

学 則

平成31年4月1日改定

学校法人 勝山学園
宮城調理製菓専門学校

宮城調理製菓専門学校 学則

第1章 組 織

第1条 本校は、教育基本法及び学校教育法及び調理師法並びに製菓衛生師法に基づき、調理及び製菓に従事する者に必要な専門技術及び理論を習得させ、あわせて徳性を涵養し、以て有能な人材を養成することを目的とする。

第2条 本校は宮城調理製菓専門学校という。

第3条 本校を仙台市青葉区葉山町1番10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、学科及び修業年限並びに定員は次のとおりとする。

ただし、専門課程・上級調理技術科は「日本料理 すし専攻」と「フランス料理・イタリア料理専攻」

「ホテル・レストラン・サービスコース」「カフェ・ピッツェリア・パティスリーコース」とし、調理師科は「総合調理コース」とする。

上級製菓製パン科は「パティシエ・ショコラティエコース」と「ブーランジェ（製パン）コース」の選択制とする。

課程名	学科名	修業年限	入学定員	総定員	昼夜別
専門課程	調理師科	1年	120名	120名	昼 間
	上級調理技術科	2年	160名	320名	
	上級製菓製パン科	2年	80名	160名	

第5条 本校の学年度は次のとおりとする。

専門課程(修業1年)は、4月1日に始まり翌年3月31日に終わる。

専門課程(修業2年)は、4月1日に始まり翌々年3月31日に終わる。

2 本校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日から翌年3月31日まで

第6条 本校の休業日は、次のとおりとする。ただし、校長は、特に必要と認めるときは、休業日を変更することが出来る。

(1) 土・日曜日

(2) 国民の祝日に関する法律に規定する日

(3) 開校記念日 10月18日

夏季休業等の休業日は、別途定める。

第3章 教育課程、授業時間及び教員組織

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。

[上級調理技術科(日本料理 すし専攻、フランス料理・イタリア料理専攻、ホテル・レストラン・サービスコース、カフェ・ピッツェリア・パティスリーコース) 調理師科 総合調理コース]

規定教育内容	教科科目	規定時間	専門課程 1年 (調理師科)	専門課程2年(上級調理技術科 日本料理 すし専攻 フランス料理・イタリア料理専攻)			専門課程2年 (上級調理技術科 ホテル・レストラン・ サービスコース)			専門課程2年 (上級調理技術科 カフェ・ピッツェリア パティスリーコース)			
			総合調理 コース	1年次	2年次	計	1年次	2年次	計	1年次	2年次	計	
食生活と健康	公衆衛生学	90	90	90		90	90		90	90		90	
食品と栄養の特性	食品学	150	90	90		90	90		90	90		90	
	栄養学		60	60		60	60		60	60		60	
食品の安全と衛生	食品衛生実習	30	30	30		30	30		30	30		30	
	食品衛生学	120	120	120		120	120		120	120		120	
調理理論と食文化概論	食文化概論	180	30	30		30	30		30	30		30	
	調理理論		150	150		150	150		150	150		150	
調理実習	調理実習	300	300	300	630	930	300	480	780	300	540	840	
総合調理実習	総合調理実習	90	90	90		90		90	90	90		90	
高度調理技術実習 フードサービス実習 調理に関する国際 コミュニケーション	選 択 科 目	サービス実践学			30	30	120	30	150	30	90	120	
		高度調理技術実習				30	30		30		30	30	
		フードサービス実習				120	120		60	60		120	120
		外国語				60	60		60	60		60	60
		フードコーディネート学				60	60		60	60		60	60
		経営学				30	30		30	30		30	30
		ブライダル実践学							90	90			
合 計		960	960	990	930	1,920	990	930	1,920	990	930	1,920	

[上級製菓製パン科]

パティシエ・ショコラティエコース、ブーランジェ(製パン)コース

規定教科科目	規定時間	専門課程2年		
		1年次	2年次	計
衛生法規	30	30		30
公衆衛生学	60	60		60
栄養学	60	60		60
食品学	60	60		60
食品衛生学	120	120		120
社会	30	30		30
製菓理論	90	90		90
製菓実習	480	480	750	1230
選択必修			180	180
合 計	930	930	930	1860

