

学 則

学校法人 三幸学園

辻 学 園 調 理 ・ 製 菓 専 門 学 校

第1章 総則

(目的)

第1条 本校は教育基本法及び学校教育法に従い、調理師法の規定に基づき調理師に必要な知識、理論及び調理技術を修得すると共に、教養と人格の向上を図り、調理師免許取得を目的とした、調理師専門課程、高度調理技術専門課程を置く。また同じく製菓衛生師法の規定に基づき、製菓衛生師に必要な知識、理論及び製菓技術を修得し、製菓衛生師受験資格の取得を目的とした、製菓衛生師専門課程、及び高度製菓衛生師専門課程を置く。同じく日本語教育機関の告示基準に基づき、外国人に対する日本語教育を行い、日本の食文化普及の観点から有益な職業人を日本・海外に多く輩出することを目的とした文化・教養専門課程を置く。

(名称)

第2条 本校の名称は、辻学園調理・製菓専門学校とする。

(位置)

第3条 本校の位置は、大阪市北区西天満1丁目3番17号に置く。

第2章 課程、学科、修業年限及び定員並びに休業日等

(課程、学科、修業年限及び定員等)

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。

課程名	学科名	昼夜別	修業年限	入学定員	入学時期	総定員
調理師専門課程	調理師科	昼	1年	80人	4月	80人
高度調理技術専門課程	上級調理師科	昼	2年	120人	4月	240人
製菓衛生師専門課程	製菓パティシエ科	昼	1年	80人	4月	80人
高度製菓衛生師専門課程	製菓マイスター科	昼	2年	120人	4月	240人
文化・教養専門課程	日本語学科(春季)	昼	1年	20人	4月	20人
文化・教養専門課程	日本語学科(秋季)	昼	1年	20人	10月	20人
合計				440人		680人

2. 在籍期間は、修業年限の2倍を超えることはできない。

(学年、学期)

- 第5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。なお、秋季の学年は、10月1日に始まり、翌年9月30日に終わる。
2. 前項の学年を次の2学期に分ける。
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
 3. 秋季の学年を次の2学期に分ける。
前期 10月1日から翌年3月31日まで
後期 4月1日から9月30日まで
 4. 教育上必要があるときは、校長の判断により期間の変更をできるものとする。

(休業日)

- 第6条 本校の休業日は次のとおりとする。ただし、校長は、特に必要があると認める場合は、休業日を変更することができる。
- (1) 土曜日、日曜日
 - (2) 国民の祝日に関する法律に規定する日
 - (3) 夏季休業（7月下旬から8月下旬までの約1か月間）
 - (4) 冬季休業（12月下旬から1月上旬までの約2週間）
 - (5) 春季休業（3月上旬から4月上旬までの約1か月間）
 - (6) 学園創立記念日（6月10日）。ただし、休業日は6月第1金曜日とする。
2. 教育上必要があり、かつ、やむを得ない事情があるときは、前項の規定にかかわらず、休業日に授業及び実習を行うことがある。
 3. 非常変災その他急迫の事情があるときは、臨時に授業を行わないことがある。

第3章 教育課程、授業時数、単位等

(教育課程、授業時数及び単位数)

- 第7条 本校の教育課程、授業時数及び授業単位数等は、別表1-1, 2, 3, 4, 5のとおりとする。
2. 別表1-1, 2, 3, 4, 5に定める授業時数の1単位時間は50分とする。
 3. 教育上有益と認める場合は、他学科の授業科目を履修することができるものとする。
 4. 各学科にて卒業までに履修させる授業時数及び学生が1年間に履修する授業科目として登録することができる単位数の上限は別表1-1, 2, 3, 4, 5のとおりとする。

(授業の方法)

- 第8条 本校における授業は、講義、演習、実習のいずれか、又はこれらの併用により行うものとする。

2. 本校は、文部科学大臣が定めるところにより、授業を多様なメディアを高度に利用して、当該授業を行う教室以外の場所で履修させることができるものとする。
3. 前項の授業の方法による授業科目の履修は、各学科の全課程の修了に必要な総単位数のうち4分の3を超えないものとする。

(単位の基準)

