

# 函館短期大学付設調理製菓専門学校学則

## 第1章 総 則

第1条 本校は、函館短期大学付設調理製菓専門学校という。

第2条 本校は、函館市柏木町7番25号におく。

第3条 本校は、調理及び製菓製造業の業務に従事する者に必要なる知識及び技能を修得せしめ、以て国家社会に貢献せんとする職業人を養成するために、学校教育法に基づき専修学校教育を行うことを目的とする。

## 第2章 課程の組織、修業年限及び収容定員

第4条 課程の組織、修業年限及び収容定員は、次のとおりとする。

分野	課程	学 科	昼夜 の別	修 業 年 限	収 容 定 員		
					1 年	2 年	合 計
衛 生 関 係	専 門 課 程	調理製菓総合科	昼	2年	40人	40人	80人
		調理師科	夜	2年	40人	40人	80人
		製菓衛生師科	昼	2年	40人	40人	80人

## 第3章 学年・学期・授業日及び休業日等

第5条 学年は、4月1日に始まり翌年3月31日に終わる。

2. 学年を分けて次の2学期とする。

前期 4月1日から9月30日まで

後期 10月1日から翌年3月31日まで

第6条 1年間の授業日数は、200日を標準とする。

2. 授業の開始及び終了の時刻は次のとおりとする。

昼間部 午前8時50分から午後4時25分まで

夜間部 午後5時00分から午後8時25分まで

第7条 休業日は、次のとおりとする。

(1) 土曜日、日曜日及び国民の祝日に関する法律（昭和23年7月21日法律第178号）に定める日

(2) 学園創立記念日 9月19日

(3) 夏季休業日 8月1日から8月31日まで

(4) 冬季休業日 12月20日から翌年1月20日まで

(5) 春季休業日 3月25日から3月31日まで

2. 第5条の2及び第7条の期間は校長に於て必要と認めるとき、その日数内において、それぞれの日数を加減することができる。

## 第4章 入学、退学及び休学

第8条 本校に入学することのできる者は、次とおりである。

(1) 高等学校を卒業した者

(2) 高等学校卒業に準ずる学力があると認められる者。

第9条 入学の手続きは、次のとおりとする。

- (1) 入学を希望する者は、所定の入学願書に入学検定料を添え、指定の期日までに、願い出なければならない。
- (2) 入学は入学選考に基づき、校長が許可する。
- (3) 入学の許可を受けた者は、許可された日より指定の期日までに入学金及び授業料等を納付しなければならない。
- (4) 入学を許可された者は、本人に関する一切の責任を負う保証人を定め、保証人連名の誓約書及び戸籍抄本を提出しなければならない。
- (5) 前号に定める手続きが、指定の期日までに行われなときは、校長は入学の許可を取り消すことができる。

第10条 入学願書の提出期日は、そのつど告知する。

第11条 生徒が退学しようとするときは、所定の退学願書を校長に提出し、その許可を受けなければならない。

第12条 生徒が休学しようとするときは、所定の休学願書を校長に提出し、その許可を受けなければならない。復学の場合も同様とする。

## 第5章 学習の評価及び卒業の認定

第13条 教育課程及び授業時数は、別表第1のとおりとする。

2. 別表第1に定める授業時数の1単位時間は50分として、卒業までに履修させる授業時間数は下記のとおりとする。

- |                |            |
|----------------|------------|
| ・調理製菓総合科（昼間2年） | 1, 700時間以上 |
| ・調理師科（夜間2年）    | 900時間以上    |
| ・製菓衛生師科（昼間2年）  | 1, 700時間以上 |

第14条 評価は試験の成績、出席状況、学習の態度を総合して判定する。

2. 評価は100点を以て満点とし、優（80点以上）、良（79点～70点）、可（69点～60点）、不可（59点以下）をもって表し、60点以上を合格とする。

第15条 生徒が教育指導計画に従って授業科目を履修し、その成果が満足できると認められるときは、卒業を認める。

第15条の2 生徒が本校以外の専修学校、高等学校、短大、大学等において履修した教科科目（調理実習を除く）について、履修した学習内容を評価し本校における教育内容に相当すると認められる場合には、240時間（8単位）を超えない範囲で本校における教科科目の履修とみなす。

