

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	134-0083 東京都江戸川区中葛西4-2-5 (電話) 03-5878-3397																																
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	調理と製菓の基礎をしっかりと学び、技術知識を常に探求し続ける調理師になる。																																		
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年	昼間	1710時間		630時間	90時間	990時間	-																												
生徒総定員	生徒実員	留学生数 (生徒実員の内数)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																														
144人	131人	7人	8人	16人	24人																														
学期制度	■前期：4月11日～9月16日 ■後期：9月26日～1月30日		成績評価	■成績表：有 ■成績評価の基準・方法 評価の基準：A(100～90点)・B(89～80点)・C(79～70点)・D(69～60点)・F(59点以下) 評価の方法：各科目ごとに定期試験、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10日 ■夏季：7月16日～9月1日 ■冬季：12月23日～1月9日 ■学年末：2月4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 学生の学校生活及び就職活動、学外活動など多岐に渡りキャリア教育の視点でサポートしている。		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(2021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。 ■卒業者数 21人 ■就職希望者数 14人 ■就職者数 14人 ■就職率 100% ■卒業者に占める就職者の割合 66.7% ■その他 ・次年度に就職支援の継続を希望(コ叶の影響)：3名 ・卒業のみ希望：2名 (2021年度卒業者に関する2022年5月31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 (2021年度卒業者に関する2022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>21</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td>食品技術管理専門士</td> <td>①</td> <td>21</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td>専門調理師技術考査</td> <td>①</td> <td>19</td> <td>17</td> </tr> <tr> <td>サービス接遇検定3級</td> <td>③</td> <td>19</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>フードコーディネータ3級</td> <td>①</td> <td>4</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>VFC検定</td> <td>③</td> <td>20</td> <td>20</td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師	①	21	21	食品技術管理専門士	①	21	21	専門調理師技術考査	①	19	17	サービス接遇検定3級	③	19	10	フードコーディネータ3級	①	4	4	VFC検定	③	20	20
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																																
調理師	①	21	21																																
食品技術管理専門士	①	21	21																																
専門調理師技術考査	①	19	17																																
サービス接遇検定3級	③	19	10																																
フードコーディネータ3級	①	4	4																																
VFC検定	③	20	20																																
中途退学 の現状	■中途退学者 7名 2021年4月1日時点において、在学者95名(2021年4月1日入学者を含む) 2022年3月31日時点において、在学者88名(2021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、既往歴の影響、帰国(留学生) ■中退防止・中退者支援のための取組 担任制により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っています。またスクールカウンセラーによる相談窓口の開設、実習室の開放による技術サポート制度、学費に関する相談窓口の設置等を行っています。		■中退率 7.4%																																
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/iyouhou																																		

※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

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

2022年5月1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
阿部 憲一朗	東京ベルエポック製菓調理専門学校		運営本部長
山浦 雄矢	東京ベルエポック製菓調理専門学校		教務部長代理
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
増田 哲平	東京ベルエポック製菓調理専門学校		製菓調理学部
門井 聡	東京ベルエポック製菓調理専門学校		学科長
飯田 修一	東京ベルエポック製菓調理専門学校		FDC
酒井 久義	東京ベルエポック製菓調理専門学校		FDC
田中 幸恵	東京ベルエポック製菓調理専門学校		リーダー
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	2022年4月1日～2024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	2022年4月1日～2024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	2022年4月1日～2024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	2022年4月1日～2024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	2022年4月1日～2024年3月31日まで	①

(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)

第1回 2022年 6月16日 12:00～14:00

第2回 2022年10月20日 15:30～17:30

(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、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、「身構え」「気構え」「心構え」を知る教育を展開する。また、コロナ禍における留学生の減少は顕著で、この先3年から5年は影響する可能性がある。インバウンドが復活する兆しを早々に捉えるためにも、今がチャンスと捉え、留学生に対する教育体制も強化できるのでは?という意見をいただいた。

学校としては、「留学生サロン」という名称で、留学生のビザ更新から学校生活、日常生活に支援を行い、スムーズな学びと日本での実就職につながるよう留学生支援センターを設置し、学校としても学園としても支援ができる体制を整えている。

