

習志野調理師専門学校学則

第1章 総 則

(名称)

第1条 本校は習志野調理師専門学校 [Narashino Professional Cookery Technical College] (以下本校という) と称し、その法的設置者は学校法人植田学園 [Incorporated educational institution of Ueda Gakuen] である。

(目的)

第2条 本校は調理師法及び製菓衛生師法に基づいて、調理師及び製菓衛生師を養成することにより、食生活に必要な知識と高度な調理技術及び製菓技術を習得させ、広く社会に貢献することを目的とする。

(位置)

第3条 本校は、千葉県習志野市津田沼3丁目6番38号におく。

(自己点検評価)

第4条 本校は、教育の一層の充実を図り、本校の目的及び社会的使命を達成するため教育活動及び学校運営の状況について自己点検評価を行う。

2. 前項の自己点検評価の実施に関する必要事項は別に定める。

第2章 組織・修業年限及び定員

(課程・学科、修業年限及び定員)

第5条 本校の課程・学科修業年限及び定員は次のとおりとする。

	課程	学科	修業年限	入学定員	備考
昼間部	専門課程	調理師科	1年	40名	
		製菓衛生師科	1年	25名	
夜間部	専門課程	調理師科	1年6ヶ月	35名	

(入学の時期)

第6条 本校の入学時期は次のとおりとする。

昼間部 毎年 4月1日

夜間部 毎年 4月1日または10月1日

2. 校長は、必要あると認める場合は、学年の途中においても学期の区分に従い、入学させることができる。

(学年)

第7条 本校の学年及び授業時間は次のとおりとする。

1. 学年

昼間部 4月1日に始まり、翌年3月31日に終わる。

夜間部 4月1日に始まり、翌年9月30日 または
10月1日に始まり、翌々年3月31日に終わる。

2. 授業時間

昼間部 午前9時00分に始まり午後4時00分に終わる。

夜間部 午後5時30分に始まり午後9時30分に終わる。

(2) 校長は、必要あると認める場合は、前項の定めに拘わらず臨時に授業時間を変更することができる。

(学期区分)

第8条 本校の学期は次のとおりとする。

昼間部 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

夜間部 前期 4月1日から 9月30日まで
中期 10月1日から 翌年 3月31日まで
後期 同 4月1日から 同 9月30日まで
または
前期 10月1日から 翌年 3月31日まで
中期 同 4月1日から 同 9月30日まで
後期 同 10月1日から 翌々年 3月31日まで

(休業日)

第9条 本校の休業日は次のとおりとする。

- (1) 土曜日
- (2) 日曜日
- (3) 国民の祝日に関する法律(昭和23年法律第178号)に定める休日
- (4) 創立記念日 2月28日
- (5) 夏期休業 7月25日から8月31日まで
- (6) 冬期休業 12月25日から1月7日まで
- (7) 春期休業(夜間部) 3月1日から3月31日まで

2. 校長は必要に応じて、前項各号に定める休業日を臨時に変更することができる。

3. 校長は必要に応じて、前項各号以外の日を臨時に休業日とすることができる。

第3章 教育課程・授業時間数と履修単位数及び教職員組織

(教育課程及び授業時間数と履修単位数)

第 10 条 本校の教育課程は、調理師法施行規則及び製菓衛生師法施行規則に規定されている必修科目及び授業時間数と単位数は別表 1 (1)、別表 1 (2)、別表 1 (3) のとおりとする。

2. 必要あると認める場合は、その他の科目として選択科目をおくことができる。

(教職員組織)

第 11 条 本校に以下の教職員をおく。

- (1) 校長 1 名
- (2) 専任教員 (含助手) 5 名
- (3) 兼任教員 15 名
- (4) 事務職員 2 名
- (5) 校医 1 名
- (6) 実習補助 若干名

2. 校長は校務をつかさどり、所属教職員を監督する。

第 4 章 入学、休学、退学、復学、転籍、除籍及び再入学等

(入学資格)

第 12 条 本校に入学できる者は、次の各号の一に該当する者とする。

- (1) 高等学校卒業した者
 - (2) 通常の課程による 12 年の学校教育を終了した者 (通常の課程以外の課程によりこれに相当する学校教育を修了した者を含む)
 - (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又はこれに準じた者で文部科学大臣が指定した者
 - (4) 文部科学大臣が高等学校の課程と同等の課程を有するとして認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及び高等学校卒業程度認定試験規則による高等学校卒業程度認定試験に合格した者 (大学入学資格検定規程による大学入学資格検定に合格した者を含む)
 - (6) 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た者で、18 歳に達したもの
2. 外国人留学生にあっては上記以外に以下の各号の一に該当する者とする
- (1) 法務大臣により告示されている日本語教育機関で 6 ヶ月以上の日本語教育を受けた者
 - (2) 独立行政法人日本学術支援機構が実施する日本留学試験において日本語読解、聴解及び聴読解の合計が 200 点以上取得した者

