

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				
名古屋ユマニテク調理製菓専門学校	昭和51年4月1日	星野 正純	〒450-0013 名古屋市中村区亀島2-6-10 (電話) 052-459-5671				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地				
学校法人大橋学園	昭和37年12月21日	大橋 正行	〒450-0013 名古屋市中村区亀島2-6-10 (電話) 052-459-5670				
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	製菓製パン本科	平成23年文部科学省告示第百六十六号	-			
学科の目的	本校は教育基本法及び学校教育法に基づき、衛生分野の各界の需要に応え、また、更なる発展に貢献できるように本学の理念である豊かな人間性と確かな技術をもった有能な人材を育成することを目的とする。						
認定年月日	平成 28年 2月 29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	1950	576	0	1374	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		
160人	163人	1人	10人	5人	15人		
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日		成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 実技及び筆記試験によるものに授業態度、出席率を加味。			
長期休み	■学年始:4月7日 ■夏季:7月31日～8月19日 ■冬季:12月24日～1月6日 ■学年末:3月10日		卒業・進級条件	進級又は卒業の判定会議の結果、所定の授業科目の認定を受けた学生は、当該学年を修了し、進級又は卒業することができる。			
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 面談等を実施		課外活動	■課外活動の種類 学校祭 ■サークル活動: 無			
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(令和1年度卒業生) 洋菓子、和菓子、パン、ホテル等 ■就職指導内容 学生の希望と適性を考慮し、学生とのカウンセリングを実施。学生一人ひとりにしっかりと把握し、丁寧にケアし就職まで導く。 ■卒業生数 71人 ■就職希望者数 71人 ■就職者数 67人 ■就職率 : 94.4% ■卒業生に占める就職者の割合 : 94.4% ■その他		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(令和1年度卒業者に関する令和2年5月1日時点の情報) 資格・検定名 種 受験者数 合格者数 製菓衛生師国家試験 ② 71人 71人 ※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が記載する。 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			
中途退学の現状	■中途退学者 4名 平成31年4月1日時点において、在学者131名(平成31年4月1日入学者を含む) 令和2年3月31日時点において、在学者123名(令和2年3月31日卒業生を含む) 令和3年4月1日時点において、在学者155名(令和3年4月1日入学者を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更、体調不良等 ■中退防止・中退者支援のための取組 早期の個人面談の実施、保護者面談、コーチングスキルの活用、学費工面の案内等		■中退率 2.5%				
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 入試別減免制度、入学支度金減免制度、特待生減免制度 ■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						
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 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は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: https://cc.ao-g.jp/						

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業生に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業生の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について
①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。
②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者(進学)「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者を含みません。
③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業生に占める就職者の割合」の定義について
①「卒業生に占める就職者の割合」とは、全卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいいます。
②「就職」とは給料、賞金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。
③上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進

3. 主な学修成果(※3)
認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。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)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

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
企業等との連携により、実践的かつ専門的な能力を持つ人材を育成することを目的とし、本学科教育課程編成委員会を通じて、教育活動等の改善・充実を図る。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け
当委員会は、本学科教育活動等の改善・充実を図るべく、企業との連携により設置され、企業等の要請等を十分に活かしつつ、実践的かつ専門的な職業教育が主体的に行われることを求めていく組織である。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和2年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
星野 正純	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校 校長	平成31年4月1日 ～令和2年3月31日(1年)	
木下 光	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校 副校長	平成31年4月1日 ～令和2年3月31日(1年)	
伊藤 高史	有限会社 小ざくらや一清 代表取締役	平成31年4月1日 ～令和2年3月31日(1年)	①
横尾 基幸	全司協 東海地方本部理事 青年教育委員長	平成31年4月1日 ～令和2年3月31日(1年)	③
中山 光博	名古屋栄 東急REIホテル 料理長	平成31年4月1日 ～令和2年3月31日(1年)	①
磯貝 基幸	一般社団法人 愛知県洋菓子協会 会長	平成31年4月1日 ～令和2年3月31日(1年)	①
鈴木 博明	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校 調理師専科 学科長	-	
後藤 一宏	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校 製菓製パン本科 学科長	-	
原田 千奈美	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校 製菓製パン本科 副学科長	-	
松田 圭介	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校 製菓製パン本科	-	
岩田 壮介	事務局長	-	

