

# 武蔵野調理師専門学校 学則

## 第1章 総 則

### (名 称)

第1条 本校は武蔵野調理師専門学校と称する。

### (位 置)

第2条 本校は東京都豊島区南池袋3丁目12番5号にこれを設置する。

### (目 的)

第3条 本校は調理、栄養及び衛生に関して必要な知識及び技術を教授し、あわせて一般の教養を高めることを目的とする。

### (自己点検・評価)

第4条 本校は、その教育の一層の充実を図り、本校の目的及び社会的使命を達成するため、本校における教育活動等の状況について自ら点検及び評価を行なうものとする。

2 前項の点検及び評価の実施に関し、必要な事項は別に定める。

## 第2章 課程・学科及び修業年限、定員、学期区分並びに休業日

### (課程・学科、修業年限及び定員)

第5条 本校の課程・学科、修業年限並びに定員は次のとおりとする。

昼夜別	課程 別	学 科 別	修業年限	入学定員	総 定 員	備 考
昼	調理専門課程	高度調理経営科	2年	200名	400名	
		調 理 師 科	1年	160名	160名	
		高度調理製菓科	2年	120名	240名	
夜	調理専門課程	調 理 師 科	1年6月	40名	80名	
	調理高等課程	調 理 師 科	1年6月	40名	80名	
合 計				560名	960名	

### (入学の時期)

第6条 本校の調理専門課程及び調理高等課程の入学時期は次のとおりとする。

昼間部 毎年 4月 1日

夜間部 毎年 4月 1日

### (学 年)

第7条 本校の調理専門課程 高度調理経営科及び調理専門課程 調理師科・調理専門課程 高度調理製菓科・調理高等課程調理師科の学年及び授業時間は次のとおりとする。

(1)学 年

- 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)授業時間

- 昼間部 午前9時00分に始まり、午後4時25分に終了  
夜間部 午後6時30分に始まり、午後10時00分に終了

(学期区分)

第8条 本校の調理専門課程及び調理高等課程の学期は次のとおりとする。

昼 間 部

- 調理専門課程  
高度調理経営科(2年課程)・調理師科(1年課程)・高度調理製菓科(2年課程)  
前学期 4月 1日より 9月30日まで  
後学期 10月 1日より翌年3月31日まで

夜 間 部

- 調理専門課程・調理高等課程  
調理師科  
前学期 4月1日より 9月30日まで  
中学期 10月1日より翌年3月31日まで  
後学期 4月1日より 9月30日まで

(休業日)

第9条 本校の休業日は次のとおりとする。

- (1)土曜日・日曜日  
(2)国民の祝日に関する法律で規定する休日  
(3)開校記念日 5月22日  
(4)夏期休業 7月21日より 8月31日まで  
(5)冬期休業 12月21日より 1月 6日まで  
(6)春期休業 3月29日より 4月 7日まで

2 校長は必要がある場合、休業日を変更し又は臨時に休業日を定めることができる。

### 第3章 教育課程・履修単位数及び教職員組織

(教科科目及び授業時間数)

第10条 調理専門課程高度調理経営科及び調理専門課程調理師科・調理高等課程調理師科の教科科目並びに授業時間数は別表1及び3のとおりとする。

2 調理専門課程高度調理製菓科教科科目及び授業時間数は別表2及び3のとおりとする。

(教職員組織)

第11条 本校に次の教職員を置く。

- (1)校 長 1名  
(2)専任教員 40名以上  
(3)兼任教員 38名以上  
(4)助 手 5名以上  
(5)教務職員 5名以上  
(6)学校医 1名

- (7)事務職員 5名以上
- 2 校長は校務をつかさどり、所属職員を監督する。
  - 3 本校に校長が必要と認めた場合、副校長を置くことが出来る。
  - 4 副校長は、校長の職務を補佐する。

## 第4章 入学、休学、退学、復学、除籍及び再入学等

### (入学の出願)

- 第12条 本校に入学を志願する者は、本校所定の書類に所要事項を記載して入学考査料を添えて校長に提出しなければならない。
- 2 前項の手続きを終了した者に対して入学選考を行ない、合格者を決定する。

