

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	名古屋製菓専門学校
設置者名	学校法人 中西学園

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	洋菓子技術マスター科	夜・通信	42単位	6単位	
	製パン科	夜・通信	14単位	3単位	

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

https://www.patisserie.nsc.ac.jp/common/pdf/info/kyouiku.pdf

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	名古屋製菓専門学校
設置者名	学校法人中西学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

学園ホームページ https://www.nakanishi.ac.jp/outline/officer.html
--

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
常勤	民間企業 経理部長（前） 民間企業 副社長（前）	2020. 4. 1 ～ 2024. 3. 31	財務担当 財務管理をはじめとする企業経営の中核での経験が豊富なため、本学園の安定的な運営への助言・指導を求める。
非常勤	私立大学教授（前）	2022. 4. 1 ～ 2026. 3. 31	管理運営担当 公的機関、学校法人における統括部門経験が豊富で、特に教育行政、学校経営の専門家として、また教育研究機関で現職として活躍しており、本学園の経営面をはじめとする管理運営への助言・指導を求める。
非常勤	公的医療機関の長 （現）	2020. 4. 1 ～ 2024. 3. 31	教育・研究担当 本学園との連携を強化している公的医療機関の長という立場から、大学の教育の高度化、研究の向上に向けた大所高所からの助言・指導を求める。
(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	名古屋製菓専門学校
設置者名	学校法人中西学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

<p>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。</p>	
<p>(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)</p> <p>授業の方法(講義、演習、実習、実技)及び内容(授業の概要)、授業回数ごとの主な内容、到達目標、成績評価の方法や基準は、毎年各教員が作成し、職員会議での協議を経て、ホームページ上に公開。</p> <p>また、科目の成績評価は、試験やレポートの内容、授業態度を各科目で規定した割合で合計して0から100点(満点)を範囲とする4段階とし、次のとおり指定の英字表記になる。</p> <p>なお、成績評価は保護者にも通知され、学業の不振な学生への指導にも役立てている。</p> <p>100～90点 = A 89～70点 = B 69～60点 = C 59～0点 = D</p> <p>※Dは不認定としC以上を合格としている。</p> <p>この成績評価の方法は学生便覧に掲載し、周知していると同時に、ホームページ上で公開している。</p>	
授業計画書の公表方法	https://www.patisserie.nsc.ac.jp/info/
<p>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。</p>	
<p>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)</p> <p>シラバスに記載された成績評価の方法・基準により学修成果の評価を行い、これに基づき、単位の授与、履修の認定を行っている。</p> <p>具体的には試験、レポート、授業態度などを総合的に考慮し、合格点に達したものに単位を付与している。</p> <p>また、各科目の評価を集計し、成績順位を確定すると同時に、学生の学修成果を把握しつつ、各科目の単位認定及び最終的な卒業作品制作を通じて、職員会議で協議し、卒業認定を行っている。</p> <p>なお、欠席の多い学生や授業態度の思わしくない学生については、教員間で情報を共有し、担任を中心として、個別に指導し単位不認定にならないよう工夫している。</p>	

<p>3. 成績評価において、G P A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。</p>	
<p>(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)</p> <p>毎年半期ごとに、成績の集計、一覧表を作成し、学生に通知している。この成績評価は学生便覧に掲載し、年度初めに学生に配布し周知するとともに、別途学生にも半期ごとに通知し、入学当初からの成績推移も掲載している。各科目担当者から提出された素点を段階別評価に変更する際、学生ひとり一人の状況を把握するとともに学校全体の成績分布を把握し、教育課程の見直しや、カリキュラムデザインの構築に役立てている。</p> <p>成績の思わしくない学生、或いは成績が落ちている学生については、個別に相談機会を設定し指導している。場合によっては保護者との三者懇談を行い成績の維持、向上が図れるようにしている。</p> <p>これらの成績評価については学生便覧で周知するとともに、ホームページ上でも公表している。</p>	
<p>客観的な指標の 算出方法の公表方法</p>	<p>https://www.patisserie.nsc.ac.jp</p>
<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>各学年の修了認定については、出席日数、履修規定単位の修得、学費の完納を原則とする。また、各学年の修了と卒業年度は、科目毎の成績に加え、卒業認定には卒業制作課題作品、進級年度認定には進級課題作品の作品制作を条件としている。</p> <p>各学年の修了、卒業資格条件の査定は、原則として教職員による認定会議により行われ、卒業資格条件を満たしたのものには卒業資格を認定する。洋菓子技術マスター科は、卒業時には専門士の称号が付与される。</p> <p>これらの年次修了認定、卒業認定については学生便覧で周知するとともに、ホームページ上でも公表している。</p>	
<p>卒業の認定に関する 方針の公表方法</p>	<p>https://www.patisserie.nsc.ac.jp</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	名古屋製菓専門学校
設置者名	学校法人 中西学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	URL : www.nakanishi.ac.jp/data/finance.html
収支計算書又は損益計算書	URL : www.nakanishi.ac.jp/data/finance.html
財産目録	URL : www.nakanishi.ac.jp/data/finance.html
事業報告書	URL : www.nakanishi.ac.jp/data/business.html
監事による監査報告（書）	URL : www.nakanishi.ac.jp/data/finance.html

