

様式第2号の1-②【(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の1-①を用いること。

学校名	国際ビューティ&フード大学校
設置者名	学校法人 国際総合学園

1. 「実務経験のある教員等による授業科目」の数

課程名	学科名	夜間・通信制の場合	実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は授業時数	省令で定める基準単位数又は授業時数	配置困難
衛生専門課程	美容学科	夜・通信	1,820 時間	160 時間	
	パティシエ学科	夜・通信	1,830 時間	160 時間	
	製菓衛生師学科	夜・通信	900 時間	80 時間	
	フード学科	夜・通信	1,740 時間	160 時間	
	ブーランジェ学科	夜・通信	1,830 時間	160 時間	
文化・教養課程	トータルビューティ学科	夜・通信	1,675 時間	160 時間	
	ブライダルコーディネート学科	夜・通信	1,350 時間	160 時間	
	ファッション学科	夜・通信	1,485 時間	160 時間	

2. 「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表の公表方法

https://fsg-college.jp/mushoka/bf/2021/kamoku2021.pdf

3. 要件を満たすことが困難である学科

学科名
(困難である理由)

様式第2号の2-①【(2)-①学外者である理事の複数配置】

※ 国立大学法人・独立行政法人国立高等専門学校機構・公立大学法人・学校法人・準学校法人は、この様式を用いること。これら以外の設置者は、様式第2号の2-②を用いること。

学校名	国際ビューティ&フード大学校
設置者名	学校法人 国際総合学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<https://fsg-college.jp/mushoka/bf/2021/riji2021.pdf>

2. 学外者である理事の一覧表

常勤・非常勤の別	前職又は現職	任期	担当する職務内容 や期待する役割
非常勤	会社役員	2019年6月 1日～2023 年5月31日	教育統括的観点
非常勤	大学教授	2019年6月 1日～2023 年5月31日	教育統括的観点
非常勤	団体職員	2020年3月 31日～2023 年5月31日	政策的観点
(備考)			

様式第2号の3 【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	国際ビューティ&フード大学校
設置者名	学校法人 国際総合学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

<p>1. 授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画(シラバス)を作成し、公表していること。</p>	
<p>(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)</p> <p>授業計画については、学内の検討委員会において検討し決定している。毎年2月に次年度の共通フォーマットを策定して教員に配布し、3月には授業科目ごとの内容を検討委員会で確認して決定している。授業計画書の公表時期は4月1日とし、学生に対しては4月の授業開始前オリエンテーション時に授業計画を配布して説明する機会を設けている。</p>	
授業計画書の公表方法	http://www.fsg-college.jp/mushoka/bf/sb/
<p>2. 学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。</p>	
<p>学習成果の評価については、各学期末の試験の実施及び実習成果の評価の他、教科ごとに出席状況、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配分し、100点満点で評価している。</p> <p>期末試験は実技試験、筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の80%以上を要件としている。</p> <p>期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。</p> <p>成績評価は、A(100~80点：優) B(79~70点：良) C(69~60点：可) D(59~0点：不可)の4段階評価とする。</p> <p>A, B, Cの評価を合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。</p>	

<p>3. 成績評価において、G P A等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。</p> <p>(客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要)</p> <p>成績評価においては、客観的指標を設定するために、授業科目ごとの成績評価を100点満点に換算した上で取得点数の平均を求める仕組みを導入している。</p> <p>各学生の平均得点と相対順位を把握する成績評価方法は以下の通りである。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学科単位を基本として全学生が履修した科目の総得点から平均を求め、「成績一覧表」により学年毎の順位を求める。 ・学生の平均得点と相対順位をもとにした「得点分布表」により、学科学年ごとの成績の分布状況を把握する。 <p>この成績評価方法は半期ごとの集計も可能な方法となっており、「前期」、「後期」、「通年」の成績分布が把握可能な方法である。</p> <p>成績評価の実施については、これらの成績評価の方法により学科学年ごとに実施しており、客観的指標の設定については下記HPにて公開されている。</p>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	http://www.fsg-college.jp/mushoka/bf/seiseki2019.pdf
<p>4. 卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。</p> <p>(卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要)</p> <p>卒業に必要な条件については</p> <ul style="list-style-type: none"> ・年間90%以上の出席率があること ・科目評価が全てC以上であること ・卒業制作発表の合格（美容学科・パティシエ学科・フード学科を除く） ・授業料その他納付金に未納がないこと <p>を条件としている。</p> <p>卒業の可否は、毎年2月に実施する「卒業判定会議」において、上記4つの項目全てを勘案して審議し、決定される。</p> <p>なお、卒業認定に関する規定については、下記HPのみならず、学生の手引きに記載し、学生・保護者に周知している。</p>	
卒業の認定に関する方針の公表方法	http://www.fsg-college.jp/mushoka/bf/nintei2019.pdf

