制度		

## 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)	施設維持費 (年間)	総合演習費 (年間)	備考 (任意記載事項)
製菓・製パン・ シヨコラ科	100,000 円	430,000 円	250,000 円	500,000 円	休学時学籍管理料 100,000 円
製菓・調理師科	100,000 円	430,000 円	250,000 円	500,000 円	休学時学籍管理料 100,000 円
スイーツ・フード 実践科	100,000 円	430,000 円	250,000 円	500,000 円	休学時学籍管理料 100,000 円
カフェ科	100,000 円	430,000 円	250,000 円	450,000 円	休学時学籍管理料 100,000 円
ウェディング科	100,000 円	400,000 円	250,000 円	350,000 円	休学時学籍管理料 100,000 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、兄弟姉妹学費減免あり					

### 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.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou</a>		
学校ホームページの「情報公開」ページにて公開しています。		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
自己点検・自己評価に基づき、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助言を行うことで、適切な教育提供に結びつくようにする。この助言を受け学校は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。委員は業界団体・企業・卒業生・高等学校・近隣代表とする。評価結果は毎年HPで公表し、学校運営の改善に役立てる。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
ケーキショップあかね	2022. 3. 31	業界団体代表
Bon Vivant	2023. 3. 31	業界代表
北海道ホテルベーカリー会	2023. 3. 31	業界団体代表
全日本司厨士協会 北海道地方本部	2023. 3. 31	業界団体代表
ホテルノイシュロス小樽	2023. 3. 31	業界代表
パティスリーアサカ	2022. 3. 31	卒業生代表
PARCO FIERA	2022. 3. 31	卒業生代表

学校法人恭敬学園 北海道芸術高等学校	2023. 3. 31	高等学校関係者代表
札幌市中央区町内会連合会	2023. 3. 31	近隣地区代表
在校生保護者	2022. 3. 31	保護者代表
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) <a href="https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou</a>		
第三者による学校評価 (任意記載事項)		
今年度は7月6日に学校関係者評価委員会を実施のため、7月中にホームページに公表予定です。		

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.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou">https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou</a> 学校ホームページの「情報公開」ページにて公開しています。
--

(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	札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校
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）		36人	33人	37人
内 訳	第Ⅰ区分	24人	24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）				37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	一人
3月以上の停学	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。

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。