- 第9条 本校の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、授業方法に応じ当該授業による教育効果及び授業時間外に必要な学修等を考慮し、次の基準にて計算するものとする。
- (1) 講義及び演習科目については15から30単位時間の授業をもって1単位とする。
 - (2) 実技及び実習科目については30から45単位時間の授業をもって1単位とする。
 - (3) 臨床実習については45単位時間の授業をもって1単位とする。

(成績評価)

- 第10条 授業科目の成績評価は、試験、レポート、履修状況等を総合的に勘案して行う。
2. 前項の成績評価は、出席時数が授業時数の3分の2に達しない者は、その科目について評価を受けることができない。
 3. 成績不良の科目については、追試験及び再試験を実施できる。追試験及び再試験に関して必要な事項は別に定める。
 4. 日本語学科の成績及び学習の評価は、試験、提出物、学習態度等を総合的に勘案しA～Dの4段階で評価する。なお、C判定以上を合格とする。

(他の教育施設等における授業科目の履修等)

- 第11条 教育上有益と認めるときは、学生が行う他の専修学校の専門課程において履修した授業科目について修得した単位を、本校の専門課程の修了に必要な総単位数の2分の1を超えない範囲で、本校における授業科目の履修により修得したものとみなすことができるものとする。
2. 教育上有益と認めるときは、学生が行う大学における学修その他文部科学大臣が別に定める学修を、本校における授業科目の履修とみなし単位を与えることができるものとする。尚、単位付与の詳細については別に定める。
 3. 前項の規定により与えることができる単位数は、第1項において修得したものとみなす単位数と合わせて、本校の専門課程の修了に必要な総単位数の2分の1を超えないものとする。

(入学前の授業科目の履修等)

- 第12条 教育上有益と認めるときは、学生が本校の専門課程に入学する前に行った専修学校の専門課程において履修した授業科目について修得した単位(前条第1項の規定により修得した単位を含む。)を、本校における授業科目の履修により修得したものとみなすことができるものとする。
2. 教育上有益と認めるときは、学生が本校の専門課程に入学する前に行った前条第2項に規定する学修を本校における授業科目の履修とみなし、単位を与えることがで

きるものとする。尚、単位付与の詳細については別に定める。

3. 前2項の規定により修得したものとみなし、又は与えることができる単位数は、転学等の場合を除き、本校の専門課程入学後に修得した単位以外のものについては、前条により与える単位数と合わせて、当該専門課程の修了に必要な総単位数の2分の1を超えないものとする。

(始業、終業)

第13条 本校の始業及び終業の時刻は、9時30分から17時10分までとする。

2. 前項の規定にかかわらず校長が必要と認めたときは、時刻を変更して授業を行うことがある。

第4章 教職員組織等

(教職員組織)

第14条 本校に次の教職員を置く。

- (1) 校長 1人
- (2) 教員 教員の半数以上は基幹教員とする。

課程	分野	必要教員数	必要基幹教員数
調理師専門課程	衛生専門課程	15人以上	8人以上
高度調理技術専門課程			
製菓衛生師専門課程			
高度製菓衛生師専門課程			
文化・教養専門課程	文化・教養専門課程	3人以上	3人以上 うち主任教員1名
合計		18人以上	11人以上

- (3) 助手 10人以上
- (4) 事務職員 1人以上
- (5) 学校医 1人
- (6) 生活指導担当者 4人(うち基幹教員3人以上)

2. 校長は校務をつかさどり、所属教職員を監督する。

3. その他、校長の職務を助けるため、副校長を置くことができる。副校長は、校長を補佐し、所属教職員を監督する。

(学校評価)

第15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、本校の教育活動その他の学校運営の状況について、自ら点検及び評価(以下「自己評価」という。)を行い、その結果を公表するものとする。

2. 本校の関係者等による評価にあたっては、自己評価結果を踏まえて行うものとする。

3. 前2項に定める自己評価及び関係者等による評価の実施並びに結果の公表について必要な事項は、別に定める。

(組織的な研修等)

第16条 本校の教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。以下同じ。)にあたっては、教育課程編成委員会での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報・意見を十分に活かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するにふさわしい教育課程の編成に努めるものとする。

2. 本校は、教員及び事務職員等に必要な知識及び技能を習得させ、並びにその能力及び資質を向上させるための研修及び専修学校の授業の内容及び方法を改善するための組織的な研修及び研究を行うものとする。

第5章 入学、休学、退学及び卒業等

(入学資格)

