

ハッピー製菓調理専門学校学則

第1章 総 則

〔目 的〕

第1条 本校は、教育基本法および学校教育法および調理師法、製菓衛生師法に基づき、調理、製菓、製パンに関する必要な知識、技能を修得させると共に、広く実社会に貢献する人材を養成することを目的とする。幸せに満ち溢れ、真心のこもったホスピタリティ精神を基本に、調理、製菓、製パン技術者を志し、国際感覚に富む教養を備えた社会人を養成し、社会、業界に寄与することを目的とする。

〔名 称〕

第2条 本校は、ハッピー製菓調理専門学校と称する。

〔位 置〕

第3条 本校は、千葉県千葉市中央区新宿2丁目6番21号にこれを設置する。

〔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 組織、修業年限及び学生定員

〔組織、修業年限〕

第5条 本校の課程、学科及び修業年限は次の通りとする。

衛生専門課程

調 理 師 科	昼間	1年制
高度調理師科	昼間	2年制
パティシエ科	昼間	2年制

2 本校の収容定員は、次の通りとする。

衛生専門課程

調 理 師 科	昼間	40名	計	40名
高度調理師科	昼間	各学年 80名	計	160名
パティシエ科	昼間	各学年 80名	計	160名

第3章 学年、学期及び休日

〔学年、学期の終始期〕

第6条 学年は4月1日に始まり、翌年3月31日に終わる。

〔学 期〕

第7条 学期を分けて、次の通りとする。

前 期	4月1日から	9月30日まで
後 期	10月1日から	3月31日まで

〔休日〕

第8条 本校の休日を次の通りとする。

- (1) 国民の祝日に関する法律で規定する日
 - (2) 土曜日、日曜日
 - (3) 本校創立記念日 12月22日
 - (4) 夏期休日 8月1日から 8月31日まで
 - (5) 冬期休日 12月26日から 1月5日まで
 - (6) 春期休日 3月21日から 4月10日まで
- 2 校長は必要がある場合、休日を変更又は休日を定めることができる。

第4章 入学、休学、退学及び転学

〔入学資格〕

第9条 本校に入学できる者は、次の通りとする。
高等学校卒業者、又は同等の学力を有する者。

〔入学手続、許可〕

第10条 本校の入学手続きは、次の通りとする。

- (1) 本校に入学しようとする者は、本校の定める入学願書、その他の書類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、入学試験又は面接を行い、校長が入学者を決定する。

〔転入所〕

第11条 他の指定調理師養成施設又は、製菓衛生師養成施設の生徒の本校への入所を認める。
但し、転入所に当たっては転入所しようとする生徒が、修業期間内に調理師法施行規則第六条の五号、製菓衛生法施行規則第十八条 令第二十条三号に規定する教科科目等が履修できるよう、すでに履修した科目およびその時間数などを十分検討した上で行う。

〔休学、退学及び転学〕

第12条 休学、退学、転学しようとする者は、その事由を付して校長に届出なければならない。

第5章 教育課程及び終始時刻

〔授業科目、授業時数〕

第13条 本校の授業及び授業時数を教育課程表の通りとする。

〔授業の終始時刻〕

第14条 本校の授業終始時刻を次の通りとする。

昼間部 午前9時30分より 午後5時10分まで

但し、授業時間は校長が必要と認めた時は、これを変更することがある。

第6章 課程終了の認定及び卒業

〔課程終了の認定〕

第15条 課程終了の認定は、試験の成績並びに出席状況等により行う。

- 2 成績評価は、A～Dの4段階を原則とし、A～Cを認定、Dを不認定とする。A～Dの評定が困難な場合はR（認定）・D（不認定）評価をする。

〔卒業〕

第16条 本校所定の課程を終了した者には、卒業証書を授与する。

〔調理師免許〕

第17条 本校の規定により、衛生専門課程調理師科及び高度調理師科を修了した者には調理師法（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〕

第18条 本校の規定により、衛生専門課程パティシエ科、調理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。

第7章 教職員

〔教職員〕

第19条 本校につきの教職員を置く。

(1) 校長	1名
(2) 副校長	1名
(3) 教員	9名以上
(4) 事務職員	3名以上
(5) 学校医	1名

第8章 入学金、授業料、その他

〔納付金〕

第20条 本校の入学金、授業料は次の通りとする。

昼間部 調理師科、高度調理師科、パティシエ科

(1) 入学検定料	1年	20,000円		
(2) 入学金	1年	120,000円		
(3) 授業料（年間）	1年	1,020,000円	2年	1,092,000円
(4) その他				
施設費（年間）	1年	180,000円	2年	180,000円

- 2 入学金は入学の際に納入しなければならない。
3 納付金は出席の有無にかかわらず、所定の期日までに納入しなければならない。
4 学生が休学したときは、前第3項の規定にかかわらず納付金を免除することがある。

