

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																						
札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校		平成14年4月1日	池田 尚志	〒060-0001 北海道札幌市中央区北1条西9丁目3-4 (電話) 011-261-0141																						
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丁目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	製菓・製パン・シヨコラ科		平成16年文部科学省 告示第17号	-																					
学科の目的	業界の伝統と新しい価値を探索し、新たなスイーツを創作できる人材を養成する																									
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																				
2	昼間	1710時間	480時間	270時間	960時間	0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																					
160人	83人	3人	3人	10人	13人																					
学期制度	■前期:4月12日～9月20日 ■後期:10月4日～3月16日		成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 ・GPA評価対象の科目について、試験と毎回授業にて実施する小テスト、事前課題の3要素でAからEの5段階評価を行う。 ・GPA評価対象科目については、A、B、C、Dを合格とし、E、Fを不合格とする。 ・科目の評価は、定期試験60%、毎回授業の確認小テストを40%とする。 ・GPA評価対象外の科目については、Sを合格とし、Uを不合格とする。																						
長期休み	■学年始:4月1日～4月11日 ■夏季:7月29日～8月29日 ■冬季:12月21日～1月16日 ■学年末:2月17日～3月31日		卒業・進級条件	・当該年次の学期ごとに開講された全科目についてA～Dまでの評価を受けた者は、必要単位数取得者となり、進級することができる。 ・卒業時までに必要な全ての必修単位数を履修し、学校長が適当と認めた者は卒業となる。																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 担任、学部長、教務部長、進路アドバイザー、スクールカウンセラーとの面談		課外活動	■課外活動の種類 北海道菓子作品コンテスト参加 ジャパンケーキショー参加 学生スタッフ活動参加 ■サークル活動: 有																						
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和元年度卒業生) パティスリー(企業・個人)ホテル、レストラン、カフェ、ブーランジェリー ■就職指導内容 担任と学生支援センタースタッフを中心に学生の就職活動支援を行う。 就職活動の流れを自己分析、情報収集、就職活動の3つに ■卒業生数 41 人 ■就職希望者数 35 人 ■就職者数 35 人 ■就職率 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 85.4 % ■その他 ・進学者数: 1人 ・就職希望なし: 5人		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 (令和2年度卒業生に関する令和3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>製菓衛生師</td> <td>②</td> <td>41人</td> <td>40人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></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	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	41人	40人												
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																							
製菓衛生師	②	41人	40人																							
中途退学の現状	■中途退学者 2名 令和2年4月1日時点において、在学者84名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者82名(令和3年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 ・経済的理由 ・進路変更 ■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実施。 スクールカウンセラーによる相談窓口開設、補習、学費支援制度を設置しています。		■中退率 2.4%																							
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ※有の場合、制度内容を記入 特待生制度(筆記・実技・自己PR) ■専門実践教育訓練給付: 給付対象 0人 ※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: 有 ※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) 特定非営利活動法人私立専門学校等評価研究機構(平成22年度受審)																									
当該学科のホームページURL	https://www.foods.belle.ac.jp/gakka/sweets																									

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

企業との連携について、学科の養成目的(学生が卒業時に身につけておくべき能力)実現にむけ、学校の教職員と業界で活躍している兼任教員(非常勤講師)が、講師授業科目の開設や授業内容の改善を図るため、年2回の講師会議を開催しています。また、卒業年次においては、非常勤講師以外の業界関係者をお招きし、学生の卒業研究内容を評価してもらう

(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

教育課程編成委員会は教育課程の編成において、企業・業界団体等の意見を活かし、必要となる最新の知識、技術を反映するために非常勤講師以外の業界関係者からの意見も、より詳細に教育内容に反映させる連携体制を目的とします。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和〇年〇月〇日現在

名前	所属	任期	種別
小泉 哲也	全日本司厨士協会 北海道地方本部 会長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	①
大窪 和巳	札幌洋菓子協会 副会長	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	①
兼崎 義明	ホテルノイシュロス小樽 総料理長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	③
佐藤 康彦	北海道ホテルベーカリー会 会長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	③
久保 健寛	Bon Vivant オーナーシェフ	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	③
岩村 勇	学校法人 滋慶学園 滋慶EAST本部長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
池田 尚志	札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 学校長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
山口 敦	札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 事務局長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
放生 和朗	札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 教務部長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
澁谷 亜寿美	札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 学部長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
小曾戸 重則	札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 学生支援センター長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
甲斐 浩典	札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 スペシャリスト	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
松村 克己	札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 スペシャリスト	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	