第17条 本校の入学資格は、次の各号のいずれかに該当する者とする。ただし、調理師法第4条及び製菓衛生師法第6条に規定された者を除く。

- (1) 高等学校若しくは中等教育学校を卒業した者
- (2) 学校教育法第90条第1項に規定する通常の課程による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)
- (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又はこれに準ずる者で文部科学大臣の指定したもの
- (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) 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
- (6) 文部科学大臣の指定した者
- (7) 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)
- (8) 学校教育法第90条第2項の規定により大学に入学した者であって、高等学校卒業程度認定審査規則(令和四年文部科学省令第十八号)による高等学校卒業程度認定審査に合格した者
- (9) 学校教育法第90条第2項の規定により大学に入学した者であって、本校において本校の教育を受けるにふさわしい学力があると認めたもの
- (10) 本校において、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歳に達した者

(入学時期)

第18条 本校の入学時期は、毎年4月とする。ただし、日本語学科(秋季)の入学時期は、毎年10月とする。

(入学手続き、入学許可)

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、本校の定める入学願書に必要事項を記載して第35条に定める入学検定料及び必要書類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選考を行い、合格者を決定する。
- (3) 合格の通知を受けた者は、保証人連署の誓約書・保証書・同意書その他必要な書類に所定期日までに別表2に定める入学金を添え、手続きを取らなければならない。
- (4) 校長は、前項の手続きを完了した者に入学を許可する。
- (5) 所定の期日までに入学手続きを取らなかった者は合格を取り消す。

(保証人)

第20条 保証人は、父母又は親族、あるいはこれに準ずる独立の生計を営む者で保証人としての責務を果すことができる者でなければならない。

2. 保証人は、保証する学生の在学中の行為及び身上について、本人と連帯して一切の責任を負うものとする。
3. 保証人は、学則に定めた保証する学生の在学中に支払うべき納付金(授業料、施設設備費、教材実習費)の納付について、本人と連帯して支払うことを保証するものとする。
4. 保証人に転居、転籍等があったときは、速やかにその旨を届出なければならない。
5. 保証人がその資格を失ったときは、新たに保証人を選定して届出るとともに、あらためて誓約書・保証書・同意書を提出しなければならない。

(転入学、編入学)

第21条 本校への転入学・編入学を願い出る者があるときは、教育上支障がない限りにおいて、選考の上、校長が許可することができる。

2. 転入学・編入学に関して必要な事項は、別に定める。

(転科)

第22条 本校に在学中の者で転科を希望する者があるときは、教育上支障がない限りにおいて、既に履修した授業科目、単位数等を考慮し、校長が許可することができる。

2. 転科に関して必要な事項は、別に定める。
3. 日本語学科については、転科を認めない。

(休学、復学)

第23条 学生が疾病、その他やむを得ない事由によって欠席する場合は、学期を単位として保

証人連署の届出により、校長の許可を得て休学することができる。

2. 休学は当該年度末までとする。ただし、特別の事情がある場合は、願い出により1か年に限り延長を認めることがある。

3. 休学期間は、第4条に示す修業年限に含めない。

4. 第1項の者が、復学しようとする場合は、校長の許可を受けて学期の始めに限り復学することができる。ただし、日本語学科については、修業期間を超える在籍となる復学は認めない。

5. 休学及び復学に関して必要な事項は、別に定める。

(出席停止)

第24条 校長は、学校保健安全法等に基づき、学生が感染症にかかり又はその疑いがあるとき、その他必要があると認めるときはその学生に対して出席停止を命ずることができる

(退学)

第25条 退学をしようとする者は、その事由を記し、保証人連署の上、校長の許可を受けなければならない。

2. 退学に関して必要な事項は、別に定める。

(除籍)

第26条 校長は、次の各号のいずれかに該当する学生を除籍することができる。

(1) 正当な理由なく、かつ、所定の手続きを行わず、授業料等を滞納し、その後においても納入の見込みがないと認めた者

(2) 休学期間を超えてなお復学できない者

(3) 入学手続き完了者で、就学意志がない者

(4) 死亡した者又は不明となった者

(単位の認定及び時期)

第27条 授業科目修了の認定は、平素の成績及び試験等による。ただし、実技並びに実習、演習等については平素の成績のみによって認定することができる。

2. 単位認定の時期は学期末とする。ただし、日本語学科については、修業期間を超える在籍は認めない。

(卒業の認定及び時期)

