

香川調理製菓専門学校学則

第1章 総 則

(目的)

第1条 本校は食生活に関する理論と技術とを教授し、食生活の合理化を通して我国文化の向上と社会の発展に寄与し得る有能な専門家を養成することを目的とする。

(名称)

第2条 本校は香川調理製菓専門学校という。

(位置)

第3条 本校の位置を東京都豊島区駒込三丁目24番3号に置く。

第2章 課程及び学科、修業年限、定員並びに休業日

(課程・学科・修業年限・定員)

第4条 本校の課程・学科、修業年限、定員、及び学級数は次のとおりとする。

課程名	学科名	修業年限	入学定員	総定員	学級数
調理専門課程	調理マイスター科	2年	40名	80名	1学年当たり 1学級
	調理師科	1年	80名	80名	2学級
	製菓科	1年	120名	120名	3学級

(学年・学期の終始期)

第5条 本校の学年は4月1日に始まり翌年3月31日に終る。

2 学年は次の2学期に分ける。

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6条 本校の休業日は次のとおりとする。

日曜日

国民の祝日に関する法律で規定する休日

本校創立記念日(9月28日)

夏期休業、冬期休業、春期休業その他の休業日については、毎年度当初までに決定し学年暦に掲載するものとする。

2 臨時休業についてはその都度定める。

3 校長が必要と認めた時は第1項の規定にかかわらず授業を行うことがある。

第3章 教育課程、授業時数及び教職員組織

(教育課程・授業時数)

第7条 本校の教育課程及び授業時数は別表第一のとおりとする。

(授業の終始時)

第8条 本校の始業及び終業の時刻は次のとおりとする。

調理専門課程 午前9時05分より午後4時50分まで

ただし、事情により多少変更することがある。

(教職員組織)

第9条 本校に次の教職員を置く。

校長、教員、講師、助手、事務職員、学校医、その他必要な職員

- 2 校長は校務をつかさどり、所属職員を監督する。
- 3 本校に、校長が必要と認めた場合、副校長を置くことができる。
- 4 副校長は、校長の職務を補佐する。

第4章 入学・休学・退学・卒業及び賞罰

(入学資格)

第10条 本校に入学する資格のあるものは次のとおりとする。

- 一 高等学校を卒業した者
- 二 通常の課程による12年の学校教育を修了した者
- 三 学校教育法施行規則第150条の規定により、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る者
- 四 厚生労働省の定めるところにより前各号と同等以上の学力があると認められる者

(入学時期)

第11条 本校の入学時期は毎年学年の始めとする。

(入学手続・許可)

第12条 本校の入学手続は次のとおりとする。

- 一 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20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。
- 二 前号の手続を終了した者に対して入学試験を行い、入学者を決定する。
- 三 本校の入学試験に合格した者は、指定期日までに第20条に定める入学金を添え手続をとらなければならない。指定期日までに入学金を納入しない場合は入学を許可しない。
- 四 入学を許可された者は本校所定の保証書を提出しなければならない。

(休学・復学)

第13条 病気その他やむを得ない理由によって、2ヶ月以上欠席する場合は、診断書及びその事由を記し、保証人と連署で校長に休学を願い出、その許可を得て休学することができる。

- 2 前項の者が復学しようとする場合は、届け出て復学することができる。

(退学)

第14条 退学しようとする者はその理由を明記し、保証人と連署で願い出なければならない。

(成績の評価)

第15条 成績の評価は日常の成績及び定期に行なう考査の成績を勘案して行う。成績評価の細目は別に定める。

(課程修了の認定及び卒業)

第16条 本校は所定の年限在学し所定の時間数出席して所定の課程を修めた者に卒業証書を授与する。

2 前項により、調理専門課程調理マイスター科を卒業した者は専門士(調理専門課程)と称することができる。

3 調理専門課程製菓科の生徒が別に定めるところにより、本校の指定する外国の教育施設に留学した場合は、その施設における授業科目の履修を当該課程製菓科における授業科目の履修とみなし、総授業時間数の2分の1を限度として卒業の要件となる時間数として認めることができる。

