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	省令で定める基準単位数	配置困難
専門課程	パティシエ科	夜・通信	30 単位	7 単位	
	調理師科	夜・通信	28 単位	7 単位	
専門課程	カフェ・スイーツ専科	夜・通信	15 単位	4 単位	
		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

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

HP にて理事名簿を公開している。 https://www.jikeigakuen.ac.jp/information

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７年５月２９日～ 令和 10 年度の定時評議 委員会	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７年５月２９日～ 令和 10 年度の定時評議 委員会	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） 授業計画は、養成目的・到達目標を艦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 ・教育課程編成委員会の実施(業界からの意見集約) の２点を参考にしておりまます。 学生への告知方法及び時期は４月に実施するオリエンテーションで ・学生便覧、シラバスの配布 ・WEB での公表 の２点で実施しております。

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） ●評価について ・定期試験及び臨時試験 ・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で行い、D以上を合格とします。 単位履修の認定については『卒業進級判定会議』を実施し、判定します。 ●定期試験の方法 筆記・実技・レポートのいずれかで行います。 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１度ずつ行います。

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） ●評価について ・定期試験及び臨時試験 ・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><評価><GP> 100～90点：A評価4.0 89～80点：B評価3.0 79～70点：C評価2.0 69～60点：D評価1.0 59点以下：F評価0.0※出席率が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)/（当該楽器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） 学年毎に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受け、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。	
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.jikeigakuen.ac.jp/information
収支計算書又は損益計算書	https://www.jikeigakuen.ac.jp/information
財産目録	https://www.jikeigakuen.ac.jp/information
事業報告書	https://www.jikeigakuen.ac.jp/information
監事による監査報告（書）	https://www.jikeigakuen.ac.jp/information

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
衛生分野	専門課程	パティシエ科	○	

修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
２年	昼	63 単位	15 単位	6 単位	42 単位	0 単位	0 単位
			63 単位				

学生総定員数	学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
80 人	83 人	4 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年 2 回開催される教育課程編成委員愛の意見や社会のニーズの変化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し学校ホームページにも公表します。
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います。 ・実習は総合的に評価します。 ・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１度ずつ行います。
卒業・進級の認定基準
（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修了の認定を受け、卒業進級判定会議にてその成果修了認定すべきものと認められた者を卒業認定します。

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。定期的な個別面談を実施し、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
38 人 （100%）	0 人 （ 0%）	35 人 （ 92%）	3 人 （ 8%）
（主な就職、業界等） 製菓企業、パティスリー、ホテルなど			
（就職指導内容） 担任と学生支援センターによるサポートを実施しています。授業の中で業界の動向やに求められる力などを学生支援センタースタッフが業界から収集した情報をフィードバックし、就職にむけたモチベーション高めています。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師免許など			
（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
86 人	2 人	2%
（中途退学の主な理由） 体調不良など		
（中退防止・中退者支援のための取組） 担任制クラスの運営。スクールカウンセラーによる心理的サポートと補習の実施や学費支援制度サポート。		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士
衛生分野	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	63 単位	13 単位	9 単位	41 単位	0 単位	0 単位
			63 単位				

学生総定員数	学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
80 人	84 人	0 人	4 人	15 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年 2 回開催される教育課程編成委員愛の意見や社会のニーズの変化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し学校ホームページにも公表します。

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います。
・実習は総合的に評価します。
・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１度ずつ行います。

卒業・進級の認定基準

（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修了の認定を受け、卒業進級判定会議にてその成果修了認定すべきものと認められた者を卒業認定します。

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。定期的な個別面談を実施し、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（ 0%）	29 人（ 94%）	2 人（ 6%）

（主な就職、業界等）
ホテル、レストラン、カフェなど

（就職指導内容）
担任と学生支援センターによるサポートを実施しています。授業の中で業界の動向や求められる力などを学生支援センタースタッフが業界から収集した情報をフィードバック

し、就職にむけたモチベーション高めています。
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許など
（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
79 人	6 人	8%
（中途退学の主な理由） 体調不良など		
（中退防止・中退者支援のための取組） 担任制クラスの運営。スクールカウンセラーによる心理的サポートと補習の実施や学費支援制度サポート。		

分野		課程名	学科名		専門士		高度専門士	
衛生分野		専門課程	カフェ・スイーツ専科					
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総単位数	開設している授業の種類					
			講義	演習	実習	実験	実技	
1 年	昼	36 単位	0 単位	18 単位	18 単位	0 単位	0 単位	
			36 単位					

学生総定員数	学生実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
30 人	26 人	2 人	1 人	8 人	9 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年 2 回開催される教育課程編成委員愛の意見や社会のニーズの変化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し学校ホームページにも公表します。
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います。 ・実習は総合的に評価します。 ・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１度ずつ行います。

卒業・進級の認定基準
（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修了の認定を受け、卒業進級判定会議にてその成果修了認定すべきものと認められた者を卒業認定します。
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。定期的な個別面談を実施し、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
22 人 （100%）	2 人 （ 9%）	16 人 （ 73%）	4 人 （ 18%）
（主な就職、業界等） カフェ、製菓企業など			
（就職指導内容） 担任と学生支援センターによるサポートを実施しています。授業の中で業界の動向やに求められる力などを学生支援センタースタッフが業界から収集した情報をフィードバックし、就職にむけたモチベーション高めています。			
（主な学修成果（資格・検定等）） コーヒーマイスターなど			
（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
21 人	0 人	0%
（中途退学の主な理由） 体調不良など		
（中退防止・中退者支援のための取組） 担任制クラスの運営。スクールカウンセラーによる心理的サポートと補習の実施や学費支援制度サポート。		

②学校単位の情報

ａ）「学生納付金」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	100,000 円	680,000 円	610,000 円	
調理師科	100,000 円	680,000 円	610,000 円	
カフェ・スイーツ専科	100,000 円	500,000 円	660,000 円	
修学支援（任意記載事項）				

ｂ） 学校評価

自己点検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） 学校ホームページの「情報公開」ページにて公表しています。 https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou		
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うえで、教育機関としての学校の在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。 学校関係者評価を確実に実施するため、実施年度の前度末までに委員の選任を行い、委員は前年度に選任し業界団体・企業・卒業生・高等学校・近隣代表とする。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
一般社団法人　全日本司厨士協会北海道地方本部	2027.3.31	業界団体代表
札幌洋菓子協会	2027.3.31	業界団体代表
株式会社　ボン・ヴィバン	2027.3.31	業界代表
ホテルノイシュロス小樽	2027.3.31	業界代表
元コートドールシェフ	2027.3.31	業界代表
パティスリー　リーモ	2027.3.31	業界代表
株式会社　ケイシイシイ	2027.3.31	卒業生代表

KIRORO　カリナリーエクスペリエンス	2027.3.31	卒業生代表
北海道芸術高等学校	2027.3.31	高校代表
札幌市中央地区町内会連合会　第四町内会	2027.3.31	地域代表
保護者代表	2027.3.31	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） https://www.foods.belle.ac.jp/about/jyouhou		
（備考）		

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