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生分野	衛生専門課程	洋菓子技術マスター科	○				
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	80単位	38 単位	単位	42 単位	単位	単位
		80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		
240人	237人	0人	8人	52人	60人		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生分野	衛生専門課程	製パン科					
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
1年	昼	40単位	20 単位	単位	20 単位	単位	単位
		40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		
40人	24人	0人	8人	52人	60人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要）1年次では製菓衛生師法令で定められている科目を履修することになっている。実習に関しては製菓・製パンの基礎を学ぶ。更に専門的なカリキュラムを学び、製菓の特性に応じた知識、技術を身に付ける。
成績評価の基準・方法
（概要）各科目の成績評価基準は、試験（前期末、後期末）・平常成績（課題作品、実技評価）・授業態度（出欠、授業課題提出状況など）を加味して、総合的な評価とします。100～90点はA、89～70点はB、69～60点はC、59点以下はDの4段階評価で表しC以上を合格とする。この基準はシラバスに記載している。

卒業・進級の認定基準
<p>(概要) 各学年の修了認定については、出席日数、履修規定単位の修得、学費の完納を原則とする。各学年の修了と卒業年度は、卒業制作課題作品、進級年度は進級課題作品の作品制作を条件とする。</p> <p>各学年の修了、卒業資格条件の査定は、原則として教職員による認定会議により行われ、卒業資格条件を満たしたのものには卒業資格を認定する。</p>
学修支援等
<p>(概要) 就職については就職担当、担任、教務主任が個別に対応し、学生一人ひとりの希望や個性を大切にしながら、きめの細かい指導を行っている。製菓衛生師試験の受験対策講座などを開催し、資格取得支援体制が整っている。</p>

洋菓子技術マスター科

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
67人 (100%)	1人 (1.5%)	59人 (88.1%)	7人 (10.4%)
(主な就職、業界等) 洋菓子店、製パン店、ホテル、レジャー施設、百貨店等			
(就職指導内容) 就職ガイダンス・就職特別講座・企業説明会などを開催し、個人の希望特性を踏まえて就職を斡旋している。			
(主な学修成果 (資格・検定等)) 製菓衛生師試験			
(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
203人	14人	6.9%
(中途退学の主な理由) 進路変更、経済的問題、病気療養のため		
(中退防止・中退者支援のための取組) 長期欠席者への指導等の対応として、本人と面談及び保護者との相談に応じている。		

製パン科

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
18人 (100%)	人 (%)	16人 (88.9%)	2人 (11.1%)
（主な就職、業界等） 製パン店、ホテル、レジャー施設、百貨店等			
（就職指導内容）就職ガイダンス・就職特別講座・企業説明会などを開催し、個人の希望特性を踏まえて就職を斡旋している。			
（主な学修成果（資格・検定等））			
（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
25人	6人	24.0%
（中途退学の主な理由） 進路変更、病気療養のため		
（中退防止・中退者支援のための取組） 長期欠席者への指導等の対応として、本人と面談及び保護者との相談に応じている。		

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）
洋菓子技術マスター科	200,000円	710,000円	605,000円	教育充実費、実習費、学外実習費
製パン科	160,000円	660,000円	665,000円	教育充実費、実習費、学外実習費
	円	円	円	
	円	円	円	
修学支援（任意記載事項）				
特別奨学生審査に合格した者、2親等以内の親族に中西学園グループの卒業生又は在籍生がいるもの、高等学校等で食物科などの教育を受けているものには入学金が免除される				

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) https://www.patisserie.nsc.ac.jp/info/		
学校関係者評価の基本方針(実施方法・体制) 委員会は業界団体、卒業生委員から構成され、教育理念・目標、学校運営、教育活動、学修成果、学生支援、教育環境、学生の受入れ募集、財務、法令等の遵守、国際交流の項目について意見交換をし、評価を受ける。 その結果を速やかに集約し職員会議にて報告・検討されたのち、校長の指示のもと次年度以降の学校運営の改善に取り組んでいる。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
ほてい製菓株式会社	2023. 4. 1～ 2025. 3. 31	業界団体
池伝株式会社 名古屋支店長	2023. 4. 1～ 2025. 3. 31	業界団体
パティスリー EISENDO	2023. 4. 1～ 2025. 3. 31	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) https://www.patisserie.nsc.ac.jp/info/		
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) https://www.patisserie.nsc.ac.jp
--