

学 則

令和7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2年制課程は「アドバンス キュリネール科」及び「パティシエ・ブーランジェ・ショコラティエ科」とし、1年制課程は「ブルミエ キュイジーヌ科」とする。

尚、アドバンス キュリネール科に「ホテル・レストラン・ブライダル・サービスコース」を配する。

課程名	学科名	修業年限	入学定員	総定員	昼夜別
専門課程	ブルミエ キュイジーヌ科	1年	70名	70名	昼 間
	アドバンス キュリネール科	2年	120名	240名	
	パティシエ・ブーランジェ・ショコラティエ科	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、特に必要と認めたときは、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。

規定教育内容	教科科目	規定時間	専門課程1年 (フルタイムコース)	専門課程2年 (アドバンス キュリネール科)			専門課程2年 (アドバンス キュリネール科 ホテル・レストラン・ブライダル・ サービスコース)		
				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
食品と栄養の特性	食品学	150	90	90		90	90		90
	栄養学		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
	食品衛生学	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
	調理理論		150	150		150	150		150
調理実習	調理実習	300	300	300	630	930	300	480	780
総合調理実習	総合調理実習	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
		高度調理技術実習			30	30		30	30
		フードサービス実習			120	120		60	60
		外国語			60	60		60	60
		フードコーディネート学			60	60		60	60
		経営学			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

[上級製菓製パン科]

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22条に定める入学検定料を添えて、指定期日までに提出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22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たときは、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 本校のアドバンス キュリネール科、プルミエ キュイジーヌ科を卒業した者は、調理師法に基づく調理師免許取得資格が与えられる。

2 本校のパティエ・ブーランジェ・ショコラティエ科において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 本校のアドバンス キュリネール科ならびにパティシエ・ブーランジェ・ショコラティエ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・研修旅行に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
- 附 則 (令和5年 4月1日改定)
- 令和6年4月1日より、上級調理技術科を「アドバンス キュリネール科」とし、科内に
ホテル・レストラン・ブライダル・サービスコースを配する。
調理師科を「プルミエ キュイジーヌ科」とする。
上級製菓製パン科は「パティシエ・ブーランジェ・ショコラティエ科」に名称を変更する。
- 附 則 (令和7年 4月1日改定)
- 令和7年4月1日より、アドバンス キュリネール科の定員を120名(総定員240名)とし、
プルミエ キュイジーヌ科の定員を70名(総定員70名)に変更する。
第20条に関する別表1を変更
入学検定料免除項目を追加

宮城調理製菓専門学校 学則（旧）

第1章 組 織

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2年制課程は「アドバンス キュリネール科」及び「パティシエ・ブーランジェ・ショコラティエ科」とし、1年制課程は「ブルミエ キュイジーヌ科」とする。
尚、アドバンス キュリネール科に「ホテル・レストラン・ブライダル・サービスコース」を配する。

課程名	学科名	修業年限	入学定員	総定員	昼夜別
専門課程	ブルミエ キュイジーヌ科	1年	120名	120名	昼 間
	アドバンス キュリネール科	2年	160名	320名	
	パティシエ・ブーランジェ・ショコラティエ科	2年	80名	160名	

第7章 雑 則

（施行細則） この学則の施行についての細則は、校長が別途定める。

宮城調理製菓専門学校 学則（新）

第1章 組 織

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2年制課程は「アドバンス キュリネール科」及び「パティシエ・ブーランジェ・ショコラティエ科」とし、1年制課程は「ブルミエ キュイジーヌ科」とする。
尚、アドバンス キュリネール科に「ホテル・レストラン・ブライダル・サービスコース」を配する。

課程名	学科名	修業年限	入学定員	総定員	昼夜別
専門課程	ブルミエ キュイジーヌ科	1年	70名	70名	昼 間
	アドバンス キュリネール科	2年	120名	240名	
	パティシエ・ブーランジェ・ショコラティエ科	2年	80名	160名	

第7章 雑 則

（施行細則） この学則の施行についての細則は、校長が別途定める。

附 則

（令和7年 4月1日改定）
令和7年4月1日より、アドバンス キュリネール科の定員を120名（総定員240名）とし
ブルミエ キュイジーヌ科の定員を70名（総定員70名）に変更する。

宮城調理製菓専門学校 学則 別表 1 (旧)

別表 1

- 1 学則第22条の入学金・授業料等は、次のとおりとする。

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	ブルミエ キューパンス キュリネ ル科	200,000	672,000	300,000	228,000 1,200,000
		200,000	540,000	550,000	120,000 1,210,000
	アドバンス キュリネ ル科	—	540,000	550,000	120,000 1,210,000
		200,000	540,000	590,000	120,000 1,250,000
	パティス ブー ラン グ リ 科	—	540,000	590,000	120,000 1,250,000
		200,000	540,000	590,000	120,000 1,250,000

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、
入学金は免除する

- 2 入学検定料は 20,000円とする。

宮城調理製菓専門学校 学則 別表 1 (新)

別表 1

- 1 学則第22条の入学金・授業料等は、次のとおりとする。

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	ブルミエ キューパンス キュリネ ル科	200,000	672,000	330,000	248,000 1,250,000
		200,000	540,000	580,000	140,000 1,260,000
	アドバンス キュリネ ル科	—	540,000	580,000	140,000 1,260,000
		200,000	540,000	620,000	140,000 1,300,000
	パティス ブー ラン グ リ 科	—	540,000	620,000	140,000 1,300,000
		200,000	540,000	620,000	140,000 1,300,000

上記納付金は令和7年4月1日入学者から適用し、それ以前の入学者は改
前の納付金を適用する

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
入学金は免除する

- 2 入学検定料は 20,000円とする。

父母又は兄弟が本校卒業生又は現に在校生である受験者の入学検定料につ
ては、これを免除することができる

高校在学中で、調理師養成施設である高等学校あるいは高等学校に設置し、
学科を卒業予定で、調理師免許取得見込である受験者の入学検定料につい
ては、これを免除することができる

同様に高校在学中に家庭科実技検定（食物）1級を取得した受験者の入学
検定料については、これを免除できる