

専門学校における情報提供等への取組に関するガイドラインに基づく情報提供 ～平成 31 年度～
(令和元年度)

1. 建学の精神

教育・文化を通して地域社会、国家の発展に寄与する

2. 教育目的

本校は、学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）第 124 条及び第 125 条の規定に基づき、高等学校教育の基礎の上に工業関係、商業実務関係及び文化教養関係の知識と技能を授ける専門課程を設置し、人格の陶冶をはかり、社会に貢献し得る人材を養成することを目的とする。

3. 教育目標及び方針

(1) 「資格取得に重点を置いた実務教育の重視」

各学科における最高の資格取得を目標とし、そのための能力の育成に努める。

(2) 「即戦力としてのスペシャリストの育成」

施設・設備の充実に努め、各業界で求められる能力の養成カリキュラムを編成し、多くの演習、実習授業を通して社会で活躍できる知識と技術を備えた実務能力の育成に励む。

(3) 「学ぶことを大切にされた教育」

教育効果を最大にするための基本である学生と教師間の信頼関係の構築に努め、自ら学ぶことを大切にする学生の育成に力を注ぐ。

4. 校長名、所在地、連絡先等

校長名 會澤 洋輔

所在地 栃木県小山市城東 1-6-33

連絡先 TEL 0285-21-3991

5. 学院、学校の沿革、歴史

1985 年 学校法人 TBC 学院設立

宇都宮市に「国際情報ビジネス専門学校（専門課程）」を開校

1989 年 「国際情報ビジネス専門学校（高等課程）」を開校

1990 年 大田原市に「大田原情報ビジネス専門学校（専門課程）」を開校

1991 年 小山市に「国際テクニカルデザイン専門学校（専門課程）」を開校

1992 年 小山市に「国際テクニカル調理師専修学校（高等課程）」を開校

1995 年 「大田原情報ビジネス専門学校」から「専門学校国際スクールオブビジネス」
に校名変更

1996 年 「国際情報ビジネス専門学校（高等課程）」の今泉校舎完成

「国際テクニカル調理師専修学校」から「国際テクニカル調理師専門学校」に校名を変更し、調理分野の専門課程を設置

- 「専門学校国際スクールオブビジネス（高等課程）」を開校
- 1999年 宇都宮市に「国際介護福祉専門学校（専門課程）」を開校
「国際情報ビジネス専門学校」に「メイク&スタイリスト学科」を開設
- 2005年 宇都宮市に「国際ファッションビューティ専門学校（専門課程）」を開校
宇都宮市に「国際ペット総合専門学校（専門課程）」を開校
- 2006年 宇都宮市に「国際ティビィシィ看護専門学校（専門課程）」を開校
小山市に「国際テクニカル美容専門学校（専門課程）」を開校
- 2007年 「専門学校国際スクールオブビジネス」から「国際自動車・ビューティ専門学校」に校名変更
- 2008年 「国際テクニカルデザイン専門学校」から「国際テクニカルデザイン・自動車専門学校」に校名変更
- 2012年 宇都宮市に「国際テクニカル調理師専門学校宇都宮校」を開校
宇都宮市に「国際テクニカル理容美容専門学校」を開校
「国際情報ビジネス専門学校（高等課程）」から「国際TBC高等専修学校」に校名を変更
- 2016年 「国際テクニカル調理師専門学校」から「国際TBC調理・パティシエ専門学校」に校名を変更

6. 各学科等の教育

(1) 入学者数、入学定員、在学総数

<国際TBC調理・パティシエ専門学校>

学科名	コース名	入学定員	入学者数	在籍総数
シェフ（調理経営） 学科		40	29	50
パティシエ（製菓衛生 師）学科		40	27	65

(2) 進級・卒業要件等（成績評価基準、卒業・修了の認定基準等）

- 1) 各授業科目の成績評価は、A. B. C. Dの4段階とし、C以上を合格として単位を認定する。
- 2) 各授業科目の評価は、出席状況、各種試験、課題報告ならに必要と認められる学習作業の結果を総合して行う。
- 3) 総合評価は6割以上の得点を持って合格とする。
- 4) 出席時間数が、各授業時間の80%に満たない場合は、原則として単位を認めない。ただし、養成課程については更にそれぞれの規程に従うものとする。
- 5) 進級・卒業認定認定実技試験及び筆記試験に合格すること。
- 6) 学費、その他学校納付金の納入が完了していること