(資格の取得)

第17条 調理専門課程調理マイスター科及び調理師科を卒業した者は調理師の免許を取得することができる。

(表彰)

第18条 生徒として表彰に値する行為があった者に対しては、表彰することがある。

(罰則)

第19条 本校の学則に違反し、また本校生徒の本分に反する行為があった者に対しては、その情状によりこれを懲戒する。

2 前項の懲戒は退学、停学および戒告とする。

3 前項の退学は次の各号の一に該当する者に対して行う。

- 一 性行不良で改善の見込がないと認められる者
- 二 学力劣等で成業の見込がないと認められる者
- 三 正当な理由がなくて出席が常でない者
- 四 学校の秩序を乱しその他生徒としての本分に反した者

第5章 入学金・授業料・その他

(納付金)

第20条 本校の入学金、授業料等は別表第二のとおりとする。

2 特別の事情があるときは、学費を減免することができる。減免については別に定める。

(授業料の納入)

第21条 授業料は、学年を2期に分け、所定の期日までに納めなければならない。

(休学の場合の授業料)

第22条 休学期間中は授業料の半額を納めなければならない。

(授業料納付金の不還付)

第23条 既納の授業料、入学金及び入学検定料等は何なる事情があっても還付しない。ただし、入学を許可された者が、入学を許可された学年の始まる前日までに入学辞退の意思表示をした場合は、入学金及

び入学検定料を除く授業料等は返還する。

(除籍)

第24条 許可なしに授業料を滞納し、催告してもこれに応じない者は除籍する。

(健康診断)

第25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。

(寄宿舎)

第26条 寄宿舎を置く。寄宿舎に関する細目は別に定める寮則による。

第6章 委託生、科目等履修生及び研修生

第27条 公共団体その他の機関から本校の特定の教科科目につき学修を委託された者がある時は選考の上委託生として入学を許可する。

第28条 本校の教科科目中、特定の科目を履修しようとする者がある時は選考の上、科目等履修生として入学を許可することがある。

第29条 本校の教科科目中、特定の科目を研修しようとする者がある時は選考の上、研修生として入学を許可することがある。

第30条 委託生、科目等履修生及び研修生に関しては第5条から第11条までの規定を準用しその他の細目については別に規程を定める。

第7章 食文化栄養学実習生

第31条 女子栄養大学栄養学部食文化栄養学科において開講する「食文化栄養学実習」を履修する学生で、当該実習において本校の調理専門課程における教育課程の学修を希望する者がある時は、選考の上、入学を許可する。