※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

(年間の開催数及び開催時期)

年2回 (7月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和3年7月6日 15:30～17:00

第2回 令和4年2月22日 15:30～17:00 実施予定

0

(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。

・現場実習、卒業制作、業界・地域連携について、さらに業界との連携を強化して意見交換を重ねていく。

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

卒業後の業界と直結した職業人教育を育成するため、業界と連携し、ともにスペシャリストを育成することを目的としています。

(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

実習・演習科目については現場で活躍するプロが非常勤講師として授業を行うなど、卒業後即戦力として活躍できる人材を養成するための授業内容を、業界関係者とともに企画立案・実施・達成度評価を行います。

(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
トレンド実習	現場のシェフから最新の技術や知識を習得し現場力を向上する。	ルタオ・石屋製菓
ディスカバリープログラム	目指す職業像の探求とそれに必要なコミュニケーション力を高め潜在的職業像を顕在化できる。	山忠一商店
製菓総合技術	実習における基礎的作業を習得し、基礎的技術を学び、応用に対応できる技術の向上を図る。	レコールヴァローナ東京

### 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

※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  
 学園の定める教職員研修規程において、教員の授業内容・教育技法の改善並びにクラス運営方法の向上、マネジメント能力を含む指導力の向上を研修の目的と定めている。  
 専任教員と兼任教員で組織する講師会議においてこの方針を共有し、公開授業勉強会、シラバス内容のチェック、教育技法改善に向けた研修を行っている。

#### (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「ショコラ講習会」(連携企業等：レコールヴァローナ東京 )  
 期間：令和2年11月26日(木) 対象：教職員  
 内容：ショコラ講習会

##### ②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「FDミクロレベル研修」(連携企業等：滋慶教育科学研究所)  
 期間：令和3年6月22日(火)～6月23日(水)、7月28日(水)～29日(木) 対象：教職員  
 内容：指導力、授業力向上に向けた研修

#### (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

研修名「ショコラ講習会」(連携企業等：レコールヴァローナ東京 )  
 期間：令和3年11月16日(火) 対象：教職員  
 内容：ショコラ講習会

##### ②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「教職員カウンセラー研修」「マネジメント研修」(連携企業等：滋慶教育科学研究所)  
 期間：令和3年10月

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・自己評価に基づいた学校関係者評価委員会を開催する。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し、助言をいただくことで適切な教育提供に結びつくようにする。この評価・助言を分析・検証し、学校運営の改善を行うことを基本方針とする。

(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、特色ある教育活動、学校の将来像
(2) 学校運営	運営方針、事業計画、運営組織、人事、給与制度、意思決定システム
(3) 教育活動	教育、育成人材像目標設定、教育方針・評価等、成績評価・単位認
(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	就職進路指導、中途退学への対応、学生相談、学生生活、保護者と
(6) 教育環境	施設・設備、防災・安全管理、学外実習、インターンシップ
(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	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
(10) 社会貢献・地域貢献	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

今後も業界で長く活躍できる人材を育成していくために学校関係者評価結果並びに委員会での意見については、理事会や学内の運営会議などの意思決定機関にフィードバックし、翌年度における重点課題へ反映し、具体的に改善していく。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和3年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
小泉 哲也	全日本司厨士協会北海道地方本部 会長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	業界団体代表
大窪 和巳	札幌洋菓子協会 副会長	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	業界団体代表
兼崎 義明	ホテルノイシュロス小樽 総料理長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	業界代表
久保 健寛	Bon Vivant オーナーシェフ	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	業界代表
高橋 知宏	北海道芸術高等学校 キャンパス長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	高校関係
安積 美里	パティスリーアサカ マダム	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	卒業生代表
中條 大輔	PARCO FIERA 代表	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	卒業生代表
塚本 澄雄	札幌市中央区町内会連合会 第四町内会長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	近隣関係者
荻久保 玲子	保護者	令和2年4月1日～令和4年3月31日(2年)	保護者代表
岩村 勇	学校法人 滋慶学園 滋慶EAST本部長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
池田 尚志	札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 学校長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
小笠原 登志子	札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 元副校長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
山口 敦	札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 事務局長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
放生 和朗	札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 教務部長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
澁谷 亜寿美	札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 学部長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	
小曾戸 重則	札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校 学生支援センター長	令和3年4月1日～令和5年3月31日(2年)	

