

建学の精神

地域を支える次世代を社会に送り出す

募集学科・
入試の種類

建学の精神と
教育理念

教育方針

入試・出願
方法等一覧

AO入試

指定校推薦

社会人入試

一般入試

試験当日の
注意事項・
入学手続

学費等

学費サポート
制度

その他
奨学金制度等

教育訓練
給付金制度

個人情報の
取扱い

学生寮
ユマニテク家賃
サポート制度

教育理念

豊かな人間性と確かな技術

ユマニテクとは

Humanité + Technique = HUMANITEC

ユマニテクとは、フランス語で人間性をあらわす「ユマニテ」と
技や技術の意味をあらわす「テクニーク」をあわせて作った造語です。
この名前には、心に支えられた技を学ぶという本学が大切にしている
教育理念がこめられています。



HAND IN HAND をモチーフにしたユマニテク・マーク。
豊かな人間性をハートで、確かな技術を手で表わし、
地域社会を支えるために手を結びあえるたくさんの仲間を
養成することを願い、定められました。
このマークは、学園の設置する全ての専門学校のシンボルとしても
用いています。

教育方針

3つのポリシー

○アドミッション・ポリシー

調理や製菓の専門性を追求し、豊かな人間性と資質を身につけ
社会に貢献する意欲のある人を望みます。

- 専門技術と知識を学び、社会性を身につけていきたいと考える人
- 目的達成のために、粘り強く努力し、やり遂げる気持ちがある人
- 社会に対し積極的に関わり、専門職としての役割を果たそうとする意欲のある人

○カリキュラム・ポリシー

【総合調理学科】

地域の食産業を担うことができる人材を養成するため、
調理とサービスの専門知識と技術について、基礎・応用・実践科目からなる体系的な教育を行います。

- ① 調理師免許を取得するための法定科目(学科・実技の基礎応用)
- ② 飲食店に対応するための高度な技術と衛生管理を習得する科目(実践)
- ③ 業界理解と職業理解をする科目(インターンシップ)
- ④ おもてなしの心とサービス実技を習得する科目(基礎・応用・実践)
- ⑤ センスと感性を磨く科目
- ⑥ 国際的なコミュニケーション能力を習得する科目
- ⑦ (別科履修)製菓衛生師試験(国家試験)受験資格を取得する為の製菓製パン科目(基礎)

【製菓製パン総合学科】

洋菓子・和菓子・製パンに関する基本技術と知識を幅広く習得する。
また、地域社会に貢献できる人材を育成するため、店舗運営やマネジメントの専門知識と技術について、
基礎・応用・演習・実践科目を体系化し、積み上げ方式で習得する教育を行います。

- ① 製菓衛生師試験受験資格を取得するための法定科目(学科・実技の基礎、専門)
- ② 製菓店に対応するための高度な技術と衛生管理を習得する科目(実践)
- ③ 業界理解と職業理解をする科目(インターンシップ)
- ④ 店舗マネジメントやおもてなしを習得する科目(演習)
- ⑤ センスと感性を磨く科目
- ⑥ 国際的なコミュニケーション能力を習得する科目

○ディプロマ・ポリシー

本校の教育課程の全科目を履修・修得したものに卒業を認め、専門士(衛生専門課程)の称号を与える。
また、本校を卒業する者は次の項目を身につけることを目標としています。

【総合調理学科】

- ① 社会人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけている。
- ② 調理師として必要な知識・技術を備え、企業の成長・発展に貢献できる力を身につけている。
- ③ 衛生管理に関する知識を有し、安心・安全な料理を提供する力を身につけている。
- ④ 社会や業界に貢献したい意思を持ち、おもてなしの心を身につけている。

【製菓製パン総合学科】

- ① 社会人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び、規範やモラルを守る力を身につけている。
- ② 製菓衛生師として必要な知識・技術を持ち、製菓衛生師試験に合格する力を身につけている。
- ③ 衛生管理に関する知識を有し、安心・安全な商品を提供する力を身につけている。
- ④ 社会や業界に貢献したい意思を持ち、おもてなしの心を身につけている。

募集学科・
入試の種類

建学の精神と
教育理念

教育方針

入試・出願
方法等一覧

AO入試

指定校推薦

社会人入試

一般入試

試験当日の
注意事項・
入学手続

学費等

学費サポート
制度

その他
奨学金制度等

教育訓練
給付金制度

個人情報
の取扱い

学生寮
ユマニテツ家賃
サポート制度