

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	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 大橋学園

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	製菓製パン本科	夜・通信	480	160	
	調理師専科	夜・通信	240	160	
		夜・通信			
		夜・通信			
(備考)					

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

本校ホームページ ( <a href="https://cc.ao-g.jp/publication/">https://cc.ao-g.jp/publication/</a> ) にて公表
---

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	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 大橋学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

本学園ホームページにて公表 <a href="http://houjin.jc-humanitec.ac.jp//information.html">http://houjin.jc-humanitec.ac.jp//information.html</a>
--

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	社会福祉法人役員 三重県私立保育連盟会長	2023.5.26 ～ 2027.5.25	組織運営体制への チェック機能
非常勤	株式会社（銀行）役員	2023.5.26 ～ 2027.5.25	組織運営体制への チェック機能
(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	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 大橋学園

○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書(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>本校では、以下のカリキュラムポリシーを作成し、その方針に基づいて教育を実施している。</p> <p>製菓衛生師法施行規則、調理師法施行規則に基づき、体系的に学修できるよう講義、実習科目を配置する。</p> <p>調理師専科、製菓製パン本科の両学科とも「職業実践専門課程」の認定を受けており、職業に必要な実践的かつ専門的な能力を育成することを目的として、企業等と連携し、実務に関する知識、技術及び技能について組織的な教育を行う。</p> <p>授業計画書(シラバス)については、授業概要、授業終了時の到達目標、毎回の授業テーマなどを記載しており、入学年度に学生に配付し、積極的に活用するように指示している。</p> <p>なお、公表・更新については、原則として毎年度5月に行う。</p>	
授業計画書の公表方法	本校ホームページ ( <a href="https://cc.ao-g.jp/publication/">https://cc.ao-g.jp/publication/</a> )にて公表
<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>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)</p> <p>学則及び教務内規において、教育課程に定める授業科目の単位認定について定めており、学科試験、実技試験、学習態度、学習報告等の評価によって行うこととしている。</p> <p>成績評価の基準は、100点のうち、80点以上を「A」、70点以上を「B」、60点以上を「C」として授業科目の成績として認定し、60点未満を「D」(不認定)とする。</p> <p>但し、実習科目については、実習評価をもって行う。実習評価とは、実技試験、平素の実習状況、レポートにより行う。</p> <p>学科目について「D」となった場合は、「再試験」を受けることができる。また、欠席等で本試験を受けられなかった場合には「追試験」を受けることができる。但し、いずれもその結果認定された場合の成績評価は「C」とする。</p>	

<p>3. 成績評価において、GPA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>本校では、製菓衛生師法施行規則、調理師法施行規則に基づき、体系的に学修できるよう講義、実習科目を配置しており、全ての科目単位認定が卒業要件となっている。このため、学生の全ての授業科目の成績評価の平均値を算出して成績分布の状況を客観的な指標としている。成績の分布状況を把握し、60点以上を合格としている状況が適切かどうかを判断する指標として活用している。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>本校ホームページ (<a href="https://cc.ao-g.jp/publication/">https://cc.ao-g.jp/publication/</a>)にて公表</p>
<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>本校では、ディプロマポリシー（卒業認定方針）を以下のように定めている。</p> <p>カリキュラムポリシーに沿って設定した全ての科目を修得し、学則及び卒業判定規程にある下記の卒業要件を満たしたものに専門士を授与する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 製菓、調理業務を行うにふさわしい知識、技術及び人格を備えていること。</li> <li>・ 本校の定める全ての授業科目、及び実習の出席率を満たしていること。</li> <li>・ 授業料等学納金が完納されていること。</li> <li>・ 成績評価が認定要件を満たしていること。</li> </ul> <p>入学年次に、教育目標・アドミッションポリシー・カリキュラムポリシー・ディプロマポリシーについて、文書で学生に配付し周知している。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>本校ホームページ (<a href="https://cc.ao-g.jp/publication/">https://cc.ao-g.jp/publication/</a>)にて公表</p>

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	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 大橋学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	本学園ホームページにて公表 http://houjin.jc-humanitec.ac.jp//information.html
収支計算書又は損益計算書	本学園ホームページにて公表 http://houjin.jc-humanitec.ac.jp//information.html
財産目録	本学園ホームページにて公表 http://houjin.jc-humanitec.ac.jp//information.html
事業報告書	本学園ホームページにて公表 http://houjin.jc-humanitec.ac.jp//information.html
監事による監査報告（書）	本学園ホームページにて公表 http://houjin.jc-humanitec.ac.jp//information.html

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		専門課程	製菓製パン本科	○	—		
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	1950 単位時間	576 単位時間	0 単位時間	1374 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			単位時間/単位				
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	
160人		158人	0人	12人	16人	28人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 製菓衛生師法施行規則に基づき、各授業科目担当者が授業計画（シラバス）を作成し、設定した到達目標に向けて授業内容を実施する。
成績評価の基準・方法
（概要） 成績評価は、各学期（前後期）とも学期末試験・学習状況・出席状況等の総合評価によって判断する。評価点は科目毎に100点満点とし、80点以上を「A」、70点以上80点未満を「B」、60点以上70点未満を「C」、60点未満を「D」と表記し、認定・不認定を判断する。尚、各科目の評価を受けるには、原則として授業時