第8条 本校の始業及び終業の時刻は、次のとおりとする。
午前9時から午後4時20分まで

第9条 本校に次の教職員を置く。

1. (1)校長 1名 (3)教員 10名以上 (5)助手 4名以上
(2)副校長 1名 (4)講師 20名以上 (6)事務職員2名以上
(7)学校医 1名
2. 校長は校務をつかさどり、所属職員を監督する。
3. 副校長は校長を補佐し、校長不在のとき、その校務を代行する。

第4章 入学、転学科・転コース、休学、留年、退学、卒業及び賞罰

第10条 本校の入学資格は、次のとおりとする。

専門課程は、学校教育法第56条に規定する高等学校を卒業した者およびこれと同等以上の学力を有する者

第11条 本校の入学時期は、4月とする。

第12条 本校の入学手続きは、次のとおりとする。

- (1) 本校に入学しようとする者は、本校の定める入学願書等に必要事項を記載し、第20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。
- (2) 前号の手続きを終了した者に対して入学試験を行い入学者を決定する。
- (3) 本校に入学を許可された者は、所定の期日までに、第20条の入学金等を添え手続きをとらなければならない。

第13条 本校での転学科・転コースを希望する者がある場合は、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るときは、学校長が転学科、転コースを許可することが出来る。転学科、転コースについて必要な事項は、別途定める。

第14条 生徒が疾病その他、止むを得ない事情によって 4日以上休学する場合は、診断書及びその事由を記し校長の許可を受けなければならない。

2 前項の者が復学しようとする場合は、届け出て復学することができる。

第15条 学科の課程修了を認定されない者は、留年とする。

第1学年および第2学年において留年した場合は、当該学年の科目をすべて再履修しなければならない。留年について必要な事項は、別途定める。

第16条 退学しようとする者は、その事由を記し校長の許可を受けなければならない。

第17条 授業科目の成績評価は、学年末において、各学期末に行う試験、履修状況等について総合的に勘案して行う。

ただし、各学期末に行う試験成績が満点の6割に満たない者、また出席時数が、第7条の規定に達しない者は、再試験、補講授業などにより、評価を受ける条件を満たしたのち行う。

