

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																															
ユマニテック調理製菓専門学校		昭和46年4月1日		宇佐見 靖夫		〒510-0067 三重県四日市市浜田町13-29 (電話) 059-353-4318																															
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																															
学校法人みえ大橋学園		昭和27年12月21日		大橋 正行		〒510-0067 三重県四日市市浜田町13-29 (電話) 059-353-4318																															
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		総合調理学科			平成6年文部省 告示第84号		—																													
学科の目的		教育基本法並びに学校教育法に基づき、調理師法の規定による調理師の養成に必要な知識と技術を教授するとともに、豊かな人間性を兼ね備えた社会に貢献する人材を養成することを目的とする。																																			
認定年月日		昭和 46 年 4月 1 日																																			
修業年限		昼夜	至課程の終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	1710時間		780時間	0時間	900時間	30時間	0時間																												
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																													
120人		90人		0人		6人		30人																													
36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 実技試験及び学科試験 A(100～80)B(79～70)C(69～60)D(59～不認定)																															
長期休み	■学年始: 4月1日 ■夏季: 7月下旬～8月末日 ■冬季: 12月下旬～1月上旬 ■学年末: 3月中下旬～3月末日				卒業・進級条件	当該学年での履修科目のすべての認定を受け修得すること。また、学費がすべて納入されていること。進級・卒業の判定は進級・卒業判定会議により決定する。																															
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 担任、学科にて対応 (補講、面談等状況に応じ実施)				課外活動	■課外活動の種類 学友会組織による学校行事、 調理技術コンクール(全調協主催)、 東海3県調理師大会、愛情弁当コンテスト、 その他学外での行事・イベントに参加 ■サークル活動: 無																															
就職等の状況	■主な就職先、業界等(平成28年度卒業生) ホテル、レストラン、結婚式場などの飲食業全般、保育園、病院等の給食施設、菓子・パン製造業など ■就職指導内容 進路専門チューター制で個々に適した進路指導と面談。 卒業生懇談会を開催。 ■卒業者数 : 40 人 ■就職希望者数 : 39 人 ■就職者数 : 39 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 97.5 % ■その他 ・進学者数: 0人 (平成 28 年度卒業生に関する 平成29年5月1日 時点の情報)				主な学修成果 (資格・検定等)	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成28年度卒業生に関する平成29年5月1日時点の情報) <table><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>調理師免許</td><td>①</td><td>39人</td><td>39人</td></tr><tr><td>製菓衛生師免許</td><td>②</td><td>40人</td><td>33人</td></tr><tr><td>レストランサービス技能士3級</td><td>③</td><td>40人</td><td>19人</td></tr><tr><td>技術考査</td><td>③</td><td>39人</td><td>39人</td></tr><tr><td>フードアナリスト4級</td><td>③</td><td>23人</td><td>23人</td></tr><tr><td>三重県ふぐ取扱認定証</td><td>③</td><td>15人</td><td>14人</td></tr></tbody></table> ※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 特になし				資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師免許	①	39人	39人	製菓衛生師免許	②	40人	33人	レストランサービス技能士3級	③	40人	19人	技術考査	③	39人	39人	フードアナリスト4級	③	23人	23人	三重県ふぐ取扱認定証	③	15人	14人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																																		
調理師免許	①	39人	39人																																		
製菓衛生師免許	②	40人	33人																																		
レストランサービス技能士3級	③	40人	19人																																		
技術考査	③	39人	39人																																		
フードアナリスト4級	③	23人	23人																																		
三重県ふぐ取扱認定証	③	15人	14人																																		
中途退学の現状	■中途退学者 2 名 平成28年4月1日時点において、在学者92名(平成28年4月1日入学者を含む) 平成29年3月31日時点において、在学者90名(平成29年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 単位取得困難(意欲の低下)、集団不適応 ■中退防止・中退者支援のための取組 個人面談、保護者面談、授業外学習サポート				■中退率 2.2 %																																
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有・ 無 ※有の場合、制度内容を記入 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象・ 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: 有・ 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	www.humanitec.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

