様式第２号の１－②【⑴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	パティシエ科	夜・通信	1290 時間	160 時間	
	調理師科	夜・通信	1170 時間	160 時間	
	カフェ・スイーツ専科	夜・通信	600 時間	80 時間	
（備考）2023 年度 4 月より製菓・調理師科より調理師科に学科名称変更、カフェ・スイーツ専科新設					

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　https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou

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【⑵-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	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【⑶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

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。	
（授業計画書の作成・公表に係る取組の概要） 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。	
授業計画書の公表方法	https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou
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） ・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。 ・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。	

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係る取組の概要） ・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。 ・評価分布の判断は「ＧＰＡ」制度を活用し、実施します。 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） ※出席が７割に満たない場合はＥ評価（特別補講を実施） ・ＧＰＡ＝（当該科目の単位数×各授業で得たＧＰ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）	
客観的な指標の算出方法の公表方法	https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou
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。	
（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） ・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。 ・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。	
卒業の認定に関する方針の公表方法	https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou

様式第２号の４－②【⑷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	https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou
収支計算書又は損益計算書	https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou
財産目録	https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou
事業報告書	https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou
監事による監査報告（書）	https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou

２．教育活動に係る情報

①学科等の情報（1/3）

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	1740 単位時間／59 単位	450 単位時間/15 単位	240 単位時間/8 単位	1110 単位時間/37 単位	０単位時間/単位	０単位時間/単位
			1800 単位時間／60 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	83 人	0 人	3 人	13 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。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

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
40 人 （100%）	3 人 （　　7.5%）	37 人 （　92.5%）	0 人 （　　0.0%）
（主な就職、業界等）パティスリー（洋菓子店）、ホテル、カフェ、ベーカリー等			
（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））製菓衛生師国家資格合格率 92.5%			
（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
81 人	4 人	4.9%
（中途退学の主な理由）進路変更、心身の不調		
（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（2/3）

<table>
<tr><td colspan="2">分野</td><td>課程名</td><td colspan="2">学科名</td><td>専門士</td><td>高度専門士</td></tr>
<tr><td colspan="2">衛生</td><td>専門</td><td colspan="2">調理師科</td><td>○</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">修業年限</td><td rowspan="2">昼夜</td><td rowspan="2">全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数</td><td colspan="5">開設している授業の種類</td></tr>
<tr><td>講義</td><td>演習</td><td>実習</td><td>実験</td><td>実技</td></tr>
<tr><td rowspan="2">２年</td><td>昼</td><td rowspan="2">1770 単位時間／59 単位</td><td>450 単位時間/15 単位</td><td>270 単位時間/9 単位</td><td>1260 単位時間/42 単位</td><td>0 単位時間/単位</td><td>0 単位時間/単位</td></tr>
<tr><td colspan="5">1980 単位時間／66 単位</td></tr>
</table>

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	3 人	4 人	13 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）
・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

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
31 人 （100%）	0 人 （　　%）	31 人 （　100%）	0 人 （　　%）
（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、食品衛生責任者　卒業時取得。			
（備考）（任意記載事項）2023 年 4 月より製菓・調理師科から学科名変更			

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
74 人	2 人	2.7%
（中途退学の主な理由）進路変更のため		
（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（3/3）

<table>
<tr><td colspan="2">分野</td><td>課程名</td><td colspan="2">学科名</td><td>専門士</td><td>高度専門士</td></tr>
<tr><td colspan="2">衛生</td><td>専門</td><td colspan="2">カフェ・スイーツ専科</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">修業年限</td><td rowspan="2">昼夜</td><td rowspan="2">全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数</td><td colspan="5">開設している授業の種類</td></tr>
<tr><td>講義</td><td>演習</td><td>実習</td><td>実験</td><td>実技</td></tr>
<tr><td rowspan="2">1年</td><td>昼</td><td rowspan="2">810 単位時間／27 単位</td><td>60 単位時間/2 単位</td><td>210 単位時間/7 単位</td><td>540 単位時間/18 単位</td><td>0 単位時間/単位</td><td>0 単位時間/単位</td></tr>
<tr><td colspan="5">810 単位時間／27 単位</td></tr>
</table>

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
30 人	18 人	1 人	2 人	5 人	7 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

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
-人 （　　%）	人 （　　%）	人 （　　%）	人 （　　%）
（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））コーヒーマイスター			
（備考）（任意記載事項）2023 年 4 月新設学科			

中途退学の現状（2023 年 4 月新設学科）		
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
人	人	%
（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）	総合演習費（初年度）	備考（任意記載事項）
パティシエ科	100,000 円	680,000 円	500,000 円	休学時学籍管理料 100,000 円
調理師科	100,000 円	680,000 円	500,000 円	休学時学籍管理料 100,000 円
カフェ・スイーツ専科	100,000 円	500,000 円	500,000 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、資格取得者減免制度あり				

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） https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou 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
一般社団法人全日本司厨士協会 総本部副会長　北海道地方本部会長	2023 年 4 月 1 日～ 2025 年 3 月 31 日	業界団体代表
札幌洋菓子協会　副会長 モンレーブオーナーパティシエ	2022 年 4 月 1 日～ 2024 年 3 月 31 日	業界団体代表
株式会社　ボン・ヴィバン　代表取締役	2023 年 4 月 1 日～ 2025 年 3 月 31 日	業界代表
ホテルノイシュロス小樽　総支配人 総料理長	2023 年 4 月 1 日～ 2025 年 3 月 31 日	業界代表
元コートドールシェフ	2022 年 4 月 1 日～ 2024 年 3 月 31 日	業界代表
株式会社　PATISSERIE　ASAKA　マダム	2022 年 4 月 1 日～ 2024 年 3 月 31 日	卒業生代表
PARCO　FIERA　オーナーシェフ	2022 年 4 月 1 日～ 2024 年 3 月 31 日	卒業生代表
札幌市中央地区町内会連合会 第四町内会長	2023 年 4 月 1 日～ 2025 年 3 月 31 日	地域代表
北海道芸術高等学校　札幌サテライトキャンパス　キャンパス長	2023 年 4 月 1 日～ 2025 年 3 月 31 日	高校代表

保護者代表	2022年4月1日～ 2024年3月31日	保護者代表
パティスリーリーモ オーナーシェフ	2023年4月1日～ 2025年3月31日	業界代表
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） https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou 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。		
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） 学校ホームページ　https://www.foods.belle.ac.jp/ 上記ホームページより学校案内、募集要項の請求ができます。