

職業実践専門課程等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			
名古屋ユマニテク調理製菓専門学校		昭和51年4月1日		星野 正純		〒 453-0013 (住所) 愛知県名古屋市中村区亀島2-6-10 (電話) 052-459-5671			
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地			
学校法人大橋学園		昭和37年12月21日		大橋 正行		〒 453-0013 (住所) 愛知県名古屋市中村区亀島2-6-10 (電話) 052-459-5671			
分野	認定課程名		認定学科名		専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度		
衛生	衛生専門課程		調理師専科		令和 3(2021)年度	-	令和 3(2021)年度		
学科の目的	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。職業実践専門課程の認定を目指し、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と連携をし、実務に関する知識や技術について組織的な教育を行う。								
学科の特徴(取得可能な資格、中退率 等)	調理師養成施設として修業年限2年で調理に必要な技術や知識を習得し、調理師免許を取得するための教育課程を履修する。								
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	実技	
2年	昼間	※単位時間、単位いずれかに記入		1,800 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
		- 単位		- 単位	- 単位	- 単位	- 単位	- 単位	- 単位
生徒総定員	生徒実員(A)		留学生数(生徒実員の内数)(B)		留学生割合(B/A)	中退率			
80 人	75 人		0 人		0 %	1 %			
就職等の状況	■卒業者数(C)		36		人				
	■就職希望者数(D)		34		人				
	■就職者数(E)		34		人				
	■地元就職者数(F)		20		人				
	■就職率(E/D)		100		%				
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		59		%				
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		94		%				
	■進学者数		0		人				
	■その他								
	-								
(令和 7 年度卒業者に関する令和7年6月30日時点の情報									
■主な就職先、業界等									
(令和7年度卒業生)									
ホテル、洋食店、和食店、病院の調理室、企業の社員食堂等									
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: ※有の場合、例えば以下について任意記載				無				
	評価団体: -		受審年月: -		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://cc.nagoya-humanitec.ac.jp/								
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(A: 単位時間による算定)								
	総授業時数				1,800 単位時間				
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数				60 単位時間				
	うち企業等と連携した演習の授業時数				0 単位時間				
	うち必修授業時数				0 単位時間				
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数				60 単位時間				
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数				0 単位時間				
	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)				60 単位時間				
	(B: 単位数による算定)								
	総単位数				- 単位				
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数				- 単位					
うち企業等と連携した演習の単位数				- 単位					
うち必修単位数				- 単位					
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数				- 単位					
うち企業等と連携した必修の演習の単位数				- 単位					
(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)				- 単位					
教員の属性(専任教員について記入)	① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して6年以上となる者(専修学校設置基準第41条第1項第1号)				2 人				
	② 学士の学位を有する者等(専修学校設置基準第41条第1項第2号)				3 人				
	③ 高等学校教諭等経験者(専修学校設置基準第41条第1項第3号)				0 人				
	④ 修士の学位又は専門職学位(専修学校設置基準第41条第1項第4号)				0 人				
	⑤ その他(専修学校設置基準第41条第1項第5号)				3 人				
	計				8 人				
	上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数				4 人				

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
企業等との連携により、実践的かつ専門的な能力を持つ人材を育成することを目的とし、本学科教育課程編成委員会を通じて、教育活動等の改善・充実を図る。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け
※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記
当委員会は、本学科教育活動等の改善・充実を図るべく、企業との連携により設置され、企業等の要請等を十分に活かしつつ、実践的かつ専門的な職業教育が主体的に行われることを求めていく組織である。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和8年4月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
中尾 聡	学校法人 大橋学園 副理事長	-	-
星野 正純	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校 校長	-	-
木下 光	名古屋ユマニテク調理製菓専門学校 副校長	-	-
長谷川 享平	有限会社お菓子屋レニエ 代表/ 一般社団法人 愛知県洋菓子協会 会長	令和7年4月1日～令和9年3月31日	①
伊藤 高史	有限会社 小ざくらや一清 代表取締役	令和7年4月1日～令和9年3月31日	③
城塚 良彦	リゾートトラスト株式会社料理飲料部 主事	令和7年4月1日～令和9年3月31日	③
今井 昌人	有限会社O'Sフード 調理担当	令和7年4月1日～令和9年3月31日	③
田中 裕貴	株式会社さんぼう名古屋支社 営業部第2グループリーダー	令和7年4月1日～令和9年3月31日	③
山本 匠真	株式会社ラヴィデュレーヴ 本部長／ラヴィデュパン 店長	令和7年4月1日～令和9年3月31日	③

