

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	井上 美津子	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																																						
分野	認定課程名	認定学科名		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	-																																				
学科の目的 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。																																									
認定年月日 平成26年3月31日																																									
修業年限	昼夜	講義		演習	実習	実験	実技																																		
2	昼間	1770時間		90時間	990時間	-	-																																		
生徒総定員																																									
144人	生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																																				
	139人	33人	5人	24人	29人																																				
学期制度	■前期:4月6日～9月16日まで ■後期:9月25日～3月9日まで			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2要因にて評価。																																				
長期休み	■夏 季:7月30日～8月27日 ■冬 季:12月24日～1月8日 ■春 季:3月10日～3月31日			卒業・進級条件	教育課程の定めるところにより、学年ごとに終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判定会議にて審査の上判断する。																																				
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 長期欠席者への指導 電話連絡および面談の実施			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※2	■主な就職先・業界等(平成28年度卒業生) ホテル・レストラン・カフェなどの調理師並びに集団調理・デリカデッセンなどの飲食業 ■就職指導内容 一人ひとりの希望に沿った就職先の選定と業界で長く活躍できる就職先をコーディネートしている。 ■卒業者数 60 人 ■就職希望者数 57 人 ■就職者数 57 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 95 % ■その他 ・留学生のため帰国後就職支援を希望 2名 ・卒業後の就職支援を希望 1名			主な学修成果(資格・検定等)※3	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成28年度卒業生に関する平成29年5月1日時点の情報)																																				
	(平成28年度卒業生に関する平成29年5月1日時点の情報)				<table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理師</td> <td>①</td> <td>60</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>食品技術管理専門士</td> <td>①</td> <td>60</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>専門調理師技術考査</td> <td>①</td> <td>60</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>サービス接遇検定3級</td> <td>③</td> <td>69</td> <td>38</td> </tr> <tr> <td>JSBCコミュニケーションスキルアップ検定</td> <td>③</td> <td>66</td> <td>62</td> </tr> <tr> <td>フードコーディネータ3級</td> <td>①</td> <td>60</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>AFT色彩能力検定3級</td> <td>③</td> <td>12</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>サービス接遇検2級</td> <td>③</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するもの記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等) ■自由記述欄 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等</p>			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師	①	60	60	食品技術管理専門士	①	60	60	専門調理師技術考査	①	60	60	サービス接遇検定3級	③	69	38	JSBCコミュニケーションスキルアップ検定	③	66	62	フードコーディネータ3級	①	60	60	AFT色彩能力検定3級	③	12	9	サービス接遇検2級	③
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																																						
調理師	①	60	60																																						
食品技術管理専門士	①	60	60																																						
専門調理師技術考査	①	60	60																																						
サービス接遇検定3級	③	69	38																																						
JSBCコミュニケーションスキルアップ検定	③	66	62																																						
フードコーディネータ3級	①	60	60																																						
AFT色彩能力検定3級	③	12	9																																						
サービス接遇検2級	③	0	0																																						
中途退学の現状	■中途退学者 17 名 ■中途率 12 % 平成28年4月1日時点において、在学者141名(平成28年4月1日入学者を含む) 平成29年3月31日時点において、在学者124名(平成29年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更、意欲低下、健康上の問題など。 ■中退防止・中退者支援のための取組 学生一人ひとりにサポート用のアンケートを実施し、それに基づいて個人面談を行う。また不安学生に関しては保護者との連携も行う。																																								
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 無 ※有の場合、制度内容を記入 ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載																																								
第三者による学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)																																								
当該学科のホームページURL	http://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouchou																																								

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業生の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「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」又は「学校基本調査」における定義に従います。
(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」における「就職率」の定義について
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をいいます。
②「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」などを希望する者を含みません。
③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が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)をいいます。
※「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、卒業年度に在籍している学生等とします。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、別科の学生は除きます。
(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について
①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいいます。
②「就職」とは給料、資金、報酬その他定期的な収入を得る仕事に就くことをいいます。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ません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱)。
(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

1. 「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)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「体験型学習」を通じて育成していく。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け
企業・業界団体等との連携により、必要となる最新の知識・技術・技能を反映するため、企業・業界団体等からの意見を十分にかき、カリキュラムの改善等の教育課程の編成を定期的に行うことを目的とする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年9月28日現在

名前	所属	任期	種別
井上 美津子	東京ベルエポック製菓調理専門学校		学校長
結城 健二	東京ベルエポック製菓調理専門学校		運営本部長
望月 健司	東京ベルエポック製菓調理専門学校		事務局長
放生 和朗	東京ベルエポック製菓調理専門学校		教務部長
天方 結衣子	東京ベルエポック製菓調理専門学校		学科長
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
飯田 修一	東京ベルエポック製菓調理専門学校		FDC
小沼 善裕	株式会社 ブラザ・サンルート	平成28年4月1日～平成30年3月31日まで	③
竹内 浩	ケーヨーリゾート開発 株式会社	平成28年4月1日～平成30年3月31日まで	③
本橋 雅人	公益社団法人 東京都洋菓子協会	平成28年4月1日～平成30年3月31日まで	①
横井 裕之	一般社団法人 日本フードアナリスト協会	平成28年4月1日～平成30年3月31日まで	①
坂本 実継	公益社団法人 全日本司厨士協会	平成28年4月1日～平成30年3月31日まで	①