### (入学資格)

- 第13条 本校に入学できる者は、次の各号の一に該当する者とする。

#### 調理専門課程

- (1)高等学校を卒業した者
- (2)通常の課程による12年の学校教育を終了した者(通常の課程以外の課程によりこれに相当する学校教育を修了した者を含む)
- (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、また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ものとして認定した在外教育施設の当該課程を修了した者
- (5)文部科学大臣の指定した者及び文部科学大臣の行う高等学校卒業程度認定試験(大学入学資格検定を含む)に合格した者
- (6)修業年限が3年の専修学校の高等課程を修了した者

#### 調理高等課程

- (1)中学校を卒業した者
- (2)外国において学校教育における9年の課程を修了した者
- (3)文部科学大臣が中学校の課程と同等の課程を有するものとして認定した在外教育施設の当該課程を修了した者
- (4)文部科学大臣の指定した者

### (入学手続き及び入学許可)

- 第14条 選考の結果、合格の通知を受けた者は、本校所定の書類を提出するとともに、指定期日までに所定の入学金・学費を納付しなければならない。
- 2 前項の入学手続きを完了した者に校長が入学を許可する。

### (在学保証書)

- 第15条 本校に入学を許可された者は、入学許可の日から7日以内に保証人が署名捺印した本校所定の在学保証書を校長に提出しなければならない。
- 2 前項の保証人は、東京都内又は隣接県に居住し、独立の生計を営む満25歳以上の者であること。

### (休学)

- 第16条 生徒が疾病その他やむをえない事由によって連續して一学期以上にわたって出席できない場合

は休学とする。休学に際してはやむをえない事由に基づくものであることを証明する書類を添えて、保証人連署の休学願い書を校長に願い出なければならない。休学期間が1ヵ年以上に及ぶときは、職員会議の議を経て校長はその者を退学させることができる。

(退学)

第17条 疾病その他やむをえない事由によって退学しようとする者は、そのやむをえない事由に基づくものであることを証明する書類を添えて、保証人連署の退学願い書を校長に願い出なければならない。

(復学)

第18条 休学期間にその事由が消滅した場合は、所定の用紙にその理由を記入した保証人連署の復学願い書を願い出て、校長の許可の上、復学することができる。

(除籍)

第19条 次の各号のいずれかに該当する者は、職員会議の議を経て校長が除籍する。

- (1) 許可なしに学費を滞納し、催告してもこれに応じない者
- (2) 死亡または行方不明の者

(再入学)

第20条 願いにより退学した者が、4年以内に再入学を願い出たときは、学年始めに限り、選考の上、校長は再入学を許可することができる。

(転入学)

第21条 転入学はこれを認めない。

## 第5章 卒業

(卒業の認定)

第22条 本校に所定の修業年限以上在籍し、学則に規定する教科科目及び授業時間数を修得した者で、次の各号に掲げる事項のすべてに該当する者には、職員会議の議を経て校長が卒業を認定し、卒業証書を授与する。

- (1) 学期末に行う試験もしくは課題の成績が合格点より低くないこと
- (2) 在学中を通じて平常の学業成績が基準点より低くないこと
- (3) 入学金及び学費等の納入を怠ってないこと

2 校長は卒業を認定した者に対して、卒業証書を授与し、高度調理経営科、調理師科及び高度調理製菓科の卒業証書を授与した者については、調理師法(昭和33年5月10日法律第147号)第3条第1項に基づく調理師の免許申請の資格を与える。

(専門士の称号)

第23条 前条により、調理専門課程高度調理経営科及び調理専門課程ダブルプログラム科を卒業した者は専門士(衛生専門課程)と称することができる。

(職業実践専門課程の認定)

第24条 調理専門課程高度調理経営科・調理専門課程高度調理製菓科を卒業した者は、職業実践専門課程である調理専門課程高度調理経営科・調理専門課程高度調理製菓科を卒業した者と認定される。

## 第6章 入学考查料、入学金及び学費

### (入学考查料、入学金及び学費の金額)

第25条 本校の入学考查料、入学金及び学費の金額は次のとおりとする。

#### (1) 調理専門課程 高度調理経営科・調理師科、調理高等課程 調理師科

昼 夜 別		昼 間 部		夜 間 部			
課程・学科別		専 門 課 程		専門課程 高等課程			
		高度調理経営科					
		1 年 次	2 年 次				
学	入学 考 察 料	20,000	—	20,000	20,000		
費	入 学 金	200,000	—	200,000	120,000		
学	授 業 料	620,000	610,000	610,000	470,000		
費	施設設備費	150,000	180,000	150,000	110,000		
学	実験実習費	350,000	560,000	320,000	300,000		
費	維 持 費	100,000	100,000	100,000	50,000		