(3) 財団法人日本国際教育支援協会及び国際交流基金が実施する日本語能力試験 1 級または 2 級に合格した者

(4) 学校教育法第 1 条に規定する学校（除幼稚園）において 1 年以上の教育を受けた者

（入学の出願）

第 13 条 本校に入学を志願する者は、本校所定の入学願書と以下の書類に入学検定料を添えて校長に提出しなければならない。

(1) 前条(1)から(5)号に該当する者は出身高校の卒業見込証明書または卒業証明書及び成績証明書または調査書、認定試験合格者はその合格証明書

なお、成績証明書または調査書の提出については免除することができる

(2) その他必要書類

2. 前項の手続きを終了した者に対して選考を行い、合格者を決定する。

3. 既納の入学検定料は返還しない。

（入学手続き及び入学許可）

第 14 条 選考の結果、合格の通知を受けた者は、本校所定の書類を提出すると共に、指定の期日までに所定の入学金及び授業料等を納付しなければならない。

2. 校長は前項の入学手続きを完了した者に入学を許可する。

（入学誓約書）

第 15 条 本校に入学を許可された者は、指定の期日までに保証人が署名捺印した本校所定の入学誓約書を校長に提出しなければならない。

2. 前項の保証人は、父母又は関東近県に居住し、独立の生計を営む満 25 歳以上の者であること。

（休学）

第 16 条 疾病その他やむを得ない理由により連続して 1 学期以上にわたって出席できない場合は、校長の許可を得て休学することができる。休学に際しては理由を証明する書類を添えて、保証人が連署した休学願を校長に提出しなければならない。なお、病気による場合は、医師の診断書を添えなければならない。

2. 休学期間は、通算して 1 年を超えることができない。

3. 学期の途中で休学の許可を得た者については、休学期間を勘案して次学期の授業料および実験実習費を減免することができる。

（退学）

第 17 条 疾病その他やむを得ない理由により退学しようとする者は、その理由を証明する書類を添えて、保証人が連署した退学願を校長に提出しなければならない。

2. 学期の途中で退学の許可を得ようとする者については、その学期の学費を納めなけ

ればならない。

(復学)

第18条 休学中にその理由が消滅した場合は、所定の用紙にその理由を記載した保証人連署の復学願を提出して、校長の許可を得て、復学することができる。

(転籍)

第19条 転籍は、原則これを認めない。

(除籍)

第20条 次の各号のいずれかに該当する者は、教職員会議の議を経て、校長が除籍する。

- (1) 許可なしに学費を滞納し、催告してもこれに応じない者
- (2) 死亡又は行方不明の者

(再入学)

第21条 願いにより退学した者が、2年以内に再入学を願い出たときは、選考の上、校長は再入学を許可することができる。

第5章 単位の認定

(単位の認定)

第22条 授業科目を履修した者で、試験又はその他適当な方法(宿題・演習・レポート・技術試験等)による考査に合格した者に対しては、所定の単位を与える。

(試験)

第23条 試験は、原則として授業内で行う。ただし、必要に応じて学期末に行うことがある。

(出席)

第24条 各授業科目について、出席時間数が所定の授業時間数に満たない者は、当該科目の単位を修得することはできない。

(追試験)

第25条 やむを得ない事情によって、所定の日時に試験を受けることができなかった者又は合格点に若干及ばなかった者に対しては、教職員会議の承認を経て追試験を行うことができる。

2. 追試験の手続きについては、別に定めるところによる。

(成績評価)

第26条 成績の評価は、100点を満点とし、60点以上をもって合格とする。

成績の表示は、

100点～90点 秀(S)， 89点～80点 優(A)， 79点～70点 良(B)，
69点～60点 可(C)， 59点～30点 不可(D)， 29点～0点 不可(E)

とする。

2. 実習では、実習への取り組みと技術試験の結果を総合して評価する。
3. 成績証明書には60点以上をもって英文字で表記する。
4. 前項の規定にかかわらず、場合により合格（P）・認定（R）・不合格（F）をもって評価・表示をすることがある。