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役員(1企業や関係施設の役員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(開催日時)

- 第1回 平成29年6月22日 13:00～15:00
第2回 平成29年10月19日 15:00～17:00

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

産学連携教育の在り方や方向性について議論し委員からの意見としては、連携先は飲食関連の企業だけでなく地域や行政など今までの枠に留まらない連携先の創造が重要ではないかとのご意見を頂戴した。学校としても学生の教育に直結するかの視点で新たな業種・業界との連携に取り組んでいる。具体的には、Cチャンネルとのグルメ動画制作の連携に取り組んでいる。

2. 「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習(以下「実習・演習等」という。)の授業を行っていること。」関係

(1)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」を通して実践的な教育を行う。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

- ① インプット連携:実習授業などで実習・演習を通して知識・技術を習得する連携
- ② アプト連携:インプット連携で培った知識・技術を生かして企業の課題に取り組む連携

(3)具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

科目名	科目概要	連携企業等
高度調理実習ⅠⅡ	それぞれの専門分野における基礎をベースとした現場での応用を学び応用力、創造力を身につける。	株式会社 東京ベイホテルズ
高度調理技術実習(卒業制作)	テーマに併せたコンセプトを作りチームで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。	株式会社 東京ベイホテルズ
経営フードマネジメント演習	料飲の現場での必要なサービス知識と技術、おもてなしを修得する。	株式会社 東京ベイホテルズ

3. 「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係			
(1) 推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)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専門知識を向上させるために定期的に実施する。			
(2) 研修等の実績			
① 専攻分野における実務に関する研修等			
・滋慶学園グループ 食文化教育部会 専門職技術研修			
② 指導力の修得・向上のための研修等			
・JESC FDミクロ ミドル マクロ研修			
(3) 研修等の計画			
① 専攻分野における実務に関する研修等			
毎年、専門職の技術向上のため業界のトッププロによる研修を企画・運営している。			
② 指導力の修得・向上のための研修等			
学園の教育力向上の研究機関において、FD推進の為の研修を企画・運営している。			
4. 「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係			
(1) 学校関係者評価の基本方針			
学校として目指すべき重点課題を設定し、その達成状況や達成に向けた取り組みの適切さ等を評価することにより、組織的・継続的に学校運営を改善することを目的とする。			
(2) 「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応			
ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目		
(1) 教育理念・目標	1 教育理念 目的 育人人材像		
(2) 学校運営	2 学校運営		
(3) 教育活動	3 教育活動		
(4) 学修成果	4 教育成果		
(5) 学生支援	5 学生支援		
(6) 教育環境	6 教育環境		
(7) 学生の受入れ募集	7 学生の募集と受け入れ		
(8) 財務	8 財務		
(9) 法令等の遵守	9 法令等の遵守		
(10) 社会貢献・地域貢献	10 社会貢献		
(11) 国際交流			
※(10)及び(11)については任意記載。			
(3) 学校関係者評価結果の活用状況			
委員の意見及び評価を真摯に受け止め学校運営の改善に役立てている。特に、評価点上課題がある項目について重点的に取り組んでいる。平成28年度の評価については3点満点中、委員評価の平均が2.9と高い評価を頂くことが出来た。勤怠管理における過重労働が課題であり、今年度当初から働き方改革に取り組んでいる。			
(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿			
平成29年9月28日現在			
名前	所属	任期	種別
古島 昭博	滋慶学園		常務理事
井上 美津子	東京ベルエポック製菓調理専門学校		学校長
結城 健二	東京ベルエポック製菓調理専門学校		運営本部長
望月 健司	東京ベルエポック製菓調理専門学校		事務局長
放生 和朗	東京ベルエポック製菓調理専門学校		教務部長
君嶋 絵利香	モロゾフ株式会社	平成28年4月1日～平成30年3月31日まで	卒業生代表
林田 美千子	東京ベルエポック製菓調理専門学校	平成28年4月1日～平成31年3月31日まで	保護者代表
保戸田 武	江戸川区 仲町町会	平成28年4月1日～平成30年3月31日まで	地域近隣代表
森 章	拓殖大学紅陵高校	平成28年4月1日～平成30年3月31日まで	高等学校代表
竹内 浩	ケーヨーリゾート開発 株式会社	平成28年4月1日～平成30年3月31日まで	業界代表
※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。 (例)企業等委員、PTA、卒業生等			
(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期			
ホームページ・広報誌等の刊行物・その他() () URL: http://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou			
5. 「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係			
(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針			
専修学校の専門課程における職業実践専門課程の認定に関する規定および自己評価報告書を基に学校関係者評価委員会を活用し学校の現状について適切に説明責任を果たすと共に、地域や業界における学校関係者と学校の連携強化を推進し、日々教員の教育力・運営力向上に努めていく。			
(2) 「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応			
ガイドラインの項目	学校が設定する項目		
(1) 学校の概要、目標及び計画	基本情報(所在地・連絡先)、開校の目的、建学の理念、学校の沿革、学校長略歴		
(2) 各学科等の教育	各学科の入学定員・養成目的、教育システムとカリキュラム体系、教育スケジュール、資格取得一覧、主な就職先		
(3) 教職員	教職員数		
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取り組み、就職支援の取り組み		
(5) 様々な教育活動・教育環境	教育活動、教育環境		
(6) 学生の生活支援	主な学生生活サポートシステム、医療・健康サポート、住環境サポート、就職サポート		
(7) 学生納付金・修学支援	学費納付金、学費サポート		
(8) 学校の財務	監査報告、償借対照表、収支計算書		
(9) 学校評価	自己点検・自己評価、学校関係者評価委員会議事録		
(10) 国際連携の状況	国際交流		
(11) その他	災害時非常時の対応		
※(10)及び(11)については任意記載。			
(3) 情報提供方法			
URL: http://www.seika.belle.ac.jp/			