飲食業界における人材の専門性に関する動向、国と地域の産業振興の方向性など、新たに必要となる実務に関する知識・技術・技能などを把握・分析した上で、教育を施すにふさわしい教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等)を行い、企業等の要請をいかしつつ実践的かつ専門的な職業教育を実施すること。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

教育課程編成委員会を調理学科の下に間接的な関係部門として位置づけ、教育の質の維持・向上させ、各業界のニーズに応える教育を施すにふさわしい授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を行う上で必要な助言を行うものとする。なお、教育課程の編成においては、教育課程編成委員会における協議内容を十分に活かし、実践的かつ専門的な教育課程の編成を学校内の運営委員会にて審議する。また、教育課程を変更する場合は学則変更を伴うため、理事会・評議委員会に諮るものとする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年3月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
大橋 義信	三重庖友会 会長	平成28年4月1日～平成29年3月31日(1年)	①
松浦 貞勝	三重県日本調理技能士会 会長	平成28年4月1日～平成29年3月31日(1年)	①
鈴木 博彦	(株)コンチネンタルフーズ ホテルオークラレストラン桃花林 料理長	平成28年4月1日～平成29年3月31日(1年)	③
西中 隆道	(一財)食品分析開発センターSUNATEC 理事長	平成28年4月1日～平成29年3月31日(1年)	①
吉川 勝也	(株)サン浦島 代表取締役	平成28年4月1日～平成29年3月31日(1年)	③
宇佐見 靖夫	ユマニテク調理製菓専門学校 校長		
水谷 優	ユマニテク調理製菓専門学校 調理学科長		
葉山 茂	ユマニテク調理製菓専門学校 調理学科長補佐		
吉田 勝博	ユマニテク調理製菓専門学校 非常勤講師		
山崎 陽子	ユマニテク調理製菓専門学校 事務長		
石崎 亜紫	ユマニテク調理製菓専門学校 事務		

※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

年間開催数:年2回以上 開催時期:11～12月 1～2回、2～3月 1回

(開催日時)

第1回 平成28年12月26日 14:00～16:00

第2回 平成29年3月16日 14:00～16:00

(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

※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。

学校における衛生指導(教育)のあり方について、専門家や飲食店現場からの意見をいただき、食品衛生学、調理実習、総合調理実習、高度調理技術実習の授業においてHACCPによる衛生管理の理解と実践衛生指導に生かしている。今後はより安全な料理提供ができるようHACCP 対応を重視した取り組みを行う。

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

飲食店での現場実習を実施し、業界理解と本校での専門教育の効果を向上させる。
現場で活躍している調理従事者を授業に招聘し、業界の考え方や生き方を教授する。
企業との連携(現場実習、講師招聘)を通し、業界理解の上で進路選択を図る。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

連携する企業へ2年次に10日間(60時間)の校外実習を実施。
実習、演習科目の非常勤講師として招聘。
1年次の実習は基礎技術の習得可能な内容とし、料理の完成度を確認の上、総評を頂き、情報は共有する。
2年次の実習は応用技術や現場に必要なポイントを重視した指導、専門技術の教授、総評を頂き、情報は共有する。
学習成果の評価は1年次、2年次の実習、校外実習において企業の講師授業の総評も反映する。