(3) 取得を目指す資格・検定等、及び実績

【シェフ（調理経営）学科】

資格・検定名称	基準検定	2018年度合格者数
調理師免許	○	28
技術考査	○	26

【パティシエ（製菓衛生師）学科】

資格・検定名称	基準検定	2018年度合格者数
製菓衛生師	○	18

(4) 授業科目等の概要

【シェフ（調理経営）学科】

(衛生専門課程 シェフ学科) 平成31年度										
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			フードサービス	レストラン等で行われている実際のサービス方法を映像や実習を通して学びます。	2通	180	6		○	
○			マネジメント	計算実務検定の取得を目指し、また売り上げや原価の管理に行われる実際の数字を学ぶことで経営に対する意識を高めます。	2通	60	2	○		
○			国際コミュニケーション	外国語を学び、コミュニケーション能力・国際感覚を磨き、あらゆる業界で通用するホスピタリティを身に付けます。	2通	60	2	○		
○			色彩学	色彩検定の取得を目指し、また色彩の基礎を学び皿の上の彩りやバランスの感性を磨きます。	2通	60	2	○		
○			就職実務	履歴書、エントリーシート の書き方、面接練習などを行い、就職活動で動ける力を磨きます。	1通	30	1	○		

○		課題研究	「経営について」をレストランの売上や経費をもとに具体例を取り上げて学びます。	2通	60	2	○			
○		企業実習	地元企業様にご協力いただき、実際の現場（ホテル・レストラン等）での体験学習を実施します。	2通	60	2			○	
○		食生活と健康	日本人の食生活の問題点、添加物や遺伝子組み換え食品が健康にどのような影響を与えるのかを学びます。	1通	90	3	○			
○		食品と栄養の特性	栄養素の種類（タンパク質、ビタミン、ミネラルなど）とその機能を学び、エネルギーや代謝についての知識を習得します。	1通	150	5	○			
○		食品の安全と衛生	食中毒の発生原因とその予防法、その他アレルギーや BSE、鳥インフルエンザなどの危険危害を学びます。	1通	150	5	○			
○		調理理論と食文化概論	調理をするということはどういうことかを理論的に学びます。美味しさの構成要因や調理法、各国の料理の特徴や作法の理解を深めます。	1通	180	6	○			
○		調理実習	1年次は包丁の使い方や基本的な調理方法を学び、各ジャンルの基本をしっかり学び調理の基礎を固めます。2年次は調理の基本を活かし応用力を身につけます。	1・2通	630	21			○	
○		総合調理実習	レストラン実習を通じて大量調理や接客サービスを学び、より実践的なスキルを身につけます。	1通	90	3			○	
合計				13 科目		1,800 単位時間 (60 単位)				

【パティシエ（製菓衛生師）学科】

(衛生専門課程 パティシエ学科) 平成31年度										
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			フードサービス実習	テーブルセッティングやサービスの仕方、ケーキの提供の仕方などを学ぶ。	2通	60	2			○
○			マネジメント	お店を運営するために必要な経営学やマネジメントを学ぶ。	2通	30	1	○		
○			国際コミュニケーション	フランス語でのあいさつや日常会話、お菓子の材料名などを学ぶ。	2通	30	1	○		
○			色彩学	飾り付けやラッピングに必要な色彩学を検定取得を目指しながら学ぶ。	2通	60	2	○		
○			スキルアップ実習	販売実習に向けて商品考案、製造、販売、経営管理の全てを行い店舗運営を学ぶ。	2通	60	2			○
○			高度製菓実習	1年次で学んだ基礎をもとに応用・高度技術を学ぶ。	2通	420	14			○
○			ラッピング実習	ラッピング検定取得を目指し、基礎から応用まで学び、季節に応じたラッピングも行う。	2通	60	2			○
○			課題研究	1年次で学んだことをもとに試験対策を行い製菓衛生師試験合格を目指す。	2通	30	1	○		
○			企業実習	地元企業様等にご協力いただき現場（ホテル・レストランなど）でのインターンシップを行う。	2通	60	2			○

○		衛生法規	健康の維持増進および健康回復の基礎を学ぶ。	1通	30	1	○		
○		公衆衛生学	人々の健康レベルを向上させ環境衛生の改善や安心安全な食品提供を保証する仕組みを学ぶ。	1通	90	3	○		
○		食品学	食品が持っている成分や性質またその特性を学ぶ。	1通	60	2	○		
○		食品衛生学	食品の安全性を確保するために微生物、化学物質、食中毒などについて学ぶ。	1通	150	5	○		
○		栄養学	食品の持つ栄養成分、またその成分が人の体内に入ってきたときの働きなど幅広く学ぶ。	1通	60	2	○		
○		社会	菓子・パンの歴史やその役割、また、お店を運営するに当たって必要となることを学ぶ。	1通	60	2	○		
○		製菓理論	菓子の原材料および種類や成分、特徴、加工上の特性を学ぶ。	1通	150	5	○		
○		製菓実習	製菓・製パン両方の基礎技術を学ぶ。	1通	420	14			○
合計				17 科目		1830 単位時間 (61 単位)			