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。

(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「-」を記載してください。)

- 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

(年間の開催数及び開催時期)

年2回 (5月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和7年5月23日 15:00～17:00

第2回 令和8年2月19日 15:00～17:00

(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。

歴史あるブランドホテルの採用条件として、総合的な調理ができる人材を求めていることが、教育課程編成委員会で指摘されたことがある。

本校は、調理師専科でありながら、初年度カリキュラムから製菓製パン実習を入れているが、その意見をもとに総合的な調理ができる生徒の育成をより強化するカリキュラム編成を検討している。

- ①卒業生に求められる専門職像とその後の完成像を明らかにする。
- ②業界で求められる新しい知識技術や、現状の採用ではそのボリュームに過不足があると判断されるトピックを視野に入れながら、日々の教育活動に求められる事柄を検討する。
- ③学生のレベルと到達すべきレベルの両方を視野に入れて具体的に教育課程の編成に取り組む。
- ④評価の視点を定め、次回の編成に生かせるようにする。

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

企業等との連携により、その要請等を十分に活かしつつ実習・演習等を行い、業務に必要な理論と実践を結び付けて理解し、実践的かつ専門的な能力を育成する。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

現場における実務の経験及び調理師として必要な事項等、調理全般について指導をお願いする。また、実習終了時点で指導

担当の判断により、実習全般の評価をしていただき、それをもって校外実習の成績とする。実習については原則、休憩時間を除き1日6時間×10日間＝60時間とする。但し、実習先の実情に合わせて時間・日数を調整することは可能。

＜実習日誌の記録＞

①出欠席及び入退館(店)時間の記録確認と検印

②日々の実習内容・反省・課題・質問等の確認及び所見・検印

③最終日の実習評価

(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	企業連携の方法	科 目 概 要	連 携 企 業 等
調理実習	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	日本料理・西洋料理・中国料理の基礎技術を習得する中で、料理の五法(生もの・煮物・揚げ物・焼き物・蒸し物)を学ぶ	日本料理 宝善亭、株式会社シャインズ
高度調理技術実習	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	日本料理・西洋料理・中国料理の高度技術を習得し、普段の生活では扱うことのない食材や、家庭では食することない専門料理を学ぶ	リゾートトラスト、名古屋東急ホテル、グランコート名古屋、ホテル名古屋ガーデンパレス、ホテルプラザ勝川など
校外実習	3.【校外】企業内実習(4に該当するものを除く。)	調理現場で就労体験をすること、お客様に提供することを意識した調理や盛り付けを心掛ける。そのうえで、各部門での就労に対する意識を持たせ、就職活動に繋げる	リゾートトラスト、名古屋東急ホテル、グランコート名古屋、ホテル名古屋ガーデンパレス、シダックス株式会社など

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

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

①指導力研修＝教員が授業及び生徒に対する指導力等の修得・向上を目的として組織的な研修を行う。

②専門的技術研修＝教員が専攻分野における実務に関する知識、技術及び技術の修得・向上を目的として組織的な研修を行う。

＜教育内容＞研修は、学校運営上必要な基礎的知識や業務関連の全般的な知識、教員としての資質向上、専攻分野における知識、技術及び、技能の修得を中心に実施する。

(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

研修名:	調理・製菓実技スキルアップ研修	連携企業等:	学内研修
期間:	8月1日～8月31日(1か月間)	対象:	専任教員
内容:	実習授業で授業する内容の技術向上に向けて		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	フルーツ&ベジタブルカービング講習	連携企業等:	カービングサロンKIZUNA
期間:	R8年4月より1年間	対象:	専任教員
内容:	技術アップコース(F技術1)・・・指導者育成講習		

(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

研修名:	調理・製菓実技スキルアップ研修	連携企業等:	学内研修
期間:	8月1日～8月31日(1か月間)	対象:	専任教員
内容	実習授業で授業する内容の技術向上に向けて		