（入学前既修得単位の取扱い）

第27条 教育上有益と認めるときは、学生が本学に入学する前に専門学校等において修得した単位を、本学において修得したものと認定することができる。

2. 前項の単位の認定は、再入学の場合を除き、240時間（8単位）を超えない範囲で行うことができる。ただし、修業期間の短縮は行うことができない。

第6章 卒 業

（卒業の認定）

第28条 本校に所定の修業年限以上在学し、学則に規定する科目及び授業時間数（単位）を修得した者で、次の各号に掲げる事項の全てに該当する者には、教職員会議の議を経て校長が卒業を認定し、卒業証書を授与する。

- (1) 授業内又は学期末に行う試験もしくはその他適当な方法（宿題・演習・レポート・技術試験等）による成績が合格点より低くないこと
 - (2) 在学中を通じて平常の学習態度等の評価が基準点より低くないこと
 - (3) 入学金及び学費等の納入を怠っていないこと
2. 校長は卒業を認定した者に対して、卒業証書を授与し、調理師科の卒業証書を授与した者については、調理師法（昭和33年5月10日法律第147号）第3条第1項に基づき調理師の免許申請の資格を与える。また、製菓衛生師科の卒業証書を授与した者については、製菓衛生師法（昭和41年7月4日法律第115号）第5条第1項に基づき製菓衛生師試験の受験の資格を与える。

第7章 入学検定料、入学金及び学費

（入学検定料、入学金及び学費の金額）

第29条 本校の入学検定料、入学金及び学費の金額は別表2の通りとする。

ただし、原級に留まる場合は、当該年度生の入学時に定められた学費を適用する。

（学費の納入）

第30条 学費は一括又は分割して納入することができる。

- 2 一括納入の場合は入学手続き時に納入するものとする。
- 3 分割して納入の場合は2期に分けて納入するものとする。ただし、特別の事情が

あると認められる者は延納を認め、更なる分納を認めることがある。

4 前項の分納の場合、正当な事由なくして滞納し、督促を受けても、なお2ヶ月以上納付しないときは、除籍とすることがある。

5 分納の場合の納入時期は次のとおりとする。

前期分は3月中

後期分は9月中

6 既納の入学検定料、入学金及び授業料等は原則として返還しない。

ただし、入学前に入学辞退を申し出た者には入学検定料及び入学金を除き、授業料等を返還する。

第8章 科目等履修生

(科目等履修生)

第31条 本校の調理師科・製菓衛生師科の授業科目の履修を希望する者があるときには、本校の教育に支障のない限りにおいて、調理師または製菓衛生師養成施設の専門課程を修了した者に限り科目等履修を許可することがある。

2. 科目等履修生の受講料は別に定める。

第9章 賞 罰

(表彰)

第32条 校長は次の各号の一つ以上に該当する学生を表彰することができる。

- (1) 1年の全授業日に出席した者
- (2) 在学中特に精励し、その成績優秀な者
- (3) 学校の名誉を著しく顕揚し、もしくは他の学生の模範となるべく顕著な行為をなした者

(懲戒の事由)

第33条 校長は次の各号の一つ以上に該当する学生を懲戒することができる。

- (1) 素行不良で改善の見込がないと認められる者
- (2) 学力が劣等で成業の見込がないと認められる者
- (3) 正当な理由がなく、出席常でない者
- (4) 本校の秩序を乱し、その他生徒の本分に反した者

(懲戒の種類)

第34条 前条による懲戒は、その事由の程度及び頻度に応じ教職員会議の議を経て、校長が次の各号いずれかによって行うものとする。

- (1) 訓告

(2) 停学

(3) 退学

第10章 健康診断

(健康診断)

第35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 寄宿舎

(寄宿舎)

第36条 寄宿舎についての必要な事項は校長が別に定める。

第12章 施行細則

(施行細則)

第37条 この学則施行についての必要な細部事項は校長が別に定める。

2 前項の細部事項のうち生徒に関係ある事項は告示する。

附則

1 この学則は令和3年4月1日より施行する。

別表1(1)

