

職業実践専門課程等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 (住所) 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 (住所) 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		専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度		
衛生	衛生専門課程		調理師科		平成22(2010)年度	-	平成26(2014)年度		
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。							
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)		調理師、食品技術管理専門士、専門調理師技術考査、サービス接遇検定3級、フードコーディネータ3級、コミュニケーションスキルアップ検定							
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	※単位時間、単位いずれかに記入	1,710 単位時間	630 単位時間	90 単位時間	990 単位時間	0 単位時間	0 単位時間	
			単位	単位	単位	単位	単位	単位	
生徒総定員	生徒実員(A)		留学生数(生徒実員の内数)(B)		留学生割合(B/A)				
72 人	79 人		8 人		10 %				
就職等の状況	■卒業者数(C)		60 人						
	■就職希望者数(D)		58 人						
	■就職者数(E)		55 人						
	■地元就職者数(F)		- 人						
	■就職率(E/D)		95 %						
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		- %						
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		92 %						
	■進学者数		0 人						
	■その他								
	卒業のみ希望 2名								
(令和 4 年度卒業者に関する令和 4 年 5 月 1 日時点の情報)									
■主な就職先、業界等									
(令和4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									
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: ※有の場合、例えば以下について任意記載				無				
	評価団体:		受審年月:		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/gakka/chouri								
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(A:単位時間による算定)								
	総授業時数				1,710 単位時間				
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数				540 単位時間				
	うち企業等と連携した演習の授業時数				30 単位時間				
	うち必修授業時数				1,710 単位時間				
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数				540 単位時間				
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数				30 単位時間				
	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)				0 単位時間				
	(B:単位数による算定)								
	総授業時数				単位				
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数				単位				
	うち企業等と連携した演習の授業時数				単位				
	うち必修授業時数				単位				
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数				単位				
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数				単位				
	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)				単位				
教員の属性(専任教員について記入)	① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者				(専修学校設置基準第41条第1項第1号)				12 人
	② 学士の学位を有する者等				(専修学校設置基準第41条第1項第2号)				8 人
	③ 高等学校教諭等経験者				(専修学校設置基準第41条第1項第3号)				0 人
	④ 修士の学位又は専門職学位				(専修学校設置基準第41条第1項第4号)				0 人
	⑤ その他				(専修学校設置基準第41条第1項第5号)				3 人
	計								23 人
	上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数								22 人

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
※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記
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

令和5年5月1日現在			
名 前	所 属	任期	種別
牧野 成一郎	ヒューリックホテルマネジメント株式会社 グランドニッコー東京ベイ舞浜 料飲部	2024年4月1日～ 2026年3月31日(2年)	③
竹内 浩	ケーヨーリゾート開発合同会社 シェラトン・グランデ・トーキョー・ベイ・ホテル 調理部	2024年4月1日～ 2026年3月31日(2年)	③
上野 紘	有限会社FBCインターナショナル	2023年10月1日～ 2025年3月31日(1年5ヶ月)	③
本橋 雅人	東京都洋菓子協会	2024年4月1日～ 2026年3月31日(2年)	①
角地 恭治	株式会社ウエシマコーヒー	2023年10月1日～ 2025年3月31日(1年5ヶ月)	③
横井 裕之	日本フードアナリスト協会	2024年4月1日～ 2026年3月31日(2年)	①
坂本 実継	全日本司厨士協会	2024年4月1日～ 2026年3月31日(2年)	①

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。
(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「－」を記載してください。)
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
(年間の開催数及び開催時期)
年2回 (5月、10月)

(開催日時(実績))
第1回 令和6年5月22日(水) 15時30分～17時30分
第2回 令和6年10月24日(木) 15時30分～17時30分

(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
※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。
問題解決能力の向上と学びの集大成として、テーマにそったコース料理をチームでつくる卒業制作を行っているが、学生の多様化もあり、チーム編成やテーマ設定に難しさがあり、テーマや課題について議論をした。現場では今後、老人・病人・海外が大きなマーケットとみて、商品開発を進めている、というご意見をいただいたので、次回10月の委員会までに学内で検討することとした。

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

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

業界で活躍している講師から、講義、実習を通じて現場で必要な技術・知識を学ぶ。毎回の授業にはシラバス、コマシラバス、小テストなどを活用するとともに、学則に基づき、定期試験(論文・レポートを含む)、平素の学習状況、出席状況の3要素で評価する。学習成果の評価を踏まえ、成績評価・単位認定を行う。

(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
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
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。	株式会社中沢ヴィレッジ
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。	株式会社中沢ヴィレッジ
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
レストランレーニング	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

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を行っていること。」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 ※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記 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		
研修名: ご飯食べ比べ講座	連携企業等: 食戦力すまいる株式会社	
期間: 2023年11月20日	対象: 教務部(希望者)	
内容: 数種類の米の食べ比べをし、米の特性を知る		
研修名: 豊洲市場プログラム	連携企業等: EventOfficeミキキーツ	
期間: 2024年2月8日	対象: 教務部(希望者)	
内容: 市場見学、食材の見極め方法を知る		
研修名: 食文化教育分科会 教員研修	連携企業等: 食文化教育部会	
期間: 2024年3月21日～22日	対象: 食文化教育分科会 技術教員	
内容: 問題解決研修・技術研修会		
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名: FDマイクロレベルスタート研修	連携企業等: 滋慶科学研究所	
期間: 2023年6月8日	対象: 教職員	
内容: 指導力・授業力向上		
研修名: FDマイクロレベルクラスマネジメント研修	連携企業等: 滋慶科学研究所	
期間: 2023年7月20日	対象: 教職員	
内容: クラス運営開発		
研修名: FDミドルレベル研修	連携企業等: 滋慶科学研究所	
期間: 2023年7月20日	対象: 教職員	
内容: カリキュラム開発		
(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: 食文化教育分科会 教員研修	連携企業等: 食文化教育部会	
期間: 2024年8月7日～8日	対象: 食文化教育分科会 技術教員	
内容: 技術研修会		
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名: FDマイクロレベルスタート研修	連携企業等: 滋慶科学研究所	
期間: 2024年6月5日	対象: 教職員	
内容: 指導力・授業力向上		
研修名: FDマイクロレベルクラスマネジメント研修	連携企業等: 滋慶科学研究所	
期間: 2024年5月24日	対象: 教職員	
内容: クラス運営開発		
研修名: FDミドルレベル研修	連携企業等: 滋慶科学研究所	
期間: 2024年7月3日	対象: 教職員	
内容: コーチングとファシリテーション技法		

