

## 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を養成する						
分野	課程名		学科名		専門士	高度専門士	
衛生	衛生専門課程		調理師科		平成22年文部科学大臣告示第152号	—	
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	講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1,800	660	300	840	—	—
単位時間							
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		141人		7人	16人	23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 ■成績評価の基準・方法 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:4月1日 ■夏季:7月27日～8月31日 ■冬季:12月21日～1月5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、学年ごとに修了すべき教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、学校長及び学校長の指名者による卒業進級判定会議にて審査の上、判断する。		
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 電話連絡および面談等の実施			課外活動	■課外活動の種類 料理技術コンクール ■サークル活動: 無		
就職等の状況	■主な就職先、業界等 ホテル、レストラン、カフェ、デリカテッセン、集団給食 ■就職率 <sup>※1</sup> : 100% ■卒業者に占める就職者の割合 <sup>※2</sup> : 86.4% ■その他 (平成27年度卒業者に関する平成28年5月1日時点の情報)			主な資格・検定等	調理師 食品技術管理専門士 専門調理師技術考査 サービス接客検定3・2級 JESCコミュニケーションスキルアップ検定 フードコーディネーター3級 A・F・T色彩能力検定3・2級		
中途退学の現状	■中途退学者 5名 ■中退率 3.7% 平成27年4月1日 在学者 136名 (平成26年4月1日 入学者を含む) 平成28年3月31日 在学者 131名 (平成27年3月31日 卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 集団不適応、目的意識・学習意欲の低下 など ■中退防止のための取組 「体験学習プログラム」を軸として教育プログラムを入学前から卒業後までフロー化することで額外的意識と学習に対するモチベーションの維持向上を図ると共に、教職員の教授力並びに問題発見解決力の強化に努める。						
ホームページ	<a href="http://www.seika.belle.ac.jp/">http://www.seika.belle.ac.jp/</a>						

※1「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」の定義による。

①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものとする。

②「就職率」における「就職者」とは、正規の職員(1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいう。

③「就職率」における「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含まない。

(「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等としている。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除いている。)

※2「学校基本調査」の定義による。

全卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいう。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしない(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。)

## 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28年4月1日現在

名前	所属
古島 昭博	学校法人 滋慶学園 常務理事
小川 昭久	学校法人 滋慶学園
井上 美津子	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 学部長
永野 隆志	東京ベルエポック製菓調理専門学校 学部長
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 キャリアセンター長
小沼 善裕	サンルートプラザ東京 料飲部西洋料理調理課係長
竹内 浩	シェラトン・グランデ・トーキョー・ベイ・ホテル 料飲部調理 キャリナリーディ
本橋 雅人	公益社団法人 東京都洋菓子協会 理事
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
坂本 実継	公益社団法人 全日本司厨士協会 城南地区 港支部 役員

(開催日時)

第1回 平成28年 6月23日 15:30～17:30

第2回 平成28年10月24日 15:30～17:30

## 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「体験型学修」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
高度調理技術実習 (卒業制作)	企業や業界からのテーマに基づいたオリジナル料理をグループ学習にて提案する。制作にあたっては、コンセプトワークをはじめ、レシピ作成、原価計算、プレゼンテーションに至るプロセスを通じて総合力を養う。	株式会社東京ベイホテルズ

## 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28年4月1日現在

名前	所属
君嶋 絵利香	モロゾフ株式会社 (卒業生代表)
小石川 典子	パティシエ科在校生保護者代表
与那覇 初美	調理師科在校生保護者代表
保戸田 武	江戸川区 仲町町会 副会長
森 章	拓殖大学紅陵高校 学校長 (高等学校関係者)
小沼 善裕	サンルートプラザ東京 料飲部西洋料理調理課係長 (業界関係者)
竹内 浩	シェラトン・グランデ・トーキョー・ベイ・ホテル 料飲部調理 キャリナリーディレクター(業界関係者)

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL:[http://www.seika.belle.ac.jp/wp-content/uploads/about/jyouhou/h26/hvo\\_hvoka.pdf](http://www.seika.belle.ac.jp/wp-content/uploads/about/jyouhou/h26/hvo_hvoka.pdf)

