

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	東京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
衛生専門課程	パティシエ科	夜・通信	1,650 時間	80 時間×2 年制=160 時間	
	パティシエ実践科	夜・通信	1,590 時間	80 時間×2 年制=160 時間	
	調理師科	夜・通信	1,590 時間	80 時間×2 年制=160 時間	
	製菓調理師科	夜・通信	1,560 時間	80 時間×2 年制=160 時間	
	カフェビジネス科	夜・通信	1,260 時間	80 時間×2 年制=160 時間	
(備考) ※パティシエ実践科は2年生のみ在籍のため平成31年度生の教科課程を記載					

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.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou/curriculum

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	東京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

<https://www.seika.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	玉川グループ代表	2019.4.1～ 2021.5.31	地域との連携
非常勤	(株)日本医歯薬研修協会 代表取締役	2018.6.1～ 2021.5.31	適切な情報収集
(備考)			

様式第2号の2-②【(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】

※ 様式第2号の2-①に掲げる法人以外の設置者（公益財団法人、公益社団法人、医療法人、社会福祉法人、独立行政法人、個人等）は、この様式を用いること。

学校名	
設置者名	

1. 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

名称	
役割	

2. 外部人材である構成員の一覧表

前職又は現職	任期	備考（学校と関連する経歴等）
(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	東京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

<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>パティシエ科 昼間部 (2年制)、パティシエ実践科 昼間部 (2年制)、調理師科 昼間部 (2年制)、製菓調理師科 昼間部 (2年制)、カフェビジネス科 昼間部 (2年制)</p> <p>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。</p> <p>社会ニーズや委員会の意見を元に、以下の流れに基づいて作成していく。</p> <div style="text-align: center;"> <table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td>6月教育課程編成委員会</td> <td>⇒</td> <td>8月カリキュラム検討会</td> <td>⇒</td> <td>10月教育課程編成委員会報告</td> <td>⇒</td> </tr> <tr> <td>12月次年度説明会 授業計画作成説明会</td> <td>⇒</td> <td>2月授業計画完成</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table> </div> <p>学生には授業計画を学生便覧にまとめる、また WEB (HP) にもあわせて公表します。</p>		6月教育課程編成委員会	⇒	8月カリキュラム検討会	⇒	10月教育課程編成委員会報告	⇒	12月次年度説明会 授業計画作成説明会	⇒	2月授業計画完成			
6月教育課程編成委員会	⇒	8月カリキュラム検討会	⇒	10月教育課程編成委員会報告	⇒								
12月次年度説明会 授業計画作成説明会	⇒	2月授業計画完成											
授業計画書の公表方法	https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou/syllabus												
<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"> ・評価は、定期試験及び臨時試験(論文・レポート含む)、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。単位・履修の認定については卒業進級判定会議を開催し、審査の上、判定します。 ・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1度ずつ行います。 													

<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"> ・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「G P A」制度を活用し、実施します。 <p>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70%に満たない場合はE評価（特別補講を実施）</p> <p>・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)</p>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	https://www.seika.belle.ac.jp/wp-content/themes/BSC-2017-pre/images/about/jyouhou/johokokai_syokitei.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・適切な実施に係る取組の概要)</p> <p>学年毎に修了すべき教科科目の授業に70%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>	
卒業の認定に関する方針の公表方法	https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou

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	東京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.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou
収支計算書又は損益計算書	https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou
財産目録	https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou
事業報告書	https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou
監事による監査報告（書）	https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou

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		衛生専門課程	パティシエ科	○			
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 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	1830 時間	450 時間	210 時間	1170 時間	0 時間	0 時間
			1830 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	
76人		64人	12人	9人	20人	29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 【(3) 厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】の1. を参照
成績評価の基準・方法
（概要） 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】の3. を参照
卒業・進級の認定基準
（概要） 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】の4. を参照
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
25人 (100%)	1人 (4.0%)	21人 (84.0%)	3人 (12.0%)
（主な就職、業界等） 洋菓子店（パティスリー）、ホテル、ベーカリー、チョコレート専門店にてパティシエ、ブーランジェ、ヴァントゥーズ、ショコラティエとして就職			
（就職指導内容） 担任とキャリア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、実習等を通じ、就職に対する意識付けを行っています。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師、おもてなし検定、食品衛生責任者、サービス接客検定、ヴィジュアルフードクリエイター検定			
（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
49人	3人	6.1%
（中途退学の主な理由） 経済的理由、心身健康不全、既往歴の影響、帰国（留学生）		
（中退防止・中退者支援のための取組） 担任制により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っています。またスクールカウンセラーによる相談窓口の開設、実習室の開放による技術サポート制度、学費に関する相談窓口の設置等を行っています。		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生関係	衛生専門課程	パティシエ実践科	○				
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				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1710時間	120 時間	120 時間	1470 時間	0 時間	0 時間
			1710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		
72人	56人	21人	9人	15人	24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 【(3) 厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】の1. を参照
成績評価の基準・方法
(概要) 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】の3. を参照
卒業・進級の認定基準
(概要) 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】の4. を参照
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
50人 (100%)	0人 (0%)	40人 (80.0%)	10人 (20.0%)
(主な就職、業界等) 洋菓子店(パティスリー)、ホテル、ベーカリー、チョコレート専門店にてパティシエ、ブーランジェ、ヴァントゥーズ、ショコラティエとして就職			
(就職指導内容) 担任とキャリア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、実習等を通じ、就職に対する意識付けを行っています。			
(主な学修成果(資格・検定等)) 製菓衛生師、おもてなし検定、食品衛生責任者、サービス接客検定、ヴィジュアルフードクリエイター検定			
(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
120人	14人	11.7%
(中途退学の主な理由) 経済的理由、心身健康不全、既往歴の影響、帰国(留学生)		