様式第2号の4-②【(4)財務・経営情報の公表（専門学校）】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の4-①を用いること。

学校名	国際ビューティ&フード大学校
設置者名	学校法人 国際総合学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://fsg-college.jp/mushoka/fsg/2021/bs2021.pdf
収支計算書又は損益計算書	https://fsg-college.jp/mushoka/fsg/2021/pl2021.pdf
財産目録	https://fsg-college.jp/mushoka/fsg/2021/zaisan2021.pdf
事業報告書	https://fsg-college.jp/mushoka/fsg/2021/jigyohokoku2021.pdf
監事による監査報告（書）	https://fsg-college.jp/mushoka/fsg/2021/kansa2021.pdf

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	美容学科	○			
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼間	2,035 単位時間	645 単位時間	1,300 単位時間	0 単位時間	90 単位時間	0 単位時間
			2,035 単位時間				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
120人		86人	0人	4人	6人	10人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
<p>授業計画については、学内検討委員会において協議し決定している。 2月に次年度共通フォーマットを策定し教員に配布作成、3月授業科目ごとに検討委員会で確認し決定している。学生に対しては、4月オリエンテーション時に授業計画を配布し説明する機会を設けている。 本学科課程を修了することで付与される専門士称号については、旧校名(国際ビューティファッション・製菓大学校)での認定であり、現在、2019年4月に変更した新校名での認定申請中である。</p>
成績評価の基準・方法
<p>学習成果の評価について、各学期末試験実施及び実習成果の評価の他、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。期末試験は科目により実技試験と筆記試験が行われ、受験資格として授業出席率80%以上を条件としている。試験結果、必要と認められた場合には追試験を実施する。成績評価はA(80~100点)(優)、B(70~79点)(良)、C(60~69点)(可)、D(0~59点)(不可)の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>卒業基準としては、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条件となる。※学科により卒業制作の合格が条件に入る。 卒業可否は毎年2月に実施する卒業判定会議において、全学科全科目の出席、期末試験結果で審議され決定する。</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クラス担任制による出欠管理、学業・生活面における相談体制の確立。 ・学業の進捗状況に応じたグループ別の国家試験対策授業。 ・業界最前線で活躍する一流業界人を招聘しての特別授業。 ・企業と連携して現場を体験する産学官連携授業およびインターンシップの推進。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
41人 (100%)	0人 (0%)	38人 (92.7%)	3人 (7.3%)
(主な就職、業界等) 美容師、ネイリスト、アイリスト等			
(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、面接指導			
(主な学修成果（資格・検定等）) 美容師国家試験 合格率 90.2%（37名/41名）、 TONI&GUY ディプロマ 100%（40名/40名）			
(備考)（任意記載事項）			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
84人	4人	4.8%
(中途退学の主な理由) 目的意識、学習意欲の低下、精神的な問題、進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 欠席の学生に対し保護者への連絡や家庭訪問を実施し学生状況を行っている。また、学生と保護者が希望した場合、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している。		

②学科等の情報

分野		課程名	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	○			
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼間	2,010 単位時間	930	420	660	0	0
			単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間
		2,010 単位時間					
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	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	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
<p>授業計画については、学内検討委員会において協議し決定している。</p> <p>2月に次年度共通フォーマットを策定し教員に配布作成、3月授業科目ごとに検討委員会で確認し決定している。学生に対しては、4月オリエンテーション時に授業計画を配布し説明する機会を設けている。</p> <p>本学科課程を修了することで付与される専門士称号については、旧校名(国際ビューティファッション・製菓大学校)での認定であり、現在、2019年4月に変更した新校名での認定申請中である。</p>
成績評価の基準・方法
<p>学習成果の評価について、各学期末試験実施及び実習成果の評価の他、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。期末試験は科目により実技試験と筆記試験が行われ、受験資格として授業出席率80%以上を条件としている。試験結果、必要と認められた場合には追試験を実施する。成績評価はA(80~100点)(優)、B(70~79点)(良)、C(60~69点)(可)、D(0~59点)(不可)の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>卒業基準としては、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条件となる。※学科により卒業制作の合格が条件に入る。</p> <p>卒業可否は毎年2月に実施する卒業判定会議において、全学科全科目の出席、期末試験結果で審議され決定する。</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クラス担任制による出欠管理、学業・生活面における相談体制の確立。 ・学業の進捗状況に応じたグループ別の国家試験対策授業。 ・業界最前線で活躍する一流業界人を招聘しての特別授業。 ・企業と連携して現場を体験する産学官連携授業およびインターンシップの推進。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
12人 (100%)	1人 (8.3%)	11人 (91.7%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) 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、面接指導			
(主な学修成果（資格・検定等）) 国家試験 製菓衛生師 合格率100%（12名/12名）			
(備考)（任意記載事項）			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
28人	2人	7.1%
(中途退学の主な理由) 学習意欲の低下、進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 欠席の学生に対し保護者への連絡や家庭訪問を実施し学生状況を行っている。また、学生と保護者が希望した場合、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している。		

