

学校法人 青池学園

富山調理製菓専門学校学則

(目的)

第1条 本校は、教育基本法、学校教育法に則り調理および製菓に関する広範な知識と技術を修得するための教育と研究を行うとともに、調理師法に基づく調理師の養成ならびに製菓衛生師法に基づく製菓衛生師の養成を図り、以て社会の食生活の向上に資することと、公衆衛生の向上、増進に寄与する優れた人材の育成を行うこと、併せて豊かな人間形成をめざし現代社会に貢献し奉仕する熱意ある人材を育成することを目的とする。

(名称)

第2条 本校は学校法人 青池学園 富山調理製菓専門学校という。

(位置)

第3条 本校は富山県富山市総曲輪四丁目4番5号に置く。

(課程、学科、修業年限、在学年限、定員、学級数)

第4条 本校の課程、学科、修業年限、定員、学級数は次のとおりとする。

課程名	学科名	昼夜別	対象性別	修業年限	入学定員	総定員	学級数
衛生専門課程	調理技術科	昼	男・女	2年	40名	80名	1
衛生高等課程	調理師科	夜	男・女	1.5年	20名	40名	1
衛生専門課程	製菓技術科	昼	男・女	2年	40名	80名	1

2) 在学年限は専門課程に於いては4年、高等課程に於いては3年を超えてはならない。

(学年、学期)

第5条 本校の学年は次のとおりとする。

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日に終わる

2) 年間の授業を行う期間は試験等の日時を含め、昼間部は年間38週、夜間部は年間48週を原則とし学期は次のとおりとする。

昼間部

調理技術科・製菓技術科

前期 4月1日より 9月30日まで

後期 10月1日より翌年3月31日まで

夜間部

調理師科

前期 4月1日より 9月30日まで

中期 10月1日より翌年3月31日まで

後期 4月1日より 9月30日まで

(休業日)

第6条 本校の休業日は次のとおりとする。

1 日曜日

2 国民の祝日に関する法律の定める日

3 創立記念日 9月14日

4 夏期休業日 7月下旬～8月下旬までの学校が定める期間

5 冬期休業日 12月下旬～1月上旬までの学校が定める期間

6 春期休業日 3月下旬～4月上旬までの学校が定める期間

2) 校長は必要があると認められる場合には、前項の休業日を変更し、又は臨時の休業を定めることができる。

(教育課程、履修単位及び授業時数)

第7条 本校の教育課程及び授業時数は、調理技術科、調理師科においては別表(1)-1、製菓技術科においては(1)-2とする。

(始業、終業時間)

第8条 本校の授業の開始及び終了の時刻は次のとおりとする。

課 程	開 始 時 間	終 了 時 間
衛 生 専 門 課 程	9 ; 0 0	1 6 ; 3 0
衛 生 高 等 課 程	1 8 ; 3 0	2 1 ; 2 0

(組織)

第9条 本校に次の職員を置く

- 1 校長 1名
- 2 教員 8名以上
- 3 講師 6名以上
- 4 事務職員 1名以上
- 5 学校医 1名

2) 校長は校務を司り、所属職員を監督する。

(入学時期)

第10条 本校の入学時期は、毎年4月1日とする。

(入学資格)

第11条 本校専門課程の入学資格は以下の各号に規定する者とする。

- 1 高等学校を卒業した者
 - 2 通常の課程による12年の学校教育を修了した者
 - 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。又はこれに準ずる者で文部科学大臣の指定した者
 - 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者として認定した在外教育施設の当該課程を履修した者。
 - 5 文部科学大臣の指定した者。
 - 6 高等学校卒業程度認定試験に合格した者
- 2) (高等課程) 学校教育法第57条に規定する者及びこれと同等以上の資格を有する者。

(選考、入学手続)

第12条 本校に入学を希望する者は、入学検定料を添えて、本校の定める書類を提出しなければならない。

- 2) 前項において提出すべき書類、提出の時期等は別に定める。
- 3) 校長は、第1項の者について、別に定めるところにより選考を行い、合格者を決定する。
- 4) 前項の合格者は、指定の期日までに、所定の入学金、授業料等を添えて別に定める書類を提出しなければならない。
- 5) 校長は、指定の期日までに前項に定める手続を完了しない者に対して、合格を取り消すことができる。

(休学、復学)

第13条 学生が、疾病その他やむを得ない事由によって引続き30日欠席して、なお継続して復学できない場合には、校長に願い出て許可を得て休学することができる。

- 2) 休学期間は1年以内とする。ただし特別な事情のある場合は、校長の許可を得て更新することができる。
- 3) 休学期間は通算して2年をこえてはならない。
- 4) 休学期間は、第4条第2項に規定する在学期間に算入しない。
- 5) 休学の事由が消滅して復学しようとする者は、診断書または事由を記載した書類を添えて校長に願い出て許可を得なければならない。

(転入学、編入学)

第14条 本校への転入学及び編入学を希望する者がある場合は、欠員のある場合に限り、学習の進展が同程度であり、かつやむを得ない事情があると認められた場合には、校長は選考の上許可することができる。

2) 前項の規定により入学を許可された者のすでに履修した授業科目及び修得した単位については規則に準じて取り扱い、修業すべき年数においては、校長が別に定める。

3) 第12条の規定は、転入学及び編入学について準用する。

(転学、退学)

