

松本調理師製菓師専門学校学則

第 1 章 総 則

(目 的)

第 1 条 本校は、高等学校における教育の基礎の上に、調理師および製菓衛生師として必要な知識技術を育成するとともに、調理および製菓に関する専門教育を施し、あわせて生徒の教養を豊かにし、人格を高めることを目的とする。

(名 称)

第 2 条 本校は、松本調理師製菓師専門学校という。

(位 置)

第 3 条 本校の位置は、長野県松本市白板 2 丁目 2 番 10 号に置く。

第 2 章 部科、課程、修業年限、収容定員および教育課程

(部科、課程、修業年限、収容定員)

第 4 条 本校の科、課程、修業年限、学級数および収容定員は、次のとおりとする。

部 科	課 程	修業年限	学級数	収 容 定 員		
				1 年	2 年	計
調理師養成科	衛生専門課程	1 年	1	40	—	40
調理技術学科	衛生専門課程	2 年	2	40	40	80
製菓技術学科	衛生専門課程	2 年	2	40	40	80

(教育課程)

第 5 条 本校の教育課程は、次のとおりとする。

必 選 別	科 課程 学年 教科	調理師養成科		調理技術学科			製菓技術学科		
		衛生専門課程		衛生専門課程			衛生専門課程		
		1 年	計	1 年	2 年	計	1 年	2 年	計
必 修 科 目	食生活と健康	90	90	90		90			
	食品と栄養の特性	150	150	150		150			
	食品の安全と衛生	150	150	150		150			
	調理理論と食文化概論	180	180	180		180			
	調理実習	300	300	270	30	300			
	総合調理実習	90	90	90		90			
	衛生法規						30		30
	公衆衛生学						60		60
	食品学						60		60
	食品衛生学						120		120
	栄養学						60		60
	社会学						30		30
	製菓理論						90		90
製菓実習						480		480	
その他の科目		60	60	120	870	990	90	860	950
合 計		1020	1020	1050	900	1950	1020	860	1880

注) その他の科目は、以下の表より校長が指定し履修する。

校外実習 高度調理技術実習（日本料理/西洋料理/中国料理/製菓） フードサービス実習 インターンシップ 洋菓子実習 和菓子・製パン実習 卒業制作 カフェ・スイーツ実習 調理実習 フランス語 英会話 中国語 サービス論
--

（授業時数の単位数への換算）

第 6 条 本校の授業科目の授業時数を単位数に換算する場合においては、30 時間をもって1単位とする。

（他の専修学校等における授業科目の履修）

第 7 条 他の専修学校、大学等において履修した教科目について、校長は240時間を越えない範囲で、本校の教科目を履修したとみなすことができる。ただし、他施設で履修した教科目の内容および時間数を精査する。なお、調理実習および製菓実習を含めることはできない。

第 3 章 学年、学期および休業日

（学年）

第 8 条 学年は、4月1日に始まり翌年3月31日に終わる。

（学期）

第 9 条 学期を3学期に分ける。

2. 各学期は、授業週を10週とし、その開始日と終了日は校長が別に定める。

（休業日）

第 10 条 休業日は、次のとおりとする。

(1) 国民の祝日に関する法律に規定する日

(2) 日曜日

(3) 土曜日

(4) 夏季休業

(5) 冬季休業

(6) 春季休業

(7) その他校長の定めた日

2. 教育上必要があり、かつやむを得ない事情がある時は前項にかかわらず、休業日に授業を行うことがある。

3. 非常変災その他急迫の事情がある時は、臨時に授業を行わないことがある。

第 4 章 授業日時数、始業終業の時刻および教職員組織

（授業日時数）

第 11 条 本校の授業日時数は、次のとおりとする。

部 科	調理師養成科	調理技術学科		製菓技術学科	
課 程	衛生専門課程	衛生専門課程		衛生専門課程	
学 年	1 年	1 年	2 年	1 年	2 年
年間授業日数	176 日	176 日	176 日	176 日	176 日
1 週授業時数	32 時間	32 時間	28 時間	34 時間	30 時間
1 週授業日数	5 日	5 日	5 日	5 日	5 日

