

職業実践専門課程の基本情報について

学 校 名	設置認可年月日	校 長 名	所 在 地		
東京ベルエポック 製菓調理専門学校	平成20年2月27日	渡邊 昭	〒134-0088 東京都江戸川区西葛西5-2-11 (電話) 03-5878-3393		
設 置 者 名	設立認可年月日	代 表 者 名	所 在 地		
学校法人滋慶学園	昭和58年12月23日	浮舟 邦彦	〒134-0084 東京都江戸川区東葛西6-16-2 (電話) 03-5878-3311		
目 的	フレンチ・イタリアンの優れた料理技術と創作能力を持ち、サービスマンとしての知識と能力を持ったシェフになる				
課 程 名	学 科 名	修業年限 (昼、夜別)	全課程の修了に 必要な総授業時 数又は総単位数	専門士の付与	高度専門士の付与
衛生専門課程	調理師科	2年(昼)	1,770時間単位時間 59単位(又は単位)	平成22年文部科学 大臣告示第152号	-
教育課程	講義	演習	実験	実習	実技
	600時間 単位時間 20単位(又は単位)	660時間 単位時間 22単位(又は単位)	0時間 単位時間 0単位(又は単位)	510時間 単位時間 17単位(又は単位)	単位時間 (又は単位)
生徒総定員	生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
144人	94人	5人	21人	26人	
学期制度	■前期：4月8日～8月31日 ■後期：9月16日～3月31日		成績評価	■成績表 (有・無) ■成績評価の基準・方法について 各科目について定期試験、毎回授業で 実施の小テストの2要素にて評価	
長期休み	■学年始め：4月1日 ■夏 季：7月27日～8月31日 ■冬 季：12月21日～1月5日 ■春 季：3月3日～3月31日 ■学 年 末：3月31日		卒業・進級条件	教育課程の定めるところにより、学年 として修了すべき科目について試 験を行い、合格者に対して該当教科科 目の修了を認定する。また、学校長お よび学校の指名者による卒業進級 判定会議にて審査のうえ判断する	
生徒指導	■クラス担任制 (有・無) ■長期欠席者への指導等の対応 電話連絡および定期面談等の実施		課外活動	■課外活動の種類 調理技術コンクール ■サークル活動 (有・無)	
主な就職先	■主な就職先、業界 ホテル、レストランなどの製菓系施設 ■就職率 97%		主な資格・検定	調理師、フードコーディネーター3 級、A・F・T色彩検定3級、サービ ス接客検定3級、専門調理師技術考査 など	
中途退学の現状	■中途退学者 2名 ■中退率 2.1% 平成24年4月1日在学者94名(平成24年4月入学者を含む) 平成25年3月31日在学者92名(平成25年3月卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 目的喪失(留学生の進路変更)進路変更など、 ■中退防止のための取組 入学前からの卒業までのフロー教育やサポートアンケートの分析から要支援学生への対策やサポート などの質を向上させるための情報共有や職員向けの研修を実施				
ホームページ	URL:http://www.seika.belle.ac.jp/				

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針)

本校の建学理念である「実学教育」「人間教育」「国際教育」の実現のために企業等と多様な連携を推進し、業界で求められる人材を「体験型学修」を通じて育成していく

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成25年10月1日現在

名 前	所 属
平田 豪成	滋慶学園 常務理事
古島 昭博	滋慶学園 評議員
渡邊 昭	東京ベルエポック製菓調理専門学校 学校長
関口 崇之	東京ベルエポック製菓調理専門学校 事務局長
藤崎 隆行	東京ベルエポック製菓調理専門学校 教務部長
甲斐 浩典	東京ベルエポック製菓調理専門学校 FDC
岡本 和大	東京ベルエポック製菓調理専門学校 学科長
丸山 暢子	東京ベルエポック製菓調理専門学校 学科長
小沼 善裕	株式会社プラザサンルート ベストリーシェフ
竹内 浩	シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル キャリナリーディレクター
及川 太平	社団法人 日本洋菓子協会連合会 公認指導者
横井 裕之	一般社団法人 日本フードアナリスト協会 理事長

(開催日時)

第1回 平成25年10月25日 13:30~15:00

第2回 平成26年2月3日 15:00~17:00

2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

本校建学理念の1つである「実学教育」の実現のためにその分野を専門としている企業や業界団体などと連携し「体験型学習」を通じて実践的な教育を行う

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
色彩コーディネート	レストランやホテルなどの業界にて商品の色合いや配列、販売促進のポップなどを構成できる基本的な色彩技術の基礎や知識を習得することを目的とし、希望者は履修後にA・F・T色彩検定3級の取得を目指す	色彩活用研究所サミュエル
調理理論	フレンチ、イタリアンの基本料理が作れるようになるとともに調理師としての基礎知識を実習を通じて学ぶ。また、現代の食ビジネスについても理解を深める。	株式会社プラザサンルート 有限会社コロソニック。

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

教職員の授業内容・方法、クラス運営方法を改善し向上させるとともに、マネジメント能力を含む指導力の習得および専門技術や知識を向上させるために定期的実施する

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成25年10月1日現在

名 前	所 属
永井 美穂	パティスリー タダシ ヤナギ 卒業生
藤沼 英子	東京ベルエポック製菓調理専門学校 パティシエ科在校生保護者
森本 佳代乃	東京ベルエポック製菓調理専門学校 調理師科 在校生保護者
田中 英里	行船管理有限会社 取締役 副社長 近隣関係者
森 章	拓殖大学附属紅陵高校 学校長 高校関係者
小沼 善裕	株式会社プラザサンルート ペストリーシェフ
竹内 浩	シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル エグゼクティブシェフ

