

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			
名古屋ユマニテッ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		製菓製パン本科		平成23(2011)年度	-	令和 3(2021)年度		
学科の目的	本校は教育基本法及び学校教育法に基づき、衛生分野の各業界の需要に応え、また、更なる発展に貢献できるよう本学の理念である豊かな人間性と確かな技術をもった有能な人材を育成することを目的とする。								
学科の特徴(取得可能な資格、中退率 等)	製菓製パン分野の技術を習得し、製菓衛生師免許取得のための教育課程								
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		1,980 単位時間	600 単位時間	0 単位時間	1,380 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
				- 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			
160 人	159 人		0 人		0 %	1 %			
就職等の状況	■卒業者数(C)		63		人				
	■就職希望者数(D)		58		人				
	■就職者数(E)		58		人				
	■地元就職者数(F)		42		人				
	■就職率(E/D)		100		%				
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		72		%				
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		92		%				
	■進学者数		0		人				
	■その他								
	-								
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: -				
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					1,980 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六年以上となる者(専修学校設置基準第41条第1項第1号)					4 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)					2 人			
	計					9 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					3 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る組織である。

(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、業務に必要となる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

校内の実習においては、現場のオーナーシェフ等を講師として迎え、それぞれのお店で使われている技術を教えていただく。また、校外実習においては、実際の現場の空気を感じさせることでさらなる進路意識の向上を図っていく。

(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
製菓実習	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	技術理論、材料特性、仕込みから仕上げまで基本的な技術の習得し、基礎技術を応用とした製品作りも習得。現場で活躍する技術者による授業を取り入れ、現場に即した技術を習得する。	・有限会社コンディトライバーレン ・有限会社ル・スリジエダムール洋菓子店 ・有限会社小ざくらや一清
応用製菓実習	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	1年次に習得した知識や技術を生かし、現場で活躍する職人より今を意識した応用を学び、より高度な製品や技術を身につける。和菓子実習、洋菓子実習、製パン実習に加え工芸菓子などの技術習得にも取り組む。	・(株)名古屋東急ホテル ・(株)ゆめのか あきぞう ・パンの店 ポルカ 他
カフェ・デザイン実習	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	製菓業につきものであるコーヒーや紅茶の知識や技術を、現場にて活躍する講師より学び習得する。また、接客サービスやホスピタリティ精神の習得など、作り手として向上を目指す。	・ship & ground合同会社 ・FLUSH 他
校外研修実習	3.【校外】企業内実習(4に該当するものを除く。)	卒業後の職場環境を実体験し、卒業後の進路選択につなげる。校内では経験できない経験を通して、自己の課題を見出し今後の学習へと発展させる。	・株式会社名古屋東急ホテル ・株式会社名古屋観光ホテル ・ヒルトン名古屋 ・マリオットアソシアホテル 他

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

専攻分野における実務に関する知識、技術及び授業運営、生徒に対する指導力等の修得・向上を目的とし、企業等との連携により、組織的な研修を行う。

製菓製パン関連の企業や業界に関わる方から、専攻分野における知識、技術と生徒指導の研修を受け、さらに生徒指導等専門として、教育関係団体より講師を招いて研修を受ける。

(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:	中部洋菓子技術コンテスト	連携企業等:	一社)愛知県洋菓子協会
期間:	8月26日～8月27日	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:	フランスパン講習会	連携企業等:	日仏商事株式会社
期間:	7月頃	対象:	専任教員
内容	製パン技術の向上		

(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:	あめ細工・マジパン講習会	連携企業等:	一社)愛知県洋菓子協会
期間:	未定	対象:	専任教員
内容	愛知県洋菓子協会内にて講師より洋菓子技術の習得を図る。		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	教職員研修	連携企業等:	学内研修
期間:	8月ごろを予定	対象:	専任教員
内容	私学人としての心構え等教員の在り方についての研修		

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か
(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ているか

