

# 学 則

名古屋製菓専門学校

# 名古屋製菓専門学校 学則

## 第1章 総 則

(名 称)

第1条 この専修学校は、名古屋製菓専門学校（以下本校という）と称する。

(位 置)

第2条 本校は、名古屋市中区新栄一丁目2番25号に置く。

(目 的)

第3条 本校は、教育基本法（昭和22年法律第25号）の精神に則り、学校教育法（昭和22年法律第26号）を遵守し、産業界並びに社会の要請に応えられる技術、技能及び兼備すべき学識を有する製菓・製パンの技術者の養成を目的とする。

## 第2章 課程、学科、定員及び修業年限

(課程、学科、昼夜区分、定員、学級及び修業年限)

第4条 本校の課程、学科、昼夜区分、定員、学級及び修業年限は次のとおりとする。

課程名	学 科 名	昼夜区分	修業年限	入学定員	総定員	学級数	備 考
衛生専門 課程	洋菓子技術 マスター科	昼 間	2年	120人	240人	6学級	
	製パン科	昼 間	1年	40人	40人	1学級	
合 計				160人	280人	7学級	

(在学年限)

第5条 本校の在学年限は、製パン科は2ヶ年、洋菓子技術マスター科は4ヶ年とする。

## 第3章 学年、学期および休業日

(学 年)

第6条 学年は4月1日に始まり、翌年3月31日に終わる。

(学 期)

第7条 学年を次の2期に分ける。

前 期 4月1日から9月30日まで

後 期 10月1日から翌年3月31日まで

(休業日)

第8条 本校の休業日は、次のとおりとする。

土曜日・日曜日

国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する日

夏季休業日 8月10日から9月15日まで

冬季休業日 12月21日から翌年1月6日まで

学年末休業日 3月20日から3月31日まで

2 前項の規定にかかわらず、校長は臨時に休校日を設け、または休業日を変更することができる。

（授業日時数）

第9条 本校における授業日時数は定期試験等の日数を含め、年間40週200日を原則とする。

#### 第4章 教育課程、授業時数

（開設授業科目）

第10条 本校において開設する授業科目及び授業時数等は、別表（1）及び別表（2）の教育課程表のとおりとする。

2 校長が必要と認めたときは、臨時に授業科目を増設し、または所定外の科目について履修させることがある。

#### 第5章 学習の評価及び卒業

（授業科目の成績）

第11条 履修した授業科目の成績は出席及び学習状況、試験等により総合判定する。

2 授業科目の成績は、A、B、C及びDの4種の評語で表す。

（授業時数の単位数への換算）

第11条の2 授業科目の授業時数を単位数に換算する場合においては、講義にあたっては30時間をもって1単位とし、実習、実技にあつては30時間から45時間までの範囲で本校が定める授業時数をもって1単位とする。

（卒業の認定）

第12条 校長は所定の修業年限以上在学し、課程を修了したと認めた者には、第1号様式の卒業証書、または第1号の2様式の卒業証書を授与する。

（称号の授与）

第12条の2 前条により、衛生専門課程洋菓子技術マスター科を修了した者には、学校教育法第131条の2及び学校教育法施行規則第186条に基づき、専門士（衛生専門課程）の称号を授与する。

#### 第6章 入学、退学および休学

（入学時期）

第13条 本校の入学時期は毎年度の始めとする。

（入学資格）

第14条 本校に入学することのできる者は、次の各号の一に該当し、かつ本校において実施する入学選抜選考試験に合格した者とする。

- (1) 高等学校を卒業した者。
- (2) 通常の過程による12年の学校教育の課程を修了した者。
- (3) 外国において学校教育における12年の課程を修了した者、またはこれに準ずる者で、文部科学大臣の指定した者。
- (4) 文部科学大臣が高等学校の課程に相当する課程を有するものとして指定した在外教育施設の当該課程を修了した者。
- (5) 文部科学大臣の指定した者。
- (6) 高等学校卒業程度認定試験規則（平成17年文部科学省令第1号）により、文部科学大臣の行う高等学校卒業程度認定試験に合格した者。
- (7) 修業年限が3年の専修学校の高等課程を修了した者。
- (8) その他、本校において、個別の入学資格審査により、高等学校を卒業した者と同等以上の学力があると認められた者で、18歳に達した者。

(入学手続)

第15条 本校の入学手続は、次のとおりとする。

- (1) 本校に入学しようとする者は、本校の定める入学願書に必要事項を記載して、第21条に定める入学検定料を添えて指定期日までに出席しなければならない。
- (2) 前号の手続を終了した者に対して、入学選抜選考試験を行い入学者を決定する。
- (3) 本校の入学選考選抜に合格した者は、本校の指定する期間内に入学金、その他の学納金及び本校の指定する書類を提出し、入学許可証の交付を受けなければならない。

(再入学)

第15条の2 退学者が、再入学を願い出た場合は、校長が許可することができる。

2 再入学に関する事項は、別に定める。

(退学)

