北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ学則

第１章　総則

（目的）

第１条　本校は、調理師法及び製菓衛生師法の趣旨に基づき、調理師、製菓衛生師としての専門技術並びに学術を教授せしめ、併せて一般教養の向上と人格の陶冶を図り、優秀な調理師、製菓衛生師の養成を目的とする。

（名称）

第２条　本校は、「北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ」と称する。

（位置）

第３条　本校の位置を「岩手県盛岡市盛岡駅西通二丁目５番１５号」に置く。

（学校評価）

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い、その結果を公表するものとする。

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　課程及び学科、修業年限並びに定員

（課程、学科、修業年限、定員）

第５条　本校の課程、学科及び修業年限並びに定員等は、次のとおりとする。

課程名	学科名	修業年限	入学定員	総定員	総学級数	備考
専門課程	調　　理　　科	１年	３９名	３９名	１学級	昼間
専門課程	高　度　調　理　科	２年	６０名	１２０名	４学級	昼間
専門課程	製　菓　衛　生　師　科	１年	３０名	３０名	１学級	昼間
専門課程	高度製菓衛生師科	２年	３９名	７８名	２学級	昼間

第３章　学年、学期、休業日

（学年、学期）

第６条　本校の学年は、４月１日に始まり、翌年３月３１日に終わる。

２　学期は、次のとおりとする。

(1)　第１学期　　４月１日から　７月３１日まで

(2)　第２学期　　８月１日から１２月３１日まで

(3)　第３学期　　１月１日から　３月３１日まで

（休業日）

第７条　本校の休業日は、次のとおりとする。ただし、校長は、特に必要と認めた場合は、休業日を変更することができる。

(1)　土曜日及び日曜日

(2)　国民の祝日に関する法律に規定する休日

(3)　夏季休業　　７月２０日から　８月１８日まで

(4)　冬季休業　　１２月２４日から　１月１５日まで

(5)　春季休業　　３月２０日から　４月　５日まで

(6)　学校創立記念日

第４章　教育課程、単位数〔授業時数〕及び単位の授与

（教育課程、単位数〔授業時数〕）

第８条　本校の教育課程及び単位数〔授業時数〕は、別表のとおりとする。なお編成にあたって、教育課程編成委員会を設置し、その意見を活用するものとする。

２　授業時数の１単位時間は、調理科及び高度調理科は５０分とし、製菓衛生師科及び高

度製菓衛生師科は６０分とする。
３　各授業科目の単位数は、１単位の授業科目を４５時間の学修を必要とする内容をもって構成することを標準とし、講義及び演習にあっては１５時間又は３０時間をもって１単位、実験、実習、実技にあっては３０時間をもって１単位とする。
（単位の授与）
第９条 単位の授与は、各学期末に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行うものとする。
（始業時間及び終業時間）
第 10 条　本校の始業時刻は午前８時４０分、終業時刻は調理科及び高度調理科は午後４時２０分とし、製菓衛生師科及び高度製菓衛生師科は午後４時５５分とする。

第５章　教職員組織

（教職員）
第 11 条　本校の教職員は、次のとおりとする。
⑴　校　　長　１名
⑵　校長代理　１名
⑶　副 校 長　１名
⑷　教　　員　調理師養成課程５名以上、製菓衛生師養成課程２名以上
⑸　実習助手　調理師養成課程２名以上、製菓衛生師養成課程１名以上
２　校長は、校務をつかさどり、所属職員を監督する。

第６章　入学、退学、転学、休学及び卒業

（入学資格）
第 12 条　本校への入学資格は、次のとおりとする。
⑴ 高等学校若しくはこれに準ずる学校若しくは中等教育学校を卒業した者
⑵ 通常の課程による 12 年の学校教育を修了した者（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。）
⑶ 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もの
⑷ 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
⑸ 専修学校の高等課程（修業年限が３年以上であることその他の文部科学大臣が定める基準を満たすものに限る。）で文部科学大臣が別に指定するものを文部科学大臣が定める日以後に修了した者
⑹ 文部科学大臣の指定した者
⑺ 高等学校卒業程度認定試験規則による高等学校卒業程度認定試験に合格した者（旧規程による大学入学資格検定に合格した者を含む。）
⑻ 学校教育法第 90 条第２項の規定により大学に入学したものであって、高等学校卒業程度認定審査規則（令和４年文部科学省令第 18 号）による高等学校卒業程度認定審査に合格した者
⑼ 学校教育法第 90 条第２項の規定により大学に入学したものであって、専修学校における教育を受けるにふさわしい学力があると認めたもの
⑽ 個別の入学資格審査により、高等学校を卒業した者と同等以上の学力があると認めた者で、18 歳に達したもの
（入学時期）
第 13 条　学生の入学については、毎年４月とする。
（入学手続）
第 14 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に保証人連署のうえ、必要事項を記載して、入学検定料及び必要書類を添えて指定期日までに出願しなければならない。
(2)　前号の手続きを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、指定された期日までに入学金等を添え手続きをとらなければならない。