(始業終業の時刻)

第 1 2 条 本校の始業および終業の時刻は、次のとおりとする。

(1) 午前 9 時 00 分より午後 4 時 40 分

2. 前項の時刻は、季節により多少変更することがある。

(教職員組織)

第 1 3 条 本校の教職員に校長、教頭、事務長、教員、助手、事務職員、その他必要な教職員をおく。

2. 校長は校務を総括し、所属教職員を監督する。

3. 教頭は校長を補佐し、校務を整理する。

4. 前第 2 項および第 3 項以外の教職員はそれぞれ校務を分掌する。

第 5 章 入学、退学、休学および転学

(入 学)

第 1 4 条 本校の入学の時期は、毎年 4 月 1 日とする。

(入学資格)

第 1 5 条 本校の入学資格は、次のとおりとする。

高等学校若しくはこれに準ずる学校を卒業した者、またはこれに準ずる学力を有する者で、校長が適当と認める者とする。

(入学願書)

第 1 6 条 入学志願者は、所定の入学願書等を校長に提出しなければならない。

(入学者の選抜)

第 1 7 条 校長は、入学志願者に対し入学試験を行い、入学者を決定する。

(入学の手続)

第 1 8 条 本校に入学許可された者は、許可された日から所定の期日までに手続をしなければならない。

(退学、休学、転学)

第 1 9 条 退学または休学しようとする場合は、願を校長に提出し、その許可をえなければならない。

2. 転学は、原則として認めない。

第 6 章 学習評価、課程修了の認定および卒業

(学習の評価)

第 2 0 条 学習の評価に関する事項は、校長が別に定める。

(課程修了の認定)

第 2 1 条 課程修了の認定は、出席時数および平素の成績、操行勤怠等を評価して、校長がこれを定める。

(卒業証書の授与)

第 2 2 条 前条の規定により、本校の所定の課程を修了したと認められるときは、校長は卒業証書を授与する。

2. 製菓技術学科 1 年次の所定の課程を修了した者には、校長は修了証書を授与する。

(調理師免許および製菓衛生師受験資格の取得)

第 2 3 条 本校の衛生専門課程調理師養成科、および調理技術学科を修了した者は、調理師法第 3 条第 1 項第 1 号の規定により調理師免許を申請することができる。また、製菓技術学科において、製菓衛生師法第 5 条第 1 号に該当する者は、製菓衛生師試験の受験資格を取得できる。

2. 校長は、課程を修了したと認定した日以降に前項の規定に該当する者のうち、調理師免許を申請する者には卒業証明書および履修証明書を、そして製菓衛生師試験を受験する者にあつては履修証明書を発行することができる。

(称号の授与)

第 2 4 条 第 2 2 条により衛生専門課程調理技術学科および衛生専門課程製菓技術学科を修了した者は、専門士(衛生専門課程)と称することができる。

第 7 章 授業料、入学金およびその他の費用

(納付金)

第 2 5 条 本校の納付金は、以下のとおりとする。

部 科	年次	入学金	施設および維持費	年額授業料 (実習費含む)
調理師養成科	1	220,000	150,000	702,000
調理技術学科	1	220,000	150,000	702,000
	2	—	150,000	738,000
製菓技術学科	1	220,000	200,000	738,000
	2	—	200,000	840,000

2. 授業料は、出席の有無にかかわらず、納入しなければならない。ただし、休学期間中は徴収しない。
3. 入学検定料は 15,000 円とする。
4. 授業料等については、別に定める規定により、これを軽減することができる。

(既納分の処置)

第 2 6 条 既納の納付金は、いかなる理由があっても返還しない。

(除籍)

第 2 7 条 授業料の納付金を 3 ヶ月以上滞納した者は、除籍することができる。

第 8 章 賞 罰

(褒賞)