③学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	製菓衛生師学科				
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
1年	昼間	930 単位時間	450	390	90	0	0
			単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間
		930 単位時間					
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
15人		2人	0人	1人	6人	7人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
<p>授業計画については、学内検討委員会において協議し決定している。 2月に次年度共通フォーマットを策定し教員に配布作成、3月授業科目ごとに検討委員会で確認し決定している。学生に対しては、4月オリエンテーション時に授業計画を配布し説明する機会を設けている。</p>
成績評価の基準・方法
<p>学習成果の評価について、各学期末試験実施及び実習成果の評価の他、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。期末試験は科目により実技試験と筆記試験が行われ、受験資格として授業出席率80%以上を条件としている。試験結果、必要と認められた場合には追試験を実施する。成績評価はA(80～100点)(優)、B(70～79点)(良)、C(60～69点)(可)、D(0～59点)(不可)の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>卒業基準としては、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条件となる。※学科により卒業制作の合格が条件に入る。 卒業可否は毎年2月に実施する卒業判定会議において、全学科全科目の出席、期末試験結果で審議され決定する。</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クラス担任制による出欠管理、学業・生活面における相談体制の確立。 ・学業の進捗状況に応じたグループ別の国家試験対策授業。 ・業界最前線で活躍する一流業界人を招聘しての特別授業。 ・企業と連携して現場を体験する産学官連携授業およびインターンシップの推進。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) 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、面接指導			
(主な学修成果（資格・検定等）) なし			
(備考)（任意記載事項） 2020年4月入学の1年生のみ、2年生在籍無し。			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
0人	0人	0%
(中途退学の主な理由) 退学実績なし		
(中退防止・中退者支援のための取組) 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。		

④学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	フード学科	○			
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼間	1,920 単位時間	900	990	30	0	0
			<small>単位時間</small>	<small>単位時間</small>	<small>単位時間</small>	<small>単位時間</small>	<small>単位時間</small>
		1,920 単位時間					
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
80人		30人	9人	3人	5人	8人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
<p>授業計画については、学内検討委員会において協議し決定している。 2月に次年度共通フォーマットを策定し教員に配布作成、3月授業科目ごとに検討委員会で確認し決定している。学生に対しては、4月オリエンテーション時に授業計画を配布し説明する機会を設けている。</p>
成績評価の基準・方法
<p>学習成果の評価について、各学期末試験実施及び実習成果の評価の他、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。期末試験は科目により実技試験と筆記試験が行われ、受験資格として授業出席率80%以上を条件としている。試験結果、必要と認められた場合には追試験を実施する。成績評価はA(80～100点)(優)、B(70～79点)(良)、C(60～69点)(可)、D(0～59点)(不可)の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>卒業基準としては、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条件となる。※学科により卒業制作の合格が条件に入る。 卒業可否は毎年2月に実施する卒業判定会議において、全学科全科目の出席、期末試験結果で審議され決定する。</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クラス担任制による出欠管理、学業・生活面における相談体制の確立。 ・業界最前線で活躍する一流業界人を招聘しての特別授業。 ・企業と連携して現場を体験する産学官連携授業およびインターンシップの推進。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
3人 (100%)	0人 (0%)	3人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) 調理師、レストラン、ホテル、カフェ等			
(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、面接指導			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師国家資格取得 食育インストラクター100%合格（3/3名）			
(備考)（任意記載事項）			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
21人	2人	9.5%
(中途退学の主な理由) 留学生の課程の問題からの進路変更、進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 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。		