2 前項の成績評価に基づいて、校長は課程修了の認定を行う。

3 所定の修業年限以上在学し、課程を修了したと認めた者には卒業証書を授与する。

第18条 本校の上級調理技術科、調理師科を卒業した者は、調理師法に基づく調理師免許取得資格が与えられる。

2 本校の上級上級製菓製パン科において1年間規定時間数を修了した者は、製菓衛生師法に基づく製菓衛生師国家試験の受験資格が与えられる。

第19条 本校の上級調理技術科ならびに上級製菓製パン科を修了した者には、専門士(衛生専門課程)の称号を授与する。

第20条 成績優秀にして他の模範となる者は、これを褒賞することがある。

第21条 学校教育法施行規則第13条に該当する者には懲戒を命ずることがある。

2 前項に該当する規定については、別途定める。

第5章 入学金、授業料等

第22条 本校の入学金・授業料等は、別表1の通りとする。

2 授業料等は毎月前月27日まで納入しなければならない。

3 授業料等を滞納した場合の規定は、別途定める。

第23条 既納の入学金は理由の如何にかかわらず返戻しない。

第6章 付帯教育事業

第24条 付帯教育事業として、次のとおりワイン科「仙台ワインアカデミー」を設置する。

2 一講座の開設期間は4ヶ月以内且つ15回以内とし、コースにより修了時に修了証を授与する。

3 講座の開始時期・受講料・定員・時間・期間・内容については別途定める。

4 受講者を対象にワイン講座に関する語学・研修旅行を関連講座として開講する。

5 関連講座の開設要項は別途定める。

第7章 雑 則

この学則の施行についての細則は、校長が別途定める。

この学則は、昭和55年4月1日より施行する。ただし入学検定料および入学金については、昭和54年10月1日から適用する。

- 附 則 (平成 6年 4月 1日一部改定)
専門科入学定員変更
- 附 則 (平成 7年 4月 1日一部改定)
1 専門科入学定員変更
2 高等科(昼間部)廃止
- 附 則 (平成 9年 4月 1日一部改定)
第二高等科の学科名変更
- 附 則 (平成11年 4月 1日一部改定)
付帯教育事業・別科新設
- 附 則 (平成13年 4月 1日一部改定)
専攻科(2年修了)新設
- 附 則 (平成14年 4月 1日一部改定)
専攻科授業料改定
- 附 則 (平成15年 4月 1日一部改定)
1 製菓衛生師科(1年修了)新設
2 専門科・専攻科の学科名変更
- 附 則 (平成15年 8月 1日一部改定)
校名変更
- 附 則 (平成16年 4月 1日一部改定)
1 上級調理技術科入学定員変更
2 学期制変更
3 昼間部の終業時間統一
- 附 則 (平成16年 9月 1日一部改定)
付帯教育事業・別科の内容変更
ワイン科を「仙台ワインアカデミー」として開講
- 附 則 (平成17年 4月 1日一部改定)
1 上級製菓技術科新設
2 製菓衛生師科定員変更
- 附 則 (平成17年10月 1日一部改定)
1 学校休業日に関する条項の変更
2 卒業認定に関する条項の変更
- 附 則 (平成18年 2月 1日一部改定)
1 専門課程・調理師科を「調理コース」と「カフェ・レストラン
コース」の2コースとする(平成18年4月1日より適用)
2 専門士(衛生専門課程)称号の授与を明記

- 附 則 (平成19年 4月 1日一部改定)
- 1 製菓衛生師科に高等課程夜間部を新設
 - 2 調理師科・夜間部の修業年限及び入学定員の変更
 - 3 調理師科の入学定員変更
 - 4 上級調理技術科の入学定員および授業時間数を変更
- 附 則 (平成21年 4月 1日一部改定)
- 上級調理技術科を「上級調理コース」と「レストラン・ブライダルコース」の2コースとし、選択必修科目の教科課程および授業時間数を制定
- 附 則 (平成25年 4月 1日一部改定)
- 1 第7条 専門課程2年次の授業時間数を変更
 - 2 第19条 第2項を追加
 - 3 第20条 第3項を追加
 - 4 別表1にダブルライセンス入学金免除項目を追加
- 附 則 (平成27年 4月1日改定)
- 第7条 別表1
- 調理師法施行規則並びに調理師養成施設指導要領の改正に伴い規定教育内容及び教科科目、授業時間数について変更
- 附 則 (平成29年 4月1日改定)
- 上級調理技術科を「上級調理コース」、「ホテル・レストラン・ブライダル・サービスコース」および「カフェ・パティスリーコース」とし定員の変更を行い授業時間数を制定。調理師科・夜間部および製菓衛生師科・夜間部を廃止する。
- 附 則 (平成29年11月1日改定)
- 第4章 第13条 転学科、転コース、第15条 留年を追加
- 附 則 (平成31年4月1日改定)
- 上級調理技術科上級調理コースを「日本料理 すし専攻」および「フランス料理・イタリア料理専攻」とし、
- 「ホテル・レストラン・ブライダル・サービスコース」は名称を「ホテル・レストラン・サービスコース」とし、
- 「カフェ・パティスリーコース」は「カフェ・ピッツェリア・パティスリーコース」とする
- 「調理師科調理コース」は「調理師科総合調理コース」に名称を変更する。
- 上級製菓技術科の定員変更を行い名称を上級製菓製パン科とし、
- パティシエ・ショコラティエコースおよびブーランジェ(製パン)コースとする。
- 2年制課程の定員変更に伴い製菓衛生師科を廃止する。
- 平成31年4月1日より製菓衛生師法の一部改正に伴い、授業時間数の変更を行う

別紙1

学則第22条第3項「ワイン科」の開始時期・受講料・定員・時間・期間・内容は、次のとおりとする。

(平成16年10月1日)

講座名	開始時期	受講料	定員	時間	期間
初級コース	平成16年10月18日	94,500	20名	14:30～16:30	隔週火曜日全15回
入門コース	平成16年11月13日	18,900	20名	13:00～15:00	毎週土曜日全3回
フランス語講座	平成16年10月21日	18,900	20名	14:30～16:30	隔週木曜日全5回

(平成18年4月1日)

講座名	開始時期	受講料	定員	時間	期間
ソムリエ対策講座	平成18年5月16日	55,000	12名	14:30～16:30	毎週火曜日

【 講座内容 】

[初級コース]

- ・世界のワイン (フランス、イタリア、スペイン、ドイツ、アメリカ、オーストラリア、日本)
- ・ワインのテイスティング

[入門コース]

- ・ワインの知識基礎編
- ・ワインを美味しく飲む方法
- ・料理とワイン

[フランス語講座] ワイン初級コース受講者対象

- ・日常会話
- ・旅行で使うフランス語

[ソムリエ対策講座]