7. 教職員名及び教職員数

校長 1名 會澤 洋輔
 副校長 1名 三浦 哲夫
 教務部長 1名 青木克文

シェフ（調理経営）学科 専任教員 9名
 非常勤講師 34名
 パティシエ（製菓衛生師）学科 専任教員 3名
 非常勤講師 16名

8. キャリア教育・実践的職業教育

(1) キャリア教育への取組状況

- 1) 学内販売実習
- 2) インターンシップ
- 3) ボランティア活動，校外イベント等への積極的参加
 (大型ショッピングモール・福祉施設・商工会等)
- 4) 地域清掃活動の実施

(2) 実習・実技等の取組状況

【シェフ（調理経営）学科】

授業科目名	企業実習	授業時数又は単位数	60 単位時間
実施期間	2 年次 4 月 2 日～4 月 12 日		
実習・演習等の目的及び概要	店舗での実務体験を通してビジネスマナーの修得、食品の取り扱い、仕込み等の準備、片付け等を学ぶ。また就職活動を行う際に具体的かつ明確な企業選択ができるようにする。		
企業等との連携の基本方針	業界で必要とされる知識・技能・技術の修得および、より実践的な実習を行うため地域の企業でのインターンシップを行い、これからの調理業界に必要なスキルを把握する。また、実務を体験させていただくことで知識だけでなく、挨拶、言葉遣いなど基本的なビジネスマナーを身につけ、また考えて行動できる人材育成を目指すことを基本方針とする。		
企業等との連携内容	実務を通し基礎的なビジネスマナーの修得、食品の取り扱い、仕込み等の準備、片付け等を学び、社会人として求められる基本的な能力を習得する。		
学修成果の評価方法	実習先担当者の指導の下、店舗での実務を体験させていただき、実習先での体験、内容、反省・改善等の日報の記入を行う。実習先担当者より一連の実習を通して A～D の 4 段階の評価および所見を記入いただき、その書類をもとに学修成果の評価を行う。		
実習・演習等計画			

日程	実習・演習等の内容	実施場所
1日目	学内オリエンテーション 実習にあたっての諸注意等	校内
2日目～ 10日目	仕込みなどの調理補助と料理提供などの接客補助。 その他、各連携企業様の状況に応じて実施。	各連携企業 様
連携する企業等	とみ山、ビストロチアイ、ビストロワフル、紫雲楼、和風ダイニング彩華、ZUCCA ボンテヴァッキオ、リベラマンテ、遊膳や 計9企業	

【パティシエ（製菓衛生師）学科】

授業科目名	製菓実習	授業時数又は単位数	420時間
実施期間	1年次 3月11日～3月24日		
実習・演習等の目的及び概要	店舗での実務体験を通してビジネスマナーの修得、商品の取り扱い、仕込み等の準備、片付け等を学ぶ。また就職活動を行う際に具体的かつ明確な企業選択ができるようにする。		
企業等との連携の基本方針	業界で必要とされる知識・技能・技術の修得および、より実践的な実習を行うため地域の企業でのインターンシップを行い、これからのお菓子業界に必要なスキルを把握する。また、実務を体験させていただくことで知識だけでなく、挨拶、言葉遣いなど基本的なビジネスマナーを身につけ、また考えて行動できる人材育成を目指すことを基本方針とする。		
企業等との連携内容	実務を通し基礎的なビジネスマナーの修得、商品の取り扱い、仕込み等の準備、片付け等を学び、社会人として求められる基本的な能力を習得する。 製菓実習 420時間のうち 60時間を依頼。		
学修成果の評価方法	実習先担当者の指導の下、店舗での実務を体験させていただき、実習先での体験、内容、反省・改善等の日報の記入を行う。実習先担当者より一連の実習を通してA～Dの4段階の評価および所見を記入いただき、その書類をもとに学修成果の評価を行う。		
実習・演習等計画			
日程	実習・演習等の内容	実施場所	
1日目	学内オリエンテーション 実習にあたっての諸注意等	校内	
2日目～ 10日目	焼き菓子等の袋詰め、ケーキフィルム取り、仕込み等の準備（型・フルーツカット等）仕込み片付けなど各連携企業の状況に応じて実施。	各連携企業 様	
連携する企業等	ローライ、café FUJINUMA、モン・プ・チ・ケル、ベッカライ タガミ、欧風菓子グリンデルベルグ、 他7企業 計12企業		