第32条 第31条で定める入学許可者に関しては、第12条第3号に定めるところには拠らない。

第33条 第31条で定める入学許可者の納付金に関しては、第20条第2項に定めるところにより、別に定める。

附 則

この学則は昭和36年4月1日から実施する。

この学則実施に必要な細則は学校長が定める。

この学則は昭和39年4月1日から改正実施する。

この学則は昭和41年4月1日から改正実施する。

この学則は昭和43年4月1日から改正実施する。

この学則は昭和43年10月1日から改正実施する。

この学則は昭和45年4月1日から改正実施する。

この学則は昭和45年10月1日から改正実施する。

この学則は昭和46年4月1日から改正実施する。
この学則は昭和47年4月1日から改正実施する。
この学則は昭和47年10月1日から改正実施する。
この学則は昭和48年4月1日から改正実施する。
この学則は昭和49年4月1日から改正実施する。
この学則は昭和50年4月1日から改正実施する。
この学則は昭和51年3月31日から改正実施する。
この学則は昭和51年4月1日から改正実施する。
この学則は昭和52年4月1日から改正実施する。
この学則は昭和53年4月1日から改正実施する。
この学則は昭和54年4月1日から改正実施する。
この学則は昭和54年10月1日から改正実施する。
この学則は昭和55年4月1日から改正実施する。
この学則は昭和56年4月1日から改正実施する。
この学則は昭和57年4月1日から改正実施する。
この学則は昭和58年4月1日から改正実施する。
この学則は昭和59年4月1日から改正実施する。
この学則は昭和60年4月1日から改正実施する。
この学則は昭和62年4月1日から改正実施する。
この学則は昭和63年4月1日から改正実施する。
この学則は平成元年4月1日から改正実施する。
この学則は平成2年4月1日から改正実施する。
この学則は平成3年4月1日から改正実施する。
この学則は平成4年4月1日から改正実施する。
この学則は平成5年4月1日から改正実施する。
この学則は平成6年4月1日から改正実施する。
この学則は平成7年4月1日から改正実施する。
この学則は平成8年4月1日から改正実施する。
この学則は平成9年4月1日から改正実施する。
この学則は平成10年4月1日から改正実施する。
この学則は平成11年4月1日から改正実施する。
この学則は平成12年4月1日から改正実施する。
この学則は平成13年4月1日から改正実施する。
この学則は平成14年4月1日から改正実施する。

一、平成13年度以前に入学した者は、第7条別表第一にかかわらず、なお従前の例による。
この学則は平成15年4月1日から改正実施する。
この学則は平成16年4月1日から改正実施する。

一、平成15年度以前に入学した者は、第7条別表第一にかかわらず、なお従前の例による。
この学則は平成17年4月1日から改正実施する。

一、平成16年度以前に入学した者は、第7条別表第一にかかわらず、なお従前の例による。
この学則は平成18年4月1日から改正実施する。
この学則は平成19年4月1日から改正実施する。

一、平成18年度以前に入学した者は、第7条別表第一にかかわらず、なお従前の例による。
この学則は平成20年4月1日から改正実施する。

一、平成19年度以前に入学した者は、第20条第1項別表第二にかかわらず、なお従前の例による。

この学則は平成 21 年 4 月 1 日から改正実施する。

この学則は平成 22 年 4 月 1 日から改正実施する。

- 一、平成 21 年度以前に入学した者は、第 2 条、第 7 条別表第一にかかわらず、なお従前の例による。

この学則は平成 23 年 4 月 1 日から改正実施する。

- 一、平成 22 年度以前に入学した者は、第 7 条別表第一、第 31 条、第 32 条、第 33 条にかかわらず、なお従前の例による。なお、第 16 条第 2 項については、平成 22 年度以前に入学した者にも適用する。

