

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	平成6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	製菓製パン総合学科		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、製菓衛生師法の規定による製菓衛生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。													
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								
2年	昼間	1830時間	636時間	120時間	1050時間	24時間								
						0時間								
単位時間														
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	総教員数									
60人	50人	0人	5人	38人	43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、中部洋菓子技術コンテスト、よっかいちお菓子フェスタ、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(令和元年度卒業生) 県内を中心とする洋菓子店での菓子製造、パン製造、カフェなど ■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: 22人 ■就職希望者数: 22人 ■就職者数: 22人 ■就職率: 100% ■卒業者に占める就職者の割合: 100% ■その他 ・進学者数: 0人 (令和元年度卒業者に関する令和2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年度卒業者に関する平成29年5月1日時点の情報) <table border="1"> <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>製菓衛生師免許</td> <td>②</td> <td>22</td> <td>22</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	製菓衛生師免許	②	22	22
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数											
製菓衛生師免許	②	22	22											
中途退学の現状	■中途退学者 2名 平成31年4月1日時点において、在学者53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51名(令和2年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 体調不良、結婚出産 ■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	3.8%										
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	https://www.humanitec-cc.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

令和2年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
大橋 義信	三重県日本調理技能士会 会長	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	①
倉世古 和弘	三重県洋菓子協会 会長	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	①
鈴木 博彦	株式会社 コンチネンタルフーズ ホテルオークラレストラン 中国料理 桃花林 料理長	平成31年4月1日～令和2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31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	①
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		
蒔田 和代	ユマニテク調理製菓専門学校 製菓学科長		
葉山 茂	ユマニテク調理製菓専門学校 調理学科長補佐		
中村 高治	ユマニテク調理製菓専門学校 製菓学科長補佐		

※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:7～9月 1～2回、2～3月 1回

(開催日時)

第1回 令和元年7月9日 9:15～14:45

第2回 令和2年2月7日 12:00～14:00

(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、製菓実習、製菓実践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。今後はより安全な商品提供ができるようHACCP 対応を重視した取り組みを行う。また、カリキュラムはインターンシップを加える変更準備を進めていたが、委員会で離職率の高さの問題からも現場経験は必須との意見を頂き、変更をかけた。

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

製菓業界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製菓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

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、製品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・演習は応用技術や現場で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。
1年次、2年次ともに教科によっては試験を実施し、評価する。

(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
製菓実習 (1年次)	洋菓子・製パン・和菓子の専門的な基礎技術を習得。 衛生的な作業を身につける。	ボヌール、洋菓子ナポレオン、(有)タンブラン、 アトリエ オランジェ、ゆめの菓 あきぞう 総数 6社
製菓実習 (2年次)	1年次で学んだ基礎の反復とその応用及び店舗実践実習。	ボヌール、(有)ふらんす、(有)タンブラン、 (有)夢菓子工房ことよ、ゆめの菓 あきぞう 総数 15社
総合製菓実践	現場で売られている商品メニュー及び細工菓子、店舗販売実習。	ボヌール
製菓学演習	シュガークラフトの知識・技術の習得。 ラッピングの知識・技術の習得。 ティーコーディネート(紅茶、コーヒー等)及び テーブルコーディネート。	食の講座FLUSH、Ecolo Sucree
インターンシップ	実務教育の一環として、製菓衛生師としての職業意識の向上や高度な技術の習得を目指す。	(株)近鉄・都ホテルズ 志摩観光ホテル、 伊勢志摩リゾートマネジメント(株) 鳥羽国際ホテル、 (株)モリエール、(株)刀根菓子館 総数23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、製菓業界団体、日本菓子教育センター、全国製菓衛生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している。

(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

- ・製菓実習研修
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:2月(3回) 企業等:県立高校
- ・現場研修(洋菓子製造)
対象:実習教員・助手 内容:製菓店での現場研修 時期:5月 企業等:洋菓子店

②指導力の修得・向上のための研修等

- ・製菓店研修 実施日:9月19日 対象:教員2名
製菓店の製造・接客業務について、モンプリュの社員の方から業務を習う。
当学科で指導している総合製菓実践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共有を図った。
- ・製菓教育研修会 実施日:10月8日 対象:教員5名
製菓業界で求められる人物像について、クラブハリエの原田誠也氏を講師として研修会を開催。
当学科で指導している製菓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。