## 第6章 教職員組織

第16条 本校に校長、教員、助手、事務職員、その他必要な職員をおく。

第17条 校長は校務を掌り所属職員を監督する。

## 第7章 授業料、入学金その他の費用

第18条 授業料その他の学費は、別表第2のとおりとし、出席の有無にかかわらず、所定の期日までに納めなければならない。やむを得ず遅れる場合は、その理由を届けなければならない。

2. この期間後に納付義務の生じたものについての期間は校長が別に定める。

第19条 校長は、授業料の滞納が10日以上に及ぶときは出席停止を命ずることがある。出席停止を命ぜられたものが督促を受けてもなお滞納が1ヶ月以上に及ぶときは退学を命ずることがある。

第20条 授業料等の学費の納入については、特別の事由によりその一部を免除することがある。

第21条 既納の納付金は、いかなる理由があっても返還しない。

## 第8章 聴 講 生

第22条 本校において開設する授業科目のうち、当該科目に支障がない限りにおいて、聴講生として聴講を許可することができる。

2. 聴講は、学年または学期ごとにこれを許可する。
3. 聴講料等の必要な事項については、別に定める。

## 第9章 賞 罰

第23条 学校は教育上必要あると認めるときは、生徒を賞罰することがある。

2. 賞罰の種類及び適用については校長が定める。但し、体罰は加えない。

第24条 懲戒による退学を命ずるのは、次の各号の一に該当する場合に限る。

- (1) 性行不良で改善の見込みがないと認められる者
- (2) 著しく学習を怠り、成績の回復の見込みがないと認められる者
- (3) 正当の理由がなくて出席が常でない者
- (4) 学校が定めた生徒心得に反した者

## 第10章 寄 宿 舎

第25条 本校に寄宿舍をおくことができる。寄宿舍の入舎または退舎は校長に願い出、許可を受けなければならない。

2. 寄宿舍に必要な事項は別に定める。

## 第11章 資 格

第26条 本校において調理製菓総合科および調理師科を卒業した者は、北海道知事に免許証の交付を申請し調理師免許証の交付を受けることができ、製菓衛生師科を卒業した者は、製菓衛生師試験の受験資格を得ることができる。

## 第12章 (削 除)

第27条 (削除)

## 第13章 雑 則

第28条 この学則施行についての細則は、校長が別に定める。

付則

1. この学則は昭和54年4月1日から実施する。
2. この学則の実施日前に本校の生徒であるものは、同一条件をもって引き続き本校の高等課程の衛生関係分野の調理師養成科の生徒たるものとする。
3. この学則は昭和55年4月1日から実施する。
4. この学則は昭和57年4月1日から実施する。
5. この学則は昭和58年4月1日から実施する。

6. この学則は昭和59年4月1日から実施する。
7. この学則は昭和63年4月1日から実施する。
8. この学則は平成元年4月1日から実施する。
9. この学則は平成2年4月1日から実施する。
10. この学則は平成3年4月1日から実施する。
11. この学則は平成4年4月1日から実施する。
12. この学則は平成5年4月1日から実施する。
13. この学則は平成7年4月1日から実施する。
14. この学則は平成8年4月1日から実施する。
15. この学則は平成9年4月1日から実施する。
16. この学則は平成10年4月1日から実施する。但し、平成10年3月31日以前に、入学した者は従来の学則（第6条、第13条第2項及び別表第1）による。
17. この学則は平成11年10月1日から実施する。
18. この学則は平成12年10月1日から実施する。
19. この学則は平成15年4月1日から実施する。
20. この学則の一部改正（第4条）は平成15年4月1日から実施する。
21. この学則の一部改正（第4条）は平成19年4月1日から実施する。
22. この学則の一部改正（第13条第2項、別表第1教育課程及び授業時間数）は平成19年4月1日から実施する。但し、平成19年3月31日以前に入学した者は従来の学則による。
23. この学則の一部改正（第1条、別記第1号様式）は平成24年4月1日から実施する。
24. この学則の一部改正（第4条、第5条、第15条の2、別表第1、別表第3）は平成26年4月1日から実施する。なお、修業年限の変更および別表第一（教育課程）の変更は、平成26年4月入学生から適用する。
25. この学則の一部改正（第6条、別表第1、別表第3）は、平成27年4月1日から実施する。
26. この学則の一部改正（第4条）は平成28年4月1日から実施する。
27. この学則の一部改正（第13条別表第1、第15条の2別表第3）は、平成28年4月1日から実施する。
28. この学則の一部改正（第4条、第13条 別表第1、別表第2）は平成30年4月1日から実施する。ただし、平成31年3月31日までは、調理師科（昼間1年）および製菓衛生師（通信課程）を存続させ、その内容は旧学則による。
29. この学則の一部改正（別表第1）は、平成30年4月1日から実施する。
30. この学則の一部改正（第4条、第13条2、別表第1、別表第2）は、平成30年4月1日から実施する。
31. この学則の一部改正（第4条、第13条2、別表第1、別表第2）は、平成31年4月1日から実施する。
32. この学則の一部改正（第3条、第4条、第13条2、第15条2、第26条、別表第1、別表第2）は、令和4年4月1日から実施する。ただし、令和5年3月31日までは、調理師科（昼間2年）を存続させ、その内容は旧学則による。