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

自己点検・自己評価に基き、学校関係者評価委員会を実施する。本委員会は学校の理念を踏まえた上で教育機関としての学校のあり方を客観的に評価を行うことで、適切な教育提供に結びつくようにする。

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	理念、目的、育成人材像
(2)学校運営	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、情報システム
(3)教育活動	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	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	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	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	学生募集活動、入学選考、学納金
(8)財務	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	法令・設置基準等の遵守、個人情報保護、自己評価・学校関係者評価、情報の公開
(10)社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献活動、国際交流、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

自己点検・自己評価に基き、学校の理念を踏まえた上で教育機関としての学校のあり方を客観的に評価し、それに対する助言を受け、PDCAサイクルに基づき分析・検証を行い学校運営の改善に取り組むことを基本方針とする。

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。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名 前	所 属	任 期	種 別
牧野 成一郎	ヒューリックホテルマネジメント株式会社 グランドニッコー東京ベイ舞浜 料飲部	2024年4月1日～ 2026年3月31日(2年)	業界代表(製菓分野)
竹内 浩	ケーヨーリゾート開発合同会社 シェラトン・グランドトーキョー・ベイ・ホテル 調理部	2024年4月1日～ 2026年3月31日(2年)	業界代表(調理分野)
上野 紘	有限会社FBCインターナショナル	2024年4月1日～ 2026年3月31日(2年)	業界代表(カフェ分野)
鈴木 信良	江戸川区 仲町町会 副会長	2023年4月1日～ 2025年3月31日(2年)	地域・近隣代表
村山 陽香	東京ベイヒルトン株式会社 ヒルトン東京ベイ 調理部	2024年4月1日～ 2026年3月31日(2年)	卒業生代表
森 章	拓殖大学紅陵高校 学校長	2024年4月1日～ 2026年3月31日(2年)	高等学校代表

※委員の種類の欄には、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: <https://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou>

公表時期: 2024年6月30日

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	各学科の入学生定員・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>

公表時期: 2024年6月30日

授業科目等の概要

#REF!	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		
1	○			公衆衛生学Ⅰ	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 前	30	1	○			○			○		
2	○			公衆衛生学Ⅱ	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 後	30	1	○			○				○	
3	○			公衆衛生学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。	2 前	30	1	○			○				○	
4	○			食品学Ⅰ	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	30	1	○			○				○	
5	○			食品学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 後	30	1	○			○				○	
6	○			栄養学Ⅰ	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 前	30	1	○			○				○	
7	○			栄養学Ⅱ	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 後	30	1	○			○				○	
8	○			栄養学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。	2 前	30	1	○			○				○	
9	○			食品衛生学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 前	30	1	○		△	○				○	
10	○			食品衛生学Ⅱ	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	○			○				○	
11	○			食品衛生学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。	2 前	30	1	○			○				○	
12	○			食の法律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 前	30	1				○	○			○	
13	○			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				○	○			○	

14	○		調理理論Ⅰ	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 前	30	1	○		△	○			○	
15	○		調理理論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 後	60	2	○			○			○	
16	○		調理理論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 後	30	1			○	○			○	
17	○		調理理論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。	2 前	30	1	○			○			○	
18	○		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習する。	2 後	30	1	○			○			○	
19	○		調理基礎実習Ⅰ	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			○	○			○	
20	○		調理基礎実習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 後	90	3			○	○			○	
21	○		調理応用実習Ⅰ	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 前	90	3			○	○			○	○
22	○		調理応用実習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 後	90	3			○	○			○	○
23	○		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			○	○		○		○
24	○		高度調理技術実習Ⅰ	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 前	90	3			○	○			○	○
25	○		高度調理技術実習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 後	90	3			○	○			○	○
26	○		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			○	○			○	○
27	○		レストランレーニング	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		○		○			○	○
28	○		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		○		○			○	
29	○		調理スキル実習	調理師として必要な基礎知識・基礎技術を深める。	1 前	90	3			○	○			○	
30	○		製菓スキル実習	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 後	90	3			○	○		○		

31	○		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	○			○			○	
32	○		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		○		○			○	
33	○		キャリア教育講座Ⅰ	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 前	30	1	○			○		○		
34	○		キャリア教育講座Ⅱ	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 後	30	1	○			○		○		
35	○		キャリア教育講座Ⅲ	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。	2 前	30	1	○			○		○		
合計					36	科目	57 単位（単位時間）								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：	卒業時まで全科目を履修（授業に70%以上出席し、試験に合格）した者に対し、卒業進級判定会議にて審査の上、卒業を認定する。	1 学年の学期区分	2 期
履修方法：	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。	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。