⑤学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
文化教養		文化・教養 専門課程	トータルビューティ 学科	○			
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼間	1,890 単位時間	290 単位時間	1,520 単位時間	80 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			1,890 単位時間				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
20人		39人	0人	1人	4人	5人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
<p>授業計画については、学内検討委員会において協議し決定している。 2月に次年度共通フォーマットを策定し教員に配布作成、3月授業科目ごとに検討委員会で確認し決定している。学生に対しては、4月オリエンテーション時に授業計画を配布し説明する機会を設けている。</p>
成績評価の基準・方法
<p>学習成果の評価について、各学期末試験実施及び実習成果の評価の他、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。期末試験は科目により実技試験と筆記試験が行われ、受験資格として授業出席率80%以上を条件としている。試験結果、必要と認められた場合には追試験を実施する。成績評価はA(80～100点)(優)、B(70～79点)(良)、C(60～69点)(可)、D(0～59点)(不可)の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>卒業基準としては、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条件となる。※学科により卒業制作の合格が条件に入る。 卒業可否は毎年2月に実施する卒業判定会議において、全学科全科目の出席、期末試験結果で審議され決定する。</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クラス担任制による出欠管理、学業・生活面における相談体制の確立。 ・業界最前線で活躍する一流業界人を招聘しての特別授業。 ・企業と連携して現場を体験する産学官連携授業およびインターンシップの推進。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
14人 (100%)	0人 (0%)	14人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) エステティシャン・ネイリスト・美容部員			
(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、面接指導			
(主な学修成果（資格・検定等）) 日本エステティック協会上級 合格率 80%（4名/5名） JNE ネイリスト技能検定 1級 合格率 100%（2名/2名） ジェルネイル技能検定上級 合格率 100%（2名/2名）			
(備考)（任意記載事項）			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
33人	0人	0%
(中途退学の主な理由) 対象者なし		
(中退防止・中退者支援のための取組) 欠席の学生に対し保護者への連絡や家庭訪問を実施し学生状況を行っている。また、学生と保護者が希望した場合、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している。		

⑥学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
文化教養		文化・教養 専門課程	ブライダル コーディネート学科	○			
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼間	1,770 単位時間	715 単位時間	965 単位時間	90 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			1,770 単位時間				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
20人		35人	0人	1人	4人	5人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
<p>授業計画については、学内検討委員会において協議し決定している。 2月に次年度共通フォーマットを策定し教員に配布作成、3月授業科目ごとに検討委員会で確認し決定している。学生に対しては、4月オリエンテーション時に授業計画を配布し説明する機会を設けている。</p>
成績評価の基準・方法
<p>学習成果の評価について、各学期末試験実施及び実習成果の評価の他、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。期末試験は科目により実技試験と筆記試験が行われ、受験資格として授業出席率80%以上を条件としている。試験結果、必要と認められた場合には追試験を実施する。成績評価はA(80～100点)(優)、B(70～79点)(良)、C(60～69点)(可)、D(0～59点)(不可)の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>卒業基準としては、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条件となる。※学科により卒業制作の合格が条件に入る。 卒業可否は毎年2月に実施する卒業判定会議において、全学科全科目の出席、期末試験結果で審議され決定する。</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クラス担任制による出欠管理、学業・生活面における相談体制の確立。 ・業界最前線で活躍する一流業界人を招聘しての特別授業。 ・企業と連携して現場を体験する産学官連携授業およびインターンシップの推進。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
7人 (100%)	0人 (0%)	6人 (85.7%)	1人 (14.3%)
(主な就職、業界等) 結婚式場、ホテル、ウエディングプランナー、ブライダルコーディネーター等			
(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、面接指導			
(主な学修成果（資格・検定等）) サービス接遇準1級 100%（7名/7名） JNEC ネイリスト検定 合格率 100%（7名/7名） パーソナルカラー検定 合格率 85.7%（12名/14名）			
(備考)（任意記載事項）			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
21人	0人	0%
(中途退学の主な理由) 対象者なし		
(中退防止・中退者支援のための取組) 欠席の学生に対し保護者への連絡や家庭訪問を実施し学生状況を行っている。また、学生と保護者が希望した場合、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している。		

