

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		
目的	優れた製菓技術と創作能力を持ったパティシエやショコラティエ・ブーランジェ・ヴァンドゥーズとして、業界が求める人材を養成する						
分野	課程名		学科名		専門士	高度専門士	
衛生	衛生専門課程		パティシエ科		平成23年文部科学大臣告示第167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	1,980	600	210	1170	—	—
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
216人		172人		10人	26人		36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 ■春季:3月3日～3月31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 ジャパンケーキショー等参加 ■サークル活動: 無		
就職等の状況	■主な就職先、業界等 ホテル、パティスリーなどの菓子製造業並びにレストラン、カフェなどの飲食業 ■就職率 ^{※1} : 100% ■卒業者に占める就職者の割合 ^{※2} : 97.1% ■その他 (平成27年度卒業者に関する平成27年5月1日時点の情報)			主な資格・検定等	製菓衛生師 食品衛生責任者 A・F・T色彩能力検定3級 フードコーディネーター3級 商業ラッピング検定3級 サービス接客検定3級 おもてなしマスター検定		
中途退学の現状	■中途退学者 16名 平成27年4月1日 在学者 223名 平成28年3月31日 在学者 207名		■中退率 7% (平成27年4月1日 入学者を含む) (平成28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	http://www.seika.belle.ac.jp/						

※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 和夫	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 キャリナリーディレ
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「体験型学習」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
パティシエフランス語	基礎的なフランス語をはじめ、パティシエ用語や食材に関するフランス語を学ぶ。また、授業で習ったレシピのフランス語訳について学ぶ。	(株)国際教育社 ILC国際語学センター
ラッピング	パティスリーやホテルなどの業界にて焼き菓子やギフトなどをラッピングしお客様に提供できる基本的な包装技術の基礎や知識を習得することを目的とし、履修後には商業ラッピング3級の取得を目指す。	商業ラッピング協会

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に実施する。

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/iyouhou/h26/hyo_hyoka.pdf](http://www.seika.belle.ac.jp/wp-content/uploads/about/iyouhou/h26/hyo_hyoka.pdf)

5. 情報提供

(情報提供の方法)

[URL:http://www.seika.belle.ac.jp/about/iyouhou](http://www.seika.belle.ac.jp/about/iyouhou)

授業科目等の概要

(衛生専門課程 パティシエ科)平成28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		
○			衛生法規	製菓衛生師に必要な法律、衛生法規、衛生行政について学び国家試験に備える。	1後	30	1	○			○			○		
○			社会	パティシエの社会的使命や和・洋菓子の製造要件、生産状況と歴史を学ぶとともに、基礎的な経営の概念、良い店舗作りや具体的な店舗運営のポイントを知る。	1通	60	2	○			○				○	
○			公衆衛生学	公衆衛生の意義、現状、衛生統計、環境衛生の意義や環境と健康、公害、疾病の概念、感染症への予防と対策、生活習慣病について学習する。	1通	90	3	○			○				○	
○			食品学	食品の成分や分類を理解し、食品成分値を使えるようになる。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、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	120	4	○			○					○
○			食品衛生学実習	食分野における従事者としての自覚を持ち、実験を通して食品衛生の基礎を身につける。	1前	30	1			○	○					○
○			栄養学	三大栄養素、水の働き、無機質・ビタミン、基礎食品、ホルモンの働き、消化・吸収、エネルギー必要量、基礎代謝、国民健康、栄養調査、食生活と疾病、栄養成分等について学ぶ。	1通	60	2	○			○					○
○			製菓理論	パティシエの原材料知識の修得 基本的生地、クリーム理論や技術を学ぶ。	1通	150	5	○	△		○				○	
○			製菓実習Ⅰ (洋菓子)	洋菓子の実習における基礎的作業を修得し、基礎的技術を学び、応用に対応できる技術の向上をはかる。	1通	240	8			○	○				○	○
合計			20 科目		1,980単位時間(66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 パティシエ科)平成28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	
○			製菓実習Ⅰ (製パン/ 和菓子)	製パン・和菓子の実習における基礎的作業を修得し、基礎的技術を学び、応用に対応できる技術の向上をはかる。	1通	180	6			○	○			○	
○			製菓実習Ⅱ	創作菓子を製作するために必要な洋菓子の基本技術からその応用に至るまでの過程を学ぶ。	2前	90	3			○	○			○	○
○			製菓総合技術	細工菓子(マジパン細工、チョコレート細工、アメ細工)の基本技術を身につけ、オリジナル作品を制作する。	2通	180	6			○	○				○
○			店舗実習	店舗に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ。また、カフェ(ドリンク)についても身につける。	2通	180	6			○	○				○
○			創作菓子実習	市場性のあるオリジナルの創作菓子を製作し、洋菓子の応用技術を学ぶ。	2後	90	3			○	○				○
○			講読演習	社会人として必要な3つのマネジメント力について学ぶ。	1前 2後	60	2	○			○			○	
○			就職講座	就職活動の一連の流れ、面接、指導、必要書類の書き方などを学び、就職活動をスムーズに行える力を身につける。	1後 2前	60	2	○			○			○	
○			資格演習	国家資格取得に向け、指定科目の振り返り教育を行い、知識を深める。	2前	30	1	○			○			○	
○			デッサンと造形	対象物をよく観察し正確に形を描写することを目的とし、創作に必要な基本形の捉え方と描き方などを中心にデッサンする力を基礎から修得する。	2後	30	1		○		○				○
合計			20 科目		1,980単位時間(66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 パティシエ科)平成28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	
○			パティシエ フランス語	授業習ったレシピ、パティシエ用語や食材に関するフランス語を学ぶ。	2 前	30	1	○			○			○	○
○			ラッピング	包装技術の基礎技術と知識を修得する。	2 後	30	1		○		○			○	○
合計						20 科目	1,980単位時間(66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。