(3) 就職支援等への取組支援

1) 「就職実務」

授業に組み込み、就職についての心構え・就職活動について・履歴書エントリーシートの記入方法・面接指導・礼法訓練・一般常識、作文試験対策などを学習し、就職活動の支援を行う。

2) 就職模擬面接

就職活動が本格化する前に校内で就職模擬面接を実施。服装・立ち居振る舞い・言葉遣い等を指導。

3) 就職資料閲覧

求人票や過去の試験状況などを各学科で管理し、いつでも閲覧することができる。

4) 就職の斡旋・相談

就職担当職員とクラス担任が連携し、就職の斡旋や相談などを行う。

5) 外部講師を招聘し、就職研修の実施

就職専門の外部講師を招聘し、各学科に合わせた就職研修を行う。

6) 卒業前研修の実施

一泊二日でビジネスマナー、グループエンカウンターを行い、社会人としての心構え等身につけさせる。

7) 卒業生の就職の斡旋

再就職を希望する卒業生はキャリアサポートセンターがバックアップし、無料相談を受けることができる。

(4) 様々な教育活動・教育環境

【学校行事】シェフ（調理経営）学科

	学校行事
4月	入学式・オリエンテーション・健康診断・企業実習
5月	レストラン実習
6月	スポーツフェスティバル
7月	レストラン実習・夏休み
8月	サマーフェスティバル
9月	レストラン実習・前期期末試験
10月	後期開始
11月	卒業前研修・学校祭・調理技術コンクール
12月	海外研修旅行・冬休み
1月	学年末試験・就職研修
2月	レストラン実習・特別調理実習
3月	卒業式

【学校行事】パティシエ（製菓衛生師）学科

学校行事	
4月	入学式・オリエンテーション・健康診断
5月	販売実習
6月	スポーツフェスティバル・栃木県洋菓子協会作品展
7月	販売実習・夏休み
8月	製菓衛生師試験・サマーフェスティバル
9月	前期期末試験
10月	販売実習・後期開始・ジャパンケーキショー
11月	卒業前研修・学校祭
12月	販売実習・海外研修旅行・冬休み
1月	就職研修
2月	販売実習
3月	校外実習・卒業式

9. 学生の生活支援

(1) 学生支援の組織

クラス担任制にて授業運営。個人面談、保護者面談等で学生の把握、指導を行っています。また、学習指導部、生活指導部、就職指導部を設け、月1回以上のペースで活動し、学校の質の向上、退学防止、就職率の向上に努めています。

(2) 学生支援への取り組み状況

1) 進路・就職に関する支援体制について

- ・就職指導部と担任によるサポート体制
- ・インターンシップを実施
- ・就職研修を実施（面接指導、就職の心構え、履歴書添削）
- ・卒業前研修を実施（就職の心構え、礼法指導、グループ研修）

2) 学生相談に対する体制について

- ・担任による面談を実施
- ・夏休みに3者面談を実施
- ・必要に応じて校長、副校長との面談

3) 学生に対する経済的な支援体制について

- ・公的奨学金を利用可能
- ・状況により学費の分納、延納を認める（条件あり）

4) 学生の健康管理について

- ・毎年定期健康診断を実施

5) 保護者との適切な連携について

- ・夏休み3者面談、学生状況により保護者面談を実施

6) アルバイトの斡旋について

- ・アルバイト求人を公開
- 7) アパートの斡旋について
 - ・提携不動産業者によるアパートの斡旋
- 8) 卒業生への支援体制について
 - ・卒業後就職サポートあり
- 9) 高校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取り組みについて
 - ・高校生職場体験の受け入れ
 - ・バス見学会の実施
 - ・民活支援

10. 学生納付金・就学支援

(1) 学生納付金の取り扱い

■入学金 全学科 100,000 円

※合格発表日の約1週間後までに金融機関から振り込みにて納入

■授業料・施設設備費（年額）

学科・コース名		授業料	施設設備費	合計
	シェフ（調理経営）学科	600,000 円	250,000 円	850,000 円
	パティシエ（製菓衛生師）学科	600,000 円	250,000 円	850,000 円

