

# 中村調理製菓専門学校学則

## 第1章 総則

第1条 本校は教育基本法、学校教育法その他教育関係諸法令に則り、調理及び製菓に関する広範な教育ならびに研究を行うと共に調理師法に基づく調理師の養成及び製菓技術者の養成を図り、以て食生活の向上に貢献することを目的とする。

第2条 本校は中村調理製菓専門学校という。

第3条 本校は福岡市中央区平尾2丁目1番21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

第4条 本校の課程及び学科、修業年限、在籍年限、並びに定員は次のとおりとする。

	昼夜別	学 科 名	修業年限	在籍年限	入学定員	総定員
調理専門課程	昼	調理師科2年コース	2年	3年	200名	400名
調理専門課程	昼	調理師科1年コース	1年	2年	150名	150名
調理専門課程	昼	製菓技術科	2年	3年	120名	240名
調理専門課程	昼	製菓衛生師科	1年	2年	40名	40名
調理専門課程	昼	製パン学科	1年	2年	40名	40名
調理専門課程	夜	調理師科夜間コース	1年6月	5年	120名	200名
合 計					670名	1070名

2 本校の別科は次のとおりとする。

	修業期間	総定員	備 考
特別調理実習Ⅰ	6ヶ月	120名	夜間 120名
特別調理実習Ⅱ	6ヶ月	120名	夜間 120名

第5条 本校の学年は4月1日に始まり翌年3月31日に終わる。

2 調理専門課程の学期は次のとおりとする。

前期 4月1日から 9月30日まで

後期 10月1日から 3月31日まで

第6条 本校の休業日は次のとおりとする。但し校長が必要と認めた場合、休業日を変更しまたは臨時に休業日を設けることがある。

- 一 日曜日
- 二 国民の祝日に関する法律で規定する日
- 三 夏期休業 8月1日から8月31日まで
- 四 冬期休業 12月25日から1月7日まで
- 五 春期休業 4月1日から4月5日まで

### 第3章 教育課程、授業時間数 及び 教員組織

第7条 本校の教育課程及び授業時間数は次のとおりとする。

一 調理専門課程調理師科2年コース

授業科目		必修の別	第1学年			第2学年		
調理師法 施行規則 教育内容	本校科目名称		年間授業 時間数	単位数	週授業 時間数	年間授業 時間数	単位数	週授業 時間数
食生活と健康	公衆衛生学Ⅰ	必	30	1	2			
	公衆衛生学Ⅱ	必				30	1	2
	調理師と社会	必	30	1	2			
食品と栄養の 特性	栄養学Ⅰ	必	30	1	2			
	栄養学Ⅱ	必	30	1	2			
	栄養学Ⅲ	必				30	1	2
	食品学Ⅰ	必	30	1	2			
	食品学Ⅱ	必	30	1	2			
食品の安全と 衛生	食品安全衛生Ⅰ	必	30	1	2			
	食品安全衛生Ⅱ	必	30	1	2			
	食品安全衛生Ⅲ	必				30	1	2
	食品安全衛生Ⅳ	必				30	1	2
	食品衛生実習	必				30	1	2
調理理論と 食文化概論	調理理論Ⅰ	必	30	1	2			
	調理理論Ⅱ	必	30	1	2			
	調理理論Ⅲ	必				30	1	2
	調理示範Ⅱ	必	30	1	2			
	調理示範Ⅳ	必	30	1	2			
	食文化概論	必				30	1	2
調理実習	調理実習Ⅰ	必	165	5	12			
	調理実習Ⅱ	必	165	5	12			
総合調理実習	レストランオペレーション実習	必				180	6	7
その他の科目	調理実習Ⅲ	必				120	4	8
	調理実習Ⅳ	必				120	4	8
	基本調理実習Ⅰ	必	30	1	2			
	基本調理実習Ⅱ	必	30	1	2			
	調理実験	必				60	2	4
	製菓実習	選	30	1	-			
	メニュー作成論	必				30	1	2
	調理示範Ⅰ	必	30	1	2			
	調理示範Ⅲ	必	30	1	2			
	調理示範Ⅴ	必				30	1	2
	調理示範Ⅵ	必				30	1	2
	調理校外実習Ⅰ	必	60	2	-			
	調理校外実習Ⅱ	必				60	2	-
	選択校外実習	選				60	2	-
	フランス語Ⅰ	必	30	1	2			
	フランス語Ⅱ	必	30	1	2			
	フランス語Ⅲ	選				30	1	2
	フランス語Ⅳ	選				30	1	2
	イタリア語	選	30	1	2			
	書道Ⅰ	選				30	1	2
書道Ⅱ	選				30	1	2	