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

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
高度調理技術実習ⅠⅡ	専攻に応じた、調理・製菓の基本技術・知識を高め、さらなる専門性を向上する。	株式会社中沢ヴィレッジ
総合調理実習Ⅰ	専門分野の現場を想定した調理技術を習得する。また、課題発見、問題解決する能力を身につける。	株式会社中沢ヴィレッジ
調理応用実習Ⅰ・Ⅱ	専門分野の現場を想定した調理技術を習得し、トレンドのメニューやサービスについて学ぶ。	株式会社中沢ヴィレッジ
レストラントレーニング	レストランサービスに関する知識と技術を習得する。	グランドニッコー東京ベイ 舞浜
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び取る。	株式会社サカイ食品

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

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を実施する。

(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:イチフ・ジャパン)
期間:12月7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19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9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25日(火) 対象:FDC
内容:効果的な反転授業について

(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:)
期間:8月5日(木) 対象:FDC
内容:フードロスの現状について 地産地消の取り組み報告

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「FDマイクロ研修」(連携企業等:滋慶教育科学研究所)
期間:5月17日(月) 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30日(木) 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

研修名「FDフォローアップ研修」(連携企業等:滋慶教育科学研究所)
期間:11月4日(水)、5日(木) 対象:教務1・2・3年目教員 教科担当
内容:教授法開発、クラス運営開発について

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 育成人材像
(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っている。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。令和2年度の評価については3点満点中、委員評価の平均が2.8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と、役割の見直しを行い、業務量の偏りを減らす取り組みをしている。また、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に繋げている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

2022年5月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
重信 光	PAT GOOD Caffe	2022年4月1日～2024年3月31日まで	卒業生代表
金坂 光代	東京ベルエポック製菓調理専門学校	2021年4月1日～2023年3月31日まで	保護者代表
高橋 茂夫	江戸川区 仲町町会	2022年4月1日～2023年3月31日まで	地域近隣代表
森 章	拓殖大学紅陵高校	2022年4月1日～2024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	2022年4月1日～2024年3月31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	2022年4月1日～2024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())

2022年6月16日 ・ 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/about/jyouhou>

(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	アベ ケンイチロウ	所属部署	事務局
	氏名	阿部 憲一朗	役職名	事務局長
	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-abe@belle.ac.jp		

授業科目等の概要

(衛生専門課程調理師科) 2022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	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通2前	90	3	○			○				○		
○			食の法律	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前	30	1	○			○				○		
○			食品衛生学実践	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～Ⅳ	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	○			○				○		
○			調理基礎実習Ⅰ・Ⅱ	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通	180	6				○	○			○		
○			製菓実習Ⅰ・Ⅱ	調理師として必要な製菓の基礎知識・基礎技術を深める。	1通	180	6				○	○			○		
○			調理応用実習Ⅰ・Ⅱ	専門分野の現場を想定した調理技術を習得し、トレンドのメニューやサービスについて学ぶ。	2通	180	6				○	○			△	○	○

○		総合調理実習	専門分野の現場を想定した調理技術を習得する。また、課題発見、問題解決する能力を身につける。	2 後	90	3				○	○		△	○	○
○		高度調理技術実習Ⅰ・Ⅱ	専攻に応じた、調理・製菓の基本技術・知識を高め、さらなる専門性を向上する。	2 通	180	6				○	○		△	○	○
○		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 前	90	3				○	○			○	○
○		レストラントレーニング	レストランサービスに関する知識と技術を習得する。	1 前	30	1			○		○			○	○
○		資格演習	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	○				○			○	
○		グローバルワークスキル	職業人として必要な知識、技術（語学、PCスキル、プレゼンテーション基礎力）を身につける。	2 後	30	1	○	△			○			○	
○		コミュニケーションスキル	現場で通用するコミュニケーションについて学び、実践できるようになる。	1 前	30	1			○		○			○	
○		キャリア教育講座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。	1 通 2 通	120	4	○				○		○		
合計				18 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。