

# 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	120名	120名	3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

(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条に定める入学金および授業料等の学納金を添え所定の手続をとらなければならない。指定期日までに学納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、理由を明記し保証人と連署で校長に願い出て、その許可を得て休学することができる。

- 2 休学をする理由が病気による場合は医師の診断書を添付しなければならない。
- 3 休学期間満了のときまたは休学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。
- 4 休学の期間は原則として通算して修業年限を超えることはできない。

(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て校長の許可を得なければならない。

(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。

4 前項の他、別に定めるところにより、生徒が本校に入学する前に卒業した大学又は短期大学において取得した単位について、卒業の要件となる時間数として認定することができる。

(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、表彰することができる。

(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** 第13条に規定する休学期間中の学費は、半期(6ヶ月間)あたり12万円とする。

(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如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** 次の各号の一に該当する者は、除籍する。

- 一 第13条に定める休学期間を超えた者
- 二 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
- 三 死亡または行方不明の者

2 生徒は除籍されることにより、本学則およびその施行のために定められた規則に基づいて有する一切の権利を失う。

(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。この学則は平成28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。この学則は平成29年4月1日から改正実施する。

一、平成28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31年4月1日から改正実施する。

- 一、平成30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Ⅰ 公衆衛生学Ⅱ	90	
	食品と栄養の特性	栄養学Ⅰ 栄養学Ⅱ 栄養学Ⅲ 食品学・食品学実習	180	
	食品の安全と衛生	食品衛生学Ⅰ 食品衛生学Ⅱ(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 調理理論Ⅰ 調理理論Ⅱ 調理理論Ⅲ 献立作成(四群点数法含む) 集団調理理論 調理施設設備	240	
	調理実習	日本料理基礎・応用 日本料理発展 調理スキルアップ実習(日本) 西洋料理Ⅰ基礎・応用 西洋料理Ⅱ基礎・応用 西洋料理Ⅲ基礎・応用 西洋料理発展 調理スキルアップ実習(西洋) 中国料理基礎・応用 中国料理発展 調理スキルアップ実習(中国) 製菓・製パン基礎 総合技術調理	654	
	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(松柏軒)	90	
	高度調理技術実習	デュアル実習Ⅱ 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	
	特別講義	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 レストランオペレーションⅠ レストランオペレーションⅡ	147	
選択必修	インターンシップ	インターンシップⅠ(校外実習) インターンシップⅡ(校外実習) デュアル実習Ⅰ	150	180時間以上履修すること
	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	
	特別講義	店舗マネジメント	60	

選 択	食育インストラクター	食育インストラクター講習	7	
	特論	共通特論Ⅰ（家庭料理技能検定3級） 共通特論Ⅱ（家庭料理技能検定2級） 共通特論Ⅲ（ヨーロッパ料理研修） 共通特論Ⅳ（ヨーロッパ洋菓子研修） 共通特論Ⅴ（日本料理研修） 共通特論Ⅵ（中国料理研修） 共通特論Ⅶ（地域活動） 共通特論Ⅷ（介護食士2級以上） 共通特論Ⅸ（技術考査） 共通特論Ⅻ（北海道十勝研修）	270	
計			必修	1,896
			選択必修	270
			選択	277
卒業に必要な総授業時間数			2,076	

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Ⅰ 公衆衛生学Ⅱ	90	
	食品と栄養の特性	栄養学Ⅰ 栄養学Ⅱ 食品学・食品学実習	150	
	食品の安全と衛生	食品衛生学Ⅰ 食品衛生学Ⅱ(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 調理理論Ⅰ 調理理論Ⅱ 献立作成(四群点数法含む) 集団調理理論 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(松柏軒)	90	
	特別講義	キャリアガイダンス キャリアデザイン レストランオペレーション	60	
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	特別講義	介護食実習 高齢者の心理 医学的基礎知識	22	
	食育インストラクター	食育インストラクター講習	7	



選 択	特論	共通特論Ⅰ（家庭料理技能検定 3 共通特論Ⅱ（家庭料理技能検定 2 級以 共通特論Ⅲ（ヨーロッパ料理研修） 共通特論Ⅳ（ヨーロッパ洋菓子研修） 共通特論Ⅴ（日本料理研修） 共通特論Ⅵ（中国料理研修） 共通特論Ⅶ（地域活動） 共通特論Ⅷ（介護食士 2 級以上） 共通特論Ⅸ（技術考査） 共通特論Ⅹ（北海道十勝研修）	270	
	計		必修 1,020 選択必修 120 選択 299	
卒業に必要な総授業時間数			1,080	

調理専門課程 製菓科

	教科科目	授業科目	時間数	備考
必 修	製菓製パン理論	製菓理論 製 パン理論Ⅰ 製パン理論Ⅱ 店舗経営論	150	
	衛生学	製菓衛生学Ⅱ	30	
	デザイン学	色彩・デザイン	32	
	製菓製パン実習	洋菓子Ⅰ（基礎） 洋菓子 Ⅱ（応用） 特別実習 洋 菓子Ⅲ（デセール他） 製 パン基礎 製パン応用 和菓子	596	
	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	
選 択	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Ⅰ	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	レストランオペレーション キ ャリアガイダンスⅠ キャリア デザインⅠ キャリアガイダン スⅡ キャリアデザインⅡ	100	
	調理実習	カフェフード実習 専門料理発 展	140	
	臨地実習	プランタン実習	30	
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	

選 択	特論	共通特論Ⅰ（家庭料理技能検定 3 共通特論Ⅱ（家庭料理技能検定 2 級以 共通特論Ⅲ（ヨーロッパ料理研修） 共通特論Ⅳ（ヨーロッパ洋菓子研修） 共通特論Ⅴ（日本料理研修） 共通特論Ⅵ（中国料理研修） 共通特論Ⅶ（地域活動） 共通特論Ⅷ（介護食士 2 級以上）0 共通特論Ⅸ（食品衛生責任者資格） 共通特論Ⅹ（オーストラリア研修） 共通特論Ⅺ（北海道十勝研修）	366	
計			必修 870 選択必修 390 選択 456	
卒業に必要な総授業時間数				1,030

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