第16条 退学しようとする者は、その事由を記載した書類を提出し、校長の許可を得なければならない。

(休学)

第17条 学生が疾病その他やむを得ない事由によって、30日以上休学する場合は、その事由を記載した書類及び診断書を提出し、校長の許可を得なければならない。

(休学の期間)

第18条 休学の期間は洋菓子技術マスター科は2ヵ年、製パン科は1ヵ年を限度とする。

2 休学者が復学しようとする場合は、願い出て復学することができる。

(復学)

第19条 休学の期間満了のとき、または休学の期間であってもその事由が消滅したときは、校長

の許可を得て、復学することができる。

(除 籍)

第20条 次の各号の一に該当する者は校長が除籍することがある。

- (1) 第5条に規定する在学年限を超えた者。
- (2) 授業料等納付金の滞納者で督促するも、納入しない者。
- (3) 死亡または行方不明の者。

## 第7章 入学金及び授業料等納付金

(入学金及び授業料等)

第21条 本校の入学金、授業料等は次のとおりとする。

	入学検定料	入 学 金	授 業 料	教育充実費
洋菓子技術マスター科	20,000円	200,000円	710,000円	250,000円
製パン科	20,000円	160,000円	660,000円	250,000円

(休学の場合の授業料及び教育充実費)

第22条 休学する者に対しては、休学期間中の授業料及び教育充実費等は徴収しない。

(その他の費用)

第23条 入学金、授業料及び教育充実費のほか、実験実習費その他教育に必要な費用を徴収することがある。

2 前項に規定する納付金の種類、金額及び納入に必要な手続については別に定める。

(返 還)

第24条 既に納付した入学検定料、入学金、授業料及び教育充実費等は返還しない。ただし、特別な事由がある場合には、この限りではない。

## 第8章 教職員組織

(教職員)

第25条 本校は、次の教職員を置く。

- (1) 校 長 1名
- (2) 教 員 8名以上
- (3) 助 手 1名以上
- (4) 事務職員 1名以上
- (5) 校 医 1名(兼任)

2 校長は、校務を掌り、所属教職員を監督する。

## 第9章 奨学生及び研究生

### (奨学生)

第26条 本校には学費免除による奨学生を置くことができる。

2 奨学生について必要な事項は別に定める。

### (研究生)

第26条の2 本校において、特定の高度で、専門的な技術を研究・修得しようとする者があるときは、選考の上、研究生として入学を許可することがある。

2 研究生に関する規定は、別に定める。

## 第10章 賞罰その他

### (褒章)

第27条 成績優秀にして他の模範となる者は褒章することができる。

### (懲戒)

第28条 校長は、教育上必要と認めた場合には、学生に対し懲戒を行うことができる。

2 前項の懲戒は訓告、停学及び退学とする。

3 前項の退学は次の各号の一に該当する学生に対して行う。

(1) 性行不良で改善の見込みがないと認められる者。

(2) 学力劣等で成業の見込みがないと認められる者。

(3) 正当の理由がなくて出席が常でない者。

(4) 学校の秩序を乱し、その他学生としての本分に反した者。

4 前項に定める規定のほかは、別に定める学生指導規則による。

### (健康診断)

第29条 健康診断は毎年1回別に定めるところにより実施する。

## 第11章 雑則

### (施行細則)

第30条 この学則の実施に際し、必要な細則は校長が定める。

附 則

この学則は、平成10年4月1日より施行し、平成10年度入学生から適用する。

第4条については、以下のとおりとする。

平成10年度

第4条 本校の課程、学科、昼夜区分、定員、学級及び修業年限は次のとおりとする。

課程名	学 科 名	昼夜区分	修業年限	入学定員	総定員	学級数
衛生専門課程	製菓衛生師科	昼 間	1年	40人	40人	1学級
	洋菓子科	昼 間	2年	80人	80人	2学級
	製パン科	昼 間	1年	40人	40人	1学級
合 計				160人	160人	4学級

平成11年度

第4条 本校の課程、学科、昼夜区分、定員、学級及び修業年限は次のとおりとする。

課程名	学 科 名	昼夜区分	修業年限	入学定員	総定員	学級数
衛生専門課程	製菓衛生師科	昼 間	1年	40人	40人	1学級
	洋菓子科	昼 間	2年	80人	160人	4学級
	製パン科	昼 間	1年	40人	40人	1学級
合 計				160人	240人	6学級

