

職業実践専門課程として認定する専修学校の専門課程の推薦について

文 部 科 学 大 臣 殿

令和4年9月26日

下記の専修学校の専門課程を職業実践専門課程として認定する課程として推薦します。

記

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	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	高度専門士																			
衛生	衛生専門課程	フード学科	令和2年文部科学大 臣告示第30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・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、日々変化する調理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。																						
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	昼間	1,890	735	1,155	0	0	0																
生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内数)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																		
80人	35人	1人	2人	17人	19人																		
学期制度	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 成績表: 有 成績評価の基準・方法: A(80~100点)B(70~79点)C(60~69点)D(0~59点)の4段階評価とし、A、B、C評価は合格として単位を認定。D評価は不合格で単位を喪失する。 評価の方法: 各学期末試験の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポートや制作物の提出状況などを点数化し、100点満点で評価している。 																			
長期休み	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 卒業要件: 年間の出席率が90%以上であること、必修科目の単位取得が卒業条件となる 進級要件: 年間の出席率が90%以上であること、必修科目の単位取得が進級条件となる 																			
学修支援等	<ul style="list-style-type: none"> 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、三者面談等 		課外活動	<ul style="list-style-type: none"> 課外活動の種類: (例)学生自治組織・ボランティア・学園祭等の実行委員会等 BFフェスタ(地域貢献)、学園祭、ボランティア活動 																			
就職等の状況	<ul style="list-style-type: none"> 主な就職先、業界等(令和3年度卒業生): ホテル、旅館、飲食店、給食センター、介護施設等。 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 卒業業者数: 15 人 就職希望者数: 10 人 就職者数: 10 人 就職率: 100 % 卒業業者に占める就職者の割合: 67 % その他: ・進学者数: 1人、・留学生「特定活動」4名 		主な学修成果(資格・検定等)	<ul style="list-style-type: none"> サークル活動: 有 国家資格・検定/その他・民間検定等(令和3年度卒業生に関する令和4年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理師国家資格</td> <td>①</td> <td>15人</td> <td>15人</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター</td> <td>③</td> <td>6人</td> <td>6人</td> </tr> <tr> <td>調理技能者</td> <td>③</td> <td>6人</td> <td>6人</td> </tr> </tbody> </table> ※別列の欄には、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	種別	受験者数	合格者数	調理師国家資格	①	15人	15人	食育インストラクター	③	6人	6人	調理技能者	③	6人	6人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																				
調理師国家資格	①	15人	15人																				
食育インストラクター	③	6人	6人																				
調理技能者	③	6人	6人																				
中途退学の現状	<ul style="list-style-type: none"> 中途退学者: 2名 令和3年4月1日時点において、在学者30名(令和3年4月1日入学者を含む) 令和4年3月31日時点において、在学者28名(令和4年3月31日卒業者を含む) 中途退学の主な理由: (例)学校生活への不適合・経済的問題・進路変更等 進路変更と留学生が入国できなかった為。 中退防止・中退者支援のための取組(例)カウンセリング・再入学・転科の実施等 欠席の学生に対し保護者への連絡や家庭訪問を実施する。また、学生と保護者が希望した場合はスクールカウンセラーとの連携による個別相談や三者面談を実施する。 		■中退率: 7%																				
経済的支援制度	<ul style="list-style-type: none"> 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 各種特待生制度: 入学金・学費一部の免除あり。・無利子奨学制度: 無利子での貸与。(高等学校新卒者年額30万円、高等学校既卒者年額100万円)・学費分割納入制度: 納入学費の支払いスケジュールを月々の支払いへ変更。 専門実践教育訓練給付: 非給付対象 ※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: 無し 																						
第三者による学校評価	<ul style="list-style-type: none"> 民間の評価機関等から第三者評価: 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 		<ul style="list-style-type: none"> 評価団体: _____ 受審年月: _____ 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	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
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4年9月26日現在

名前	所属	任期	種別
石井 利幸	郡山ビューホテル株式会社総料理長	令和3年10月2日～平成5年9月30日	③
服部 博幸	光栄期社団法人日本中国料理協会 東北地区本部福島県 副支部長	令和3年4月1日～平成5年3月31日	①
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3年4月1日～平成5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3年4月1日～平成5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3年4月1日～平成5年3月31日	—
佐藤 雅之	国際ビューティ&フード大学校 教務部長	令和3年4月1日～平成5年3月31日	—
穂積 良幸	国際ビューティ&フード大学校 学科長	令和3年4月1日～平成5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3年4月1日～平成5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3年4月1日～平成5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 1月、3月

(開催日時(実績))

第1回 令和4年 1月25日 15:30 ～ 16:30

第2回 令和4年 3月17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

※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。

(別途、以下の資料を提出)

- * 教育課程編成委員会等の位置付けに係る諸規程
- * 教育課程編成委員会等の規則
- * 教育課程編成委員会等の企業等委員の選任理由(推薦学科の専攻分野との関係等)※別紙様式3-1
- * 学校又は法人の組織図
- * 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
 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	フードダイバーシティ株式会社
調理実習	創作料理(そば粉を使った冷麺のレシピ提案)	株式会社マイノリティイノベーション