- ・世界のワイン (フランス、イタリア、スペイン、ドイツ、アメリカ、オーストラリア、日本)
- ・ワインのテイスティング

別紙 2

学則第 6 条の夏季休業等の休業日および夜間部の休業日は次のとおりとする。

(平成 19 年 4 月 1 日)

1. 昼間部における学則第 6 条以外の休業日は次の通りとする。

- (4) 夏季休業 7 月 28 日から 8 月 20 日まで
- (5) 秋季休業 9 月 25 日から 9 月 30 日まで
- (6) 冬季休業 12 月 29 日から 1 月 7 日まで
- (7) 春季休業 3 月 25 日から 4 月 9 日まで

別紙3

学則第7条 上級調理技術科、調理師科における規定教科科目のうち「選択必修科目」の科目内訳および授業時間数は下表のとおりとする。

	学 則 規 定 時 間 数	上 級 調 理 技 術 科					
		上級調理コース			レストラン・ブライダルコース		
		1年次	2年次	計	1年次	2年次	計
総合調理技術実習	420	60	60	120		60	60
実 践 学		30	30	60	30		30
外 国 語			60	60		60	60
経 営 学			30	30		30	30
フードコーディネータ学			60	60		60	60
ブライダル実践学					30	30	60
サービス実践学		30	60	90	60	90	150
計	420	120	300	420	120	330	450

	学 則 規 定 時 間 数	調 理 師 科		
		調理 コース	カフェ・ レストラン コース	夜間部
総合調理技術実習	90	60		60
実 践 学		30	30	30
サービス実践学			90	
計	90	90	120	90

別紙4

学則第19条に関わる細則は、次の通りとする

懲戒は、訓告・停学・退学とする

- ・ 性行不良で改善の見込みがないと認められた者。
- ・ 学力劣等で成業の見込みがないと認められた者。
- ・ 正当な理由がなく、出席が常でない者。
- ・ 制服・靴を正しく着用しない、もしくは改善の見込みがないと認められた者。
- ・ 学校や社会の秩序を乱し、生徒としての本分に反した者。
- ・ 飲酒・喫煙をした者。（同目的で所持した者）
- ・ けんかをした者。
- ・ 一方的に暴力行為をした者。
- ・ 万引・窃盗をした者。
- ・ 詐欺・恐喝をした者。
- ・ カンニングをした者、またしようとした者。
- ・ 公共物を故意に汚損又は重大な過失によって破壊した者。
- ・ 無断怠業した者、出席常ならざる者、遅刻が多い者。
- ・ 校内で火器をもてあそんだ者。
- ・ 逸脱した男女交際をした者。
- ・ 公共交通機関等に不正乗車した者。
- ・ 凶器類を所持する者。
- ・ 他人の物品を無断借用した者。
- ・ 交通規則に違反した者。

その他の事項については別途指示する。

※懲戒の申し渡し・解除は原則として保護者立会いのもとで行う。

※懲戒機関は随時定めるものとする。

宮城調理製菓専門学校授業料滞納整理事務取扱要項

(趣旨)

第1 この要綱は、宮城調理製菓専門学校学則第20条に規定する授業料が、未納となっている生徒及び保護者（以下「授業料未納者」という。及び、誓約書に署名した連帯保証人（以下「連帯保証人」という。）に対する授業料徴収の取扱いに関し必要な事項を定めるものとする。

(校内体制)

第2 授業料の徴収は、校長を中心とした学校全体で取り組む。

- (1) 校長は、歳入徴収の責任者として授業料徴収事務を総括し、授業料未納者に対する処置を決定する。
- (2) 担任は授業料未納者に対し納付指導に努めるとともに、面談等を通じて家庭状況を把握するなど徴収事務に協力する。
- (3) 専務理事・事務局長は校長の指揮の下、授業料徴収事務の実務責任を負い、徴収及び収納管理事務を行うとともに、未納の状況について連絡調整を行い、把握する。
- (4) 事務職員は授業料徴収担当者として徴収、督促等収納管理事務を行う。

(手続等)

第3 校長は、授業料未納者に対し、累積している未納額に応じて、未納が解消するまで次の手続により徴収を継続して行うものとする。

ただし、授業料未納者に対してこの要綱に定める督促を実施してもなお、納付しない場合には、連帯保証人に対して督促を行うものとする。

また、奨学生にあっては、納入期日迄に授業料が納入されない場合は奨学生の貸与保留手続を取るものとする。

(1) 授業料1か月未納発生時（期日までに当該月の授業料が未納）

ア 校長は、毎月および半年分の授業料未納が未納を確認した場合、未納者に対し、授業料等の振替不能についての通知をすると共に、納期限を付した督促状を保護者へ送付する。