(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

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	○			衛生法規	一般的な法律に関する基礎的な知識を「教科書及び問題集」で学習するとともに、グループで「プリント問題」を解き、食品関係業務に携わるものとして必要な「衛生法規の概要」を習得する。併せて、コンプライアンス（法令遵守）及びコーポレートガバナンス（企業統治）の理解を深める。	1・前	30	-	○			○			○	
2	○			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、製菓衛生師として公衆衛生上の基本的な知識、見識を身に着ける。	1・通	60	-	○			○				○
3	○			食品学	食品学全般の基礎知識を習得し、食品の科学的応用について認識を深める。	1・通	60	-	○			○				○
4	○			食品衛生学	生命の維持、健康の保持・増進を図ることを目的としこれらを達成するにあたり予防的、効果的対応を確保するために衛生微生物、食中毒、消毒法、食品添加物、食品の保存方法等の必要な知識を習得する。	1・通	120	-	○		△	○				○
5	○			栄養学	栄養の基礎的知識の学習と、食品と栄養の関りについてライフステージを通して学習する。	1・通	60	-	○			○				○
6	○			社会	第1章 菓子と食生活（歴史）と第2章 菓子店経営論を進めながら、随時、現代社会の時事問題なども取り上げていく。	1・前	30	-	○			○				○
7	○			製菓理論	製菓の素材の特性を学び、安定した製品を製作する。製造工程で起こる科学的な現象を利用特性から学ぶ。	1・通	90	-	○			○				○
8	○			製菓実習（基礎・専門）	基礎実習では、技術理論、材料特性、仕込みから仕上げまで基本的な技術の習得。専門実習では、基礎技術を活用した製品作りを習得。現場でかつやすする技術者による授業を取り入れ、現場に即した技術を習得する。	1・通	480	-			○	○			○	○
9	○			応用製菓実習	1年次の技術をもとに応用の菓子・パンを作り更なる技術向上を目指す。すべての分野に幅広く対応できる職人となるように授業を行う。製菓3分野と軽食調理を行い、幅広いニーズに対応できる人材育成を行う。	2・通	540	-			○	○				○
10	○			カフェ・デザイン実習	コーヒーに対する技術・知識を学ぶことにより「珈琲のある豊かな生活をエンジョイ」出来る人材となる。色彩の基礎を習得することにより、視覚的にアピールする力を養う。	2・通	180	-			○	○				○
11	○			製菓マネジメント	飲食店・ケーキ又はパンの物販の開業までのスケジュールと必要なことを学習し、開業後の経営に関しての繁盛店になるにはどのようなするか、不振点になった場合の対処の仕方を知る。	2・後	30	-	○			○				○
12	○			製菓衛生師養成学	1年次に習得した座学教科の知識を復習し製菓衛生師としての知識を確かなものにする。また、国家試験合格への目標を達成する。	2・前	30	-	○			○				○
13	○			校外研修実習	卒業後の職場環境を実体験し、卒業後の進路選択につなげる。校内では経験できない経験を通して、自己の課題を見出し今後の学習へと発展させる。	2・前	60	-			○		○			○
14	○			スキルアップ実習	洋菓子の基礎技術と製造知識を復習し理解する。商業ラッピングの知識と基本的な包み方を習得する。現在の自分を認識し、さらに将来の自分を描き求めていく。就職活動を通して自分自身を確立し、社会へ踏み出す力を養う。	2・通	120	-	△		○	○		○		
15	○			フランス語	洋菓子、製パン分野にて使用されるフランス語を理解し、活用できるようにする。また、フランス語で簡単な挨拶や買い物ができるようになる。	2・通	60	-	○			○				○
16	○			総合学習	各科目の講義内や生活学習等、HRにて網羅できない学習の補完を目的に行う。	2・前	30	-	○			○		○		
合計						16 科目			1980 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（留意事項）		1 学期の授業期間	17 週
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。			