

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	ユマニテク調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 みえ大橋学園

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	総合調理学科	夜・通信	240 単位時間	160 単位時間	
	製菓製パン総合学科	夜・通信	480 単位時間	160 単位時間	
(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

事務局に備え付け、希望者は閲覧可能。
--------------------

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	ユマニテク調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 みえ大橋学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

ホームページ (<https://www.humanitec-cc.jp/about/joho/>)

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	弁護士	2022.6.1 ～ 2026.5.31	組織運営体制への チェック機能
非常勤	株式会社役員	2022.6.1 ～ 2026.5.31	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	ユマニテク調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 みえ大橋学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

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。	
(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)	
<p>本校は「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、企業等と連携して、実務に関する知識、技術について組織的な教育を行い、授業計画に反映させている。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 授業計画（シラバス）の作成過程 各授業科目担当者に調理師法施行規則、調理師養成施設指導ガイドライン、製菓衛生師法施行規則に示された教育内容・教育目標・授業時間数を提示し、各授業科目担当者が各法施行規則等に準じた到達目標を掲げ、使用教材を基に到達目標にむけて授業時間数に応じた授業内容を計画する。</li> <li>・ 授業計画の作成・公表時期 作成時期 … 1～3月 公表時期 … 4月</li> </ul>	
授業計画書の公表方法	事務局に備え付け、希望者は閲覧可能。

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。

(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)

1年間の授業は前期・後期の2期に分かれて行い、前期・後期で全科目の試験を実施し、各科目で学修成果に基づき、下記の内容で100点満点の点数で評価する。更に、通年実施の教科については前期・後期の平均点を年間の評価とする。

・調理関連実習科目

西洋料理、日本料理、中国料理の基礎技術を実技試験にて、その他出席率、授業態度も加味し、企業の講師授業の総評も共有の上、反映して総合的に評価。実技試験は項目ごとに採点し評価。

・製菓関連実習科目

洋菓子、製パン、和菓子の基礎技術を実技試験にて、その他出席率、授業態度も加味し総合的に評価。実技試験は項目ごとに採点し評価。

和菓子・製パン試験においては企業の講師が技術内容採点項目を採点、評価。洋菓子試験は本校教員が実施するが、企業の講師授業の総評は共有する。

・講義科目

筆記試験にて評価。

成績は全科目下記の4段階評価とし、59点以下は不認定とする。

A (100~80) B (79~70) C (69~60) D (59~不認定)

年度末に卒業・進級判定会議を行い、卒業・進級認定条件に基づき、履修を認定する。

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。

(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)

平均点による指標を設定

全科目を100点満点で点数化し、各学生の全科目の平均点を求める。

その結果から各学科、各学年で下記の指標の数値における成績分布を示し、

下位1/4に該当する人数と下位1/4に該当する指標の数値を示す。

【成績分布を示す指標の数値】

~49点、50~59点、60~69点、70~79点、80~89点、90~99点、100点

客観的な指標の  
算出方法の公表方法

ホームページ

(<https://www.humanitec-cc.jp/about/joho/>)

<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>入学時に教育方針（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）、卒業認定方針を文書で学生に配布し、周知している。</p> <p>設定した全ての科目を履修・修得したものに卒業を認定し、専門士を授与している。卒業認定は卒業判定会議にて下記事項について、全て満たしているかを審議し、判定する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①各科目、規定時間の3分の2以上を出席している</li> <li>②各科目、成績評価基準に達している 各学年で履修すべき科目の試験を実施し、各科目における知識や技術の習得度を測り、60点以上の成績を修める。</li> <li>③各科目、欠課授業の補充が完了している</li> <li>④学費納入が完了している</li> </ul>	
<p>卒業の認定に関する 方針の公表方法</p>	<p>ホームページ (<a href="https://www.humanitec-cc.jp/about/joho/">https://www.humanitec-cc.jp/about/joho/</a>)</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	ユマニテク調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 みえ大橋学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	ホームページ ( <a href="https://www.humanitec-cc.jp/about/joho/">https://www.humanitec-cc.jp/about/joho/</a> )
収支計算書又は損益計算書	
財産目録	
事業報告書	事務局に備え付け、希望者は閲覧可能。
監事による監査報告（書）	ホームページ ( <a href="https://www.humanitec-cc.jp/about/joho/">https://www.humanitec-cc.jp/about/joho/</a> )