※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)

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

公表時期: 令和3年8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

学校の基本方針についてはホームページを通じて情報提供している。提供する情報については学校の紹介から学校教育について、その取り組みについて提供している。これにより企業等との連携が生じ、学校教育や就職支援などの充実につなげている。

(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	学校概要、目標及び計画、基本情報、開校の目的、建学の理念
(2) 各学科等の教育	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
(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、就職支援への取り組み
(5) 様々な教育活動・教育環境	学外実習、インターンシップ、校舎設備
(6) 学生の生活支援	スクールカウンセラー、学生サポート、就職サポート
(7) 学生納付金・修学支援	学生情報、学費サポートシステム
(8) 学校の財務	決算書、監査報告書
(9) 学校評価	自己点検・自己評価・学校関係者評価委員会
(10) 国際連携の状況	
(11) その他	

※(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)

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

授業科目等の概要

(衛生専門課程 製菓・製パン・シヨコラ科) 令和3年度																
分類	必修	選択必修	自由選択	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
									講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
1	○			プロ養成講座	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付ける。	1年全 2年全	120	4	○			○	○			
2	○			ディスカバリープログラム	目指す職業像の探求とそれに必要なコミュニケーション力を高め、潜在的職業像を顕在化できる。	1年全 2年全	120	4		○		○			○	○
3	○			衛生法規	衛生に関する法規を学び、製菓衛生師の取得を目指す。	1年前	30	1	○			○				○
4	○			公衆衛生学	社会的環境衛生、感染症予防の保持など、衛生管理の実際について学ぶ。	1年全	60	2	○			○				○
5	○			食品学	食品に関する成分や特性など、正しい十分な知識を生かして役立てる。	1年全	60	2	○			○				○
6	○			食品衛生学	飲食物の衛生上の危実の実態を明らかにし、発生の防止を図り、衛生管理の実際について学ぶ。	1年全	90	3	○			○				○
7	○			栄養学	豊かな食生活を築くために基本的知識を学ぶ。	1年全	60	2	○			○				○
8	○			製菓理論	パティシエの原材料知識の習得。基本的生地、クリームの理論や技術を学ぶ。	1年全 2年前	90	3	○			○				○
9	○			製菓実習	実習における基礎的作業を習得し、基礎的技術を学び、応用に対応できる技術の向上を図る。	1年全 2年全	570	19				○	○		○	○
10	○			食品衛生学実習	飲食物の衛生上の危実の実態を明らかにし、発生の防止を図り、衛生管理の実際について学ぶ。	1年後	30	1				○	○			○
11	○			学内外実習・研修	学内店舗実習や現場に立つことによって今後の課題を自覚させ目標を立てる。	1年後 2年後	150	5				○	○	○	○	○
12			○	国際教育	海外の食業界を体験することで、国際人としての感覚と美に関する感性を養う。	1年後	30	1				○	○	○		○

13		○	東京研修	業界について知り、就職活動に繋がるよう、現場について学ぶ。	1年後	30	1		○			○	○		○
14	○		社会	様々なケーキの名前や形、色などの由来についてその国の歴史、文化の背景を学ぶ。	2年前	30	1	○			○				○
15	○		トレンド実習	現場のシェフから最新の技術や知識を習得し、現場力を向上する。	2年全	210	7			○	○				○ ○
16	○		ラッピング	基礎的なラッピングの技術を身につける。	2年後	30	1		○		○				○
17	○		国家試験対策講座	製菓衛生師試験科目を総合的に学ぶ。	2年後	30	1	○			○			○	
合計						17科目		1740単位時間(						58単位)	

卒業要件及び履修方法		授業期間等		
必修科目	1710時間	57単位	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。