(中退防止・中退者支援のための取組)
 担任制により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っています。またスクールカウンセラーによる相談窓口の開設、実習室の開放による技術サポート制度、学費に関する相談窓口の設置等を行っています。

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生関係		衛生専門課程	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
2年	昼	1740時間	690 時間	60 時間	990 時間	0 時間	0 時間
			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	
108人		77人	29人	8人	15人	23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 【(3) 厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】の1. を参照
成績評価の基準・方法
(概要) 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】の3. を参照
卒業・進級の認定基準
(概要) 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】の4. を参照
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
48人 (100%)	1人 (2.1%)	38人 (79.2%)	9人 (18.8%)
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン(フレンチ・イタリアン・日本料理・創作料理)、カフェ、デリカテッセン、集団調理として就職			

(就職指導内容) 担任とキャリア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、実習等を通じ、就職に対する意識付けを行っています。
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師、食品技術管理専門士、専門調理師技術考査、ヴィジュアルフードクリエイター検定、サービス接客検定3級、フードコーディネーター検定、AFT色彩能力検定3級、JESCコミュニケーションスキルアップ検定 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
107 人	6 人	5.6%
(中途退学の主な理由) 経済的理由、心身健康不全、既往歴の影響、帰国(留学生)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任制により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っています。またスクールカウンセラーによる相談窓口の開設、実習室の開放による技術サポート制度、学費に関する相談窓口の設置等を行っています。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生関係		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				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1710時間	720 時間	60 時間	930 時間	0 時間	0 時間
			1710 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	
108人		104人	12人	9人	19人	28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 【(3) 厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】の1. を参照
成績評価の基準・方法
(概要) 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】の3. を参照
卒業・進級の認定基準

(概要) 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】の4. を参照
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
-人 (-%)	-人 (-%)	-人 (-%)	-人 (-%)
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン(フレンチ・イタリアン・日本料理・創作料理)、カフェ、デリカテールセン、集団調理、ゲストハウス、専門式場 など			
(就職指導内容) 担任とキャリア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、実習等を通じ、就職に対する意識付けを行っています。			
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師、食品技術管理専門士、専門調理師技術考査、製菓衛生師、ヴィジュアルフードクリエイター検定、サービス接客検定3級、フードコーディネーター検定、AFT色彩能力検定3級、JESCコミュニケーションスキルアップ検定、など			
(備考) (任意記載事項) 2019年4月開講学科のため卒業生は無し			

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
41人	4人	9.8%
(中途退学の主な理由) 経済的理由、心身健康不全、既往歴の影響		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任制により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っています。またスクールカウンセラーによる相談窓口の開設、実習室の開放による技術サポート制度、学費に関する相談窓口の設置等を行っています。		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士
衛生関係	衛生専門課程	カフェビジネス科	○	
修業	昼夜	全課程の修了に必要な総	開設している授業の種類	

年限		授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1740時間	210時間	270時間	1230時間	0時間	0時間
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	31人	17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） 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】の1. を参照
成績評価の基準・方法
（概要） 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】の3. を参照
卒業・進級の認定基準
（概要） 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】の4. を参照
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
33人 (100%)	3人 (9.1%)	20人 (60.6%)	10人 (30.3%)
（主な就職、業界等） カフェ、レストラン、ホテル、洋菓子店（パティスリー）、ベーカリー、コーヒー専門店など			
（就職指導内容） 担任とキャリア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、実習等を通じ、就職に対する意識付けを行っています。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 食品衛生責任者、サービス接客検定、AFT色彩能力検定3級、ヴィジュアルフードクリエーター検定、フードコーディネーター3級			
（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
40 人	5 人	12.5%
(中途退学の主な理由) 心身健康不全、既往歴の影響、帰国（留学生）		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任制により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っています。またスクールカウンセラーによる相談窓口の開設、実習室の開放による技術サポート制度、学費に関する相談窓口の設置等を行っています。		

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)
パティシエ科	150,000 円	700,000 円	820,000 円	
パティシエ実践科	150,000 円	700,000 円	820,000 円	
調理師科	150,000 円	600,000 円	820,000 円	
製菓調理師科	150,000 円	600,000 円	820,000 円	
カフェビジネス科	150,000 円	400,000 円	820,000 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、兄弟姉妹学事減免制度あり				

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.seika.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、それに対する助言を頂く事で、適切な教育提供に結びつくようにする。 この助言を受け、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。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
株式会社 ホテル スーシェフ	2020年4月1日 ～2022年3月31日	業界代表(製菓分野)

株式会社 ホテル シェフ	2020年4月1日 ～2022年3月31日	業界代表(調理分野)
江戸川区 町会 副会長	2020年4月1日 ～2022年3月31日	地域・近隣代表
パティシエ科 2年保護者	2019年4月1日 ～2021年3月31日	保護者代表
株式会社 社員	2020年4月1日 ～2022年3月31日	卒業生代表
高等学校 学校長	2020年4月1日 ～2022年3月31日	高等学校代表
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.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou		
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) https://www.seika.belle.ac.jp/
--

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。