その他の科目	ビバレッジ論	必				30	1	2
	マナー学	必	30	1	2			
	飲食業経営理論	必				30	1	2
	料飲接客サービスⅠ	選				30	1	-
	料飲接客サービスⅡ	選				30	1	-
	コンピュータ実習Ⅰ	必	30	1	2			
	コンピュータ実習Ⅱ	必	30	1	2			
必修科目授業時数			1020			900		
選択科目授業時数			60			240		
卒業に必要な総授業時数			1020			960		

## 二 調理専門課程調理師科1年コース

授業科目		必 選 の 別	第1学年		
調理師法 施行規則 教育内容	本校科目名称		年 間 授 業 時 間 数	単 位 数	週 授 業 時 間 数
食生活と健康	公衆衛生学Ⅰ	必	30	1	2
	公衆衛生学Ⅱ	必	30	1	2
	調理師と社会	必	30	1	2
食品と栄養の 特性	栄養学Ⅰ	必	30	1	2
	栄養学Ⅱ	必	30	1	2
	栄養学Ⅲ	必	30	1	2
	食品学Ⅰ	必	30	1	2
	食品学Ⅱ	必	30	1	2
食品の安全と 衛生	食品安全衛生Ⅰ	必	30	1	2
	食品安全衛生Ⅱ	必	30	1	2
	食品安全衛生Ⅲ	必	30	1	2
	食品安全衛生Ⅳ	必	30	1	2
	食品衛生実習	必	30	1	2
調理理論と 食文化概論	調理理論Ⅰ	必	30	1	2
	調理理論Ⅱ	必	30	1	2
	調理理論Ⅲ	必	30	1	2
	調理示範Ⅱ	必	30	1	2
	調理示範Ⅲ	必	30	1	2
	食文化概論	必	30	1	2
総合調理実習	総合調理実習	必	90	3	8
調理実習	調理実習Ⅰ	必	165	5	12
	調理実習Ⅱ	必	105	3	8
	基本調理実習	必	30	1	2
その他の 科目	調理示範Ⅰ	必	30	1	2
	調理校外実習Ⅰ	必	60	2	-
	選択校外実習	選	60	2	-
	製菓実習	選	30	1	-
	フランス語	選	30	1	2
	イタリア語	選	30	1	2
必修科目授業時数			1050		
選択科目授業時数			150		
卒業に必要な総授業時数			1050		

三 調理専門課程調理師科夜間コース

授業科目		必 選 の 別	第1学年			
調理師法 施行規則 教育内容	本校科目名称		年 間 授 業 時 間 数	単 位 数	週 授 業 時 間 数	週 授 業 時 間 数
食生活と健康	公衆衛生学Ⅰ	必	30	1	2	
	公衆衛生学Ⅱ	必	30	1	2	
	調理師と社会	必	30	1	2	
食品と栄養の 特性	栄養学Ⅰ	必	30	1	2	
	栄養学Ⅱ	必	30	1	2	
	栄養学Ⅲ	必	30	1	2	
	食品学Ⅰ	必	30	1	2	
	食品学Ⅱ	必	30	1	2	
食品の安全と 衛生	食品安全衛生Ⅰ	必	30	1	2	
	食品安全衛生Ⅱ	必	30	1	2	
	食品安全衛生Ⅲ	必	30	1	2	
	食品安全衛生Ⅳ	必	30	1	2	
	食品衛生実習	必	30	1	2	
調理理論と 食文化概論	調理理論Ⅰ	必	30	1	2	
	調理理論Ⅱ	必	30	1	2	
	日本料理概論	必	30	1	2	
	西洋料理概論	必	30	1	2	
	中国料理概論	必	30	1	2	
	食文化概論	必	30	1	2	
総合調理実習	総合調理実習Ⅰ	必	30	1	2	
	総合調理実習Ⅱ	必	60	2	4	
調理実習	日本料理実習Ⅰ	必	60	2	4	
	日本料理実習Ⅱ	必	60	2	4	
	西洋料理実習Ⅰ	必	60	2	4	
	西洋料理実習Ⅱ	必	60	2	4	
	中国料理実習Ⅰ	必	60	2	4	
その他の科目	選択校外実習	選	60	2	-	
	製菓実習	選	30	1	-	
必修科目授業時数			960			
選択科目授業時数			0			
卒業に必要な総授業時数			960			