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	フルーツ&ベジタブルカービング講習	連携企業等:	カービングサロンKIZUNA
期間:	R8年4月より1年間	対象:	専任教員
内容	技術アップコース(F技術1)・・・指導者育成講習		
研修名:	西洋料理基礎講習会	連携企業等:	一社)全日本司厨士協会
期間:	年間3回(5月/6月/9月)実施予定	対象:	専任教員
内容	鶏のさばき方・魚の下ろし方、包丁の研ぎ方等		

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

(1) 学校関係者評価の基本方針

学校関係者評価とは、企業等の役員または職員が学校関係者として評価に参画し、本学科が実施する自己評価の結果を評価すること、または公表を行うとともに、その評価結果を踏まえた教育活動・学校運営等の改善に導くためのものである。

(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・目的・目標	理念・目的・育成人材像は定められているか
(2) 教育課程、教育の実施、学修成果	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
(3) 学生の受入れ学生支援	学生募集活動は適正に行われているか
(4) 教育実施組織・教員	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
(5) 教育環境	教育上の必要性に対応できる施設・設備、機械器具等を備えているか
(6) 教育活動の基盤と改善・向上の取組	教育活動を安定して遂行するため必要かつ十分な財務基盤を確立し

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

現場で求められる人材育成のために、新たなカリキュラム構築、さらなる学生指導、そして教員の技術・能力・指導力向上を図っていく。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名 前	所 属	任期	種別
長谷川 享平	有限会社お菓子屋レニエ 代表/ 一般社団法人 愛知県洋菓子協会 会長	令和7年4月1日～令和9年3月 31日	企業等委 員
伊藤 高史	有限会社 小ざくらや一清 代表取締役	令和7年4月1日～令和9年3月 31日	企業等委 員
城塚 良彦	リゾートトラスト株式会社料理飲料部 主事	令和7年4月1日～令和9年3月 31日	企業等委 員
今井 昌人	有限会社O'Sフード 調理担当	令和7年4月1日～令和9年3月 31日	企業等委 員
田中 裕貴	株式会社さんぼう名古屋支社 営業部第2グ ループリーダー	令和7年4月1日～令和9年3月 31日	企業等委 員
山本 匠真	株式会社ラヴィデュレーヴ 本部長／ラヴィ デュパン 店長	令和7年4月1日～令和9年3月 31日	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

URL: <https://cc.nagoya-humanitec.ac.jp/information/publication.html>

公表時期: 2026年8月20日

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

企業等の関係者が本学科の教育活動・学校運営等について理解を深めるとともに、その状況に関する情報を提供し、説明する等の取組を行う。

(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、連絡先等
(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
(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

