

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																						
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 福島県山市方八町2丁目4番21号 (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		平成7年3月24日		池田 祥護		〒951-8063 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	高度専門士																						
衛生	衛生 専門課程		パティシエ学科		平成26年文部科学省告示 第6号	-																						
学科の目的	本校は、美容関係・ファッション関係・製菓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、推薦学科であるパティシエ学科においては、日々変化する製菓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。																											
認定年月日	平成 28年 2月 19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	実技																				
2 年	昼間	2010	930		420	660	0	0																				
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																				
50人		36人		1人	1人	7人		8人																				
学期制度	■ 前期: 4月1日から9月30日まで ■ 後期: 10月1日から3月31日まで				成績評価	■ 成績表: 有 ■ 成績評価の基準・方法 A(100～80) B(79～70) C(69～60) D(59～0) 各科目別に成績 考查																						
長期休み	■ 学年始: 4月1日から4月4日まで ■ 夏 季: 7月21日から8月22日まで ■ 冬 季: 12月22日から1月9日まで ■ 学年末: 3月2日から3月31日まで				卒業・進級 条件	・1700時間以上の教育課程を修了した者 ・各学期末に行う定期考查の成績が、全ての科目においてC 評価以上の者																						
学修支援等	■ クラス担任制: 有 ■ 個別相談・指導等の対応 本人・保護者への電話連絡、家庭訪問等				課外活動	■ 課外活動の種類 球技大会、運動会、学園祭、ボランティア活動 ■ サークル活動: 無																						
就職等の 状況※2	■ 主な就職先、業界等(平成28年度卒業生) パティシエ・和菓子・洋菓子・ブーランジェ ■ 就職指導内容 企業研究、ガイダンス説明会参加、企業マッチング、履歴書、 面接等の指導 ■ 卒業生数 12 人 ■ 就職希望者数 11 人 ■ 就職者数 11 人 ■ 就職率 100 % ■ 卒業者に占める就職者の割合 : 91.6 % ■ その他 ・進学者数: 1人 ・業界外就職: 0名 (令和 2 年度卒業者にに関する 令和3年5月1日 時点の情報)				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 (平成30年度卒業者にに関する令和元年5月1日時点の情報) <table><tr><td>資格・検定名</td><td>種</td><td>受験者数</td><td>合格者数</td></tr><tr><td>製菓衛生師</td><td>②</td><td>12</td><td>12</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></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) ■ 自由記載			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	製菓衛生師	②	12	12												
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																									
製菓衛生師	②	12	12																									
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28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26名(令和3年3月31日卒業者を含む) ■ 中途退学の主な理由 ・学校生活への不適合・進路変更・就学意欲の低下等 ■ 中退防止・中退者支援のための取組 保護者との協力(保護者説明会、授業参観、保護者面談)、検定・コンペ・イベント等の充実 等				■ 中退率 7.1 %																							
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 ● 奨学金(・無利子奨学金制度・母子家庭・父子家庭奨学金制度・学費分割納入制度等) ● 特待生制度(高校生特待生制度・社会人特待生制度等) ■ 専門実践教育訓練給付: 給付対象 ※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 給付実績: 無																											
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: 無																											
当該学科の ホームページ URL	URL: http://www.b-f.ac.jp																											

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

パティシエ等の育成において、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、全ての在学学生は、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

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

令和元年10月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
目黒 督朗	福島県洋菓子協会 元会長 (株)太郎庵 代表取締役	令和3年年4月1日～令和5年3月31日	①
柳沼 満留	(有)パティスリーマルキーズ代表	令和3年年4月1日～令和5年3月31日	③
高田 寿広	国際ビューティ&フード大学校 校長		
佐藤 雅之	国際ビューティ&フード大学校 教務部長		
穂積 良幸	国際ビューティ&フード大学校 担当教員		

※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2回 6月、9月

(開催日時)

第1回 令和2年 7月13日 15:30 ～ 16:30

第2回 令和2年 9月20日 15:30 ～ 16:30

(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

お菓子作り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。

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

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
製菓実習	和菓子・洋菓子・パンなど様々な菓子の製造を学ぶ	福島県洋菓子協会
製菓実習	和菓子・洋菓子・パンなど様々な菓子の製造を学ぶ	パティスリーアブラノス