※納入後、やむを得ない理由により入学を辞退する場合には3月末日までにお知らせください。

入学金を除いた学費については返還いたします。

※学費の納入は1年分一括納入が原則ですが、1年分を2分割にて納入することもできます。

※1回目学費3月20日まで、2回目学費8月28日までに納入（1年次、2年次）

■その他納入金

1) 補助活動費（年額）

300,000 円～350,000 円

- 教科書代、教材費、行事費、実習費および学生共済等の諸経費
- 個人により異なる検定等の費用については別途納入となります

2) 実習服等の実費販売

110,000 円～130,000

- コック服、包丁セット等

3) 海外研修旅行積立金

- 入学年次の5月から2年次の10月まで毎月20,000円を口座振替にて積立
- 旅行先については実施年度の情勢を検討して決定します

（平成30年度実績：ハワイ）

(2) 修学支援

- 1) 家族割引制度
- 2) 家賃支援制度
- 3) アパート紹介制度
- 4) 表彰制度

5) TBC奨学金

11. 学校の財務

貸借対照表

資産の部		負債の部	
科目	金額	科目	金額
流動資産	3,700,329,055	流動負債	1,709,474,857
固定資産	7,583,760,244	固定負債	154,443,367
繰延資産	596,228	負債の部合計	1,863,918,224
		純資産の部	
		科目	金額
		基本金	510,000,000
		繰越利益剰余金	8,910,767,303
		純資産の部合計	9,420,767,303
資産の部合計	11,284,685,527	負債・純資産の部合計	11,284,685,527

損益計算書

科目	金額
売上高	2,833,186,032
売上原価	503,925,764
売上総利益	2,329,260,268
販売費および一般管理費	1,880,729,140
	448,531,128
営業外利益	349,550,601
営業外費用	284,847,302
経常利益	513,234,427
特別利益	309,972
特別損失	7,186,983
当期純利益	506,357,416

自 平成 30 年 4 月 1 日 至 平成 31 年 3 月 31 日

12. 学校評価

自己評価・学校関係者評価の結果

下記アドレスにて情報公開

<https://www.oyama.ac.jp/information.html>

< 学校関係者評価委員 >

役職名	氏名	所属名・役職名	備考
委員	稲葉 公一	鮎菜	地域代表
委員	宮本 敦子	のぞみの会 会長（テ・自, 美）	PTA 代表
委員	大山 順子	のぞみの会 会長（調理）	PTA 代表
委員	生島 大志	株式会社 EYES 代表取締役社長	卒業生
委員	後藤 雄祐	（一・社）栃木県自動車整備振興会教育技術部部長	業界関係者
委員	酒田 守視	亀田自動車株式会社 専務取締役	業界関係者
委員	鈴木 貴嘉	株式会社シンコー 代表取締役社長	業界関係者
委員	蓮見 公男	茨城県印刷工業組合 副理事長	業界関係者
委員	堀田 奈緒	おやまくまるーむ デザイナー	業界関係者
委員	杉浦 豊彦	栃木県文化協会 事務局長	業界関係者
委員	多田 慎也	株式会社 lifetone music	業界関係者
委員	小矢島 久雄	全日本司厨士協会 栃木県本部副会長	業界関係者
委員	田中 一夫	和風ダイニング彩華 代表取締役	業界関係者
委員	日向野 保	栃木県洋菓子協会 会長	業界関係者
委員	樋口 勇一	ロワイヤル オーナーシェフ	業界関係者
委員	山本 勝弘	一般財団法人 国際美容協会 東北ブロック支部長	業界関係者
委員	吉田 将人	有限会社マジックコーポレーションリミテッド取締役社長	業界関係者
委員	佐藤 利彦	有限会社ブレア 専務取締役	業界関係者
委員	鈴木 千春	Heartfulone 代表	業界関係者

※任期 平成31年4月1日～令和2年3月31日

13. 国際連携の状況

留学生入学規定（募集要項）

<出願資格>

- ①学校教育通常課程 12 年以上を卒業
- ②協会認定の日本語学校で 6 ヶ月以上課程を修了または修了予定の者
- ③基礎的な日本語がわかること（日本語能力試験N2程度）

<出願書類>

- ①入学願書（当校所定のもの）
- ②推薦書
- ③入学願書副申書（当校所定のもの）
- ④日本語学校の出席証明書，成績証明書，卒業見込証明書または卒業証明書
- ⑤写真
- ⑥484 円分切手
- ⑦最終学歴（出身国）の卒業証明書のコピー
- ⑧パスポートのコピー
- ⑨在留カードのコピー
- ⑩日本語能力試験合格者は認定書のコピー

<入学手続き>

必ず本人が持参してください

<入学方法>

- 願書受付期間 令和元年10月1日（火）～令和2年4月3日（金）
- 選考日 入学願書提出後、随時
- 選考方法
 - ①書類審査
 - ②面接
 - ③日本語能力テスト 70分（文章・語彙・読解・文法・聴解・作文）
- 選考料 10,000円（ただし、学校長による推薦の場合は免除）

<入学金・学費・補助活動費>

- 入 学 金 全コース 100,000円
*TBC 学院日本語学科卒業生は免除
- 学 費 学費は授業料年額（49万～60万円）と施設設備費を合わせたものです。
- 補助活動費 教科書、教材費、諸費用のことです。昨年実績をもとに1年分を当校が指定す