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

【総合調理学科】

分野		課程名	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	○	—		
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	昼間	1710 単位時間	780 単位時間	0 単位時間	900 単位時間	30 単位時間	0 単位時間
1710 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	
80人		52人	1人	6人	21人	27人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 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むけて授業時間数に応じた授業内容を実施する。
成績評価の基準・方法
（概要） 学修成果に基づき、100点満点の点数で評価する。 成績は4段階評価：A（100～80） B（79～70） C（69～60） D（59～不認定）
卒業・進級の認定基準
（概要） 各学年で履修すべき科目の定期試験を受験し、60点以上の成績を修め、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
（概要） ■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、面談状況に応じて実施）

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
22人 (100%)	0人 (0%)	21人 (95.5%)	1人 (4.5%)
(主な就職、業界等) 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。 卒業生を招いての就職相談会を開催。			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許（国家資格）、専門士（衛生専門課程）、 レストランサービス技能士3級 ※2年次に受験 製菓衛生師免許（国家資格）※1年次修了時に受験資格取得・2年次に国家試験受験 食品衛生責任者、専門調理師学科試験免除（技術審査合格者）、 調理師養成施設助手任用資格 食品技術管理専門士、ふぐ処理者免許（希望者）、 フードアナリスト3.4級（希望者）			
(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
45人	4人	8.9%
(中途退学の主な理由) 学習意欲の低下、進路変更等		
(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		

#### 【製菓製パン総合学科】

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	衛生専門課程	総製菓製パン総合学科	○	—			
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	昼間	1830 単位時間	636 単位時間	120 単位時間	1050 単位時間	24 単位時間	0 単位時間
1830 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		
60人	52人	0人	5人	39人	44人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 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むけて授業時間数に応じた授業内容を実施する。
成績評価の基準・方法
（概要） 学修成果に基づき、100点満点の点数で評価する。 成績は4段階評価：A（100～80） B（79～70） C（69～60） D（59～不認定）
卒業・進級の認定基準
（概要） 各学年で履修すべき科目の定期試験を受験し、60点以上の成績を修め、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
（概要） ■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、面談状況に応じて実施）

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
31人 (100%)	0人 (0%)	30人 (96.8%)	1人 (3.2%)
（主な就職、業界等） 県内を中心とする洋菓子店等での菓子製造・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。 卒業生を招いての就職相談会を開催。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師免許（国家資格）※1年次修了時に受験資格取得。2年次に国家試験受験 専門士（衛生専門課程）、菓子製造技能士2級（受験資格）、 パン製造技能士2級（受験資格）、食品衛生責任者、 フードアナリスト3.4級（希望者）			
（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
60 人	1 人	1.7%
(中途退学の主な理由) 体調不良		
(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		

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)
総合調理学科	180,000 円	600,000 円	420,000 円	
製菓製パン総合学科	180,000 円	650,000 円	450,000 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) ホームページ ( <a href="https://www.humanitec-cc.jp/about/joho/">https://www.humanitec-cc.jp/about/joho/</a> )		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 学校関係者委員会は業界関係者、卒業生、委員会が必要と認めた者で構成される。学校関係者委員には学校視察・意見交換を実施し、学校の実態を知る機会を設け、下記の評価項目 10 項目について、学校が自己評価を行った内容について学校関係者評価委員が評価する。 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」等 (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」等 (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」等 (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」等 (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」 (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されているか」等 (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」等 (8) 財務「財務について会計監査が適正に行われているか」等 (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」等 (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」等 学校関係者委員の評価結果を学校管理職が受け協議し、課題内容に関係する教職員が中心となり、定例職員会議にて改善策を決定し、公表する。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
フランス料理店	2023年4月1日～ 2024年3月31日	オーナー
旅館 (日本料理)	2023年4月1日～ 2024年3月31日	料理長
洋菓子店	2023年4月1日～ 2024年3月31日	オーナー

日本料理店	2023年4月1日～ 2024年3月31日	卒業生
洋菓子店	2023年4月1日～ 2024年3月31日	卒業生
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) ホームページ ( <a href="https://www.humanitec-cc.jp/about/joho/">https://www.humanitec-cc.jp/about/joho/</a> )		
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) 当校ホームページ (URL: <a href="https://www.humanitec-cc.jp">https://www.humanitec-cc.jp</a> ) で公開する。
--