数の2/3以上の出席を要する。
卒業・進級の認定基準
(概要) 製菓業務を行うにふさわしい知識、技術及び人格を備えていること、本校の定める全ての授業科目、及び実習の出席率を満たしていること、授業料等学納金が完納されていること、成績評価が認定要件を満たしていること。 進級・卒業は進級卒業判定会議により決定する。
学修支援等
(概要) 個別相談、個人面談、基礎技術練習会、国家試験対策等により学習支援を実施している。

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
80人 (100%)	0人 (%)	75人 (93.8%)	5人 (6.2%)
(主な就職、業界等) 洋菓子店、和菓子店、パン工房、ホテル、結婚式場等			
(就職指導内容) 学生アンケートに基づいた支援指導、卒業生との懇談会の実施、チューター制度による就職指導等			
(主な学修成果（資格・検定等）) 製菓衛生師（受験資格）、パン、菓子製造技能士2級（受験資格）、 ラッピング検定3級			
(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
157人	8人	5%
(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) 教職員から学生への積極的な声掛け、個人面談・保護者面談等の実施、奨学金活用の促進など		

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		専門課程	調理師専科	○	—		
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	1800 単位時間	810 単位時間	0 単位時間	930 単位時間	30 単位時間	30 単位時間
			1800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		78人	0人	6人	6人	12人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 調理師法施行規則に基づき、体系的に学修できるよう講義・実習科目を配置する。 授業計画（シラバス）については、授業内容・到達目標・各回のテーマなどを記載し、 学生への配布により積極的な活用の指示を行っている。
成績評価の基準・方法
（概要） 成績評価は、各学期（前後期）とも学期末試験・学習状況・出席状況等の総合評価に よって判断する。評価点は科目毎に100点満点とし、80点以上を「A」、70点 以上80点未満を「B」、60点以上70点未満を「C」、60点未満を「D」と表 記し、認定・不認定を判断する。尚、各科目の評価を受けるには、原則として授業時 数の2/3以上の出席を要する。
卒業・進級の認定基準
（概要） 調理業務に携わる者として、ふさわしい知識、技術及び人格を備えていること、 本校の定める全ての授業科目、及び実習の出席率を満たしていること、授業料等学納 金が完納されていること、成績評価が認定要件を満たしていること。 進級・卒業は進級卒業判定会議により決定する。
学修支援等
（概要） 講義科目においては、特別講義として前後期に実施する定期試験の対策講座を開催 し、実技科目においては、練習会を実施することで学修支援を行っている（参加は任 意）。

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
29人 （100%）	0人 （%）	28人 （96.6%）	1人 （3.4%）
（主な就職、業界等） レストラン、カフェ、社員食堂、病院給食、保育園給食、ホテル等。			

(就職指導内容) 求人票を介して様々な働き方(契約、労働条件等)を確認し、就職活動の際の留意点を知る。その上で履歴書・面接・適正検査及びお礼状等の指導を重ね、本人に適した就労先の決定を目指して指導する。
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師免許、製菓衛生師免許、食品衛生責任者、食品技術管理専門士 調理師養成施設助手任用資格
(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
67人	0人	0%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 教職員から学生への積極的な声掛け、個人面談・保護者面談等の実施		

## 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)
製菓製パン本科	150,000円	850,000円	130,000円	
調理師専科	150,000円	900,000円	180,000円	
	円	円	円	
	円	円	円	
修学支援(任意記載事項)				

### 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) 本校ホームページ( <a href="https://cc.ao-g.jp/publication/">https://cc.ao-g.jp/publication/</a> )にて公表
学校関係者評価の基本方針(実施方法・体制) 教育目標と学校運営の方針等を明らかにし、日々の活動の適切性について、学校が自己評価を行い公表する。それについて業界関係者・関係施設役職員等による学校関係者評価を行う。また、学校関係者評価結果を公表することにより得た意見を十分に活かしつつ学校改善を図り、そのサイクルを維持する。

<p>【学校関係者評価の項目】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 教育理念・目標「理念・目的・育成人材像は定められているか」</li> <li>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」</li> <li>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」</li> <li>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」</li> <li>5) 学生支援「学生相談に関する支援体制は整備されているか」</li> <li>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整備しているか」</li> <li>7) 学生の受け入れ 募集「学生募集活動は適正に行われているか」</li> <li>8) 財務「財務について会計監査が適正に行われているか」</li> <li>9) 法令等の遵守「法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか」</li> <li>10) 社会貢献・地域貢献「学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか」</li> </ol>		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
製菓製パン業界関係者	2023年4月1日～ 2024年3月31日	製パン企業経営者
調理業界関係者	2023年4月1日～ 2024年3月31日	調理業務職員
教育業界関係者	2023年4月1日～ 2024年3月31日	教育系企業職員
卒業生	2023年4月1日～ 2024年3月31日	ホテルスタッフ
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) 本校ホームページ ( <a href="https://cc.ao-g.jp/publication/">https://cc.ao-g.jp/publication/</a> ) にて公表		
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) 本校ホームページ ( <a href="https://cc.ao-g.jp/publication/">https://cc.ao-g.jp/publication/</a> ) にて公表 学校案内 (無料配布) にて公表
--