（保証人）

第 15 条　在学中に保証人が転居、改名、その他異動及び死亡した場合は直ちに届け出なければならない。

（転編入学）

第 16 条　転編入学については、定員に空きがある場合にのみ、所定の手続きを経た後に、校長がこれを許可する。なお、調理科及び高度調理科への転編入学者が他の学校で習得、履修した教科科目及び単位数（時間数）については、「調理師養成施設指導要領」に基づき取り扱うものとする。製菓衛生師科及び高度製菓衛生師科の転編入学者が他の学校で習得、履修した教科科目及び単位数（時間数）については、「製菓衛生師法の施行について」に基づき取り扱うものとする。

（休学、復学）

第 17 条　学生が、疾病、その他やむを得ない事由によって、１ヶ月以上休学する場合は、その事由を記し、診断書等を添えて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、校長の許可を受けなければならない。

３　休学の期間は、修業年限以内とする。

４　休学前に修得した単位は、当該学生が復学した場合において、当該教育課程における修得単位として認定する。ただし、教育課程の改編その他の事情により、当該単位を認定することが適当でない場合は、この限りでない。

（転学）

第 18 条　学生が転学しようとする場合は、その事由を記し、保証人連署のうえ校長の許可を受けなければならない。

（退学）

第 19 条　学生が退学しようとする場合は、その事由を記し、保証人連署のうえ校長の許可を受けなければならない。

２　退学前に修得した単位は、当該学生が再入学した場合において、当該教育課程における修得単位として認める場合がある。

（課程修了の認定）

第 20 条 各課程の修了の認定は、各学科を修業年限以上在学し、次の各号に定める単位数以上を修得した者について行う。

(1) 調理科　３３単位
(2) 高度調理科　６２単位
(3) 製菓衛生師科　　３１単位
(4) 高度製菓衛生師科　　６２単位

２ 校長は、本校所定の全課程を修了したと認めた者には、卒業証書を授与する。

（称号の授与、国家資格の申請及び国家試験受験資格）

第 21 条　前条により、専門課程高度調理科または専門課程高度製菓衛生師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。

２　前条により、調理科及び高度調理科を修了した者には、調理師法に基づく調理師の免許申請の資格を与える。

３　製菓衛生師科及び高度製菓衛生師科において、製菓衛生師法に基づく養成施設の指定科目を履修し、所定の単位を修得した者には、製菓衛生師の受験資格を与える。

第７章　賞罰

（表彰）

第 22 条　校長は、成績優秀にして他の模範となる者について表彰することができる。

（懲戒）

第 23 条　学生が、本校の規則に違反したり、学生の本分に反する行為があった場合、校長は、学生に対し懲戒を加えることができる。

２　懲戒の種類は、訓告、停学及び退学とする。

３　退学は、次の各号のいずれかに該当する場合にのみ行うことができる。

(1)　性行不良で改善の見込み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、その他学生の本分に反した者

第８章　入学金及び授業料等

（納付金）

第 24 条　本校の入学金及び授業料等は、次のとおりとする。

学科名	入学金（入学時）	授業料（年額）	実験実習費		入学検定料
			1 年(年額)	2 年(年額)	
調　理　科	110,000 円	600,000 円	340,000 円		20,000 円
高 度 調 理 科	110,000 円	600,000 円	340,000 円	330,000 円	20,000 円
製 菓 衛 生 師 科	110,000 円	600,000 円	380,000 円		20,000 円
高度製菓衛生師科	110,000 円	600,000 円	380,000 円	470,000 円	20,000 円

２　休学する者に対しては、休学期間中の授業料は徴収しない。

（除籍）

第 25 条　授業料、その他の納付金を 3 ヶ月以上滞納した者は、除籍することができる。

第９章　寄宿舎

（寄宿舎）

第 26 条　本校の寄宿舎は、北日本カレッジ寮（以下「寮」という。）と称する。

２　寮の運営方法、使用方法等については別に定める。

第１０章　健康診断

（健康診断）

第 27 条　健康診断は、学校保健安全法の定めるところにより、毎年１回実施する。

第１１章　附帯教育事業

（附帯教育事業）

第 28 条　本校の附帯教育事業は、次のとおりとする。

附帯教育事業名		修業期間	入学定員	総定員	総学級数
製菓衛生師通信教育科		１年	３９名	７８名	２学級
研　究　科	調理コース	１年	３９名	３９名	１学級
	製菓コース	１年			

