

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	食の仕事の楽しさを実感して新しい食文化を創造できる調理師を養成する。																																						
認定年月日	平成26年3月31日																																						
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	昼間	1710時間	690時間	60時間	960時間	-	-																																
単位時間																																							
生徒総定員	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																																		
144人	107人	41人	2人	20人	22人																																		
学期制度	■前期：4月16日～9月21日 ■後期：10月1日～3月15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2要因にて評価。																																		
長期休み	■学年始：4月1日～4月14日 ■夏期：7月27日～9月1日 ■冬期：12月21日～1月6日 ■学年末：2月16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数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 (例) 学生自治組織・ボランティア・学園祭等の実行委員会等 学生スタッフ (食分野に興味のある高校生などに食の仕事のすばらしさを伝えるボランティア活動) ■サークル活動：無																																		
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成30年度卒業生) ホテル・レストラン・日本料理店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。 ■卒業生数 66人 ■就職希望者数 56人 ■就職者数 56人 ■就職率 100% ■卒業者に占める就職者の割合 85% ■その他 ・進学 : 2名 ・留学生帰国 : 6名 ・卒業のみ希望 : 2名 (平成30年度卒業生に関する 2019年5月1日時点の情報)			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30年度卒業生に関する2019年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</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>66</td> <td>66</td> </tr> <tr> <td>食品技術管理専門士</td> <td>①</td> <td>66</td> <td>66</td> </tr> <tr> <td>専門調理師技術考査</td> <td>①</td> <td>66</td> <td>62</td> </tr> <tr> <td>サビス接遇検定3級</td> <td>③</td> <td>18</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>HESC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>66</td> </tr> <tr> <td>フードコーディネータ3級</td> <td>①</td> <td>25</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>AFT色彩能力検定3級</td> <td>③</td> <td>21</td> <td>18</td> </tr> </tbody> </table> ※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か記載する。 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			資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師	①	66	66	食品技術管理専門士	①	66	66	専門調理師技術考査	①	66	62	サビス接遇検定3級	③	18	12	HESCコミュニケーションスキルアップ検定	③	66	66	フードコーディネータ3級	①	25	25	AFT色彩能力検定3級	③	21	18
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																																				
調理師	①	66	66																																				
食品技術管理専門士	①	66	66																																				
専門調理師技術考査	①	66	62																																				
サビス接遇検定3級	③	18	12																																				
HESCコミュニケーションスキルアップ検定	③	66	66																																				
フードコーディネータ3級	①	25	25																																				
AFT色彩能力検定3級	③	21	18																																				
中途退学 の現状	■中途退学者 4名 平成30年4月1日時点において、在学者120名(平成30年4月1日入学者を含む) 2019年3月31日時点において、在学者116名(2019年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 経済的理由、心身健康不全、帰国(留学生) ■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。			■中退率	3.3%																																		
経済的支援	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度：有																																						
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	https://www.seika.belle.ac.jp/about/ivouhou																																						

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「体験型学修」を通じて育成していく。また、委員会以外でも業界からの意見をもらい、取り入れていく。

(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いかし、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。また、学校が編成した企業連携に関する教育課程案を委員会へ付議し、委員会による改善意見を反映していく。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

2019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
中嶋 すぎ子	東京ベルエポック製菓調理専門学校		教務部長
内藤 修治	東京ベルエポック製菓調理専門学校		学部長
大西 加恵	東京ベルエポック製菓調理専門学校		学部長
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
酒井 久義	東京ベルエポック製菓調理専門学校		FDC
飯田 修一	東京ベルエポック製菓調理専門学校		FDC
加藤 高康 (パティシエ科)	株式会社ホテルオークラ東京ベイ	2019年4月1日～2020年3月31日まで	③
竹内 浩 (調理師科)	ケーヨーリゾート開発 株式会社	2019年4月1日～2020年3月31日まで	③
本橋 雅人 (パティシエ実践科)	株式会社アニバーサリー	2019年4月1日～2020年3月31日まで	③
横井 裕之 (パティシエ科・パティシエ実践科)	一般社団法人 日本フードアナリスト協会	2019年4月1日～2020年3月31日まで	①
坂本 実継 (調理師科)	公益社団法人 全日本司厨士協会	2019年4月1日～2020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職員（1企業や関係施設の役職員は該当しません。）
- 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職員

