

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			
国際ビューティ&フード大学校		平成14年11月29日	高田 寿広	〒 963-8811 (住所) 福島県郡山市方八町2-4-21 (電話) 024-941-6550			
設置者名		設立認可年月日	代表者名	所在地			
学校法人国際総合学園		昭和32年10月22日	池田 祥護	〒 951-8063 (住所) 新潟市中央区古町通二番町541番地 (電話) 025-210-8565			
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	フード学科	令和2(2020)年度	-	令和4(2022)年度		
学科の目的	本校は、美容関係・ブライダル関係・ファッション関係・製菓関係・調理関係の専門課程を設置し、社会に貢献しうる人材を育成することを目的とし、推薦学科であるフード学科においては、日々変化する飲食業界に柔軟に対応し、最新の業界動向を教育課程に取り入れるとともに企業等との連携により、より実践的な人材の育成を目的とする。						
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	取得可能な資格:調理師国家資格、食育インストラクター、調理技能考査、レストランサービス検定、フードコーディネーター 退学者:2名(5.7%) 令和4年4月1日時点において、在学者35名(令和4年4月1日入学者を含む)令和5年3月31日時点において、在学者33名(令和5年3月31日卒業者を含む)						
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	1,920 単位時間	820 単位時間	1,100 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)	留學生数(生徒実員の内数)(B)	留學生割合(B/A)				
80人	46人	2人	4%				
就職等の状況	■卒業生数(C)		11	人			
	■就職希望者数(D)		11	人			
	■就職者数(E)		11	人			
	■地元就職者数(F)		6	人			
	■就職率(E/D)		100	%			
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		55	%			
	■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4年度卒業生に関する令和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) 株式会社向山製作所、株式会社こうじ屋、森トラスト株式会社					
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	URL: http://www.b-f.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						1,920 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						18 単位時間
	うち企業等と連携した演習の授業時数						0 単位時間
	うち必修授業時数						18 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						18 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)						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合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)			1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					0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							2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
調理師等の育成において、より実践的かつ最新の知識・技能を有する者を輩出することが専門課程の責務であることから、当該学科においては、現在実務に従事する非常勤講師の講義(座学)・実習のほか、全ての在學生は、企業へのインターンシップを行い、企業側・学生側双方の意見、改善点を各々フィードバックし、教育課程の改善を行う方針とする。

(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
委員会の目的として「教育課程編成の改善」を主とするため、教務部の指導・助言機関として位置づけ、委員会での協議事項を学校管理者で検討し、さらに本校及びグループ校の意見等を取り入れながら教育課程へ反映する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年10月31日現在

名前	所属	任期	種別
小平 和夫	株式会社 日本一総本店 中国料理珍満 代表取締役	令和4年4月1日～平成6年3月31日	③
吉田 和夫	四川名菜 天心 代表取締役	令和4年4月1日～平成6年3月31日	③
高田 寿広	国際ビューティ&フード大学校 学校長	令和4年4月1日～平成6年3月31日	—
佐藤 雅之	国際ビューティ&フード大学校 副校長	令和4年4月1日～平成6年3月31日	—
青山 美緒	国際ビューティ&フード大学校 事務局長	令和4年4月1日～平成6年3月31日	—
柿沼 文恵	国際ビューティ&フード大学校 教務部長	令和4年4月1日～平成6年3月31日	—
篠原 大智	国際ビューティ&フード大学校 フード学科担当	令和4年4月1日～平成6年3月31日	—
桑名 義栄	国際ビューティ&フード大学校 フード学科担当	令和4年4月1日～平成6年3月31日	—

※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、9月

(開催日時(実績))

第1回 令和5年6月29日 15:30～17:00

第2回 令和5年9月28日 15:30～17:00

(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。

調理のテクニックや技術は企業に入ってからでも教えられるが、情熱やモチベーションをもって学ぶ姿勢と自主性が必要。人間力を向上させる意味でもボランティアやサービスを実践で学べる機会を増やす。業界動向などの情報を入手し、時代に合ったカリキュラムの構築を行っていく。

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

業界に携わる方々や受け入れてくれる企業等の要請を聞き入れ、必要となる実践的かつ専門的な能力を育成することを目的とする。実習・演習等を通して、外部の方々の指導の基に知識・技術の向上を図ることを基本方針とする。連携する企業等と学校側との打ち合わせや連絡を密にし、実りある授業展開、更には業界が求める知識・技術の優れた人材の輩出に努める。

