

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	調理師科		平成16(2004)年度	-	平成28(2016)年度			
学科の目的	調理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)	調理師								
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		420 単位時間 単位	210 単位時間 単位	1,110 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	79人	0人		0%					
就職等の状況	■卒業者数(C)		31人						
	■就職希望者数(D)		31人						
	■就職者数(E)		31人						
	■地元就職者数(F)		24人						
	■就職率(E/D)		100%						
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		77%						
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		100%						
	■進学者数		0人						
	■その他								
			(令和6年度卒業者に関する令和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) JR北海道ホテルズ、株式会社グランビスタ ホテル&リゾート、野口観光、株式会社ひらまつ、PSコープなど					
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		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	<a href="https://www.foods.belle.ac.jp/">https://www.foods.belle.ac.jp/</a>								
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		1,890 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		1,050 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		1,770 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		960 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)		60 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)		4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				4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				4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
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)	①
兼崎 義明	ホテルノイシュロス小樽 総料理長	令和7年4月1日～令和9年3月31日(2年)	③
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)	③
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
調理実習	調理と製菓実習における応用を学び、現場に対応できる技術の向上を図る	リッチ クッチーナ イタリアーナ ラ・ヴェネツィアーナ
メニュープロデュース	食材の管理や旬の組み合わせを学びオリジナルメニューのレシピ考案と作成	羽幌町 北海道産牛肉消費拡大実行委員
西洋料理実習	実習における基礎技術を学び、応用に対応できる技術の向上を図る	ICIF JAPAN
フードサービス	飲み物の知識やサービスを学び、レストランコーディネートに役立てる	Rain coffee roastery
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。	オステリア・ダ・ブー

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	連携企業等:	食文化教育部会
期間:	令和7年8月5日(火)～6日(水)	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:	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7年8月1日(金)	対象:	教職員
内容	変化する高校生の理解と専門学校教育の展開		

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



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	○			食品文化概論	食分野の成り立ち、日本と世界の食文化及びその特性を理解し、食文化の継承を担う、調理師としての自覚を担う	2年後	30	1	○		○			○	
2	○			調理理論	調理の原理について、様々な面から科学的に理解するとともに、調理師として必要な基礎知識を深める	1年全2年前	150	5	△		○	○			○
3	○			公衆衛生学	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解する	1年全2年前	90	3	○		○				○
4	○			栄養学	食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う	1年全2年前	90	3	○		○				○
5	○			食品学	食品の成分や特徴、加工や貯蔵方法等、生産や流通の仕組みとともにエネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する	1年全	60	2	○		○				○
6	○			食品衛生学	食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う	1年全2年全	120	4	○	△	○				○
7	○			衛生法規	調理師に必要な、衛生に関する法規を学び、調理師が果たす役割を理解する	2年後	30	1	○		○				○
8	○			調理実習	西洋料理が作れるようになるとともに、調理師として必要な基礎知識を深める	1年全2年前	300	10			○	○		○	○
9	○			総合調理実習	衛生管理・献立・製造・環境等を総合的に学ぶ事により、調理師の業務全体を理解する	2年後	90	3			○	○			○
10	○			西洋料理実習	実習における基礎技術を学び、応用に対応できる技術の向上を図る	1年全	120	4			○	○			○
11	○			コミュニケーション	コミュニケーションの方法について検定を通して修得する。	1年前	30	1	○		○				○
12	○			フードサービス	食の周辺の様々な領域について学ぶ。	1年後2年前	60	2			○	○			○
13	○			ディスカバリープログラム	販売促進をする為に必要な考えと販促物の制作、商品を効果的にプレゼンテーションする方法を身につける	1年後2年前	60	2	○		○	○	○		
14	○			メニュープロデュース	オリジナルレシピの考案や商品化までの技術や知識を実習を通して身につける。	1年後2年全	210	7			○	○		○	○
15	○			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			○	○		○	○
16	○			キャリアアップゼミ	プロフェッショナルとの接触(見学・対談)を通じて知識を広げ、自分のなりたいプロのイメージを持つ	1年全2年全	120	4	○	△		○		○	○
17		○		海外研修	海外の食文化を体験することで、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		△	○		○	○	○
18		○		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		○			○	○	○
19		○		専門調理技術考査	専門調理技術考査試験科目を総合的に学ぶ	2年後	30	1	○			○			○
20		○		インターンシップ	現場で実践的に学び、即戦力を身につける	1年後2年前	60	2			○	○	○		○
合計						20	科目	1890時間			63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)
- 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。