第15条 転学又は退学しようとする者は、その事由を記載した書類を添えて、校長に願い出て許可を得なければならない。

(除籍)

第16条 次の各号の一に該当する者は、これを除籍することができる。

- 1 死亡の届出のあった者
- 2 第4条第2項に規定する在学期間をこえた者
- 3 第13条第3項に規定する休学期間をこえた者
- 4 休学期間を終わっても所定の手続きをしない者
- 5 授業料等学費の納入を3ヶ月以上怠り、催促しても納入しない者

(成績評価、単位認定)

第17条 各期末に試験を実施し評価を行い単位を認定する。但し、各科目の出席時間数がその科目の授業時間数の3分の2に満たない者については当該科目の履修を認定しない。

2) 前項の試験の成果は秀、優、良、可、不可の5段階で評価し、可以上の者に当該科目の単位を認定する。

3) 第1項の試験を疾病その他やむを得ない理由により欠席した者に対しては、追試験を行うことができる。

4) 第1項の試験の成績不良の者に対して、再試験を行うことができる。

5) その他単位認定に関することは、別に定める。

(進級認定、卒業認定、証書の授与)

第18条 校長は各年次の単位を修得した者に対し、進級判定会議の審議を経て、進級を認定する。

2) 所定の修業年限以上在学し、各学科所定の全単位を修得しかつ技術考査で一定の基準に達した者には卒業を認定し、卒業証書を授与する。

3) 校長は、必要に応じて修了証明書を交付することができる。

(表彰)

第19条 学生で他の学生の模範となる者及び成績優秀者を表彰することができる。

(懲戒)

第20条 学生としての本分に劣る行為があったときは、これを懲戒する。

2) 懲戒は、訓戒、謹慎、停学、退学とする。

(懲戒退学の基準)

第21条 前条の退学は、次の各号の一に該当する者に対して命ずることができる。

- 1 性行不良で改善の見込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、学生としての本分に反した者

(資格の取得)

第22条 本校で所定の単位を取得し卒業をする者に関しては次の資格の取得が可能である。

学 科	資 格
調理技術科	調理師
調理師科	調理師
製菓技術科	製菓衛生師国家試験受験資格

(学費)

第23条 学費は指定された期日までに納入しなければならない。

2) 学費とは、入学金、授業料、その他学校諸費をさし、別表(2)のとおりとする。

3) 別表(2)の他、教育に必要な費用を徴収することがある。

(既納入金の返還)

第24条 第23条の納入金は入学日前までに申請があれば、入学金を除き全額返還する。

(定期健康診断)

第25条 本校では、学生及び教職員の健康維持のため毎年1回時期を決めて健康診断を実施する

(附帯教育事業)

第26条 本校は、本科とは別に次の付帯教育事業を行なうものとする。

学 科 名	昼夜別	修業年限	入学定員	総定員	授業時間	入学資格
製菓衛生師通信科	通信	1年	100人	100人	204時間	学校教育法第57条に規定する者又は製菓衛生師法附則第三項に規定する者

2) 附帯教育事業に関し、必要な事項は別に定める。

(雑則)

第27条 この学則に関し必要な細則は校長が定める。

附則

1 この学則は、平成29年4月1日より施行する。

附則

1 この学則は、令和2年4月1日より施行する。

(専門課程・調理技術科)

授業科目	年間授業時間数		
	1年次	2年次	単位
食生活と健康	90		3
食品と栄養の特性	150		5
食品の安全と衛生	120		4
食品の安全と衛生(実習)	30		1
調理理論と食文化概論	180		6
調理実習	300		10
総合調理実習	90		3
高度調理実習		360	12
特別実習(校外)		120	4
キャリアデザイン	30	30	2
ビジネスマナー		60	2
コミュニケーション(外国語)		60	2
カラーコーディネーション		30	1
サービス・ラッピング		60	2
経営学		60	2
パソコン		30	1
計	990	810	60

(高等課程・調理師科)

授業科目	夜間 1. 5年	
	授業時間数	単位
食生活と健康	90	3
食品の安全と衛生	120	4
食品の安全と衛生(実習)	30	1
食品と栄養の特性	150	5
調理理論と食文化概論	180	6
調理実習	300	10
総合調理実習	90	3
計	960	32

（専門課程・製菓技術科）

授業科目	年間授業時間数		
	1年次	2年次	単位
衛生法規	30		1
公衆衛生	60		2
食品学	60		2
食品衛生学	120		4
栄養学	60		2
社会	30		1
製菓理論	90		3
製菓実習	480		16
高度製菓実習		600	20
校外研修		90	3
ビジネスマナー		60	2
キャリアデザイン	30	30	2
コミュニケーション（外国語）		30	1
カラーコーディネーション		30	1
サービス・ラッピング		60	2
経営学		30	1
パソコン		30	1
計	960	960	64

学 科		入 学 検 定 料	入 学 金	授 業 料	実 習 費	教 育 ・ 設 備 充 実 費	合 計
調理技術科 2 年	前 期	30,000	200,000	400,000	310,000	105,000	815,000
	後 期			400,000			400,000
製菓技術科 2 年	前 期	30,000	200,000	400,000	310,000	105,000	815,000
	後 期			400,000			400,000
調理師科 1.5 年	前 期	30,000	200,000	240,000	270,000	90,000	600,000
	中 期			240,000			240,000
	後 期			240,000			240,000