

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	埼玉ベルエポック製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 埼玉福祉学園

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	製菓衛生師科	夜・通信	180 単位時間	160 単位時間	
	パティシエ科	夜・通信	180 単位時間	160 単位時間	
	調理師科	夜・通信	240 単位時間	160 単位時間	
	カフェ総合科1年制	夜・通信	90 単位時間	80 単位時間	
<p>(備考)</p> <p>製菓衛生師科 ・新課程移行初年度のため1年次新課程、2年次旧課程 ・2019年4月、パティシエ科から製菓衛生師科へ名称変更</p> <p>パティシエ科 ・学科新設初年度のため2年次の課程は2020年度実施予定</p> <p>調理師科 ・新課程移行初年度のため1年次新課程、2年次旧課程</p>					

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.saitamabelle.ac.jp/belle/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【(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	埼玉ベルエポック製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 埼玉福祉学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/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	2017.3.29 ～ 2020.3.28	適切な情報収集
非常勤	株式会社役員	2017.3.29 ～ 2020.3.28	グローバル対応
(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	埼玉ベルエポック製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 埼玉福祉学園

○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(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)	
<p>●授業計画(シラバス)の作成過程</p> <p>教務部長が各学科長と連携を図り、それぞれの学科の養成目的と到達目標を毎年見直します。見直しにあたっては、社会のニーズの変化や年2回開催される教育課程編成委員会の意見などを参考にしています。</p> <p>この養成目的、教育目標の達成のための授業計画案を授業担当講師が作成します。各年度の授業オリエンテーションの前までに、その授業計画案に基づき、教務部長、学科長、授業担当講師が協議し授業計画を決定します。</p>	
<p>●授業計画の作成・公表時期</p> <p>各科目の授業計画(シラバス)を各年度当初に作成し、4月にホームページにて公表します。</p>	
授業計画書の公表方法	https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/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。	

<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"> ・学習の評価については、学則、及び、学則施行細則にあらかじめ定められた下記の評価基準、評価方法に従い厳格、且つ、適正に履修認定を行います。 ・評価は、定期試験及び毎回授業にて実施する小テストの2要素で、評価は「A～F」6段階で評価を行ない、D以上を合格とします。 ・学則、学則施行細則、シラバス等を、毎年度当初に学生に配布し、あらかじめ設定された成績評価の方法・基準について説明をします。 <p>点数 100～90点 = A評価 点数 89～80点 = B評価 点数 79～70点 = C評価 点数 69～60点 = D評価 点数 59点以下 = F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価（特別補講を実施）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・科目の評価は定期試験60%、毎回の小テスト40%の配分を総合し評価します。 ・定期試験は筆記試験、実技試験、レポートのいずれかで行います。 ・学則施行細則に定める欠席の扱いに沿って欠席扱いを免除した試験の欠席者には追試験を実施します。 ・私的事由による欠席者、及び、定期試験不合格者には再試験を実施します。 	
<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)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・成績の評価については、学則、及び、学則施行細則にあらかじめ定められた下記の評価基準、評価方法に従い厳格、且つ、適正に履修認定を行います。 ・評価は、定期試験及び毎回授業にて実施する小テストの2要素で、評価は「A～F」6段階で評価を行ない、D以上を合格とします。 <p>・成績の分布状況の把握は「GPA」の指標を用いて把握します。</p> <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>・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)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・前期、後期、それぞれ終了後に年2回実施をします。 	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou</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>	

(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)

下記のディプロマ・ポリシーに記載されている能力・資質を身に付け、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者は科目修了とし、下記ディプロマ・ポリシーの修得を卒業進級判定会議にて審査の結果、修了と認定すべき者と認められた者を卒業認定します。

【ディプロマ・ポリシー(卒業認定の方針)】

高度な専門技術と知識、サービス、創造力、情報収集力、発信力、7つの基本行動(あいさつ、返事、言葉遣い、身だしなみ、清掃、整理整頓、時間)、社会人基礎力(セルフマネジメント力、チームマネジメント力、プロジェクトマネジメント力)を身につけ、お客様に食を通じて幸せを届け、それを働く喜びに変え、自分で創造した食文化を国内、世界に発信できるグローバルな人材を養成します。

卒業の認定に関する
方針の公表方法

<https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/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	埼玉ベルエポック製菓調理専門学校
設置者名	学校法人 埼玉福祉学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou
収支計算書又は損益計算書	https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou
財産目録	https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou
事業報告書	https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou
監事による監査報告（書）	https://www.saitamabelle.ac.jp/belle/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		衛生専門課程	製菓衛生師科	○(～32.3) ※H32.4～については手続中			
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	1800 単位時間	540 単位 時間	150 単位 時間	1110 単位 時間	単位 時間	単位 時間
			1800 単位時間				
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	
120人		57人	1人	20人	33人	53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、教務部長が各学科長と連携を図り、それぞれの学科の養成目的と到達目標を毎年見直します。見直しにあたっては、社会のニーズの変化や年2回開催される教育課程編成委員会の意見などを参考にしています。
成績評価の基準・方法
（概要） ・評価は、定期試験及び毎回授業にて実施する小テストの2要素で、評価は「A～F」6段階で評価を行ない、D以上を合格とします。 ・科目の評価は定期試験60%、毎回の小テスト40%の配分を総合し評価します。 ・定期試験は筆記試験、実技試験、レポートのいずれかで行います。

