

基本情報

学校名		設置認可年月日		校長名		所在地		
名古屋製菓専門学校		平成10年3月31日		西川 吉重		〒460-0007 愛知県名古屋市中区新栄1丁目2番地25号 (電話) 052-265-0509		
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地		
学校法人 中西学園		昭和38年1月21日		中西 克彦		〒470-0197 愛知県日進市岩崎町竹ノ山57番地 (電話) 0561-75-1713		
分野	認定課程名		認定学科名		就業年限(昼・夜)	専門士	高度専門士	
衛生	衛生専門課程		洋菓子技術マスター科		昼 2年	有	無	
			製パン科		昼 1年	無	無	
学科の目的		教育基本法並び学校教育法に基づき、製菓衛生師法の規定による製菓衛生師の要請に必要な知識と技術を教授するとともに、豊かな人間性を兼ね備えた産業界並びに社会に貢献する人材を養成することを目的とする。						
教育課程		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
洋菓子技術マスター科		昼間	2400時間	1140時間		1260時間		
製パン科		昼間	1200時間	600時間		600時間		
生徒総定員		生徒実員		留学生数(生徒実員の内数)	専任教員数	兼任教員数		総教員数
280人		261人		0人	8人	52人		60人
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日				成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 実技試験及び学科試験 A(100～90)B(89～70) C(69～60)D(59～不認定)		
長期休み	■学年始め:4月1日 ■夏 季:7月20日～8月31日 ■冬 季:12月21日～1月7日 ■学年末:3月20日～3月31日				卒業・進級 条件	当該学年での履修科目のすべての認定を受け習得すること。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	■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、面談等状況に応じ実施)				課外活動	■課外活動の種類 学校行事、技能五輪全国大会、ジャパンケーキショー、中部洋菓子技術コンテスト、その他学外での行事・イベントに参加 ■サークル活動: 無		
就職等の 状況	■主な就職先、業界等(2022年度卒業生) ホテル、レストラン、結婚式場、菓子・パン製造業など				主な学修成果 (資格・検定等)	■国家資格・検定/その他・民間検定等 洋菓子技術マスター科 製菓衛生師試験		
	■就職指導内容 授業では履歴書の書き方、面接の仕方を行い、希望者に対しては個別対応し、個々の相談に応じる。							
	■卒業者に占める就職者の割合 88%							
当該学科の ホームページ URL	URL.patisserie.nsc.ac.jp							