この学則は平成 24 年 4 月 1 日から改正実施する。

- 一、平成 23 年度以前に入学した者は、第 7 条別表第一にかかわらず、なお従前の例による。

この学則は平成 25 年 4 月 1 日から改正実施する。

- 一、平成 24 年度以前に入学した者は、第 7 条別表第一にかかわらず、なお従前の例による。

この学則は平成 27 年 4 月 1 日から改正実施する。

- 一、平成 26 年度以前に入学した者は、第 7 条別表第一にかかわらず、なお従前の例による。

別表第一 教育課程および授業時間数
調理専門課程 調理マイスター科

	教育内容	授業科目	時間数	備考
必修	食生活と健康	公衆衛生学 公衆衛生学	90	
	食品と栄養の特性	栄養学 栄養学 食品学・食品学実習	150	
	食品の安全と衛生	食品衛生学 食品衛生学 (衛生法規含む) 食品衛生学実験実習	150 (うち実習30)	
	調理理論と食文化概論	食文化概論 調理概論・調理基本技術理論 調理科学(実験実習含む) 献立作成(四群点数法含む) 集団調理理論 レストランマネージメント レストランマネージメント 調理施設設備	230	
	調理実習	日本料理基礎・応用 日本料理発展 トレーニング実習(日本) 西洋料理 基礎・応用 西洋料理 基礎・応用 西洋料理発展 トレーニング実習(西洋) 中国料理基礎・応用 中国料理発展 トレーニング実習(中国) 製菓・製パン基礎 総合技術調理	592	
	総合調理実習	特殊調理実習 集団給食調理実習 営業調理実習	100	
	高度調理技術実習	デュアル実習 介護食実習	165	
	フードサービス実習	レストラン営業実習	180	
	特殊講義	レストラン営業理論(原価計算含む) 高齢者の心理 医学的基礎知識 キャリアガイダンス キャリアデザイン	107	
	選択必修	インターンシップ	インターンシップ (校外実習) インターンシップ (校外実習)	120
調理に関する国際コミュニケーション		フードランゲージ(フランス語) フードランゲージ(英語)	60	
特殊講義		店舗マネージメント	60	
選択		食育インストラクター講習	7	
計			必修 1,764 選択必修 240 選択 7	
卒業に必要な総授業時間数			1,914	

調理専門課程 調理師科

	教育内容	授業科目	時間数	備考
必修	食生活と健康	公衆衛生学 公衆衛生学	90	
	食品と栄養の特性	栄養学 栄養学 食品学・食品学実習	150	
	食品の安全と衛生	食品衛生学 食品衛生学 (衛生法規含む) 食品衛生学実験実習	150 (うち実習30)	
	調理理論と食文化概論	食文化概論 調理概論・調理基本技術理論 調理科学(実験実習含む) 献立作成(四群点数法含む) 集団調理理論 レストランマネジメント 調理施設設備	180	
	調理実習	日本料理基礎・応用 西洋料理基礎・応用 中国料理基礎・応用 製菓・製パン基礎 総合技術調理	300	
	総合調理実習	特殊調理実習 集団給食調理実習 営業調理実習	90	
	特殊講義	キャリアガイダンス キャリアデザイン	30	
選択必修	インターンシップ	インターンシップ(校外実習)	60	60時間以上履修すること
	国際コミュニケーション	フードランゲージ(フランス語) フードランゲージ(英語)	60	
選択		介護食実習 高齢者の心理 医学的基礎知識 食育インストラクター講習	29	
計			必修 990 選択必修 120 選択 29	
卒業に必要な総授業時間数				1,050

調理専門課程 製菓科

	教科科目	授業科目	時間数	備考
必	製菓製パン理論	製菓理論 製パン理論 製パン理論 店舗経営論	150	
	衛生学	製菓衛生学	30	
	デザイン学	色彩・デザイン	32	
修	製菓製パン実習	洋菓子（基礎） 洋菓子（応用） 特別実習 洋菓子（デザート他） 製パン基礎 製パン応用 和菓子	604	
	特別実習	製菓科学実験実習 ラッピング技術実習 カフェドリンク（理論含む）	62	
	臨地実習	プランタン実習	30	
選 択 必 修	栄養学	栄養学・献立作成(四群点数法含む)	30	160時間以上履修すること
	衛生学	製菓衛生学	30	
	国際コミュニケーション	実用フランス語 製菓フランス語	60	
	特別講義	レストランマネージメント キャリアガイダンス キャリアデザイン キャリアガイダンス キャリアデザイン	100	
	調理実習	カフェフード実習 専門料理発展	132	
選 択	インターンシップ	インターンシップ(校外実習)	60	
	特別講義	実践経営簿記	30	
計			必修 908 選択必修 352 選択 90	
卒業に必要な総授業時間数			1,068	

別表第二 入学金・授業料等

	入学検定料	入学金	授業料 (年額)	実習教育研究費 (年額)	調理実習費 (年額)	施設費
調理専門課程 調理マイスター科	20,000円	212,000円	562,000円	115,000円	243,000円	230,000円
調理専門課程 調理師科	20,000円	212,000円	562,000円	115,000円	243,000円	230,000円
調理専門課程 製菓科	20,000円	212,000円	562,000円	115,000円	製菓実習費 (年額) 210,000円	230,000円