<ul style="list-style-type: none"> ・学則施行細則に定める欠席の扱いに沿って欠席扱いを免除した試験の欠席者には追試験を実施します。 ・私的事由による欠席者、及び、定期試験不合格者には再試験を実施します。
卒業・進級の認定基準
<p>(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者は科目修了とし、卒業進級判定会議にて審査の結果、修了と認定すべき者と認められた者を卒業認定します。</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <p>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
44人 (100%)	0人 (0%)	40人 (90.9%)	4人 (9.1%)
(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) 就職活動用スーツ講座・模擬面接会・合同企業説明会の開催。個別での面接指導、履歴書添削 等			
(主な学修成果 (資格・検定等)) 国家資格製菓衛生師、ヴィジュアルフードクリエイター検定、商業ラッピング検定 等			
(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
88人	4人	4.5%
(中途退学の主な理由) 心身の健康不全(主に精神面)、生活習慣の乱れ		
<ul style="list-style-type: none"> ・月2回の教務会議で退学の危険性がある学生を教職員が共有し、問題の要因分析、退学防止のための対策を考え、実行している。 ・定期的に個人面談を実施。 ・必要に応じてスクールカウンセラーと連携をとっている。 		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		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	1740 単位時間	60 単位 時間	300 単位 時間	1380 単位 時間	単位 時間	単位 時間
			1740 単位時間				
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	
40人		33人	3人	20人	33人	53人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>（概要）</p> <p>授業計画は、教務部長が各学科長と連携を図り、それぞれの学科の養成目的と到達目標を毎年見直します。見直しにあたっては、社会のニーズの変化や年2回開催される教育課程編成委員会の意見などを参考にしています。</p>
<p>成績評価の基準・方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・評価は、定期試験及び毎回授業にて実施する小テストの2要素で、評価は「A～F」6段階で評価を行ない、D以上を合格とします。 ・科目の評価は定期試験60%、毎回の小テスト40%の配分を総合し評価します。 ・定期試験は筆記試験、実技試験、レポートのいずれかで行います。 ・学則施行細則に定める欠席の扱いに沿って欠席扱いを免除した試験の欠席者には追試験を実施します。 ・私的事由による欠席者、及び、定期試験不合格者には再試験を実施します。
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>（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者は科目修了とし、卒業進級判定会議にて審査の結果、修了と認定すべき者と認められた者を卒業認定します。</p>
<p>学修支援等</p> <p>（概要）</p> <p>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
一人 （ %）	一人 （ %）	一人 （ %）	一人 （ %）
（主な就職、業界等） 洋菓子店、レストラン、ホテル、カフェ、ベーカリー、チョコレート専門店にてパティシエ、調理スタッフ、サービススタッフ、ヴァンドゥーズ、カフェスタッフ、シヨクラティエとしての就職を目指しています。			
（就職指導内容） 就職活動用スーツ講座・模擬面接会・合同企業説明会の開催。個別での面接指導、履歴書添削 等			
（主な学修成果（資格・検定等）） 国家資格製菓衛生師、ヴィジュアルフードクリエイター検定、商業ラッピング検定 等			
（備考）（任意記載事項） 開講1年目のため卒業生はまだ輩出していません。			