(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 (1年次)	西洋料理、日本料理、中国料理の基礎的な技術(切り方・調理法)を習得。衛生的な調理作業を身に付ける。	(株)旅館寿亭、(株)サン浦島悠季の里
調理実習 (2年次)	西洋料理、日本料理、中国料理の基礎的な技術(切り方・調理法)を習得。衛生的な調理作業を身に付ける。	(株)旅館寿亭、(株)サン浦島悠季の里、 南仏うまいものやル・ミディ、 (株)Inspire Japan海津宙乃台所 (株)フランス料理ボンヴィヴァン
総合調理実習	衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等について総合的に習得する。	(株)Inspire Japan海津宙乃台所、 (株)サン浦島悠季の里、南仏うまいものやル・ミディ、 フレンチレストラン カンパーニュ
高度調理技術実習	西洋料理、日本料理、中国料理の高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して対象者のニーズに合わせたサービスを習得する。	食の講座FLUSH、Ecole Sucree、 (株)Inspire Japan海津宙乃台所、(株)旅館寿亭、 フレンチレストラン ル・バンボッシュ 総数 9社
校外実習	実務教育の一環として、調理師としての職業意識の向上や高度な調理技術の習得を目指す。	(株)近鉄・都ホテルズ四日市都ホテル、 (株)近鉄・都ホテルズ津都ホテル、 (株)プラトンホテル、鳥羽シーサイドホテル(株)、 (株)旅館寿亭 総数24社

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を行っていること。」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

学校教育目標を達成するため、学校教育で提供される知識、技術、技能の専門性の維持、向上を目的とした指導力研修及び専門技術研修を組織的に行うことを研修等に係る諸規定に定めている。また、調理業界団体、全国調理師養成施設協会等が開催する講習会や研修会への参加を奨励。

(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

- ・調理実習研修
対象:実習教員・助手 内容:実習企画、実施による実務経験習得 時期:6月 企業等:県立白子高校
- ・現場研修
対象:実習教員・助手 内容:旅館(日本料理)での現場研修 時期:6月 企業等:(株)旅館寿亭
- ・調理技術講習会
対象:実習教員・助手 内容:フランス料理等の調理技術指導研修 時期:9・10月 企業等:全日本司厨士協会等
- ・調理講習会
対象:実習教員・助手 内容:講習会企画、実施による実務経験習得 時期:12月 企業等:三重県高校家庭科教育研究会

②指導力の修得・向上のための研修等

- ・ホテル研修 実施日:6月15日 対象:教員2名
ホテルの調理・接客業務について、志摩観光ホテルの社員の方から業務を習う。
当学科で指導している高度調理技術実習・フードサービス実習の授業に直接かかわる内容であり、有効な指導方法と教授法等を習得し、指導力の向上を図った。また、学内にて研修内容の供給を図った。

①専攻分野における実務に関する研修等

- ②指導力の修得・向上のための研修等

- 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

学校の教育活動その他の学校運営の状況に係わる外部評価を実施し、その評価結果を踏まえた学校運営の改善に取り組むことを目的とする。

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・育成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	就職率の向上が図られているか
(5)学生支援	進路・就職に関する支援体制は整備されているか
(6)教育環境	施設・設備は本校の教育に十分対応できるように整備されているか
(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	中長期に学校の財務基盤は安定しているか
(9)法令等の遵守	法令、専修学校設置基準等の遵守と適正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活用した社会貢献・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。

卒業後の離職率について意見があり、減少するための学校での学生指導や取り組みについて、学生自ら将来の夢やビジョンがもてるよう、入学後に新入生研修の実施や卒業生との懇談会を実施した。

平成29年3月31日現在

※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、校長等

(5)学校関係者評価結果の公表方法・公表年月日

(ホームページ)・広報誌等の刊行物・その他()) 平成29年3月31日

URL:www.humanitec.ac.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

企業との連携及び協力の推進に資するため、本校の教育活動、学校運営状況を正確に情報を提供する。
また、教育実績の報告、成果物等についての情報提供も行う。

(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、財監査報告書
(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