(4) 教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

年2回 6月・10月

(開催日時)

平成30年第2回 10月25日 15:00～17:00

2019年第1回 6月27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、現場の人材不足が深刻である。永く現場で活躍できる人材とより多くの方がこの業界を目指す人材を増やすことが課題である。現場では、具体的に厨房での行動が説明が無いとパワハラだと理解されてしまう事例がある。それを防止する為に、入社前の研修で心がまえを植えつけている。学校としては業界と連携しての授業をより多く展開し様々なシェフに授業を担当いただき業界でどのようなことがあるのかを具体的にイメージする教育を展開する。

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

レストランやホテル、企業などの業界で活躍している調理師を講師とし、調理実習を通じて現場に必要な技術・知識を学ぶ。卒業制作でオリジナルの料理を創作し、PDCAサイクルを廻し改善について指導を受ける。

評価方法：発表会において市場性、技術力、プレゼンテーションについて各企業と連携して学習評価を行う。

(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Ⅱ	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
オリジナルレシピ実習 (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。	株式会社 東京ベイホテルズ
レストランサービス実習	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
コラボレーション実習ⅠⅡ	開発者や生産者から価値創造の仕組みを学ぶ。	株式会社 俺の株式会社

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やっていること。」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

学園の研修規定に基づき、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

研修名「滋慶学園グループ食文化教育部会 FD研修」(連携企業等:)

期間:8月8日(木) 対象:FDC

内容:産地による味の違いと焼き方について

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「FDマクロ研修」(連携企業等: 滋慶教育科学研究所)

期間:5月23日(木) 対象:教務1・2・3年目教員

内容:教授法開発、クラス運営開発について

研修名「FDミクロ研修」(連携企業等:滋慶教育科学研究所)

期間:6月4日(火) 対象:学科長

内容:教育の質の保証戦略、教育システム開発について

研修名「教職員カウンセリング研修」(連携企業等:滋慶教育科学研究所)

期間:9月11日(水) 対象:全教職員

内容:学生指導・教科指導におけるカウンセリングスキルを学ぶ

(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

研修名「滋慶学園グループ食文化教育部会 FD研修」(連携企業等:イチフ・ジャパン)

期間:12月3日(火) 対象:教務全教職員

内容:調理実習から学ぶ「また受けたい授業」とは

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「マネジメント研修」(連携企業等: 滋慶教育科学研究所)

期間:10月8日(火) 対象:学科長以上

内容:マネジメントと教育

研修名「滋慶教育科学学会」(連携企業等: 滋慶教育科学研究所)
期間: 12月5日(木) 対象: 指名教職員
内容: 成功から学ぶ効果的な教育・広報について

研修名「FDレベルアップ研修」(連携企業等: 滋慶教育科学研究所)
期間: 1月28日(火) 対象: FDC
内容: 効果的な反転授業について

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 理念 目的 育人人材像
(2) 学校運営	2 運営方針 事業計画 運営組織 人事・給与制度 意思決定システム 情報システム
(3) 教育活動	3 目標の設定 教育方法・評価等 成績評価・単位認定等 資格・免許の取得率 教員・教員組織
(4) 学修成果	4 就職率 資格・免許の取得率 卒業生の社会的評価
(5) 学生支援	5 就職等進路 中途退学への対応 学生相談 学生生活 保護者との連携 卒業生・社会人
(6) 教育環境	6 施設・設備等 学外実習・インターンシップ 防災・安全管理
(7) 学生の受入れ募集	7 学生募集活動 入学選考 学納金
(8) 財務	8 財務基盤 予算・収支計画 監査 財務情報の公開
(9) 法令等の遵守	9 関係法令、設置基準等の遵守 個人情報保護 学校評価 教育情報の公開
(10) 社会貢献・地域貢献	10 社会貢献・地域貢献 ボランティア活動
(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。