る日までに納入してください。

国際TBC調理・パティシエ専門学校 学則

第1章 総 則

(設置の目的)

第1条 本校は、学校教育法(昭和22年法律第26号)第124条及び第125条の規定に基づき、中学校教育の基礎の上に調理関係の知識と技能を授ける高等課程と高等学校教育の上に調理・経営の知識と技能を授ける専門課程を設置し、人格の陶冶を図り社会に貢献し得る人材を養成することを目的とする。

(学校の名称)

第2条 本校は、国際TBC調理・パティシエ専門学校(以下「本校」という。)という。

(学校の位置)

第3条 本校の位置を栃木県小山市三峯1丁目10番21号に置く。

(教育目標)

第4条 第1条設置の目的を踏まえて、国家及び社会の有為な形成者として必要な教養を高めるとともに、調理に関する専門の知識及び技能を身につけた調理師を養成する。

(課程、学科、修業年限、定員等)

第5条 本校の課程、学科、修業年限及び定員等は、次のとおりとする。

課程	分野	学 科	修業年限	入学定員	総定員	男女別	備 考
高等課程	衛生分野	調理科	3年	30名	90名	男女	昼間 90名
専門課程	衛生分野	シェフ(調理経営)学科	2年	40名	80名	男女	昼間 80名
		調理師学科	1年	40名	40名	男女	昼間 40名
		パティシエ(製菓衛生師)学科	2年	40名	80名	男女	昼間 80名

(教職員)

第6条

1. 本校に、次の教職員を置く。

- | | | | |
|-----|-------|----------|----------|
| (1) | 校 長 | | 1名 |
| (2) | 教 員 | 専門課程衛生関係 | 6名以上 |
| | | 高等課程衛生関係 | 4名以上 |
| (3) | 講 師 | 専門課程衛生関係 | 必要に応じて置く |
| | | 高等課程衛生関係 | 必要に応じて置く |
| (4) | 助 手 | | 必要に応じて置く |
| (5) | 事務職員 | | 5名以上 |
| (6) | 学 校 医 | | 1名 |

2. 校長は、校務を処理し、所属職員を監督する。

第2章 学年及び授業日

(学 年)

第7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。

(学 期)

第8条 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3月31日まで

(始業および終業)

第9条 本校の始業及び終業の時刻は、午前9時から午後4時50分までとする。

(休業日)

第10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(昭和23年法律第178号)に規定する休日
- (3) 夏季休業日 8月1日から8月31日まで
- (4) 冬季休業日 12月25日から1月7日まで
- (5) 春季休業日 3月18日から4月7日まで
- (6) 学院開設記念日 5月8日

(休業日の特例)

第11条

特別の事情がある場合は、前条の規定にかかわらず、前条の各号に規定する休業日においても、授業を行なうことができる。

第3章 教育課程及び授業時数

(教育課程の編成、授業時数)

第12条 本校における学科ごとの教育課程及び授業時数は次の通りとする。

第4章 単位修得及び卒業の認定

(単位修得の認定)

第13条 単位修得の認定は、別に定める本校規定によるが、原則として授業時間数の80%以上学習した学生・生徒について、当該科目の成績を評価して校長が行なう。

2. 前項の科目の成績評価は、別に定める規定にしたがい、学習の態度、考査成績等により査定する。

3. 校長は、当該学年において、修得すべき本校所定の単位を修得しない学生・生徒、及び教育上進級を不相当と認める学生・生徒については、これを原級に留め置くことができる

(単位修得証明書の授与)

第14条

校長は、各科目の単位を修得した者で、必要がある者に対しては、別に定める様式により単位修得証明書を授与する。

(卒業の認定)

第15条 校長は、本校所定の教育課程を修了した者について卒業を認定し、別に定める本校所定の様式による卒業証明書を授与する。

なお、専門課程の調理経営学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。

(卒業証書の授与)

第16条

校長は、本校を卒業した者で、必要がある者に対しては、別に定める様式により卒業証明書を授与する。

第5章 入学、休学、退学等

(入学志願の資格)

第17条 本校に入学を志願することのできる者は、次の各号の一に該当する者とする。

(1) 高等課程においては、中学校若しくはこれに準ずる学校を卒業した者、または卒業見込みの者とし、専門課程においては、高等学校若しくはこれに準ずる学校を卒業した者、または卒業見込みの者とする。

(2) 前号に準ずる学力を有する者で、校長が適当と認める者

(3) 文部科学大臣の定めるところにより、前各号と同等以上の学力を有すると認められた者

(入学の時期)

第18条 本校の入学時期は、年度の始めとする。

(入学手続き)