(3)研修等の計画

①専攻分野における実務に関する研修等

- ・製菓実習研修
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:2・3月 企業等:県立高校
- ・現場研修(洋菓子製造) (新型コロナウイルス感染症拡大により中止)
対象:実習教員・助手 内容:製菓店での現場研修 時期:5月 企業等:洋菓子店

②指導力の修得・向上のための研修等

- ・ホテル研修 実施予定日:10月14日 対象:教員6名
ホテル(製菓・製パン)の製造・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総合製菓実践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、指導力の向上を図る。また、学内にて研修内容の共有を図る。
- ・製菓教育研修会 実施予定日:10月27日 対象:教員6名
製菓業界で求められる人物像について、ラトリエドゥ アンティークの菅原智大氏を講師として研修会を開催。
当学科で指導している製菓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、指導力の向上を図る。また、学内にて研修内容の共有を図る。

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。

(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。

(3)学校関係者評価結果の活用状況

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。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和2年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
奥村 仁	四日市地区調理師協会 会長	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	業界役員
河内 信次	(一社)三重県調理師連合会 副会長	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	業界役員
岡本 伸治	(有)夢菓子工房ことよ 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)	企業等役員
若林 弘樹	スズカン(株) 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)	企業等役員
後藤 和真	テクノ・マーケティング(株)呼月	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	卒業生
西世古 茂樹	(有)モリエール	平成31年4月1日～令和2年3月31日(1年)	卒業生

※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・公表時期

(ホームページ) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他()) 令和2年3月31日
<https://www.humanitec-cc.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、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

<https://www.humanitec-cc.jp/>

授業科目等の概要

(衛生専門課程製菓製パン総合学科) 令和2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	日本国憲法、製菓衛生師法、食品衛生法等の法令を解説しその理解を深めること。また、製菓衛生師法の免許関係の申請行為について詳細に教授する。	1前	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、製菓衛生師としての公衆衛生上の基本的な知識、見識を身につける。	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つける。食品の特徴や性質を把握し、作業における注意点などを理解する。食品の生産及び消費について理解し、食品経済を学ぶ。	1通	60	2	○			○					○	
○			食品衛生学	食中毒、食品添加物、有害物質の基礎知識、衛生管理の方法を習得する。	1通	120 実験 24 含む	4	○		△ (24)	○			○			
○			栄養学	健康的な食生活を送るために正しい栄養学の知識を身に付けると共に私達の食生活の現状と健康づくりについて学ぶ。	1通	60	2	○			○					○	
○			社会	菓子と食生活の関係と菓子店経営論を理解し、現代社会の時事問題なども学ぶ。	1前	30	1	○			○					○	
○			製菓理論	可能な限り実習と併用しながらお菓子作りを理論的観点から学ぶ。製菓・製パン材料の特性を理解し、実技に生かせるようにする。	1通	90	3	○			○				○	○	
○			製菓実習	洋菓子・製パン・和菓子の専門的な基礎技術を習得。衛生的な作業を身につける。	1通	480	16				○	○			○	○	○
○			製菓技術実習	洋菓子・製パン・和菓子の基礎技術の習得と工芸菓子の基礎技術を習得する。	1後	60	2				○	○			○	○	

授業科目等の概要

(衛生専門課程製菓製パン総合学科) 令和2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	
○			製菓実習	1年次で学んだ基礎の反復、その応用及び店舗販売実習。	2通	240	8			○	○		○	○	○
○			フランス語	製菓用語のフランス語を習得する。	2通	60	2	○			○			○	
○			店舗マネジメント	店舗営業に必要な知識や接客、お店の管理等を学ぶ。	2通	60	2	○			○		○	○	
○			美学色彩学	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。	2通	60	2	○	△		○			○	
○			美術	基礎のデッサン力をつける。	2前	30	1		○		○			○	
○			製菓学演習	シュガークラフトの知識・技術の習得。 ラッピングの知識・技術の習得。 ティーコーディネート（紅茶、コーヒー等）及びテーブルコーディネート。	2通	120	4		○		○			○	○
○			総合製菓実践	現場で売られている商品メニュー及び細工菓子、店舗販売実習。	2通	240	8				○	○		○	○
○			インターンシップ	実務教育の一環として、製菓衛生師としての職業意識の向上や高度な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	30	1				○		○		○
合計				16 科目				1830単位時間(61	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)

- 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。