※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
年に2回以上開催する。
 (開催日時)
 第1回 令和2年11月13日 16:00～18:00
 第2回 令和3年2月19日 16:00～18:00

(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
前年度にも、調理・製菓業界の方々と意見交換を実施。特に新型コロナウイルスの感染及び感染拡大予防などの現状、それに伴う就職活動への影響について意見交換し、本業界における新卒者の就職活動への影響を踏まえ、次年度の就職指導に関するカリキュラムの改善・見直しを検討。

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
企業等との連携により、その要請等を十分に活かしつつ実習・演習等を行い、業務に必要な理論と実践を結び付けて理解し、実践的かつ専門的な能力を育成する。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容
校内の実習においては、現場のオーナーシェフ等を講師として迎え、それぞれのお店で使われている技術を教えていただく。また、校外実習においては、実際の現場の空気を感じさせることでさらなる進路意識の向上を図っていく。

(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	技術理論、材料特性、仕込みから仕上げまで基本的な技術の習得し、基礎技術を応用した製品作りも習得。現場で活躍する技術者による授業を取り入れ、現場に即した技術を習得する。	・有限会社コンデイトライベレン ・有限会社ル・スリジエダムール洋菓子店 ・有限会社小ざくらや一清 ・株式会社リバーストーン パン工房エド
応用製菓実習	1年次に習得した知識や技術を生かし、現場で活躍する職人より今を意識した応用を学び、より高度な製品や技術を身につける。和菓子実習、洋菓子実習、製パン実習に加えエッセ菓子などの技術習得にも取り組む。	・パティスリーサリュー ・和菓子ラボ あきぞう ・パンの店 ポルカ 他
カフェビバレッジ	製菓業につきものであるコーヒーや紅茶の知識や技術を、現場にて活躍する講師より学び習得する。また、接客サービスやホスピタリティ精神の習得など、作り手として向上を目指す。	・株式会社ボンタイン珈琲本社 ・FLUSH
校外研修実習	卒業後の職場環境を実体験し、卒業後の進路選択につなげる。校内では経験できない経験を通して、自己の課題を見出し今後の学習へと発展させる。	・株式会社名古屋東急ホテル ・株式会社名古屋観光ホテル ・株式会社アルカンシェル ・有限会社お菓子屋しんじ ・株式会社トラムスコープ 他

<p>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</p>
<p>(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</p> <p>専攻分野における実務に関する知識、技術及び授業運営、生徒に対する指導力等の修得・向上を目的とし、企業等との連携により、組織的な研修を行う。製菓製パン関連の企業や業界に関わる方から、専攻分野における知識、技術と生徒指導の研修を受け、さらに生徒指導等専門として、教育関係団体より講師を招いて研修を受ける。</p>
<p>(2) 研修等の実績</p> <p>① 専攻分野における実務に関する研修等</p> <p>ジャパンプロフェッショナルベーカーズ友の会主催:技術講習会(令和2年3月2日実施) 対象:製菓製パン本科教員 内容:J. P. Bにて製パン講師を派遣いただき、最新技術の習得を図る。</p> <p>愛知県洋菓子協会主催:洋菓子講習会(令和2年8月19日実施) 対象:製菓製パン本科教員 内容:愛知県洋菓子協会主催の講習会に参加し、洋菓子技術の向上を図る。</p> <p>② 指導力の修得・向上のための研修等</p> <p>大橋学園グループ主催:タナベ経営 考課者研修(令和2年12月17日実施) 対象:製菓製パン本科教員 内容:「部門の目標達成や社員の育成・動機付けの役割」についての研修。</p> <p>大橋学園グループ主催:タナベ経営 管理職研修(令和2年2月24日実施) 対象:製菓製パン本科教員 内容:「労働現場において部下への指揮・組織運営」についての研修。</p> <p>名古屋ユマニテク調理製菓専門学校主催:教職員研修(令和2年9月16日) 対象:名古屋ユマニテク調理製菓専門学校教職員 内容:「私学人としての心構え」「教員としての資質とあり方」「中学校訪問・高校訪問」についての研修。</p>
<p>(3) 研修等の計画</p> <p>① 専攻分野における実務に関する研修等</p> <p>下記を予定していたが、新型コロナウイルス感染拡大の影響にて中止。 愛知県洋菓子協会主催:飴細工・マジパン講習会 対象:製菓製パン本科教員 内容:愛知県洋菓子協会にて実施。洋菓子講師を派遣いただき、洋菓子技術の習得を図る。</p> <p>ジャパンプロフェッショナルベーカーズ友の会主催 対象:製菓製パン本科教員 内容:ジャパンプロフェッショナルベーカーズ友の会にて実施。本校教員を出張させ、理解向上を図る。</p> <p>② 指導力の修得・向上のための研修等</p> <p>名古屋ユマニテク調理製菓専門学校主催:教職員研修(令和2年8月予定) 対象:名古屋ユマニテク調理製菓専門学校教職員 内容:「私学人としての心構え」「応用 ビジネス文書」についての研修。</p>