#### (2) 調理専門課程 高度調理製菓科

昼 夜 別		昼 間 部	
課程・学科別		専 門 課 程	
		1 年 次	2 年 次
学	入学 考 察 料	20,000	—
費	入 学 金	200,000	—
学	授 業 料	610,000	600,000
費	施設設備費	150,000	210,000
学	実験実習費	340,000	400,000
費	維 持 費	100,000	100,000

### (学費の納入)

第26条 学費は一括又は分割して納入することができる。

- 2 一括納入の場合は入学手続き又は進級時に納入するものとする。
- 3 分割して納入の場合は2期に分けて納入する。但し、特別の事情があると認められる者は延納を認め、更に分納を認めることがある。
- 4 前項の分割納入の場合正当な事由なくして滞納し、督促を受けてもなお2ヶ月以上納付しないときは、除籍させることがある。
- 5 納入時期は次のとおりとする。  
前学期は3月中  
後学期は9月中
- 6 既納の入学考查料、入学金及び学費は原則として返還しない。

## 第7章 科目等履修生

### (科目等履修生)

第27条 本校・調理専門課程高度調理経営科の授業科目のうち、選択必修科目及び選択科目の履修を希望する者があるときには、本校の教育に支障のない限りにおいて、調理師養成施設の専門課程を修了した者に限り科目等履修を許可することができる。

## 第8章 賞 帰

### (褒 章)

第28条 校長は次の各号の一つ以上に該当する生徒を褒章することができる。

- (1) 1年以上の全授業科目に出席した者
- (2) 在学中特に奨励し、その成績優秀な者
- (3) 学校の名誉を著しく顕揚し、もしくは他の生徒の模範となるべく顕著な行為をなした者

### (懲戒の事由)

第29条 校長は次の各号の一つ以上に該当する生徒を懲戒することができる。

- (1) 性行不良で改善の見込がないと認められる者
- (2) 学力が劣等で成業の見込がないと認められる者
- (3) 正当な事由がなくて出席常でない者
- (4) 本校の秩序を乱し、その他生徒の本分に反した者

### (懲戒の種類)

第30条 前条による懲戒は、その事由の程度及び頻度に応じ職員会議の議を経て、校長が次の各号いずれかによって行うものとする。

- (1) 訓 告
- (2) 停 学
- (3) 退 学

## 第9章 健 康 診 断

### (健康診断)

第31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10章 寄 宿 舎 等

### (寄宿舎)

第32条 本校に寄宿舎を置く。

2 寄宿舎に関する規則は別に定める。

## 第11章 施行細則

第33条 この学則施行についての必要な細部事項は校長が別に定める。

2 前項の細部事項のうち生徒に関係ある事項は告示する

### 附 則

1 この学則は平成16年 4月 1日より施行する。

### 附 則

1 この学則は平成20年 4月 1日より施行する。

2 第6条にかかわらず、平成20年度の総定員は調理専門課程・高度調理経営科260名、調理専門課程・調理師科320名、調理専門課程・ダブルプログラム科160名、調理専門課程・製菓科40名、調理専門課程・調理師科(夜間部)90名、調理高等課程・調理師科(夜間部)90名、合計960名とする。

3 この学則施行についての必要な細部事項は校長が別に定める。

4 前項の細部事項のうち生徒に関係ある事項は告示する。

### 附 則

1 この学則は平成21年 4月 1日より施行する。

2 前項の規程に係らず、第23条の規程は、文部科学大臣の告示があった日より施行する。

### 附 則

1 この学則は平成23年 4月 1日より施行する。

### 附 則

1 この学則は平成26年 4月 1日より施行する。

2 前項の規程に係らず、第24条(職業実践専門課程の認定)の規程は、文部科学大臣の告示があった日より施行する。

### 附 則

1 この学則は平成27年 4月 1日より施行する。

2 前項の規定に係らず、第24条(職業実践専門課程の認定)の規定は、文部科学大臣の告示があった日より施行する。

### 附 則

1. この学則は平成28年4月1日より施行する。

2. 第5条に係らず、平成28年度の総定員は調理専門課程・高度調理経営科360名、調理専門課程・調理師科240名、調理専門課程・ダブルプログラム科360名、調理専門課程・調理師科(夜間部)80名、調理高等課程・調理師科(夜間部)80名、合計1,120名とする。