２　附帯教育事業の受講料その他必要事項は別に定める。

附　則

この学則は平成 16 年 4 月 20 日から施行する。

附　則

この学則は平成 17 年 4 月 1 日から施行する。

附　則

この学則は平成 18 年 4 月 1 日から施行する。

附　則

この学則は平成 19 年 4 月 1 日から施行する。

附　則

この学則は平成 20 年 4 月 1 日から施行する。

附　則

この学則は平成 21 年 4 月 1 日から施行する。

附　則

この学則は平成 22 年 4 月 1 日から施行する。

附　則

この学則は平成 24 年 4 月 1 日から施行する。

附　則

この学則は平成 24 年 8 月 7 日から施行する。

附　則

この学則は平成 25 年 4 月 1 日から施行する。

附　則

この学則は平成 25 年 4 月 1 日から施行し、平成 26 年度入学生から適用する。

附　則

この学則は平成 26 年 4 月 1 日から施行する。

附　則

この学則は平成 27 年 4 月 1 日から施行する。

附　則

この学則は平成 28 年 4 月 1 日から施行する。

附　則

この学則は平成 31 年 4 月 1 日から施行する。

附　則

この学則は、令和 4 年 4 月 1 日から施行する。

附　則

この学則は、令和 6 年 4 月 1 日から施行する。ただし、適用については令和 6 年度入学生から適用する。

附　則

この学則は、令和 8 年 4 月 1 日から施行する。ただし、第 8 条、第 9 条、第 12 条、第 16 条、第 20 条、第 21 条及び第 24 条の適用については、令和 8 年度入学生から適用し、施行の日前に入学した者については、なお従前の例による。

附　則

この学則は、令和 8 年 11 月 1 日から施行する。ただし、第 17 条 4 項、第 19 条 2 項については、令和 8 年度入学生から適用する。

別表１
教育課程　調理科（１年課程）

教科科目		教育内容	調理師法 規定単位数 （授業時間数）	本校 単位数 （授業時間数）
必修科目	食と健康学	食生活と健康	3（ 90）	3（ 90）
	食品・栄養学	食品と栄養の特性	5（150）	5（150）
	食品衛生学	食品の安全と衛生	5（150）	5（150）
	調理理論と食文化概論	調理理論と食文化概論	6（180）	6（180）
	調理実習	調理実習	10（300）	11（330）
	総合調理実習	総合調理実習	3（ 90）	3（ 90）
合計			32（960）	33（990）

別表２
教育課程　高度調理科（２年課程）

教科科目		教育内容	調理師法規定 単位数 （授業時間数）	本校１年次 単位数 （授業時間数）	本校２年次 単位数 （授業時間数）	本校１・２年次 合計単位数 （授業時間数）
必修科目	食と健康学	食生活と健康	3（ 90）	3（ 90）		3（ 90）
	食品・栄養学	食品と栄養の特性	5（150）	5（150）		5（150）
	食品衛生学	食品の安全と衛生	5（150）	5（150）		5（150）
	調理理論と食文化概論	調理理論と食文化概論	6（180）	6（180）		6（180）
	調理実習	調理実習	10（300）	12（360）		12（360）
	総合調理実習	総合調理実習	3（ 90）	3（ 90）		3（ 90）
その他の必修科目	高度調理実習	高度調理技術実習			14（420）	14（420）
	レストラン実習	フードサービス実習			6（180）	6（180）
	国際コミュニケーション学	国際コミュニケーション			1（ 30）	1（ 30）
	総合演習	その他の科目			2（ 60）	2（ 60）
	フードマネジメント				1（ 30）	1（ 30）
	一般常識				1（ 15）	1（ 15）
	キャリアデザイン				1（ 15）	1（ 15）
	課題研究				2（ 60）	2（ 60）
合計			32（960）	34（1,020）	28（810）	62（1,830）

別表３
教育課程　製菓衛生師科（１年課程）

規定教科科目		製菓衛生師法 規定単位数 （授業時間数）	本校単位数 （授業時間数）
必修科目	衛生法規	1（ 30）	1（ 30）
	公衆衛生学	2（ 60）	2（ 60）
	食品学	2（ 60）	2（ 60）
	食品衛生学	4（120）	4（120）
	栄養学	2（ 60）	2（ 60）
	社会	1（ 30）	1（ 30）
	製菓理論	3（ 90）	3（ 90）
	製菓実習	16（480）	16（480）
合計		31（930）	31（930）

別表４
教育課程　高度製菓衛生師科（２年課程）

規定教科科目		製菓衛生師法 規定単位数 （授業時間数）	本校１年次 単位数 （授業時間数）	本校２年次 単位数 （授業時間数）	本校１．２年次 合計単位数 （授業時間数）
必修科目	衛生法規	1（ 30）	1（ 30）		1（ 30）
	公衆衛生学	2（ 60）	2（ 60）		2（ 60）
	食品学	2（ 60）	2（ 60）		2（ 60）
	食品衛生学	4（120）	4（120）		4（120）
	栄養学	2（ 60）	2（ 60）		2（ 60）
	社会	1（ 30）	1（ 30）		1（ 30）
	製菓理論	3（ 90）	3（ 90）		3（ 90）
	製菓実習	16（480）	16（480）		16（480）
その他の必修の科目	高度製菓実習			22（660）	22（660）
	芸術			1（ 30）	1（ 30）
	サービス論			1（ 15）	1（ 15）
	情報処理			1（ 30）	1（ 30）
	総合演習			2（ 60）	2（ 60）
	課題研究			1（ 15）	1（ 15）
	製菓総論			1（ 15）	1（ 15）
	一般常識			1（ 15）	1（ 15）
	キャリアデザイン			1（ 15）	1（ 15）
合計		31（930）	31（930）	31（855）	62（1,785）