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

学校関係者評価とは、企業等の役員または職員が学校関係者として評価に参画し、本学科が実施する自己評価の結果を評価すること、または公表を行うとともに、その評価結果を踏まえた教育活動・学校運営等の改善に導くためのものである。

(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・育人人材像は定められているか
(2)学校運営	目的等に沿った運営方針が策定されているか
(3)教育活動	教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか
(4)学修成果	卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか
(5)学生支援	学生相談に関する体制は整備されているか
(6)教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されているのか
(7)学生の受入れ募集	学生募集活動は適正に行われているか
(8)財務	財務について会計監査が適正に行われているか
(9)法令等の遵守	法令、専修学校設置基準等の遵守と適切な運営がなされているか
(10)社会貢献・地域貢献	学校の教育資源や施設を利用した社会貢献・地域貢献を行っているか
(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

現場で求められる人材育成のために、新たなカリキュラム構築、さらなる学生指導、そして教員の技術・能力・指導力向上を図っていく。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和3年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
社本 太郎	株式会社モンシェル代表取締役社長	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業等委員
今井 昌人	有限会社O'SFOOD 社員	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業等委員
田中 裕貴	株式会社さんぼう名古屋支社 企画営業第2グループリーダー	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業等委員
田中 健太	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校 製菓製パン本科 同窓会員	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	卒業生
星野 正純	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校 学校長	-	
木下 光	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校 副学校長	-	
後藤 一宏	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校 製菓製パン本科 学科長	-	
鈴木 博明	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校 調理師専科 学科長	-	
岩田 壮介	事務局長	-	
山田 直瑠	事務職員	-	

※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(毎年7月末日更新)

(ホームページ) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他() ()

URL:<http://cc.ao-g.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

企業等の関係者が本学科の教育活動・学校運営等について理解を深めるとともに、その状況に関する情報を提供し、説明する等の取組みを行う。

(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	校長名、所在地、連絡先等
(2)各学科等の教育	学習の成果として取得を目指す資格、合格を目指す検定等
(3)教職員	教職員数
(4)キャリア教育・実践的職業教育	実習・実技等の取組状況
(5)様々な教育活動・教育環境	学校行事への取組状況
(6)学生の生活支援	学生支援への取組状況
(7)学生納付金・修学支援	学生納付金の取扱い(金額、納入時期等)
(8)学校の財務	資金収支計算書、消費収支計算書、貸借対照表、財産目録、監査報告書
(9)学校評価	自己評価・学校関係者評価の結果
(10)国際連携の状況	
(11)その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法