⑦学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
文化教養		文化・教養 専門課程	ファッション学科	○			
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼間	1,865 単位時間	715 単位時間	1,070 単位時間	80 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			1,865 単位時間				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
10人		16人	0人	1人	4人	5人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
<p>授業計画については、学内検討委員会において協議し決定している。 2月に次年度共通フォーマットを策定し教員に配布作成、3月授業科目ごとに検討委員会で確認し決定している。学生に対しては、4月オリエンテーション時に授業計画を配布し説明する機会を設けている。</p>
成績評価の基準・方法
<p>学習成果の評価について、各学期末試験実施及び実習成果の評価の他、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。期末試験は科目により実技試験と筆記試験が行われ、受験資格として授業出席率80%以上を条件としている。試験結果、必要と認められた場合には追試験を実施する。成績評価はA(80～100点)(優)、B(70～79点)(良)、C(60～69点)(可)、D(0～59点)(不可)の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>卒業基準としては、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条件となる。※学科により卒業制作の合格が条件に入る。 卒業可否は毎年2月に実施する卒業判定会議において、全学科全科目の出席、期末試験結果で審議され決定する。</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クラス担任制による出欠管理、学業・生活面における相談体制の確立。 ・業界最前線で活躍する一流業界人を招聘しての特別授業。 ・企業と連携して現場を体験する産学官連携授業およびインターンシップの推進。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
4人 (100%)	0人 (0%)	4人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) アパレル企業、デザイナー、パタンナー、アドバイザー、販売等			
(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、面接指導			
(主な学修成果（資格・検定等）) ファッションビジネス検定合格率 100%（4/4名）			
(備考)（任意記載事項）			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
12人	1人	8.3%
(中途退学の主な理由) 進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 欠席の学生に対し保護者への連絡や家庭訪問を実施し学生状況を行っている。また、学生と保護者が希望した場合、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している。		

⑦学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	ブーランジェ学科				
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼間	1,950 単位時間	410	1,270	270	0	0
			単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間
		1,950 単位時間					
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
20人		7人	0人	1人	4人	5人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
<p>授業計画については、学内検討委員会において協議し決定している。 2月に次年度共通フォーマットを策定し教員に配布作成、3月授業科目ごとに検討委員会で確認し決定している。学生に対しては、4月オリエンテーション時に授業計画を配布し説明する機会を設けている。</p>
成績評価の基準・方法
<p>学習成果の評価について、各学期末試験実施及び実習成果の評価の他、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。期末試験は科目により実技試験と筆記試験が行われ、受験資格として授業出席率80%以上を条件としている。試験結果、必要と認められた場合には追試験を実施する。成績評価はA(80~100点)(優)、B(70~79点)(良)、C(60~69点)(可)、D(0~59点)(不可)の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>卒業基準としては、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条件となる。※学科により卒業制作の合格が条件に入る。 卒業可否は毎年2月に実施する卒業判定会議において、全学科全科目の出席、期末試験結果で審議され決定する。</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クラス担任制による出欠管理、学業・生活面における相談体制の確立。 ・業界最前線で活躍する一流業界人を招聘しての特別授業。 ・企業と連携して現場を体験する産学官連携授業およびインターンシップの推進。

卒業生数、進学者数、就職者数 (直近の年度の状況を記載)

卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) ブーランジェ、パン販売・洋菓子・和菓子等			
(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、面接指導			
(主な学修成果(資格・検定等)) 2021年度新設学科の為、実績は出ていない。			
(備考)(任意記載事項) 2021年度新設学科の為、1年生のみ在籍。			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
0人	0人	0%
(中途退学の主な理由) 対象者なし		
(中退防止・中退者支援のための取組) 欠席の学生に対し保護者への連絡や家庭訪問を実施し学生状況を行っている。また、学生と保護者が希望した場合、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している。		

②学校単位の情報

a) 「生徒納付金」等

学科名	入学金	授業料 (年間)	その他	備考 (任意記載事項)
美容学科	150,000 円	710,000 円	160,000 円	その他は設備費
パティシエ学科	150,000 円	760,000 円	160,000 円	その他は設備費
製菓衛生師学科	150,000 円	760,000 円	160,000 円	その他は設備費
フード学科	150,000 円	760,000 円	160,000 円	その他は設備費
トータルビューティ学科	150,000 円	730,000 円	160,000 円	その他は設備費
ブライダルコーディネート学科	150,000 円	730,000 円	160,000 円	その他は設備費
ファッション学科	150,000 円	730,000 円	160,000 円	その他は設備費
ブーランジェ学科	150,000 円	710,000 円	160,000 円	その他は設備費
修学支援 (任意記載事項)				
<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 42 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。 				