www.humanitec.ac.jp

授業科目等の概要

(衛生専門課程総合調理学科) 平成28年度														
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 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	
○			公衆衛生学	公衆衛生の概要、衛生統計概要、感染症と疾病の予防、加齢と健康、老人保健等、学校及び産業保健及び環境保健について調理師としての必要な知識を習得する。	1通	60	2	○		○			○	
○			栄養学	食と健康の結びつきを理解し、栄養素や食品の機能、食品の調理の特性を学び、美味しい食を通じて喫食者の健康の保持・増進を担うことが出来るよう知識を養う。	1通	60	2	○		○				○
○			食品学	食品の種類や成分を知り、加工や貯蔵における知識を身に付ける。食品の特徴や性質を把握し、調理における注意点などを理解する。食品の表示制度を学び、正しい情報を読み取る。	1通	60	2	○		○				○
○			食品衛生学	微生物の基礎知識、食中毒の基礎知識を習得する。食品の鮮度知識、培養の基礎知識等を習得する。	1通	90 実験 30 含む	3	○		△ (30)	○		○	
○			調理理論	調理の基本技術・食品の調理科学。基本的な調理の理論を理解し、日本料理、西洋料理、中国料理の幅広い知識を習得する。	1通	90	3	○		○				○
○			食文化概論	食文化の成り立ち、食文化の国際化、世界の食事情、日本・西洋・中国の食文化史、行事食と郷土料理。	1前	30	1	○		○				○
○			調理実習	西洋料理、日本料理、中国料理の基礎的な技術（切り方・調理法）を習得。衛生的な調理作業を身に付ける。	1通	240	8			○	○		○	○
○			フードビジネス	これから身を置くことになる外食産業について、その成り立ちや発展、市場の動向を追いながら、経営経済的な視点を養っていく。	1通	60	2	○		○			○	
○			美学色彩学	【デッサン】基礎のデッサン力をつける 【カラーコーディネート】色の基本理論や配色の方法に関する知識を身に付け、実践で生かしていけるようにする。	1通	90	3	○	△	○				○
○			フードサービス実習	サービスを通し人と人とのつながりを大切に仕事の喜びを感じられるように、サービスマンとして必要な知識やスキルを身につけ、実践できるようにする。	1通	60	2			○	○			○
○			公衆衛生学	公衆衛生の概要、衛生統計概要、感染症と疾病の予防、加齢と健康、老人保健等、学校及び産業保健及び環境保健について調理師としての必要な知識を習得する。	2前	30	1	○		○				○

授業科目等の概要

(衛生専門課程総合調理学科) 平成28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	
○			栄養学	栄養素の消化・吸収・代謝と食事摂取基準を満たすバランスのよい食事を理解する。	2前	30	1	○			○			○	
○			食品衛生学	食品添加物等化学物質の基礎知識、食品安全対策の基礎知識等を習得する。	2通	60	2	○			○		○		
○			調理理論	調理技術に関する原理を知り、科学的根拠を理解し調理の幅を広げる。	2通	60	2	○			○		○		
○			調理実習	西洋料理、日本料理、中国料理の基礎的な技術（切り方・調理法）を習得。衛生的な調理作業を身に付ける。	2前	60	2			○	○		○	○	○
○			総合調理実習	衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等について総合的に習得する。	2後	90	3			○	○		○	○	○
○			フードビジネス	飲食業界についてさまざまな視点から学んでいく。	2前	30	1	○			○		○		
○			国際コミュニケーション	調理用語のフランス語を習得するとともに、世界各地の特色・食・文化を学び、グローバルな視点を広げる。	2通	60	2	○			○			○	
○			フードサービス実習	ホテル、レストランで扱われる料飲サービスの内容や種類を理解する。また、シュミレーション実習を通して、実践的な技術を習得する。	2通	60	2			○	○			○	
○			高度調理技術実習	西洋料理、日本料理、中国料理の高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して対象者のニーズに合わせたサービスを習得する。	2通	330	11			○	○		○	○	○
○			校外実習	実務教育の一環として、調理師としての職業意識の向上や高度な調理技術の習得を目指す。また、将来の進路選択の一助とする。	2前	60	2			○		○			○
合計			14 科目		1710単位時間(57 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
当該学年での履修科目のすべての認定を受け修得すること。学費がすべて納入されていること。進級・卒業の判定は進級・卒業判定会議により決定する。	1 学年の学期区分	2期
	1 学期の授業期間	20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
- 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。