URL:<https://cc.ao-g.jp/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程 製菓製パン本科) 令和元年度																
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	一般的な法律に関する基礎的な知識を「教科書及び問題集」で学習するとともに、グループで「プリント問題」を解き、食品関係業務に携わるものとして必要な「衛生法規の概要」を習得する。併せて、コンプライアンス(法令遵守)及びコーポレートガバナンス(企業統治)の理解を	1・後	30	1	○			○			○		
○			公衆衛生学	公衆衛生の意義を理解する、衛生統計の基礎知識、感染症の基礎知識、生活習慣病の基礎及び環境衛生について習得し、製菓衛生師として公衆衛生上の基本的な知識、見識を身に着ける。	1・通	90	3	○			○				○	
○			食品学	食品学全般の基礎知識を習得し、食品の科学的応用について認識を深める。	1・通	60	2	○			○				○	
○			食品衛生学	生命の維持、健康の保持・増進を図ることを目的としこれらを達成するにあたり予防的、効果的対応を確保するために衛生微生物、食中毒、消毒法、食品添加物、食品の保存方法等の必要な知識を学ぶ。	1・通	150	5	○		△	○				○	
○			栄養学	栄養の基礎的知識の学習と、食品と栄養の関りについてライフステージを通して学習する。	1・通	60	2	○			○				○	
○			社会	第1章 菓子と食生活(歴史)と第2章 菓子店経営論を進めながら、随時、現代社会の時事問題なども取り上げていく。	1・通	60	2	○			○				○	
○			製菓理論	製菓の素材の特性を学び、安定した製品を製作する。製造工程で起こる科学的な現象を利用特性から学ぶ。	1・通	150	5	○			○				○	
○			製菓実習 (基礎・専門)	基礎実習では、技術理論、材料特性、仕込みから仕上げまで基本的な技術の習得。専門実習では、基礎技術を応用とした製品作りを習得。現場で活躍する技術者による授業を取り入れ、現場に即した技術を習得する。	1・通	480	16				○	○			○	○
合計					8	科目	1,080単位時間(36 単位)									

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業の判定会議の結果、所定の授業科目の認定を受けた学生は、当該学年を終了し、卒業することができる。 (留意事項)	1 学年の学期区分	2期
	1 学期の授業期間	17週

1 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。

2 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。

授業科目等の概要

(衛生専門課程 製菓製パン本科) 令和元年度																
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		
○			応用製菓実習	1年次の技術をもとに応用の菓子・パンを作り更なる技術向上を目指す。すべての分野に幅広く対応できる職人となるように授業を行う。製菓3分野と軽食調理を行い、幅広いニーズに対応できる人材育成を行う	2・通	360	12			○	○			○	○	
○			製菓デザイン	色彩の基礎を学び、配色に生かす。	2・通	90	3			○	○				○	
○			フランス語	製菓分野で使用されるフランス語を理解し、簡単なコミュニケーションをとれるような授業構成を基本とする	2・通	60	2	○			○				○	
○			カフェビバレッジ	ラテアートカプチーノ、ラテアートの修得(習得)カフェドリンクメニューの作成ヴァンドゥーズ洋菓子店におけるヴァンドゥーズの役割。珈琲ハンドドリッパ、サイフォン抽出を学ぶことによりコーヒーに対する技術・知識の向上と共にスライドおよびVTRにより産地の自然環境、栽培、収穫、加工、流通などへの理解を深める。紅茶産地別茶葉の特徴を生かした基本の抽出から、お茶とお菓子を取り合わせる楽しみ方の提案まで。	2・通	90	3			○	○				○	○
○			製菓マネジメント	飲食店・ケーキ又はパンの物販の開業までのスケジュールと必要なことを学習し、開業後の経営に関しての繁盛店になるにはどのようにするか、不振点になった場合の対処の仕方を知る。	2・通	30	1	○							○	○
○			製菓衛生師養成学	1年次に習得した座学教科の知識を復習し製菓衛生師としての知識を確かなものにする。また、国家試験合格への目標を達成する。	2・通	30	1	○			○				○	
○			校外研修実習	卒業後の職場環境を実体験し、卒業後の進路選択につなげる。校内では経験できない経験を通して、自己の課題を見出し今後の学習へと発展させる。	2・通	60	2			○		○				○
合計					7		科目		720単位時間(24単位)			

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業の判定会議の結果、所定の授業科目の認定を受けた学生は、当該学年を終了し、卒業することができる。	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	17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。