(学校関係者評価結果の公表方法) ホームページにて公表

URL: http://www.seika.belle.ac.jp/about/wp-content/uploads/about/jyouhou/hyo_hyoka.pdf

5. 情報提供

(情報提供の方法) ホームページにて公表

URL: <http://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou>

授業科目等の概要

(衛生専門課程調理師科) 平成 25 年度										
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			食文化概論	様々な料理の歴史やその背景に関する文化を学び、何故今日に至ったのかを学ぶ	1前	30	1	○		
○			衛生法規	調理師に必要な法律、衛生法規、衛生行政および食品衛生法などの基本知識を学ぶ	1前	30	1	○		
○			公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生の意義、現状、衛生統計、環境衛生の意義や環境と健康、公害、疾病の概念、感染症への予防と対策、生活習慣病について学習する	1通	60	2	○		
○			公衆衛生学Ⅱ	食と健康について理解し健康づくり対策を考え学ぶ。人間を取り巻く環境条件や環境汚染について学ぶ	2前	30	1	○		
○			栄養学Ⅰ	三大栄養素、水の働き、無機質・ビタミン、基礎食品、ホルモンの働き、消化・吸収、エネルギー必要量、基礎代謝、国民健康、栄養調査、食生活と疾病、栄養成分等について学ぶ	1通	60	2	○		
○			栄養学Ⅱ	日本人の食事摂取基準や食品の選択、生活習慣病とのかかわりについて学ぶ	2前	30	1	○		
○			食品学	食品の成分や分類を理解し、食品成分値を使えるようになる。また食品のもつエネルギーとその特質、食品の変質と防止法、生産と消費について学習する	1通	60	2	○		
○			食品衛生学Ⅰ	食中毒の分類と原因・予防・保存、食品添加物の使用基準について学習する。	1通	60	2	○		
○			食品衛生学Ⅱ	食品中の有害物質、衛生管理、保存と表示について学習する。	2前	30	1	○		
合計					27 科目	単位時間 (1,770 時間) 59 単位)				

授業科目等の概要

(衛生専門課程調理師科) 平成 25 年度										
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 時 数	単 位 数	授業方法		
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技
○			食品衛生学 実習	食品衛生に関する実験や鮮度判定を行なうことで、食品衛生を身近に感じ衛生管理の重要性を学ぶ	1 後	30	1			○
○			調理理論	フレンチ、イタリアンの基礎技術を元にカフェデザート、デリカテッセンなど現代の様々な食ビジネスに必要な基礎知識を深める	2 通	150	5		○	
○			調理実習 (西洋料理)	包丁の研ぎ方から道具の扱い方法を学ぶ。西洋料理の基本となる切り方、調理方法を学ぶ。食材の理解と基本の加熱調理ができるようになる	1 前	120	4			○
○			調理実習Ⅱ (西洋料理)	フレンチのコース料理作成できる技術を身に付けるとともに料理のバランスを考えコース料理が組み立てられる力をつける	2 前	30	1			○
○			調理実習 (日本料理)	日本料理に必要な包丁研ぎ、切り方と名称を学び、基本的な調理法を修得する	1 前	90	3			○
○			調理実習 (中国料理)	中国料理に必要な包丁研ぎ、切り方と名称を学び、基本的な調理法を修得する	1 後	90	3			○
○			色彩コー ディネート	色彩配色の基本知識や効果を学びメニュー作成に活かせる知識を身に付ける	2 通	60	2		○	○
○			サービス接 遇	レストランでのサービスに関する技術と知識を学ぶとともに、サービス接客検定3級を取得できる知識を習得する	1 通	60	2		○	
合計					27 科目	単位時間 (1,770 時間)		59 単位)		

授業科目等の概要

(衛生専門課程調理師科) 平成 25 年度										
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 時数	単 位数	授業方法		
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験・ 実 習・ 実 技
○			外国語	調理用語や食材をフランス語で言えるよう学ぶ。また、授業で習ったレシピの訳もフランス語で理解できるようになる	1 後	30	1	○		
○			創作料理実習Ⅰ	イタリアン、フレンチの基本料理の作成と基本知識を学ぶ	1 後	90	3			○
○			創作料理実習Ⅱ	イタリアン、フレンチの基本料理が作れるようになるとともに、デザートについても学ぶ	2 後	90	3			○
○			フードコーディネーター	食ビジネスの基本を理解しフードコーディネーター3級の資格取得を目指す	1 通	60	2		○	
○			情報技術	パソコンの基本的知識と操作を身につけ、一般的なソフトを使用できる能力を養う	2 後	30	1		○	
○			講読演習	社会人になるための考え方やコミュニケーション技術を身に付ける。また、業界の現場に触れプロより調理師になるためのマインドを学ぶ	1 通	60	2	○		
○			就職講座	就職活動の流れを知り、就職試験に具体的に必要な業界研究、面接、履歴書の作成など就職できる力を身につける	2 通	60	2	○		
○			店舗運営	経営者に必要な考え方・知識・方法・法律・戦略を身につける。また、店舗のコンセプト・資金計画・税金対策について学び、活用できるようにする	2 通	60	2	○		
○			卒業制作	テーマにあわせたコンセプト作りをチームで考えコース料理を作成する。また作成したものをプレゼンテーションできる力を身につける	2 通	240	8		○	
○			技術考査対策	専門調理師技術考査合格を目指す	2 後	60	2		○	
合計				27 科目	単位時間 (1,770 時間 59 単位)					