附 則

この学則は、平成12年3月1日より施行し、平成11年度卒業生から適用する。

附 則

この学則は、平成12年4月1日より施行する。

ただし、教育課程表(1)(2)(3)については、平成12年度入学生から適用し、教育課程表別表(4)については、平成12年度2年次生に適用する。

附 則

この学則は、平成13年3月1日より施行し、平成12年度卒業生から適用する。

附 則

この学則は、平成13年4月1日より施行し、平成13年度入学生から適用する。

附 則

この学則は、平成14年4月1日より施行する。

ただし、第21条の変更後の入学金及び授業料は、平成14年度入学生から適用する。

附 則

この学則は、平成15年4月1日より施行する。

ただし、第21条の変更後の授業料は、平成15年度入学生から適用する。

附 則

この学則は、平成16年4月1日より施行する。

ただし、第21条の変更後の授業料は、平成16年度入学生から適用する。

附 則

この学則は、平成21年4月1日より施行する。

附 則

この学則は、平成24年4月1日より施行する。

附 則

この学則は、平成25年4月1日より施行する。

ただし、変更後の教育課程表は、平成25年度入学生から適用し洋菓子科2年次生は、従前とする。

附 則

この学則は、平成28年4月1日より施行する。

ただし、第21条の変更後の授業料は、平成28年度入学生から適用する。

附 則

この学則は、平成31年4月1日より施行する。

ただし、第21条の変更後の授業料は、平成31年度入学生から適用する。

附 則

この学則は、令和2年4月1日より施行する。

ただし、変更後の教育課程表は、令和2年度入学生から適用し、洋菓子技術マスター科2年次生は、従前とする。

附 則

この学則は、令和3年4月1日より施行する。

附 則

この学則は、令和8年4月1日より施行する。

ただし、第12条及び第12条の2の規定は令和8年度入学生から適用し、令和7年度以前の入学者については従前の例による。

割  
印

第

号

# 卒 業 証 書

校印

氏 名  
生 年 月 日

あなたは本校衛生専門課程  
証する。

科（1年）を卒業したことを

年 月 日

学校法人中西学園  
名古屋製菓専門学校長

氏

名

校長印

割  
印

第

号

# 卒 業 証 書

校印

氏 名  
生 年 月 日

あなたは本校衛生専門課程 科（2年）の所定の課程を  
修めたので卒業証書を授与し、学校教育法第131条の2及び学校  
教育法施行規則第186条に基づき、専門士（衛生専門課程）と称  
することを認める。

年 月 日

学校法人中西学園  
名古屋製菓専門学校長

氏

名

校長印

別表（1）

## 教 育 課 程 表

洋菓子技術マスター科 2 年																		
専門 一般 区分	科 目	必選 の別	単 位 数	規 定 時 間			1 学 年 授 業 時 間					2 学 年 授 業 時 間						
				計	講義	実習	単 位 数	計	単 位 数	講義	単 位 数	実習	単 位 数	計	単 位 数	講義	単 位 数	実習
専 門 教 科	衛生法規	必	1	30	30		1	30	1	30								
	公衆衛生学	必	2	60	60		2	60	2	60								
	食品学	必	2	60	60		2	60	2	60								
	食品衛生学	必	4	120	96	24	4	120	4	120	※							
	栄養学	必	2	60	60		2	60	2	60								
	社会	必	1	30	30		2	60	2	60			2	60	2	60		
	製菓理論	必	3	90	90		5	150	5	150			6	180	6	180		
	製菓実習	必	16	480		480	16	480			16	480	26	780			26	780
	小 計		31	930	426	504	34	1020	18	540	16	480	34	1020	8	240	26	780
一 般 教 科	(その他の科目)																	
	製菓衛生師受験講座	必					1	30	1	30								
	フランス語	必					1	30	1	30			2	60	2	60		
	デザイン・カラーコーディネート	必					2	60	2	60			2	60	2	60		
	就職講座	必					2	60	2	60			2	60	2	60		
	小 計						6	180	6	180			6	180	6	180		
合 計		31	930	426	504	40	1200	24	720	16	480	40	1200	14	420	26	780	
卒業に必要な時間数				2400時間														
卒業に必要な単位数				80単位														
年間授業日数				200日														

※食品衛生学の实習時間24時間を含む

別表(2)

## 教育課程表

製パン科 1年												
専門 一般 区分	科 目	必 選 の 別	単 位 数	規 定 時 間			授 業 時 間					
				計	講 義	実 習	単 位 数	計	単 位 数	講 義	単 位 数	実 習
専門 教科	模範実技	必					2	60			2	60
	製菓理論	必					1	30	1	30		
	製パン実習	必					14	420			14	420
	製菓実習	必					2	60			2	60
	実技講習	必					2	60			2	60
	製パン理論	必					2	60	2	60		
	原料・機械	必					4	120	4	120		
	パン業経営	必					2	60	2	60		
	栄養・衛生	必					2	60	2	60		
	食品学	必					2	60	2	60		
	パン業教養	必					1	30	1	30		
	小計						34	1020	14	420	20	600
一般 教科	(その他の科目)											
	フランス語	必					2	60	2	60		
	デジタル・カラーコーディネート	必					2	60	2	60		
	就職講座	必					2	60	2	60		
	小計						6	180	6	180		
合計						40	1200	20	600	20	600	
卒業に必要な時間数				1200時間								
卒業に必要な単位数				40単位								
年間授業日数				200日								