

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3年5月1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	-	
木下 光	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校 副校長	-	
伊藤 高史	有限会社 小ざくらや一清 代表取締役	令和2年4月1日 ～令和3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	令和2年4月1日 ～令和3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	令和2年4月1日 ～令和3年3月31日(1年)	①
磯貝 元伸	一般社団法人 愛知県洋菓子協会 会長	令和2年4月1日 ～令和3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 調理師専科 専任教員	-	
岩田 壮介	事務長	-	

※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、製パン実習に加え工芸菓子などの技術習得にも取り組む。	・パティスリーサリユー ・和菓子ラボ あきぞう ・パンの店 ボルカ 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ご ・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	令和2年4月1日 ～令和3年3月31日(1年)	企業等委員
今井 昌人	有限会社O'Sフード 社員	令和2年4月1日 ～令和3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	令和2年4月1日 ～令和3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	令和2年4月1日 ～令和3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/