四 調理専門課程製菓技術科

授業科目	必 選 の 別	第1学年				第2学年							
		標準コース		海外留学コース		標準コース		海外留学コース		標準コース		海外留学コース	
		年 間 授 業 時 間 数	単 位 数	週 授 業 時 間 数	年 間 授 業 時 間 数	単 位 数	週 授 業 時 間 数	年 間 授 業 時 間 数	単 位 数	週 授 業 時 間 数	年 間 授 業 時 間 数	単 位 数	週 授 業 時 間 数
製菓実習Ⅰ	必	360	12	24									
製菓実習Ⅱ	必	360	12	24									
製菓実習Ⅲ	必				300	10	-						

製菓実習Ⅳ	必				300	10	-	300	10	-
製菓実習Ⅴ	必							120	4	-
ケーキショップ実習Ⅰ	必				120	4	-			-
ケーキショップ実習Ⅱ	必							60	2	-
製菓理論及び材料Ⅰ	必	30	1	2						
製菓理論及び材料Ⅱ	必	30	1	2						
製菓理論及び材料Ⅲ	必				30	1	2			
製菓理論及び材料Ⅳ	必				30	1	2	30	1	2
食品衛生学Ⅰ	必	30	1	2						
食品衛生学Ⅱ	必	30	1	2						
フランス語Ⅰ	必	30	1	2						
フランス語Ⅱ	必	30	1	2						
技術者ライフⅠ	必	30	1	2						
技術者ライフⅡ	必	30	1	2						
ビバレッジ論	必				30	1	2	30	1	2
販売技法Ⅰ	必				30	1	2			
販売技法Ⅱ	必				30	1	2	30	1	2
コンピュータ実習Ⅰ	必	30	1	2						
コンピュータ実習Ⅱ	必	30	1	2						
衛生法規及び公衆衛生学	必				30	1	2	30	1	2
製菓実験	必				60	2	4			
トレトゥール	必				60	2	4			
製菓校外実習Ⅰ	必	60	2	-						
製菓校外実習Ⅱ	必				60	2	-	60	2	-
選択校外実習	選				60	2	-	60	2	-
海外留学研修	必							360	12	-
製菓特論	必							60	2	12
必修科目授業時数		1080			1080			1080		
選択科目授業時数		0			60			60		
卒業に必要な総授業時数		1080			1080			1080		

五 調理専門課程製菓衛生師科

授業科目		本校科目名称	必修の別	第1学年		
製菓衛生師法 規定科目名称	年間授業 時間数			単位数	週授業 時間数	
衛生法規		衛生法規	必	30	1	2
公衆衛生学	公衆衛生学系 科目群	公衆衛生学Ⅰ	必	30	1	2
		公衆衛生学Ⅱ	必	30	1	2
		公衆衛生学Ⅲ	必	30	1	2
食品学	食品学系 科目群	食品学Ⅰ	必	30	1	2
		食品学Ⅱ	必	30	1	2
食品衛生学	食品衛生学系 科目群	食品衛生学Ⅰ	必	30	1	2
		食品衛生学Ⅱ	必	30	1	2
		食品衛生学実習	必	30	1	2
		製菓衛生学	必	60	2	4
栄養学		栄養学	必	60	2	4
社会	技術者ライフ系 科目群	技術者ライフⅠ	必	30	1	2
		技術者ライフⅡ	必	30	1	2
製菓理論	製菓理論系 科目群	製菓理論Ⅰ	必	60	2	4
		製菓理論Ⅱ	必	30	1	2
		製菓理論Ⅲ	必	60	2	4
製菓実習		製菓実習Ⅰ	必	210	7	7

	製菓実習系 科目群	製菓実習Ⅱ	必	210	7	7
その他の科目	製菓校外実習系 科目群	製菓校外実習Ⅰ	必	60	2	-
		選択校外実習	選	60	2	-
		フランス語	必	30	1	2
		販売技法	必	30	1	2
必修科目授業時数				1140		
選択科目授業時数				60		
卒業に必要な総授業時数				1140		

#### 六 調理専門課程製パン学科

授業科目	必修の別	第1学年			
		年間授業時間数	単位数	週授業	時間数
製パン実習Ⅰ	必	360	12		24
製パン実習Ⅱ	必	360	12		24
製パン理論及び材料学Ⅰ	必	60	2		4
製パン理論及び材料学Ⅱ	必	60	2		4
食品衛生学Ⅰ	必	30	1		2
食品衛生学Ⅱ	必	30	1		2
衛生法規及び公衆衛生学	必	30	1		2
販売技法	必	30	1		2
技術者ライフⅠ	必	30	1		2
技術者ライフⅡ	必	30	1		2
製パン校外実習Ⅰ	必	60	2		-
選択校外実習	選	60	2		-
必修科目授業時数		1080			
選択科目授業時数		60			
卒業に必要な総授業時数		1080			