教育目標	個々の生徒の個性・能力を生かし、食の安全を通して人類の幸福を実現する為に考え行動し、社会に貢献できる調理師・製菓衛生師を養成する。このために如何なる調理技術・製菓技術にも対応できる基礎力と应用能力および自然に及ぼす効果と影響について多面的に考え創製する能力を培う				
調理師科 昼間部	科目	講義内容	時間数*	単位数	
科目のねらい	食生活と健康	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状生活とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する	90	3	
	食品と栄養の特性	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う	150	5	
	食品の安全と衛生	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う	150 (含実習30時間以上)	5	
	調理理論と食文化概論	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する 食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う	180	6	
	調理実習	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する 理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する	300	10	
	総合調理実習	衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する 集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する	90	3	
	インターンシップ	学外実習及びテーブルマナー	60	2	
	卒業制作	卒業制作	60	2	
	選択	特別講義	就活指導(含マナー教育・学外実習事前事後指導)等	30	1
		プロジェクト演習	企画型演習	30	1

* 卒業に要する最低の授業時間数を示す

別表 1 (2)

製菓衛生師科

		科目	講義内容	時間数 *	単位数
科目のねらい	必修	衛生法規	法学大意（法学に関する基礎的事項） 衛生行政概説（衛生行政に関する基礎的事項・わが国の衛生行政機構） 製菓衛生師法（製菓衛生師法の沿革・製菓衛生師法の概要） 関連法令（食品衛生法の概要・衛生関係法令の概要）	30	1
		公衆衛生学	公衆衛生学（公衆衛生学の概要・公衆衛生の意義・公衆衛生の現状・衛生統計） 環境衛生（環境衛生の意義・環境と健康） 疾病の予防（感染症の予防・生活習慣病の予防） 労働衛生（労働と健康・安全衛生管理）	60	2
		食品学	食品学（食品学の概要・食品の種類と成分） 食品の変質とその予防（食品の変質・食品の変質の予防） 食品の生産と消費（食品の消費構造の変化・食品の生産と輸入・食品の流通と価格）	60	2
		食品衛生学	食品衛生学（食品衛生学の概要・食品衛生の意義・食品衛生の現状） 食中毒（食中毒の発生状況・食中毒の病因物質と予防対策・菓子と食中毒） 食品添加物（食品添加物の種類と使用方法・菓子と食品添加物） 食品中における有害物質（化学物質による環境汚染と生物濃縮・農薬及び動物用医薬品中の残留・食品中の異物） 衛生管理（食品の取り扱い・施設・設備の要件と管理・営業者の責務・総合衛生管理製造過程・食品の保存と表示）	120 ⇨ 含実習24時間	4
		栄養学	栄養学（栄養学の概要・栄養学の意義・栄養素の分類） 栄養素の機能（栄養素の機能） 栄養の消化と吸収（栄養の消化と吸収） 栄養の摂取（栄養の所要量・菓子と栄養・栄養成分表示）	60	2
		社会	菓子と食生活（菓子と食生活・菓子の歴史・菓子の生産と消費） 菓子店経営論（経営論の概要・労働生産性・労務管理）	30	1
		製菓理論	製菓理論（製菓理論・製菓の分類・製菓の原材料・製菓の包装）	90	3
		製菓実習	基礎実習（和菓子実習・洋菓子実習・製パン実習） 専門実習（和菓子実習・洋菓子実習・製パン実習）	180 300	16
		インターンシップ	学外実習及びテーブルマナー	60	2
		卒業制作	卒業制作	60	2
選択	特別講義	就活指導（含マナー教育・学外実習事前事後指導）等	30	1	
	プロジェクト演習	企画型演習	30	1	

製菓実習（基礎実習）に製菓理論から45時間を移行する場合があります

* 卒業に要する最低の授業時間数を示す

別表 1 (3)

調理師科 夜間部

		科目	講義内容	時間数 *	単位数
科目のねらい	必修	食生活と健康	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状生活とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する	90	3
		食品と栄養の特性	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う	150	5
		食品の安全と衛生	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う	150 (含実習30時間以上)	5
		調理理論と食文化概論	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する 食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う	180	6
		調理実習	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する 調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付け等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する	300	10
		総合調理実習	衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する 集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する	90	3
		インターンシップ	学外実習及びテーブルマナー	60	2
		卒業制作	卒業制作	60	2

* 卒業に要する最低の授業時間数を示す

別表2 料金

(単位：円)

項目	調理師科	製菓衛生師科	調理師科
	昼間部	昼間部	夜間部
入学金	150,000	150,000	150,000
施設費	130,000	130,000	130,000
維持費	60,000	60,000	60,000
授業料	300,000	240,000	270,000
実験実習費	276,000	360,000	234,000
学生指導費	50,000	50,000	54,000
計	966,000	990,000	898,000
入学検定料	15,000	15,000	15,000