(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

企業にて、職業意識、業務の流れ、接客、カウンセリングを学び、学生個々の課題、目標を明確にする。評価は審査を行い、学生個別に評価する。さらに総評と担当者との打ち合わせで実習内容の改善を行っている。

(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	和食・洋食・中華・国際料理の調理法を学ぶ(国際料理でのハラールヴィーガンを学ぶ)	フードダイバーシティ株式会社、ダヴェットロ、天心、橋谷田商店

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

基本は企業現場からの教員採用を前提としているが、学校内部で教員年数を重ねていくにつれ、ややもすれば過去の知識・経験のまま陳腐化した教育を施す危険性もある。このため、就業規則第57条等による教育・研修体制、特に外部研修を充実させ、日々の研鑽とスキルアップを図る方針とする。

(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: 全国洋菓子協会講習会(パリセベイユ)	連携企業等: 福島県洋菓子協会
期間: 令和4年6月30日	対象: 製菓担当教員
内容: 洋菓子についての技術講習会	
研修名: 和菓子講習会	連携企業等: 福島県菓子工業組合
期間: 令和4年10月18日	対象: 製菓担当教員
内容: 和菓子についての技術講習会	
研修名:	連携企業等:
期間:	対象:
内容:	
② 指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: スクールカウンセラーから学ぶ	連携企業等: FSGスクールカウンセラー
期間: 令和4年8月2日	対象: 全教員
内容: 学生対応について	
研修名: PCスキルアップ～Excel中級編&Forms活用～	連携企業等: FSGカレッジリーグ
期間: 令和4年8月4日	対象: 全教員
内容: Excel、Formsの機能	
研修名: 救命救急研修	連携企業等: FSGカレッジリーグ
期間: 令和5年3月22日	対象: 全教員
内容: 心肺蘇生やAEDによる人命救助	

(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: フグ調理技術研修会	連携企業等: 新生会
期間: 令和5年6月12日	対象: 調理担当教員
内容: フグの調理技術を学ぶ	
研修名: 洋菓子技術講習会	連携企業等: 福島県洋菓子協会
期間: 令和5年9月26日	対象: 製菓担当教員
内容: ラ・ヴィエイユ・フランス木村シェフによる洋菓子の新しい技術	
研修名: 米粉セミナー	連携企業等: 郡山市
期間: 令和5年6月23日	対象: 製菓・製パン担当教員
内容: 米粉の講義	
② 指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: DX推進研修(実践編)	連携企業等: 株式会社TOASU
期間: 令和5年7月4日	対象: 全教員
内容: グループに分かれ実践できるDXアイデアを討議、発表。	
研修名: 実践行動学セミナー	連携企業等: 実践行動学研究所
期間: 令和5年11月20日	対象: 全教員
内容: Withコロナ時代の学生への動機付け	
研修名:	連携企業等:
期間:	対象:
内容:	

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

学校関係者評価については、文部科学省策定の「専修学校における学校評価ガイドライン」をベースに、任意団体である全国専門学校経営研究会(加盟校:26法人113校)により協議検討を重ねた「自己点検・評価基準」を主に、点検基準表を策定する。学校関係者評価委員会を設置して評価を実施し、評価結果を基に学校長が再点検の上、学校運営に反映させる方針とする。

(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	教育理念、教育目的、教育目標
(2)学校運営	教育の内容・管理運営・改革改善
(3)教育活動	教育の内容
(4)学修成果	教育目標の達成度と教育効果
(5)学生支援	学生支援
(6)教育環境	教育の実施体制
(7)学生の受入れ募集	学生支援
(8)財務	管理運営(法人)
(9)法令等の遵守	管理運営
(10)社会貢献・地域貢献	社会的活動
(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

学校・評価委員会の意見としては学校の理念や校長の挨拶等、外部に発信する必要があり、高校生や保護者のみではなく、社会に対しても行うほうが望ましい。卒業生の入社後の状況把握も定期的に必要。これを受けてHPに学校長挨拶を含む理念を掲載。同窓生のHPを立ち上げ案内を発信している。今後の課題としては、学校の理念は、HPにもっとわかりやすく載せる必要があり、卒業生のHPは案内を強化し活用頻度を上げていく必要がある。

(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
山本 勝弘	財団法人国際美容協会 山野流着装教室 東北ブロック支部 支部長	令和4年4月1日～令和6年3月31日	企業等委員
梅宮 三環子	株式会社スカイパレスアソシエイツ エリアマネージャー	令和4年4月1日～令和6年3月31日	企業等委員
中川 貴弘	有限会社 ステップワン代表取締役 校友会会長	令和4年4月1日～令和6年3月31日	校友会会長