## 別表第1 教科課程及び授業時間数

### 調理製菓総合科（昼間2年）

教科科目	授業時間数
食生活と健康	90時間
食品と栄養の特性	150時間
食品の安全と衛生	150時間
調理理論と食文化概論	180時間
調理実習	300時間
総合調理実習	90時間
高度調理製菓実習	600時間
レストランサービス実習	110時間
調理に関する国際コミュニケーション	20時間
フードマネージメント	40時間
キャリアマネージメント	20時間
食空間クリエイト	30時間
計	1,780時間

### 調理師科（夜間2年）

教科科目	授業時間数
食生活と健康	90時間
食品と栄養の特性	150時間
食品の安全と衛生	150時間
調理理論と食文化概論	180時間
調理実習	300時間
総合調理実習	90時間
計	960時間

製菓衛生師科

教科科目	総時間数	講義時間	実習時間
衛生法規	30時間	30時間	
法学大意	3時間	3時間	
衛生行政概説	9時間	9時間	
製菓衛生師法	9時間	9時間	
関係法令	9時間	9時間	
公衆衛生学	90時間	90時間	
公衆衛生学	12時間	12時間	
環境衛生	30時間	30時間	
疾病予防	30時間	30時間	
労働衛生	18時間	18時間	
食品学	60時間	60時間	
食品学	12時間	12時間	
食品の変質とその予防	24時間	24時間	
食品の生産と消費	24時間	24時間	
食品衛生学	150時間	120時間	30時間
食品衛生学	21時間	21時間	
食中毒	27時間	27時間	
食品添加物	24時間	24時間	
食品中における有毒物質	24時間	24時間	
衛生管理	54時間	24時間	30時間
栄養学	60時間	60時間	
栄養学	6時間	6時間	
栄養素の機能	18時間	18時間	
栄養の消化と吸収	18時間	18時間	
栄養の吸収	18時間	18時間	
社会	60時間	60時間	
菓子と食生活	20時間	20時間	
菓子店経営論	40時間	40時間	
製菓理論及び実習	1,140時間	150時間	990時間
製菓理論	150時間	150時間	
製菓実習	420時間		420時間
基礎実習	180時間		180時間
和菓子実習			60時間
洋菓子実習			60時間
製パン実習			60時間
専門実習	240時間		240時間
和菓子実習			
洋菓子実習			
製パン実習			
高度洋菓子実習	390時間		390時間
カフェサービス実習	180時間		180時間
国際コミュニケーション	40時間	40時間	
その他の科目	110時間	110時間	
就職講座・受験対策			
特別講座・マーケティング			
陶芸・色彩・デッサン			
合 計	1,740時間	720時間	1,020時間

別表第2 授業料、その他の学費

	調理製菓総合科 (昼間2年)	調理師科 (夜間2年)	製菓衛生師科 (昼間2年)
入学金	120,000円	120,000円	120,000円
授業料(1年間)	480,000円	440,000円	520,000円
実習費(1年間)	240,000円	180,000円	240,000円
入学検定料	15,000円	15,000円	15,000円