第19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、本校指定の入学願書に必要事項を記載して、別に定める入学検定料を添えて、指定の期日までに出席しなければならない。

(2) 前号の手続きを完了した者に対して入学試験を行ない、入学者を決定する。

(3) 本校に入学を許可された者は、別に定める期間内に第35条の入学金を添え、入学の手続きをとらなければならない。

(4)

前号に規定する者の保護者は、保証人と連署のうえ、別に定める様式による在学保証書を校長に提出しなければならない。

(休学及び復学)

第20条 学生・生徒が、心身の故障その他真に止むを得ない事由により、引き続き3週間以上出席し難い時は、予め期間を定めて本校所定の様式による休学願を提出し、休学を申し出ることができる。

この場合、休学の事由を証するに足る書類を添えなければならない。

2. 休学の期間は、1年以内とする。この期間を越えた者は退学したものとみなす。

3.

休学の期間が満了し、または休学期間中に休学の事由が止んだ場合は、そのことを証するに足る書類を添えて、本校所定の様式による復学願いを校長に提出し、復学を願い出なければならない。

(再入学)

第21条 退学した者が、退学した後満1年以内において再入学したいときは、本校所定の様式による再入学願を校長に提出しなければならない。

2. 校長は、特別の事由があると認め、かつ教育上支障がない場合に限り、これを許可することができる。

(退学)

第22条

本校から退学しようとする者は、本校所定の様式による退学願を校長に提出し、その許可を受けなければならない。

(保証人)

第23条 保証人は、独立の生計を営む成年者で、本校に対して、学生・生徒に関する一切の責任を負うことができる者でなければならない。

2. 校長は、保証人が適当でないとき、これを変更させることができる。

(保護者及び保証人の異動)

第24条 保護者は、自己、学生・生徒、または保証人が、住所若しくは氏名を変更したときは、本校所定の様式により、すみやかに校長に届けなければならない。

2. 在学保証書を提出した保護者または保証人が、死亡若しくはその資格を失ったときは、保護者または新たに保護者になった者は、改めて在学保証書を提出しなければならない。

(出席停止)

第25条 校長は、感染症にかかり、またはそのおそれがあり、他の学生・生徒の教育に妨げがあると認める学生・生徒があるときは、その出席停止を命ずることができる。

2. 学生が相当期間所定の学費またはその他必要な納入金を納めない場合、除籍処置を行なう前に出席停止を命ずることができる。

(除籍)

第26条 第25条第2項の規則に基づき出席停止を行なった後においても依然として学費またはその他必要な納入金を納めない場合、若しくは行方不明等で請求が不可能な場合、除籍とする。

第6章 学生・生徒の諸活動

(生活の活動)

第27条

学生・生徒は、定められた教育活動に基づく諸活動の実施に当たっては、その本分を自覚し、教育目標の具現のために、積極的に努めなければならない。

2. 学生・生徒が会員となって組織される生徒会等の諸団体の活動・運営については、校長が承認した別に定めるそれぞれの会則によらなければならない。

(学生・生徒心得及び諸規定の遵守)

第28条 学生・生徒は、規律のある学校生活を営むため、別に定める学生・生徒心得及び諸規定を守らなければならない。

第7章 施設・設備の利用及び管理

(利用と管理)

第29条 職員、学生・生徒は、学校の施設・設備を十分活用するとともに、その保全については責任をもって当たらなければならない。

2. 校長は、施設・設備の利用及び管理に関する規定を別に定めなければならない。
3. 寄宿舎に関する事項については、校長が別に定める。

第8章 賞 罰

(褒 賞)

第30条

校長は、別に定める褒賞に関する規定に基づき、他の模範と認められる学生・生徒を表彰することができる。

(懲 戒)

第31条

校長は、学生・生徒としてふさわしくない行為をなした者に対しては、訓告・停学または退学の処分を行なうことができる。

ただし、退学は、次の各号の一に該当する者に対してのみ行なうものとする。

- (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・生徒としての本分に反した者

第9章 調理師の免許取得に関する事項

(免許取得条件)

第32条 卒業までに①食生活と健康、②食品と栄養の特性、③食品の安全と衛生、④調理理論と食文化概論、⑤調理実習、⑥総合調理実習 960時間以上の授業を受け、調理師に必要な知識および技能を修得しなければならない。

(登録と申請)

第33条 免許は、都道府県知事に対して、申請し、免許申請書に基づいて審査し登録番号、登録年月日、本籍地都道府県、氏名等を調理師名簿に登録したあとに調理師免許証が交付され与えられる。