第 2 8 条 成績が優秀で他の見本となる者は、これを褒賞することがある。

(懲戒)

第 2 9 条 校長は、教育上必要があるときは、生徒に懲戒を行うことができる。

2. 前項の懲戒は、訓戒、停学及び退学とする。
3. 前項の退学は、次の各号に該当する場合にこれを命ずる。
 - (1) 性行不良で改善の見込みがないと認められる者
 - (2) 学力劣等で成業の見込みがないと認められる者
 - (3) 正当な理由がなくて出席が常でない者

(4)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 9 章 寄宿舎

第 30 条 寄宿舎に関する事項は、校長が別に定める。

第 10 章 保健診断

第 31 条 教職員および生徒の健康診断は、毎年 1 回別に定めるところにより実施する。

付 則

1. この学則は、昭和 53 年 4 月 1 日より実施する。
2. この学則は、昭和 62 年 4 月 1 日より実施する。
3. この学則は、昭和 62 年 6 月 30 日より実施する。
4. この学則は、平成 2 年 4 月 1 日より実施する。
5. この学則は、平成 4 年 4 月 1 日より実施する。
6. この学則は、平成 6 年 4 月 1 日より実施する。
7. この学則は、平成 8 年 4 月 1 日より実施する。
8. この学則は、平成 9 年 4 月 1 日より実施する。
9. この学則は、平成 10 年 4 月 1 日より実施する。
10. この学則は、平成 14 年 4 月 1 日より実施する。
11. この学則は、平成 15 年 4 月 1 日より実施する。
12. この学則は、平成 16 年 4 月 1 日より実施する。
13. この学則は、平成 17 年 4 月 1 日より実施する。
14. この学則は、平成 19 年 4 月 1 日より実施する。
15. この学則は、平成 20 年 4 月 1 日より実施する。
16. この学則は、平成 21 年 4 月 1 日より実施する。ただし、第 25 条は平成 22 年 4 月 1 日より実施する。
17. この学則は、平成 22 年 4 月 1 日より実施する。
18. この学則は、平成 23 年 1 月 1 日より実施する。
19. この学則は、平成 23 年 9 月 1 日より実施する。
ただし、東日本大震災（東日本大震災に対処するための特別の財政援助及び助成に関する法律（平成 23 年法律第 40 号）第 2 条第 1 項に規定する災害をいう。）により、特定被災区域（東日本大震災に対処するための特別の財政援助及び助成に関する法律第 2 条 2 項および第 3 項の市町村を定める政令（平成 23 年政令第 127 号）第 2 条第 1 項及び第 2 項に規定する区域をいう。）において被災した生徒に関する授業料及び入学金の軽減については、実施日にかかわらず、平成 23 年度授業料および入学金を対象とする。
20. この学則は、平成 26 年 4 月 1 日より実施する。ただし、第 25 条は平成 27 年 4 月 1 日より実施する。
21. この学則は、平成 27 年 4 月 1 日より実施する。ただし、第 25 条は平成 28 年 4 月 1 日より実施する。
22. この学則は、平成 28 年 4 月 1 日より実施する。
23. この学則は、平成 29 年 4 月 1 日より実施する。

- 24. この学則は、令和2年4月1日より実施する。
- 25. この学則に必要な事項は、校長が別に定める。

松本調理師製菓師専門学校学則施行細則

(目的)

第1条 この細則は、松本調理師製菓師専門学校学則付則2項の規定により、学則の実施に必要な細部事項について定める。

(成績の評価)

第2条 学則第21条の規定による課程修了の認定は、各養成施設指定の基準の各教科科目授業時数を出席し、かつ各教科科目試験に60%以上の成績を得た場合に限り、本校所定の課程を修了した者とみなす。なお、病気・事故などにより欠席した者については補習を実施し、各養成施設指定の基準の各教科科目授業時間数をすべて履修したとみなす。