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
一人	一人	—%
（中途退学の主な理由）		
（中退防止・中退者支援のための取組）		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	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	昼夜	1710 単位時間	420 単位 時間	210 単位 時間	1080 単位 時間	単位 時間	単位 時間
	昼		1710 単位時間				
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		
160人	128人	4人	20人	33人	53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、教務部長が各学科長と連携を図り、それぞれの学科の養成目的と到達目標を毎年見直します。見直しにあたっては、社会のニーズの変化や年2回開催される教育課程編成委員会の意見などを参考にしています。
成績評価の基準・方法
（概要） ・評価は、定期試験及び毎回授業にて実施する小テストの2要素で、評価は「A～F」6段階で評価を行ない、D以上を合格とします。 ・科目の評価は定期試験60%、毎回の小テスト40%の配分を総合し評価します。 ・定期試験は筆記試験、実技試験、レポートのいずれかで行います。 ・学則施行細則に定める欠席の扱いに沿って欠席扱いを免除した試験の欠席者には追試験を実施します。 ・私的事由による欠席者、及び、定期試験不合格者には再試験を実施します。
卒業・進級の認定基準
（概要） 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者は科目修了とし、卒業進級判定会議にて審査の結果、修了と認定すべき者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。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
40人 (100%)	0人 (0%)	39人 (97.5%)	1人 (2.5%)
（主な就職、業界等） レストラン、ホテル、個人店、集団調理(学校・病院)にて調理師、パティシエ、サービススタッフ、ヴァンドゥーズとして就職。			
（就職指導内容） 就職活動用スーツ講座・模擬面接会・合同企業説明会の開催。個別での面接指導、履歴書添削等			
（主な学修成果（資格・検定等）） 国家資格調理師免許、ヴィジュアルフードクリエイター検定、食品技術管理専門士等			
（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
96人	12人	12.5%
(中途退学の主な理由) 心身の健康不全(特に精神面)、生活習慣の乱れ		
(中退防止・中退者支援のための取組) 月2回の教務会議で退学の危険性がある学生を教職員が共有し、問題の要因分析、退学防止のための対策を考え、実行している。 ・定期的に個人面談を実施。 ・必要に応じてスクールカウンセラーと連携をとっている。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	カフェ総合科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	810	30 単位 時間	270 単位 時間	510 単位 時間	単位 時間	単位 時間
			810 単位時間				
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	
40人		27人	5人	20人	33人	53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、教務部長が各学科長と連携を図り、それぞれの学科の養成目的と到達目標を毎年見直します。見直しにあたっては、社会のニーズの変化や年2回開催される教育課程編成委員会の意見などを参考にしています。
成績評価の基準・方法
(概要) ・評価は、定期試験及び毎回授業にて実施する小テストの2要素で、評価は「A～F」6段階で評価を行ない、D以上を合格とします。 ・科目の評価は定期試験60%、毎回の小テスト40%の配分を総合し評価します。 ・定期試験は筆記試験、実技試験、レポートのいずれかで行います。 ・学則施行細則に定める欠席の扱いに沿って欠席扱いを免除した試験の欠席者には追試験を実施します。 ・私的事由による欠席者、及び、定期試験不合格者には再試験を実施します。
卒業・進級の認定基準
(概要) 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者は科目修了とし、卒業進級判定会議にて審査の結果、修了と認定すべき者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。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
17人 (100%)	0人 (0%)	17人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) カフェ、洋菓子店、レストラン、ホテル、ベーカリー、カフェスタッフ、バリスタ、キッチンスタッフ、パティシエ、ブーランジェ、ヴァンドゥーズ			
(就職指導内容) 就職活動用スーツ講座・模擬面接会・合同企業説明会の開催。個別での面接指導、履歴書添削 等			
(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、食品衛生責任者 等			
(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) <ul style="list-style-type: none"> ・月2回の教務会議で退学の危険性がある学生を教職員が共有し、問題の要因分析、退学防止のための対策を考え、実行している。 ・定期的に個人面談を実施。 ・必要に応じてスクールカウンセラーと連携をとっている。 		

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)
製菓衛生師科	50,000 円	1,100,000 円	200,000 円	総合演習費
パティシエ科	50,000 円	1,100,000 円	200,000 円	総合演習費
調理師科	50,000 円	1,000,000 円	260,000 円	総合演習費
カフェ総合科 1年制	50,000 円	700,000 円	280,000 円	総合演習費
修学支援 (任意記載事項)				
特待生 (実技・筆記) 制度				

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.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouthou		
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。委員会の構成は、業界・高等学校・地域・卒業生・保護者等の当該学校の職員以外で構成し、定数は7名とする。委員会は学校の理念を踏まえた上で、教育活動や学修成果、または学生支援や学生募集など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・検証を行い次年度の学校運営の改善に、事務局長を責任者として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
埼玉県洋菓子協会副会長(有限会社ドゥーブルシェフ代表取締役)	2019年4月1日 ～2021年3月31日	業界代表(製菓分野)
全日本司厨士協会関東総合地方本部 埼玉県本部理事長(パレスホテル大宮 総料理長)	2019年4月1日 ～2021年3月31日	業界代表(調理分野)
有限会社 PUBLICDINER 代表取締役	2019年4月1日 ～2021年3月31日	業界代表(カフェ分野)
菓子工房オークウッド スタッフ	2019年4月1日 ～2021年3月31日	卒業生代表
調理師科 1年生保護者	2019年4月1日 ～2021年3月31日	保護者代表
元埼玉県立深谷商業高等学校 校長	2019年4月1日 ～2021年3月31日	高等学校代表

仲町三丁目自治会 会長	2019年4月1日 ～2021年3月31日	地域・近隣代表
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.saitamabelle.ac.jp/belle/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.saitamabelle.ac.jp/belle/jyouhou
--