第34条 卒業後、所定の様式(施行規則第1条)に次の書類を添付し住所地の管轄する健康福祉センター(保健所)を通し都道府県知事に申請しなければならない。

- (1) 調理師養成施設卒業証明書・履歴証明書
- (2) 戸籍の謄本もしくは抄本もしくは住民票の写しまたは外国人登録証の写し
- (3) 麻薬、あへん、大麻または覚せい剤の中毒者であるかないかに関する医師の診断書

第 10 章 製菓衛生師受験資格及び免許に関する事項

(受験資格)

第 35 条

学校教育法(昭和 22 年法律第 26 号)第 57 条(高等学校の入学資格)に規定する者であつて、厚生労働大臣の指定する製菓衛生師養成施設において 1 年以上、製菓衛生師として必要な知識及び技能を修得した者。

(受験申請)

第 36 条

各健康福祉センター、宇都宮市保健所または栃木県保健福祉生活衛生課に備え付けの受験願書を使用し、製菓衛生師養成施設において 1 年以上、製菓衛生師として必要な知識および技能を修得したことを証する書類(履修証明書、卒業証明書など)添え申請する。

(試 験)

第 37 条

製菓衛生師試験は、厚生労働大臣の定める基準に基づき、製菓衛生師となるのに必要な知識について、都道府県知事が行なう。

※尚、住所地、本籍地でなくても、全国どこの都道府県でも試験を受験することができる。

(免 許)

第 38 条

製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した者が、住所地の都道府県知事に対して、申請し都道府県に備えられている製菓衛生師名簿に登録されることによって与えられる。

※ただし、麻薬、あへん、大麻または覚せい剤の中毒者には免許を与えないことがある。

第 11 章 入学金、授業料等学費の徴収

(入学金、授業料等学費)

第 39 条 入学金、授業料及び施設・設備費等の学費は、次のとおりとする。

課 程	学 科	入 学 金	授 業 料 (年 額)	施設・設備費 (年 額)
高等課程	調 理 科	100,000 円	360,000 円	240,000 円
専門課程	シェフ(調理経営)学科	100,000 円	600,000 円	250,000 円
	調 理 師 学 科	100,000 円	600,000 円	250,000 円
	パティシエ(製菓衛生師)学科	100,000 円	600,000 円	250,000 円

(費用徴収)

第 40 条 校長は、学校の施設・設備を毀損し、または忘失した者には、原状に復させまたは原状に復するための費用を徴収することができる。

第 1 1 章 細則、その他

(細 則)
第 41 条 この学則の施行及び本校の管理・運営に必要な細則は、校長が別に定める。

(健康診断)
第 42 条 健康診断は、別に定めるところにより、年 1 回実施する。

(付則)
1 この学則は、平成 4 年 4 月 1 日から実施する。

(付則)
2 この学則は、平成 5 年 4 月 1 日から実施する。

(付則)
3 この学則は、平成 6 年 4 月 1 日から実施する。

(付則)
4 この学則は、平成 7 年 4 月 1 日から実施する。

(付則)
5 この学則は、平成 8 年 4 月 1 日から実施する。

(付則)
6 この学則は、平成 9 年 4 月 1 日から実施する。

(付則)
7 この学則は、平成 1 0 年 1 月 1 日から実施する。

(付則)
8 この学則は、平成 1 0 年 4 月 1 日から実施する。

(付則)
9 この学則は、平成 1 1 年 4 月 1 日から実施する。

(付則)
1 0 この学則は、平成 1 2 年 4 月 1 日から実施する。

(付則)
1 1 この学則は、平成 1 3 年 4 月 1 日から実施する。

(付則)
1 2 この学則は、平成 1 4 年 4 月 1 日から実施する。

(付則)
1 3 この学則は、平成 1 5 年 4 月 1 日から実施する。

(付則)
1 4 この学則は、平成 1 6 年 4 月 1 日から実施する。

(付則)
1 5 この学則は、平成 1 7 年 4 月 1 日から実施する。

(付則)
1 6 この学則は、平成 1 8 年 4 月 1 日から実施する。

(付則)
1 7 この学則は、平成 1 9 年 4 月 1 日から実施する。

(付則)

18 この学則は、平成24年4月1日から実施する。

(付則)

19 この学則は、平成27年4月1日から実施する。
ただし、平成26年度以前の入学者については、従前の規定を適用する。

(付則)

20 この学則は、平成28年4月1日から実施する。
ただし、平成27年度以前の入学者については、従前の規定を適用する。

(付則)

21 この学則は、平成29年4月1日から実施する。
ただし、平成28年度以前の入学者については、従前の規定を適用する。

(付則)

22 この学則は、平成30年4月1日から実施する。
ただし、平成29年度以前の入学者については、従前の規定を適用する。