〔納入金の返還〕

第21条 既に納入された入学金、授業料、及び施設費は、原則として返還しない。

第9章 賞 罰

〔褒 賞〕

第22条 学生が成績優秀にして他の模範となるときは、これを褒賞する。

〔懲戒の事由〕

第23条 校長は、次の各号の一つに該当する者を、懲戒させる事ができる。

- (1) 素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) 本校の秩序を乱し、その他学生としての本分に反した者
- (5) 指定した期日までに納付金の納入が行われない者

〔懲戒の種類〕

第24条 前条による懲戒は、その事由の程度及び頻度に応じ、校長が次の各号いずれかによって行うものとする。

- (1) 注意…嚴重に注意し、戒める。
- (2) 訓告…始末書を提出させ、奉仕活動を命ずる。
- (3) 停学…始末書を提出させ、登校を停止して自宅にて謹慎させる。
- (4) 退学…放校し、学籍から除籍する。

第10章 健 康 診 断

第25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11章 寄 宿 舎

第26条 本校は寄宿舎として、民間の提携学生寮を準備する。尚、寄宿舎に関する事項は別に定める。

附 則

1. この学則は平成26年4月1日から施行する。

附 則

1. この学則は平成27年4月1日から施行する。

附 則

1. この学則は平成28年4月1日から施行する。

但し第16条の2については平成28年2月29日から施行する。

附 則

1. この学則は平成31年4月1日から施行する。

附 則

1. この学則は令和2年4月1日から施行する。

附 則

1. この学則は令和3年2月24日から施行する。

附 則

1. この学則は令和3年4月1日から施行する。

附 則

1. この学則は令和4年4月1日から施行する。

附 則

1. この学則は令和5年4月1日から施行する。

附 則

1. この学則は令和6年4月1日から施行する。

ハッピー製菓調理専門学校 教育課程表

学校整理番号(132)

衛生専門課程 パティシエ科

1時限=50分

			1年次			2年次			合計
			前期	後期	1年次計	前期	後期	2年次計	
講義	衛生法規	先崎	15	15	30			0	30
	公衆衛生学	先崎	30	30	60			0	60
	食品学	澤田	30	30	60			0	60
	食品衛生学	先崎	60	60	120			0	120
	栄養学	恩田	30	30	60			0	60
	社会	先崎	15	15	30			0	30
	製菓理論	石田	45	45	90			0	90
	接客ベーシック	井部			0	15	15	30	30
	生活・実習指導	担任	15	15	30	15	15	30	60
講義 小計			240	240	480	30	30	60	540
演習	販売演習	石田			0	90	90	180	180
	就職・業界ガイド	就職室			0	30		30	30
	ホスピタリティ	黒坂	15	15	30			0	30
演習 小計			15	15	30	120	90	210	240
実習	製菓実習(校外実習60h・2年次FBを含む)	担当教員	210	270	480	270	270	540	1,020
実習 小計			210	270	480	270	270	540	1,020
			990			810			1,800

ハッピー製菓調理専門学校 教育課程表

学校整理番号(132)

衛生専門課程 高度調理師科

1時限=50分

			1年次			2年次			合計
			前期	後期	1年次計	前期	後期	2年次計	
講義	食生活と健康	澤田	45	45	90			0	90
	食品と栄養の特性	澤田	75	75	150			0	150
	調理理論と食文化概論	恩田	45	45	90	45	45	90	180
	素材学	高橋麻			0	30	30	60	60
	フードコーディネーター	担当教員			0	15	15	30	30
	接客ベーシック	井部			0	15	15	30	30
	サービス業界総論	宮崎			0	30	30	60	60
	生活・実習指導	担任	15	15	30	15	15	30	60
講義 小計			180	180	360	150	150	300	660
演習	食品の安全と衛生	恩田	75	75	150			0	150
	就職ガイド	就職室			0	30		30	30
	業界ガイド	宮崎	15	15	30			0	30
	レストランシミュレーション	担当教員			0	90	90	180	180
演習 小計			90	90	180	120	90	210	390
実習	調理実習(西洋)	担当教員	60	60	120			0	120
	調理実習(日本)	担当教員	45	45	90			0	90
	調理実習(中国)	担当教員	45	45	90			0	90
	総合調理実習	担当教員	45	45	90			0	90
	専門調理実習(西洋)	担当教員			0	60	60	120	120
	専門調理実習(日本)	担当教員			0	45	45	90	90
	専門調理実習(中国)	担当教員			0	45	45	90	90
実習 小計			195	195	390	150	150	300	690
			930			810			1,740

ハッピー製菓調理専門学校 教育課程表

学校整理番号(132)

衛生専門課程 調理師科

			1年次		
			前期	後期	1年次計
講義	食生活と健康	澤田	45	45	90
	食品と栄養の特性	澤田	75	75	150
	調理理論と食文化概論	齊藤	90	90	180
講義 小計			210	210	420
演習	食品の安全と衛生	恩田	75	75	150
演習 小計			75	75	150
実習	調理実習(西洋)	担当教員	60	60	120
	調理実習(日本)	担当教員	45	45	90
	調理実習(中国)	担当教員	45	45	90
	総合調理実習	担当教員	45	45	90
実習 小計			195	195	390
			960		