第8条 本校の始業及び終業の時刻は次のとおりとする。但し校長が必要と認めた場合、これを変更することがある。

一 調理専門課程

昼間部 9時20分から17時00分まで

夜間部 18時30分から21時40分まで

二 別科 特別調理実習Ⅰ及びⅡ

夜間の部 17時30分から20時30分

第9条 本校に次の教職員をおく

- 一 校長 1名
- 二 専任教師 11名以上
- 三 講師 10名以上
- 四 助手 3名以上
- 五 事務職員 3名以上
- 六 校医 1名

- 2 校長は校務を掌り所属教職員を監督する。
- 3 校長は専任教師を兼ねることができる。

#### 第4章 入学、休学、退学、卒業及び免許、賞罰

- 第10条 本校の調理専門課程の入学資格は次のとおりとする。
- 一 高等学校若しくはこれに準ずる学校若しくは中等教育学校を卒業した者又は文部科学大臣の定めるところによりこれに準ずる学力があると認められた者
  - 二 学校教育法施行規則第183条に規定する者
- 第11条 本校の調理専門課程の入学時期は次のとおりとする。
- 一 昼間部 4月
  - 二 夜間部 4月および10月
- 第12条 本校の入学手続き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第19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 前号の手続きを終了した者に対して入学試験を行い合格者を決定する。
  - 三 前2号の合格者は指定期日までに第19条に定める入学金を添えて入学手続きをとらなければならない。
- 第13条 学生が病気、その他止むを得ない事由により引き続き2ヶ月以上出席できないと認められたときは、その願出により休学を許可する。
- 2 前項の者が復学しようとする場合は願い出て復学することができる。
- 第14条 退学しようとする者はその事由を付して校長の許可を受けなければならない。
- 第15条 本校所定の課程を修了した者には学習評価のうえ卒業証書を授与する。
- 2 学習評価は各授業科目ごとに満点の60パーセント以上の得点をもって合格とする。
  - 3 第7条に規定する必修授業科目1科目以上不合格がある場合は卒業と認めない。
- 第16条 成績優秀にして他の模範となるものは褒賞することがある。
- 第17条 学生が本校の規則に反し又は本校の学生の本分に反する行為があり、教育上必要と認められる場合には懲戒を加えることができる。
- 2 懲戒のうち退学、停学及び訓告は校長が行うものとする。停学の期間は欠席扱いとする。
  - 3 退学は、つぎの各号の一つに該当する者にこれを行うものとする。
    - 一 性行不良で改善の見込みがないと認められる者
    - 二 学力劣等で成業の見込みがないと認められる者
    - 三 正当な理由がなく出席が常でない者
    - 四 学校の秩序を乱しその他学生として本分に反した者
- 第18条 本校調理専門課程調理師科1年コース、調理師科2年コース及び調理師科夜間コースを卒業した者には調理師法に基づく調理師免許の取得資格が与えられる。
- 2 本校調理専門課程製菓衛生師科を卒業した者には製菓衛生師法に基づく製菓衛生師免許の受験資格が与えられる。
  - 3 本校調理専門課程調理師科2年コース及び製菓技術科を卒業した者には平成6年文部省告示第84号第2条の規定に基づく専門士（衛生専門課程）の称号が付与される。

## 第5章 入学金、授業料、その他

第19条 本校の調理専門課程の入学金、授業料等は別表1のとおりとする。

- 2 本校の別科の入学金、授業料等は別表2のとおりとする。
- 3 本校の入学金、授業料等の納付方法については別に定める。
- 4 本校の校納金減免制度については別に定める。
- 5 海外留学生特待生制度については別に定める。

第20条 前条に定める入学金、授業料等は所定の期日までに納入しなければならない。又一旦納入された入学金、授業料等は返還しない。

- 2 授業料その他校納金を納入しない者については校長が退学を命ずることがある。

第21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6章 特別履修学生

第22条 他の専修学校、大学等（外国における相当する教育機関を含む。）の学生で特定の授業科目を履修することを志願する者があるときは、当該他の専修学校又は大学等との協議に基づき、校長が特別履修学生として入学を許可することがある。