b) 学校評価

自己評価結果の公表方法 (ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) https://fsg-college.jp/mushoka/bf/2021/jikohyouka2021.pdf		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
<p>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、任意団体であり本校が加盟する全国専門学校経営研究会（加盟校：26 法人 113 校）にて協議検討を重ねた「自己点検・評価基準」を主に「点検基準表」を策定し自己評価したものを、協会や企業に所属する役職者や卒業生で構成された学校関係者評価委員の有識者により、学校運営に関する点検・評価に対して意見を伺い、学校長が再点検の上、学校運営に反映させる方針とする。</p> <p>学校関係者評価の結果については学校関係者評価報告書としてまとめ、ホームページ等で公表する。報告書の内容については教職員会において周知するとともに、教育課程編成委員会においても説明することで学校としての課題と改善の取り組みを共有し、教育活動や学校運営の改善等に活用する。</p>		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
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)	2019年4月1日～ 2022年3月31日	名誉顧問
有限会社 ステップワン代表取締役、 校友会会長	2019年4月1日～ 2022年3月31日	業界役職者 校友会会長
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	2019年4月1日～ 2022年3月31日	業界役職者
学校関係者評価結果の公表方法 (ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) https://fsg-college.jp/mushoka/bf/2021/hyouka2021.pdf		
第三者による学校評価 (任意記載事項)		

c) 当該学校に係る情報

(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) http://www.b-f.ac.jp/
--

(別紙)

※ この別紙は、更新確認申請書を提出する場合に提出すること。

※ 以下に掲げる人数を記載すべき全ての欄について、該当する人数が1人以上10人以下の場合には、当該欄に「-」を記載すること。該当する人数が0人の場合には、「0人」と記載すること。

学校名	国際ビューティ&フード大学校
設置者名	学校法人国際総合学園

1. 前年度の授業料等減免対象者及び給付奨学生の数

		前半期	後半期	年間
支援対象者（家計急変による者を除く）		57人	51人	57人
内訳	第Ⅰ区分	27人	28人	
	第Ⅱ区分	16人	16人	
	第Ⅲ区分	14人	-	
家計急変による支援対象者（年間）				
合計（年間）				57人
(備考)				

※ 本表において、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分とは、それぞれ大学等における修学の支援に関する法律施行令（令和元年政令第49号）第2条第1項第1号、第2号、第3号に掲げる区分をいう。

※ 備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

2. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の取消しを受けた者及び給付奨学生認定の取消しを受けた者の数

(1) 偽りその他不正の手段により授業料等減免又は学資支給金の支給を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

年間	0人
----	----

(2) 適格認定における学業成績の判定の結果、学業成績が廃止の区分に該当したことにより認定の取消しを受けた者の数

	右以外の大学等	短期大学（修業年限が2年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限る。）	
	年間	前半期	後半期
修業年限で卒業又は修了できないことが確定		0人	0人
修得単位数が標準単位数の5割以下 (単位制によらない専門学校にあつては、履修科目の単位数が標準単位数の5割以下)		0人	0人
出席率が5割以下その他学修意欲が著しく低い状況		—	0人
「警告」の区分に連続して該当		0人	—
計		—	—
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

上記の(2)のうち、学業成績が著しく不良であると認められる者であつて、当該学業成績が著しく不良であることについて災害、傷病その他やむを得ない事由があると認められず、遑つて認定の効力を失った者の数

右以外の大学等	短期大学（修業年限が2年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限る。）				
年間	0人	前半期	0人	後半期	0人

(3) 退学又は停学（期間の定めのないもの又は3月以上の期間のものに限る。）の処分を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

退学	0人
3月以上の停学	0人
年間計	0人
(備考)	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

3. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の効力の停止を受けた者及び給付奨学生認定の効力の停止を受けた者の数

停学（3月未満の期間のものに限る。）又は訓告の処分を受けたことにより認定の効力の停止を受けた者の数

3月未満の停学	0人
訓告	0人
年間計	0人
(備考)	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

4. 適格認定における学業成績の判定の結果、警告を受けた者の数

	右以外の大学等	短期大学（修業年限が2年のもの限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限る。）	
	年間	前半期	後半期
修得単位数が標準単位数の6割以下 (単位制によらない専門学校にあつては、履修科目の単位時間数が標準時間数の6割以下)		0人	0人
G P A等が下位4分の1		0人	0人
出席率が8割以下その他学修意欲が低い状況		—	—
計		—	—
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。