また、未納者名を担任に提示し、各未納者の督促方針を確認して連携を図る。

イ 校長は、納付期限までに納付がない場合は、催告及び面接指導により徹底した滞納の対応処置を行う。

(2) 授業料2か月未納（期日までに前月分および当該月授業料が未納）

ア 校長は、授業料が2か月以上未納の場合は、未納者に対して、保護者の来校をさせるものとし、通知し、関係教職員及び事務職員または校長による面接を行い、未納理由、今後の納付予定を聴取したうえで、納付計画書を面談実施日から5日以内に提出
催告通知には連帯保証人への督促を開始する旨を予告する。

イ 納付計画は、原則として納付計画書を提出した日から当該年度内に完納する内容のものでなければならない。

(出校停止処分)

第4 校長は、面接実施、納付すべき期限を2か月以上過ぎても授業料が未納であることを確認したときは、出校停止を命ずる。

2. 前項の規定は、正当な理由なく授業料を納付しない生徒に対して実施するものであり、学則第19条に定める懲戒とは区別する。

3. 出席停止の実施日は、第4に定める出席停止通知を発した後の指定した日からとする。

4. 校長は、出席停止を命じた後に、未納となっている授業料の全額を納付した場合は出席停止を解除する。

(退学勧告)

第5 校長は、前項による出席停止の実施日以降も尚、授業料の未納が継続した場合には、退学勧告予告と納付の督促を行う。また、連帯保証人に対しても督促を行う。

2. 校長は、前条による出席停止の実施日から1か月を経過してもなお授業料の未納が継続した場合には、検討委員会の意見を聞いた上で、自主退学を促す。

3. 校長は、本条の規定による退学勧告を実施した際には、理事長へ報告する。

また、自主退学を行わず、授業料の納付がない場合は、除籍とする。

第6 この要項に定めるもののほか、授業料滞納整理事務の取扱いに関し必要な事項は理事長が別に定める。

学 生 納 付 金

- 1 学則第20条の入学金・授業料等は、次のとおりとする。

(平成29年4月1日)

課程	学 科		入 学 金	納 付 金 (年額)			
				授 業 料	実 習 費	設備拡充費	計
専 門	調 理 師 科		200,000	672,000	300,000	228,000	1,200,000
	上級調理 技術科	1年目	200,000	540,000	550,000	120,000	1,210,000
		2年目	—	540,000	550,000	120,000	1,210,000
	製菓衛生師科		200,000	672,000	350,000	228,000	1,250,000
	上級製菓 技術科	1年目	200,000	540,000	590,000	120,000	1,250,000
		2年目	—	540,000	590,000	120,000	1,250,000

ただし、平成30年4月入学生の2年目の授業料は据え置きとする。

ダブルライセンス取得の為、卒業後期間を開けず他の学科へ入学する場合の

入学金は免除する

- 2 入学検定料は 20,000円とする。

令和元年5月25日

宮城県知事
村井嘉浩 様

仙台市青葉区葉山町1番10号
学校法人 勝山学園
理事長 伊澤平一

学 則 変 更 届

このたび、宮城調理製菓専門学校の学則を変更したいので、学校教育法施行令第27条の2第1項(学校教育法第131条、学校教育法施行令第27条の3)の規定により、下記のとおりお届けいたします。

記

1 学校の名称

宮城調理製菓専門学校

2 変更の理由

本件に伴う「学則」変更事項については、「新旧対比表」を配布し説明を行い、平成31年1月23日 - 製菓衛生師法施行規則一部の改正等について、製菓衛生師法施行規則の一部を改正する省令(平成31年厚生労働省令第5号)が平成31年1月23日に公布されたことにより、平成31年4月1日より学則の改正を行いたい旨、説明を行い、異議なく可決された。

3 変更の概要

製菓衛生師法改訂に伴う、授業時間数の変更
添付の学則の通り

4 変更の時期

2019年4月1日

添付書類

1. 変更条項の新旧比較対照表
2. 新学則
3. 理事会決議録の写し

以 上

厚労省の許認可事項に関わる「学則変更」については、認可後に「指定書」の写しを添付して届け出ること。

学生納付金にかかる部分は、募集前に届け出ること。