- 2 特別履修学生に関し必要な事項は、別に定める。

## 第7章 学生寮

第23条 本校に学生寮をおく。

- 2 学生寮に関し必要事項は別に定める。

## 付則

- 一 この学則の施行に関し必要な事項は別に定める。
- 二 この学則は昭和55年4月1日から施行する。
- 三 この学則は昭和56年4月1日から施行する。
- 四 この学則は昭和57年4月1日から施行する。
- 五 この学則は昭和58年4月1日から施行する。
- 六 この学則は昭和59年4月1日から施行する。
- 七 この学則は昭和60年4月1日から施行する。
- 八 この学則は昭和61年4月1日から施行する。
- 九 この学則は昭和62年4月1日から施行する。
- 十 この学則は昭和63年4月1日から施行する。
- 十一 この学則は平成1年4月1日から施行する。
- 十二 この学則は平成2年4月1日から施行する。
- 十三 この学則は平成3年4月1日から施行する。
- 十四 この学則は平成4年4月1日から施行する。
- 十五 この学則は平成5年4月1日から施行する。
- 十六 この学則は平成6年4月1日から施行する。
- 十七 この学則は平成7年4月1日から施行する。
- 十八 この学則は平成9年4月1日から施行する。
- 十九 この学則は平成10年4月1日から施行する。
- 二十 この学則は平成11年4月1日から施行する。
- 二一 この学則は平成12年4月1日から施行する。
- 二二 この学則は平成13年4月1日から施行する。



- 二三 この学則は平成14年4月1日から施行する。
- 二四 この学則は平成15年4月1日から施行する。
- 二五 この学則は平成16年4月1日から施行する。
- 二六 この学則は平成18年4月1日から施行する。
- 二七 この学則は平成19年4月1日から施行する。(学科名の変更、カリキュラムの変更、入学資格の表記の変更、入学金減免制度の明記)
- 二八 この学則は平成20年4月1日から施行する。(カリキュラムの変更)
- 二九 この学則は平成21年4月1日から施行する。(入学定員の増員、カリキュラムの変更、授業料の改正、海外留学生特待生制度新設)
- 三十 この学則は平成22年4月1日から施行する。(別科の変更)
- 三一 この学則は平成23年4月1日から施行する。(カリキュラムの変更、学生寮の新設)
- 三二 この学則は平成24年4月1日から施行する。(カリキュラムの変更)
- 三三 この学則は平成25年4月1日から施行する。(カリキュラムの変更)
- 三四 この学則は平成26年4月1日から施行する。(製パン学科の新設、カリキュラムの変更、特別履修学生の追加)
- 三五 この学則は平成27年4月1日から施行する。(夜間部の新設、カリキュラムの変更、懲戒規定の明文化、校納金の改定)
- 三六 この学則は平成27年10月1日から施行する。(カリキュラムの変更)
- 三七 この学則は平成28年4月1日から施行する。(カリキュラムの変更、校納金の改定)
- 三八 この学則は平成29年4月1日から施行する。(カリキュラムの変更)

(別表1)

調理専門課程調理師科2年コース校納金

	金 額			摘 要
	第1学年	第2学年	その他	
入 学 金	150,000円			
施設設備費	160,000円	160,000円		
授 業 料	630,000円	630,000円		
実 習 費	310,000円	310,000円		
入学検定料			20,000円	

調理専門課程調理師科1年コース校納金

	金 額		摘 要
	第1学年	その他	
入 学 金	150,000円		
施設設備費	160,000円		
授 業 料	630,000円		
実 習 費	310,000円		
入学検定料		20,000円	

調理専門課程調理師科夜間コース校納金

	金 額				摘 要
	1学期	2学期	3学期	その他	
入 学 金	80,000円				
施設設備費	30,000円	30,000円	30,000円		
授業料	170,000円	170,000円	170,000円		
実習費	100,000円	100,000円	100,000円		
入学検定料				10,000円	
在籍料 (学期)				10,000円	在籍料は修業年限を超えた場合に徴収する

調理専門課程製菓技術科校納金

	金 額			摘 要
	第1学年	第2学年	その他	
入 学 金	150,000円			
施設設備費	160,000円	160,000円		
授 業 料	630,000円	630,000円		
実 習 費	310,000円	310,000円		
入学検定料			20,000円	

調理専門課程製菓衛生師科校納金

	金 額		摘 要
	第1学年	その他	
入 学 金	150,000円		
施設設備費	160,000円		
授 業 料	630,000円		
実 習 費	310,000円		
入学検定料		20,000円	

## 調理専門課程製パン学科校納金

	金 額		摘 要
	第1学年	その他	
入 学 金	150,000 円		
施設設備費	160,000 円		
授 業 料	630,000 円		
実 習 費	310,000 円		
入学検定料		20,000 円	

(別表2)

## 別科 特別調理実習Ⅰ及びⅡ校納金

種 別	金 額		摘 要
	特別調理実習Ⅰ	特別調理実習Ⅱ	
入学金	—	—	
授業料	6か月 38,000 円	6か月 30,000 円	材料費等含む 消費税を含む