※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: <http://www.b-f.ac.jp/feature/shokujitsu#anchor-hyouka>

公表時期: 令和5年10月31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

当校の教育内容、内部活動、外部活動、資格・コンペ・表彰、また学校経営に係る事項等の実績については、公益法人として、関連団体・関連業界・学生就職先のほか、広く万人に発信する。

(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・教育理念・教育目標
(2)各学科等の教育	学科別カリキュラム・特色・資格・就職実績
(3)教職員	専任教員・兼任教員紹介・数
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育・就職指導
(5)様々な教育活動・教育環境	学校行事・対外活動・イベント・施設・設備
(6)学生の生活支援	各種奨学資金・学生寮・住居紹介
(7)学生納付金・修学支援	各種奨学資金・学費サポート・特待生制度
(8)学校の財務	収支決算書
(9)学校評価	自己点検評価結果
(10)国際連携の状況	留学生状況・国際提携校・国際交流活動
(11)その他	生涯学習・編入学等

※(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: <http://www.b-f.ac.jp>

公表時期: 令和5年10月31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	集団の健康の分析に基づく地域全体の健康への脅威を扱う。	1通	90	-	○			○		○		
2	○			栄養学	栄養素とその働きなど、栄養学についての基礎事項を学ぶ。	1通	90	-	○			○			○	
3	○			食品学	食品の栄養成分や、嗜好成分（味や香り色素）など基礎的なことを学ぶ。	1通	60	-	○			○			○	
4	○			衛生法規	調理師として、食中毒などの事故や事件を未然に防ぎ、国民に安心と安全を与えるためにも最低限の法的考え方や基礎知識を身につける。	1通	30	-	○			○			○	
5	○			食品衛生学	さまざまな食品に含まれる栄養素の計測や、使用されている食品添加物の安全性について研究する。	1通	90	-	○			○			○	
6	○			食品衛生学実習	食品微生物の基礎についての講義と食品衛生法に定められた公定検査法の実習及び簡易検査法の実習を学ぶ。	1通	30	-		○		○			○	
7	○			食文化概論	食文化には食材の選び方・献立の立て方・調理法・食器の選び方・食事の目的・作法・マナーなどに至るまで多くのことが含まれる。	1通	30	-	○			○			○	
8	○			調理理論	調理理論を学び、料理を科学的に論理的に理解して、実際に調理する際に、考えながら調理を進めることができるようになる。	1通	150	-	○			○		○		
9	○			調理実習	課題料理の制作により、料理技術の向上、社会人としてのマナー、常識を学び、就職しても活躍できる人材になる。	1通	300	-	△	○		○		○		○
10	○			総合調理実習	調理師免許所得、給食センター等の集団調理の手法を学ぶ。	1通	90	-		○		○		○		
11	○			実践行動学(就職実務含)	モチベーションについて学び「行動力」「向上力」を学習する。	1通	30	-	○			○		○		
12	○			レストランサービス	レストランの常識・マナー、サービスや接客対応・食材についての知識を身につける。	2前	90	-	○			○			○	
13	○			フードコーディネイト	フードコーディネーター全般を理解し3級資格所得。	2前	30	-	○			○		○		
14	○			食育論	「食」に関する知識と「食」を選択する力を修得し、健全な食生活を実践するための学習。	2後	45	-	○			○			○	

15	○		実践行動学 (就職実務含)	就職活動を始める前の準備。	2 通	60	-	○			○	○		
16	○		ディスプレイ	デザインの基礎概念を学習し、形の基本や平面構成、色彩構成を理解したうえで、実戦で役に立つ色彩、店舗デザイン、装飾などを身に付ける。	2 後	30	-	△	○		○			○
17	○		製菓・カフェ 実習	洋菓子の知識や技術、カフェ運営に必要なスキルを身に付ける。	2 通	135	-	△	○		○	○		
18	○		専門調理実習	課題料理の制作により、料理技術の向上目指した学習をする。	2 通	180	-		○		○	○		
19		○	選択授業 (Dクラス)	10科目より6科目選択し知識の幅を広げる。	2 通	180	-	△	○		○	○		
合計						19 科目			1920 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： 年間の出席率が90%以上であることと、必修科目の単位取得が必要。		1 学年の学期区分	2 期
履修方法： 授業計画に沿って実習と座学の授業を実施。半期末に試験を実施する。専門性の高い授業は実務経験者を講師とし、業界に即した技術を修得している。		1 学期の授業期間	20 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。