### 附 則

1. この学則は平成29年 4月 1日より施行する。
2. 平成 28 年4月以前に入学した者については、第25条の規定は従前の例による。  
ただし、平成28年4月以前に入学した者で、留年者、休学者はこの学則を適用する。

### 附 則

1. この学則は平成31年 4月 1日より施行する。

### 附 則

1. この学則は令和 3年 4月 1日より施行する。

### 附 則

1. この学則は令和 4年 4月 1日より施行する。
2. 第5条にかかわらず、令和4年度の総定員は調理専門課程・高度調理経営科400名、調理専門課程・調理師科160名、調理専門課程・高度調理製菓科320名、調理専門課程・調理師科(夜間部)80名、調理高等課程・調理師科(夜間部)80名、合計1,040名とする。

別表

## 教 育 課 程 及 び 授 業 時 数

調理専門課程（衛生分野）高度調理経営科（昼）

教育内容	必修選択の別	授業科目	第1学年		第2学年		授業時数合計
			週間授業時数	年間授業時数	年間授業時数	年間授業時数	
食生活と健康		公衆衛生学1	2	30			30
		公衆衛生学2	2	30			30
		公衆衛生学3			2	30	30
食品と栄養の特性		栄養学1	2	30			30
		栄養学2	2	30			30
		食品学1	2	30			30
		食品学2	2	30			30
		食品学3			2	30	30
		食品衛生学1	2	30			30
食品の安全と衛生		食品衛生学2	2	30			30
		食品衛生学3			2	30	30
		食品衛生学4			2	30	30
		食品衛生学実習	2	30			30
		調理理論1	2	30			30
調理理論と食文化概論		調理理論2	2	30			30
		調理理論3	2	30			30
		調理理論4			2	30	30
		食文化概論1	2	30			30
		食文化概論2	2	30			30
		調理実習	9	300			300
総合調理実習		集団調理実習	4	30			30
		専攻別総合調理実習1			2	30	30
		専攻別総合調理実習2			2	30	30
		※1 西洋料理実習理論1	1	15			15
高度調理技術実習		※1 西洋料理実習1	3	45			45
		※2 日本料理実習理論1	1	15			15
		※2 日本料理実習1	3	45			45
		※1 西洋料理実習理論2			3	70	70
		※1 西洋料理実習2			9	200	200
		※2 日本料理実習理論2			3	70	70
		※2 日本料理実習2			9	200	200
		校外実習			40	150	150
		サービス演習			2	60	60
		※1 フランス語			2	60	60
調理に関する国際コミュニケーション		サービス英語	2	60			60
		※2 日本文化演習			2	60	60
		商業簿記	2	30			30
		税務会計			2	30	30
		フードマネージメント			2	30	30
その他の教育内容		レストランプロデュース			2	30	30

	サービス論			1	30	30
	外食産業論	2	30			30
	メニュープランニング			2	30	30
	コンピューター演習			2	30	30
	健康体育演習	30	30			30
必修科目	授業時数		750		210	960
選択科目	授業時数		210		720	930
卒業に必要な総授業時数		960		930	1890	
(選択科目の履修方法)						
1 選択科目のうちから 17 科目以上で 930 時間以上を選択する						
2 選択科目のうち西洋料理選択者は※1 を選択、日本料理選択者は※2 を選択する						

別表

## 教育課程及び授業時数

調理専門課程（衛生分野）調理師科 (昼)