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	
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たいにつれ、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・研修体制を、毎年度中に教員の勤続年数に応じた外部研修計画(外部講師による)を策定し受講させ、スキルアップを図ることを方針とする。	
(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 ・専門研修は各企業・各連盟が毎年定期的に行っている R2.6 調理技術技能センター主催(ハラル研修(国民性や宗教による食事・食物の違いに関する知識習得研修) R2.11 洋菓子講習会(洋菓子協会主催で洋菓子技術講習会を東京から講師を招き技術向上の研修)	
②指導力の修得・向上のための研修等 ・教員研修は講師を招き法人グループが毎年定期的に行っている R2.4 新入社員研修(新入社員に、本校で連携企業(専門企業)講師による教員の実務・指導力向上を目的とする研修) R2.8 全専研教員研修(対象者別(3年未満・中堅者・管理者))に全国専門学校教育研究会による早稲田大学学院教授 向後講師の指導力向上の研修) H31.2 実践行動学ファシリテーター研修(年間2回、3年未満・中堅者を対象に実践行動学委員会(外部)五十嵐講師による指導 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 R3.10 調理技術技能センター主催(ハラル研修(国民性や宗教による食事・食物の違いに関する知識習得研修) R3.11 洋菓子講習会(洋菓子協会主催で洋菓子技術講習会を東京から講師を招き技術向上の研修)	
②指導力の修得・向上のための研修等 R3.4 新入社員研修(新入社員に、本校で連携企業(専門企業)講師による教員の実務・指導力向上を目的とする研修) R3.8 FSG職員研修(PCスキル向上の研修) R4.2 実践行動学ファシリテーター研修(年間2回、3年未満・中堅者を対象に実践行動学委員会(外部)五十嵐講師による指導 研修)	
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 策定し、学校が委員会等の点検・評価を基に作成し、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る、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。	

令和元年10月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
結城 勝夫	一般社団法人福島陸上競技協会 前学校長・35年教育機関従事者	平成31年4月1日～令和3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	平成31年4月1日～令和3年3月31日	卒業生
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	平成31年4月1日～令和3年3月31日	企業等委員

※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

11月本校ホームページにより情報公表

URL : <http://www.b-f.ac.jp>

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

本校ホームページにより情報公開

URL : <http://www.b-f.ac.jp>

授業科目等の概要

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	衛生行政に関する様々な法規を学ぶ	1通	30	-	○			○			○	
○			公衆衛生学	健康を社会的に捉え、国民の健全な生活を営むための免疫学	1通	60	-	○			○			○	
○			食品学	食品に関する成分や特性を知り、健全な食生活を追及する	1通	60	-	○			○			○	
○			食品衛生学	飲食物を原因とする衛生上の危害を防止して健康保護を図る	1通	120	-	○			○			○	
○			栄養学	生命の維持、及び身体の健康を保つために、栄養の状態や必要度について学ぶ	1通	60	-	○			○			○	
○			社会	菓子の歴史や菓子店経営に必要な労務管理や原価管理を学ぶ	1通	30	-	○			○			○	
○			製菓理論	菓子の原材料を学び、菓子製造を理論的に学習する	1通	90	-	○			○			○	
○			製菓実習	和菓子・洋菓子・パンなど様々な菓子の製造を学ぶ	1通	480	-		○		○		○		○
	○		パティシエコース(選択)	実践的な種類と量の制作を学ぶ	1通	30	-	△	○		○		○		
	○		カフェコース(選択)	紅茶やコーヒーの歴史や知識を学ぶ	1通		-	△	○		○			○	
○															
○			1年次小計			960	-								
○			実践行動学(就職実務含む)	コミュニケーションや集団での作業について学ぶ	2通	60	-	○			○		○		
○			製菓実習	洋菓子を中心とした制作方法を学ぶ	2通	150	-		○		○		○	○	○
○			製菓概論	お菓子の知識、教務的な知識を学ぶ	2通	150	-	○			○		○		
○			ラッピング	放送の仕方の知識と技術を学ぶ	2通	30	-	△	○		○			○	
○			イラスト	お菓子のイラスト力を学ぶ	2前	30	-		○		○			○	
○			卒業制作	お菓子を使用しオリジナル制作をする	2通	30	-		○	○	○		○		
○			調理実習	カフェメニューを中心にした調理を学ぶ	2通	90	-		○		○		○		
○			サービス接遇	接客検定3級の授業	2通	90	-	○			○			○	
○			ディスプレイ	ショーウィンドーやレイアウトを学ぶ	2後	30	-		○		○			○	
○			基礎経営学	簿記3級の対策授業	2通	30	-	○			○			○	
	○		パティシエコース	実践的な種類と量の制作を学ぶ	2通	360	-		○		○		○		
	○		カフェコース	紅茶やコーヒーの歴史や知識を学ぶ	2通		-		○		○			○	
			2年次小計			1050	-								
合計				17科目							2,010単位時間(		-	単位)	

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1 学年の学期区分	2期
	1 学期の授業期間	19週

(留意事項)