具体的には、委員の意見を元に、学年暦・カリキュラムの見直しをし、学生に不利益の無い様に行事等のイノベーションをかけている。それにより、職員の業務効率の向上となり過重労働時間の削減となっている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

2019年9月28日現在

名前	所属	任期	種別
大川 夏季	株式会社PSCOOP	2019年4月1日～2020年3月31日まで	卒業生代表
永石 さやか	東京ベルエポック製菓調理専門学校	2019年4月1日～2020年3月31日まで	保護者代表
皿良 隆博	東京ベルエポック製菓調理専門学校	2019年4月1日～2020年3月32日まで	保護者代表
高橋 茂夫	江戸川区 仲町町会	2019年4月1日～2020年3月31日まで	地域近隣代表
森 章	拓殖大学紅陵高校	2019年4月1日～2020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	2019年4月1日～2020年3月32日まで	業界代表
加藤 高康	株式会社 ホテルオークラ東京ベイ	2019年4月1日～2020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())

2019年9月28日公開： URL: <https://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、貸借対照表、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

ホームページ・広報誌等の刊行物・その他() ()

URL: <https://www.seika.belle.ac.jp/>

(別途、以下の資料を提出)

* 情報提供している資料

事務担当責任者	フリガナ	オオニシ カエ	所属部署	教務部
	氏名	大西 加恵	役職名	学部長
	所在地	〒134-0083 東京都江戸川区中葛西4-2-5		
	TEL	03-5878-3397	FAX	03-5878-3398
	E-mail	k-onishi@belle.ac.jp		

授業科目等の概要

(衛生専門課程調理師科) 2019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	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	○			○			○		
○			材料学	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 前	60	2	○			○				○	
○			食品栄養学	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	○			○				○	
○			フードリスクマネジメント論	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	○			○				○	
○			食の法規	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	○			○				○	
○			フードリスクマネジメント実習	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。	2 後	30	1			○	○				○	
○			調理理論	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 後 2 前	150	5	○		△	○				○	
○			世界の食文化	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 (西洋料理基礎実習)	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 (日本料理基礎実習)	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				○	○			○	
○			総合調理実習	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				○	○			○	
	○		調理実習 (西洋料理基礎実習)	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 後	120	4				○	○			○	

○	調理実習 (日本料理 基礎実習)	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 後	120	4				○	○				○	
○	高度調理実習 (西洋料理/ 日本料理)	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。	1 後・2 後	120	4				○	○				○	○
○	オリジナル レシピ実習 (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	120	4				○	○				○	○
○	レストラン サービス実 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)	西洋料理の現場で必要な食材・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	○				○				○	
○	ワールドレ シピ実習	世界各国の料理を学ぶ事で、既成の枠に捉われない新しい料理を生み出すきっかけとなる技法や知識を学ぶ。	2 前	60	2					○	○			○	
○	デザート・ ソムリエ実 習	コース料理全体の魅力を引き立てるデザートやワイン等のアルコールについて学ぶ。	2 後	60	2					○	○			○	
○	日本文化プ ログラム	日本料理の魅力を、より引き立てられるように様々な日本の伝統文化を学ぶ。	2 通	120	4					○	○			○	
○	専門調理技 術考査対策	専門調理技術考査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	○					○			○	
○	メニューデ ザイン技術 (PC)	エクセル・パワーポイントの基本的な操作方法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	サービス接客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				○		○			○	
○	キャリア教 育講座	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。	1 2 通	120	4	○				○				○	
○	コラボレー ション実習	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		25 科目	1710単位時間 (57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、学校長及び中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	1 5 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。