教育内容	必修選択の別	授業科目	第1学年		第2学年		授業時数合計
			週間授業時数	年間授業時数	週間授業時数	年間授業時数	
食生活と健康		公衆衛生学 1	2	30			30
		公衆衛生学 2	2	30			30
		公衆衛生学 3	2	30			30
食品と栄養の特性		栄養学 1	2	30			30
		栄養学 2	2	30			30
		食品学 1	2	30			30
		食品学 2	2	30			30
		食品学 3	2	30			30
		食品衛生学 1	2	30			30
食品の安全と衛生		食品衛生学 2	2	30			30
		食品衛生学 3	2	30			30
		食品衛生学 4	2	30			30
		食品衛生学実習	2	30			30
		調理理論 1	2	30			30
調理理論と食文化概論		調理理論 2	2	30			30
		調理理論 3	2	30			30
		調理理論 4	2	30			30
		食文化概論 1	2	30			30
		食文化概論 2	2	30			30
		調理実習	9	300			300
総合調理実習		集団調理実習	4	30			30
		専攻別総合調理実習1	2	30			30
		専攻別総合調理実習2	2	30			30
その他の教育内容		フードビジネス	2	30			30
		サービス論	2	30			30
必修科目		授業時数		1020			1020
選択科目		授業時数					
卒業に必要な総授業時数							1020

別表

## 教育課程及び授業時数

調理専門課程（衛生分野）調理師科

(夜間)

教育内容	必修選択の別	授業科目	第1学年		第2学年		授業時数合計	
			週間授業時数	年間授業時数	週間授業時数	年間授業時数		
食生活と健康	必修	公衆衛生学 1	2	30			30	
		公衆衛生学 2	2	30			30	
		公衆衛生学 3	2	30			30	
食品と栄養の特性		栄養学 1	2	30			30	
		栄養学 2	2	30			30	
		食品学 1	2	30			30	
		食品学 2	2	30			30	
		食品学 3	2	30			30	
		食品衛生学 1	2	30			30	
食品の安全と衛生		食品衛生学 2	2	30			30	
		食品衛生学 3	2	30			30	
		食品衛生学 4	2	30			30	
		食品衛生学実習	2	30			30	
		調理理論 1	2	30			30	
調理理論と食文化概論		調理理論 2	2	30			30	
		調理理論 3	2	30			30	
		調理理論 4	2	30			30	
		食文化概論 1	2	30			30	
調理実習		食文化概論 2	2	30			30	
		調理実習	8	300			300	
総合調理実習		集団調理実習	4	30			30	
		総合調理実習	4	60			30	
必修科目		授業時数		960			960	
選択科目		授業時数						
卒業に必要な総授業時数							960	

別表

## 教育課程及び授業時数

調理専門課程（衛生分野）高度調理製菓科（昼）

教育内容	必修選択の別	授業科目	第1学年		第2学年		授業時数合計
			週間授業時数	週間授業時数	週間授業時数	週間授業時数	
食生活と健康		公衆衛生学 1	2	30			30
		公衆衛生学 2	2	30			30
		公衆衛生学 3			2	30	30
食品と栄養の特性		栄養学 1	2	30			30
		栄養学 2	2	30			30
		食品学 1	2	30			30
食品の安全と衛生		食品学 2	2	30			30
		食品学 3			2	30	30
		食品衛生学 1	2	30			30
食品の安全と衛生		食品衛生学 2	2	30			30
		食品衛生学 3			2	30	30
		食品衛生学 4			2	30	30
調理理論と食文化概論		食品衛生学実習			2	30	30
		調理理論 1	2	30			30
		調理理論 2	2	30			30
調理理論と食文化概論		調理理論 3	2	30			30
		調理理論 4	2	30			30
		食文化概論 1	2	30			30
調理実習		食文化概論 2	2	30			30
		調理実習	9	300			300
		集団調理実習			4	30	30
総合調理実習		専攻別総合調理実習1			2	30	30
		専攻別総合調理実習2			2	30	30
		専門実習理論 1	1	15			15
高度調理技術実習		専門実習理論 2	1	15			15
		専門実習理論 3			2	60	60
		専門実習理論 4			2	60	60
高度調理技術実習		専門実習 1	3	45			45
		専門実習 2	3	45			45
		専門実習 3			6	180	180
高度調理技術実習		専門実習 4			6	180	180
		ラッピング演習			2	30	30
		フランス語			2	60	60
フードサービス実習		色彩学			2	30	30
		カフェ理論			2	60	60
		レストランプロデュース			2	30	30
調理に関する国際コミュニケーション		フードマネージメント	2	30			30
		メニュープランニング			2	30	30
		テーブルコーディネート	2	30			30
その他の教育内容		サービス論	2	30			30
		必修科目	授業時数		930		960
		選択科目	授業時数				
卒業に必要な総授業時数							1890