

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	
札幌ベルエポック製菓調理専門学校		平成14年4月1日		池田 尚志		〒 060-0001 (住所) 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 (住所) 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	パティシエ科	平成16(2004)年度	-	平成28(2016)年度		
学科の目的	製菓に必要な食材の知識、技術を身につけ、メニュープロデュースを通じ新しいものを生み出し発信できる人材を養成する						
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	製菓衛生師						
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 1,740 単位時間 単位	480 単位時間 単位	300 単位時間 単位	960 単位時間 単位	0 単位時間 単位	0 単位時間 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)				
80人	86人	3人	3%				
就職等の状況	■卒業者数(C)		37	人			
	■就職希望者数(D)		36	人			
	■就職者数(E)		36	人			
	■地元就職者数(F)		31	人			
	■就職率(E/D)		100	%			
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		86	%			
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		97	%			
	■進学者数		1	人			
	■その他						
	(令和6年度卒業者にに関する令和7年5月1日時点の情報)						
■主な就職先、業界等		(令和6年度卒業生) 株式会社プリンスホテル、京王プラザホテル札幌、ANAクラウンプラザホテル札幌、株式会社ケイシー、Kコンフェクト株式会社、株式会社どんぐり、キルフェボンなど					
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				
当該学科のホームページURL	https://www.foods.belle.ac.jp/						
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		1,020 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		990 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		930 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		930 単位時間					
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		0 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)		90 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)		3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)		0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)		0人				
	計		3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		3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

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取り組みを行っています。

(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7年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
久保 健寛	株式会社 ボン・ヴィバン 代表取締役	令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年)	③
石森 巧朗	パティスリー リーモ オーナーシェフ	令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年)	③
赤平 好隆	札幌洋菓子協会 副会長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	①
池田 尚志	札幌ベルエポック製菓調理専門学校 学校長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
山口 敦	札幌ベルエポック製菓調理専門学校 事務局長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
放生 和朗	札幌ベルエポック製菓調理専門学校 事務部長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
澁谷 亜寿美	札幌ベルエポック製菓調理専門学校 教務部長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—

※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(6月、11月)

(開催日時(実績))

第1回 令和7年6月10日 15:30～17:00

第2回 令和7年10月28日 15:30～17:00

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。

* 教育課程編成委員会等の開催記録

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
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。	洋菓子デインドン 株式会社どんぐり
メニュープロデュース	オリジナルメニューのレシピを考案や商品化までの技術や知識を実習を通して習得する。	株式会社ケイセイセイ パティスリーリーモ
海外研修	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。	エコールヴァローナ東京
ベルズキッチン	学内店舗実習の準備、販売、運営を実施することで、店舗運営に関する知識と実践力を身につける。	パティスリーリーモ
インターンシップ	業界で必要とされる人間力を養い、実践的に学び即戦力を身につける。	各現場実習先企業

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

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) 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: 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: 令和6年8月7日(水)～8日(木)

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: 文部科学大臣認定「職業実践専門課程」に係る研修会

連携企業等: 北海道私立専修学校各種学校教員能力認定委員会

期間: 令和6年7月22日(月)

対象: 教職員

内容 大学における障害学生支援～合理的配慮を中心に

研修名: 文部科学大臣認定「職業実践専門課程」に係る研修会

連携企業等: 北海道私立専修学校各種学校教員能力認定委員会

期間: 令和6年12月19日(木)

対象: 教職員

内容 「つながり高め合う これからの学び」

(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
期間: 令和7年8月5日(火)～6日(水)
内容: 技術研修会

連携企業等: 食文化教育部会
対象: 食文化教育分科会 技術教員

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 文部科学大臣認定「職業実践専門課程」に係る研修会
期間: 令和7年8月1日(金)
内容: 変化する高校生の理解と専門学校教育の展開

連携企業等: 北海道私立専修学校各種学校教員能力認定委員会
対象: 教職員

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

名前	所属	任期	種別
舟橋 裕司	全日本司厨士協会北海道地方本部 幹事長	令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年)	業界団体代表
赤平 好隆	札幌洋菓子協会 副会長	令和6年4月1日～令和8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 総支配人 総料理長	令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年)	業界代表
久保 健寛	株式会社 ボン・ヴィバン 代表取締役	令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年)	業界代表
高橋 知宏	北海道芸術高等学校 札幌サテライトキャンパス キャンパス長	令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年)	高校関係
花田 和也	ケイシイシイ 製造リーダー	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	卒業生代表
石田 拓也	KIRORO カリナリーエクスペリエンスマネージャー	令和6年4月1日～令和8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7年4月1日～令和9年3月31日(2年)	近隣関係者
八木沼 恵子	保護者	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	保護者代表
下國 伸	下國伸フードラボ	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	業界代表
古島 暉大	学校法人 滋慶学園 滋慶EAST本部 常務理事	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	
小川 昭久	学校法人 滋慶学園 評議員	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	
池田 尚志	札幌ベルエポック製菓調理専門学校 学校長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	
山口 敦	札幌ベルエポック製菓調理専門学校 事務局 長	令和6年4月1日～令和8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・広報誌等の刊行物・その他())

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

公表時期: 令和7年7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がっている

(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) 広報誌等の刊行物 ・ その他())

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

公表時期: 令和7年7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	○			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	○			○		○	
2	○			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	○			○			○
3	○			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	○			○			○
4	○			食品衛生学	飲食物の衛生上の危害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	○			○			○
5	○			食品衛生学実習	飲食物の衛生上の危害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			○	○			○
6	○			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	○			○			○
7	○			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	○			○			○
8	○			製菓理論	パティシエの原材料知識の習得。基本的生地、クリーム理論や技術を学ぶ。	1年全	60	2	○		△	○		○	○
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年前	480	16			○	○		○	○
10	○			ディスカバープログラム	おもてなしの心とコミュニケーション力を高める。今まで学んできた基礎的な技術と知識を応用し、商品化に対応できる技術の向上を図る。	1年前 2年全	150	5	○		△	○		○	○
11	○			キャリアアップゼミ	学生生活に必要な要素を理解し集中し学業に励む環境を作れるようになる。目的を持ち目標を達成する仕組みを習得する。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	○			○		○	
12	○			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年全	90	3	○			○		○	
13	○			メニュープロデュース	オリジナルメニューのレシピを考案や商品化までの技術や知識を実習を通して習得する。	1年後 2年全	210	7			○	○		○	○
14	○			ベルズキッチン	学内店舗実習の準備、販売、運営を実施することで、店舗運営に関する知識と実践力を身につける。	1年後 2年全	180	6			○	○		○	○
15			○	インターンシップ	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	30	1			○		○	○	○
16			○	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	○				○	○	○
17	○			インターンシップ	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。	2年後	60	2			○		○	○	○
18			○	海外研修	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	△		○		○	○	○
合計						18	科目	1830 時間 (61単位)							

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件：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	1学年の学期区分	2期
履修方法：進級、卒業要件の科目を教育課程に定める方法で履修する。	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。