(別途、以下の資料を提出)
 * 企業等との連携に関する協定書等や講師契約書(本人の同意書及び企業等の承諾書)等

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: ハラル・ヴィーガン知識	連携企業等: 株式会社株式会社フードダイバーシティ
期間: 令和3年11月10日	対象: フード系教員
内容: ハラル・ヴィーガンの知識と国内飲食店での対応	
研修名:	連携企業等:
期間:	対象:
内容:	
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: ICT活用研修	連携企業等: 全国専門学校各種連合会
期間: 令和3年8月4日	対象: 全職員
内容: オンライン授業における実務に関する研修	
研修名: SCから学ぶカウンセリング研修	連携企業等: 臨床心理士(スクールカウンセラー)
期間: 令和3年8月5日	対象: 全教員
内容: 精神的に弱い学生の対応方	
研修名: PCスキルアップ研修	連携企業等: FSGカレッジリーグ
期間: 令和3年8月6日	対象: 全職員
内容: 成績評価表の作成を通し、Excelの基本的な使い方や実務の上でより効率良く使いこなすポイントを学ぶ。	

(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:	ハラール・ヴィーガンのレシピについて	連携企業等:	株式会社株式会社フードダイバーシティ
期間:	令和4年7月	対象:	フード系教員
内容:	ハラール・ヴィーガン料理のルールとレシピの考え方		
研修名:	ハラール・ヴィーガンの調理法	連携企業等:	株式会社株式会社フードダイバーシティ
期間:	令和4年12月	対象:	フード系教員
内容:	ハラール・ヴィーガン料理の調理法について		
研修名:	レトルト食品の知識とレシピ開発の考え方	連携企業等:	株式会社橋谷田商店
期間:	令和4年6月8日	対象:	フード系教員
内容:	レトルト商品の知識とレシピの考え方		
② 指導力の修得・向上のための研修等			
研修名:	SCから学ぶカウンセリング研修	連携企業等:	臨床心理士(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:	最近の若者の傾向と教員としての対応法		
研修名:	PCスキルアップ研修	連携企業等:	FSGカレッジリーグ
期間:	令和3年8月4日	対象:	全職員
内容:	Excelの数式やOutlook等の使い方や実務の上でより効率良く使いこなすポイントを学ぶ。		
研修名:	教育DXに関する教職員研修	連携企業等:	デジタルハリウッド大学
期間:	令和4年10月26日	対象:	全教員
内容:	学生のモチベーションマネジメント		
(別途、以下の資料を提出)			
* 研修等に係る諸規程			
* 研修等の実績(推薦年度の前年度における実績)			
* 研修等の計画(推薦年度における計画)			
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			
令和4年9月26日現在			
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3年4月1日～令和5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	令和3年4月1日～令和5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3年4月1日～令和5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。			

(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>
 公表時期: 令和4年8月30日
 (別途、以下の資料を提出)
 * 学校関係者評価委員会の企業等委員の選任理由書(推薦学科の専攻分野との関係等)※別紙様式3-2
 * 自己評価結果公開資料
 * 学校関係者評価結果公開資料(自己評価結果との対応関係が具体的に分かる評価報告書)

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

必ず
※ ○

※(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4年8月30日
 (別途、以下の資料を提出)
 * 情報提供している資料

事務担当責任者	フリガナ	サトウ マサユキ	所属部署	教務部
	氏名	佐藤 雅之	役職名	教務部長
	所在地	〒963-8811 福島県郡山市方八町2丁目4番21号		
	TEL	024-941-6550	FAX	024-941-6551
	E-mail	sato.masayuki@nsg.gr.jp		

授業科目等の概要

(衛生専門課程フード学科) 令和4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	
	○			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	-	○			○		○		
	○			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	-	○			○		○		
	○			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	-	○			○		○		
	○			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	1通	30	-	○			○		○		
	○			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します。	1通	90	-	○			○		○		
	○			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	-	○			○		○		
	○			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	1通	30	-	○			○		○		
	○			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	-	○			○		○		
	○			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	-	△	○		○		○		○
	○			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	-		○		○		○		
	○			実践行動学(就職実務含)	就職活動のスキルを学ぶ(履歴書・面接等)	1通	30	-	△	○		○		○		
				1年次小計			990									
	○			レストランサービス	レストランの常識・マナーを身に付ける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	-	○			○		○		
	○			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	-	○			○		○		
	○			基礎経営学	経営学の基礎的部分を学習し、企業。組織・サービスの成り立ちを理解し、店舗・調理現場などで原価意識を持った企業視点からの「調理」を取得する。	2後	30	-	○			○		○		
	○			食育論	近年日本での食生活環境が著しく変化し、その悪影響が顕在化している中、「食育基本法」が制定されたのが、本学習を通じて、「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し、また、教育が出来る能力を生む	2後	45	-	○			○		○		
	○			実践行動学(就職実務含)	就職活動を始める前の準備、	2通	30	-	△	○		○		○		
	○			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感覚。ラッピング技術。店舗デザイン。装飾などを身に付ける。	2後	45	-	△	○		○		○		
	○			製菓・カフェ実習	・食材の切り方、加熱法を理解する ・パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる ・洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる	2通	90	-		○		○		○		
	○			専門調理実習	・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。	2通	360	-		○		○		○		
		○		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	-		○		○		○		
				2年次小計			900									
合計						20	科目	1,890 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		1学期の授業期間	22週