ホームページ

URL: <https://cc.nagoya-humanitec.ac.jp/information/publication.html>

公表時期: 2026年8月20日

授業科目等の概要

	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	
1	○			公衆衛生学	公衆衛生関係の法規を理解し、調理師の健康や食育における役割、労働環境と健康などについて学ぶことで、調理師の役割を知る。	1・通	60	-	○			○		○		
2	○			栄養学	栄養素の種類とその機能を知り、食品、栄養、健康とのかかわりについて理解し、基礎となる食品と栄養について学ぶ。	1・通	60	-	○			○		○		
3	○			食品学	植物性・動物性食品の特徴、成分、加工品について学び、それらの貯蔵方法や流通を知ることで、調理師に必要な知識を得る。	1・通	60	-	○			○			○	
4	○			食品衛生学	食の安心・安全を確保するという調理師の責務を理解し、食品と微生物、化学物質や食中毒をはじめ健康危害を防ぐために必要な知識を学ぶ。	1・通	90	-	○		△	○		○	○	
5	○			調理理論	調理とは食品をおいしい食べ物にする調理操作であり、調理をすることにより食品のもつ栄養素を摂取しやすく機能性を高め、おいしさを引き出すことを理解する。	1・通	90	-	○			○		○		
6	○			食文化概論	食文化が自然環境や宗教などで多様に展開されてきて、そこから食のマナーやタブーが成立してきたことを理解し、現代の食文化はどのような事態を迎えているかについて学ぶ。	1・通	30	-	○			○		○		
7	○			調理実習	日本料理・西洋料理・中国料理の基礎技術を得る中で、料理の五法（生もの・煮物・揚げ物・焼き物・蒸し物）を学ぶ。	1・通	240	-			○	○		○	○	○
8	○			フードビジネス	お店の開業も多様化し、変化する外食産業と社会のニーズの中で、安全な企業経営を行う為に様々な分析をすることで、繁盛店を目指す経営者としての知識について学ぶ。	1・後	60	-	○			○			○	
9	○			外国語（フランス語）	調理に関わる内容で、フランス語の読み書きや発音などを学び、フランス語に慣れることを目標に授業を展開する。	1・後	30	-	○			○			○	
10	○			総合学習	個々が自己を把握し他者を理解する事でより良い人間関係を構築し、社会の一員としての責任感を学ぶ。	1・後	30	-	○			○			○	
11	○			フードサービス実習	ホテル・レストランサービスで提供される飲料及び料理の基本的なサービス方法について学ぶ。	1・通	60	-	○			○			○	
12	○			公衆衛生学	労働基準法、労働安全衛生法等により、作業環境や作業条件などの職場環境について学ぶ。	2・後	30	-	○			○			○	
13	○			栄養学	栄養素の種類とその機能を知り、食品、栄養、健康とのかかわりについて理解する。	2・前	30	-	○			○		○		
14	○			食品衛生学	調理師として、食を安心・安全に提供するという使命を認識するとともに、食品衛生について学ぶ。	2・通	60	-	○		△	○		○		
15	○			調理理論	調理とは食品をおいしい食べ物にする調理操作である事を知り、調理をすることにより食品のもつ栄養素を摂取しやすく機能性を高め、おいしさを引き出すことを理解する。	2・通	60	-	○			○		○		

16	○		調理実習	包丁さばき、食材の扱い方（下処理を含む）、非加熱・加熱調理など、段階を経て知識や技術を習得させる。1年次よりも効率を求め、完成度を上げることもこだわるようにする。	2・通	60	-			○	○		○				
17	○		総合調理実習	大型調理機器の使用法、清掃・管理方法など、通常の調理実習では経験出来ない内容についても体験させることで、大量調理（集団調理）にも対応できるようにする。	2・通	90	-			○	○		○				
18	○		フードビジネス	お客様を飽きさせない料理やメニューとは何か、良質な商品と適切な値段の付け方、宣伝方法など1年次よりも深く学ぶことでフード産業に対する思考力を高める。	2・後	30	-	○			○					○	
19	○		外国語（フランス語）	調理現場で使用する器具や食材、調理法などのフランス語を理解し、メニューやルセットが理解できるようになる。また、簡単なコミュニケーションが取れることを目標に学ぶ。	2・後	30	-	○			○					○	
20	○		製菓衛生師栄養学	過去の問題を中心に各科目の復習を行いながら出題傾向をつかみ、製菓衛生師の国家試験に合格できる知識を身につける。	2・前	30	-	○			○			○			
21	○		フードサービス実習	ホテル・レストランサービスにおけるサービス実践を中心に実技指導を行い、社会人基礎力を養うことを前提に、社会人として認められる人材になることを目標に学ぶ。	2・前	30	-	○		△	○					○	
22	○		製菓製パン実習	洋菓子・和菓子・製パンの応用技術を習得する中で、基礎技術の反復を含めた技術向上と様々な経験を積み重ねる。	2・通	180	-			○	○					○	
23	○		高度調理技術実習	日本料理・西洋料理・中国料理の高度技術を習得し、普段の生活では扱うことのない食材や、家庭では食すことのない専門料理を学ぶ。	2・通	300	-			○	○					○	○
24	○		校外実習	調理現場での就労体験をすることで、お客様に提供することを意識した調理や盛付けを心がける。その上で、各部門での就労に対する意識を持たせ、就職活動に繋げる。	2・前	60	-			○		○				○	○
合計					24 科目	1800 単位（単位時間）											

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：卒業の判定会議の結果、所定の授業科目の認定を受けた学生は、当該学年を終了し、卒業		1 学年の学期区分	2 期
履修方法：出席による		1 学期の授業期間	17 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。
- 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。