授業科目等の概要

(衛生専門課程調理師科) 平成29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		
○			公衆衛生学Ⅰ～Ⅲ	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	○			○			○		
○			食品学Ⅰ～Ⅱ	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。また食品の持つエネルギーとその特性、食品の変質と防止法、生産と消費について学習する。	1 通 2 前	60	2	○			○				○	
○			栄養学Ⅰ～Ⅲ	各種栄養素の機能及び栄養の摂取など、豊かな食生活を気づく為の基本知識を学ぶ。	1 通 2 前	90	3	○			○				○	
○			食品衛生学Ⅰ～Ⅲ	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	○			○				○	
○			衛生法規Ⅰ	法律に関する基礎知識をはじめ、衛生行政及び食品衛生などの基本知識を学ぶ。	1 後	30	1	○			○				○	
○			食品衛生学実習Ⅰ	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Ⅰ～Ⅲ	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 2 前	150	5	○		△	○				○	
○			食文化概論Ⅰ	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習する。	2 後	30	1	○			○				○	
○			調理実習Ⅰ (西洋料理基礎)	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Ⅱ (日本料理基礎)	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Ⅲ (中華料理基礎)	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Ⅳ	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				○	○			○	
○			総合調理実習Ⅰ	大量調理での現場の調理法や衛生管理、品質管理を学び調理師としての動きを身につける。	2 前	90	3				○	○			○	

○		製菓調理総合技術	料理に供するデザートや菓子を学び基本的な知識、器具の扱い、衛生管理、基本の生地、基本のクリームを修得する。	1後	90	3				○	○				○	
○		高度調理実習ⅠⅡ（西洋料理/日本料理/中華料理）	それぞれの専門分野における基礎をベースとした現場での応用を学び応用力、創作力を身につける。	2前	240	8				○	○				○	○
○		高度調理技術実習（卒業制作）	テーマに併せたコンセプトを作り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				○	○				○	○
○		経営フードマネジメント演習	料飲の現場での必要なサービス知識と技術、おもてなしを修得する。	1前	30	1			○		○				○	○
○		外国語（フランス語）	西洋料理の現場に必要な食材・器具・技法などの専門フランス語を学びフランス語のレシピを読めるようになる。	1後	30	1	○				○				○	
○		専門調理技術者対策	専門調理技術者合格の為の過去問題での学習や解説を通して合格の実力を身につける。	2後	30	1	○				○				○	
○		プレゼンテーション技術（PC）	エクセル・パワーポイントの基本的な操作方法をとプレゼンテーションスキルを身につける。	2後	30	1			○		○				○	
○		サービス接遇演習	サービス接遇3級を修得するための知識を習得し合格できる実力を身につける。	1前	30	1			○		○				○	
○		プロ養成講座Ⅰ～Ⅳ	成功するプロとは何か??を探求し自身のキャリアプランを構築する。成功の原則を学び成功する習慣を理解し習慣化する。	12通	120	4	○				○				○	
○		トレンド実習ⅠⅡ	顧客に支持される現場のトッププロから売れる商品の作り方、顧客の求める価値、マーケティングと実習だけでなく売れる商品を創造する秘訣を学ぶ取る。	2通	120	4					○	○			○	○
合計					23 科目		1770単位時間(59単位)									

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
学則及び施行細則に基づき学年ごとに修了すべき教科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に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。