## 5. 情報提供

(情報提供の方法)

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27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			場所		教員		企業等との連携
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実験・実習・実技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
○			食品の安全と衛生 (衛生法規)	法律に関する基礎知識をはじめ、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	○			○			○	
○			食生活と健康 (公衆衛生学)	社会的環境衛生、感染症予防の保持など衛生管理について学ぶ。	1通・2前	90	3	○			○				○
○			食品と栄養の特性 (栄養学)	各種栄養素の機能および栄養の摂取など、豊かな食生活を築くための基本知識を学ぶ。	1通・2前	90	3	○			○				○
○			食品と栄養の特性 (食品学)	食品に関する成分や特性などについて学び、正しい十分な知識を生かし、料理に役立てる。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	○			○				○
○			食品の安全と衛生 (食品衛生学)	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。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。	1通・2前	90	3	○			○				○
○			食品の安全と衛生 (食品衛生学実習)	食品衛生に関する実験や鮮度判定を行うことで、食品衛生を身近に感じ衛生管理の重要性を再確認する。	1後	30	1			○	○				○
○			調理理論と食文化概論 (調理理論Ⅰ・Ⅱ)	調理に関する理論を習得する。また、現代の様々な食ビジネスに必要な基礎知識を深める。	1通	60	2	○			○			○	
○			調理理論と食文化概論 (調理理論Ⅲ)	1年次で学んだ知識、技術を店舗実習という場で体现する。	2前	90	3	△	○		○			○	
○			調理理論と食文化概論 (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、何故今日に至ったかを学習する。	2後	30	1	○			○				○
合計			26 科目		1,800単位時間(60単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
学則および施行細則に基づき学年ごとに修了すべき教科目について試験を行い、合格者に対して該当科目の修了を認定する。また、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、審査のうえ判定する。	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

## 授業科目等の概要

(衛生専門課程 調理師科)平成27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			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			調理実習 (西洋料理)	道具の取り扱い、素材の下準備についての基本技術を習得するとともに、調理師として必要な基礎知識を学ぶ。	1前	90	3			○	○		○	○	
○			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			○	○			○	
○			調理実習	基本料理が作れるようになるとともに、調理師として必要な基礎知識を深める。	2前	30	1			○	○		○	○	
○			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し役立てる。	2前	30	1		○		○			○	○
○			フードサービス 実習 (サービス接遇 演習)	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、サービス接遇検定3級を取得できる知識を習得する。	1通	60	2			○		○			○
○			フードサービス 実習 (経営フードマネ ジメント演習)	レストランサービスに関する知識と技術を習得するとともに、経営実務の基礎知識を養う。	1前・ 2通	90	3			○		○			○
○			高度調理技術実 習	基本料理が作れるようになるとともに、調理師として必要な専門分野の応用技術、知識を習得する。	1後・ 2通	240	8			○	○		○	○	
○			総合調理実習	大量調理とサービスについて学ぶ。	2前	90	3			○	○		○	○	
合計				26 科目		1,800単位時間( 60単位)									

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
学則および施行細則に基づき学年ごとに修了すべき教科目について試験を行い、合格者に対して該当科目の修了を認定する。 また、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、審査のうえ判定する。	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	15週

**(留意事項)**

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

授業科目等の概要

(衛生専門課程 調理師科)平成27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			場所		教員		企業等との連携
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
○			製菓調理総合技術	デザートの基本知識、技術を学ぶ。	2後	90	3			○	○			○	
○			高度調理技術実習 (卒業研究)	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後	90	3			○	○			○	○
○			外国語		1後	30	1	○			○				○
○			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。	2後	30	1		○		○				○
○			プレゼンテーション技術 (PC)	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前・2後	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。	1後・2前	60	2	○	△		○			○	
○			技術考査対策	専門調理師技術考査合格を目指す。	2後	30	1		○		○			○	
合計					26 科目		1,800単位時間(60単位)								

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
学則および施行細則に基づき学年ごとに修了すべき教科目について試験を行い、合格者に対して該当科目の修了を認定する。 また、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、審査のうえ判定する。	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。