第28条 本校に修業年限以上在学し、所定の単位を修得し校長に認められた者に卒業の認定を行う。

2. 前項に定める所定の単位は、卒業要件として以下のとおりとする。

(1) 卒業要件単位数は、31単位に当該学科の修業年限相当数を乗じた単位数以上とする。

(2) 卒業に必要な要件については、別表1-1, 2, 3, 4, 5のとおりとする。

3. 課程を修了したと認めた者には、卒業証書を授与する。

4. 卒業の時期は、3月又は9月とする。
5. 修業年限以上在学し、卒業要件を満たすことができない者は卒業延期者とする。

(称号)

第29条 本校の専門課程を修了した者のうち、学校教育法第131条の2及び学校教育法施行規則第186条の規定による次の基準を満たす特定専門課程を修了した者は、専門士と称することができるものとする。

- (1) 修業年限が2年以上であること。
- (2) 課程の修了に必要な総単位数が62単位以上であること。

(資格の取得)

第30条 本校調理師科及び上級調理師科の課程を修了した者は、調理師法第3条第1項第1号の規定に基づき、調理師免許の申請ができる。また本校製菓パティシエ科の課程を終了した者は、製菓衛生師法第5条第1項第1号の規定に基づき、製菓衛生師試験の受験資格を得ることができる。

2. 本校製菓マイスター科の学生については1年次に製菓衛生師法施行規則第18条第1項に定める各科目の授業時間数の3分の2以上を履修した者には履修証明書を発行し、2年次に製菓衛生師試験の受験資格を得ることができる。

第6章 科目等履修生、聴講生

(科目等履修生)

第31条 本校において開設する授業科目に対し、本校学生以外の者から特定の科目について履修申請があった場合には、本校の教育に支障がない限りにおいて、選考の上、科目等履修生として当該科目の履修を許可し、単位を与えることができる。

2. 科目等履修生に関し必要な事項は別に定める。

(聴講生)

第32条 授業の聴講を志望する者がある場合は、本校の教育に支障がない限り、これを許可することができる。

2. 聴講生に関し必要な事項は別に定める。

第7章 賞罰

(褒賞)

第33条 成績優秀な者、又は他の模範となる行為があった者は、校長が褒賞することができる。

(懲戒)

第34条 学生が本校の学則、その他本校の定める諸規則を守らず、その本分を逸脱する行為があり教育上必要と認められる場合には、学生に対し懲戒を加えることができる。

2. 懲戒のうち、退学、停学及び訓告の処分は、校長が行うものとする。

3. 前項の退学は次の各号の一に該当する者に対して行うものとする。

(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、その他学生としての本分に反した者

第8章 納付金、その他

(納付金)

第35条 本校の入学検定料、入学金、授業料等の納付金は別表2-1、2、3とおおりとする。

(納入及び納入の特例)

第36条 学生がその在籍中は、出席の有無にかかわらず、授業料等納付金を所定の期日までに納入しなければならない。

2. 学生は休学又は停学中であっても、授業料等納付金は納入しなければならない。ただし、休学を許可された者又は休学を命じられた者が、別に定めるところにより願い出た場合は、その期間に応じ、授業料等の全部又は一部を免除することがある。

3. 特別の理由のある場合には、別に定めるところにより、授業料の全部又は一部を減免することがある。

4. 別表2-1、2、3のほか、実習費等の修学に関する費用を徴収する。

(納付金の還付)

第37条 既に納入した授業料、入学金、入学検定料及びその他の学費は、原則としてこれを返還しない。ただし、入学前に入学辞退の意思表示をした場合は、入学金と入学検定料を除いた授業料等は返還する。

(退学者等の納付金納付義務)

第38条 退学した者又は除籍処分となった者若しくは退学処分を受けた者も、当該学期分の授業料等納付金は納付しなければならない。

(健康管理)

第39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。

2. 健康診断、その他健康管理については別に定める。

第9章 附帯教育

(附帯教育)

第40条 本校の附帯教育は、次のとおりとする。

種類	コース名	修業年限	面接指導時間	収容定員	入学資格
通信教育課程	製菓衛生師コース	2年	204	320名	中学以上を卒業した者

2. 費用については、次のとおりとする。

入学金	授業料	合計
100,000円	250,000円	350,000円

3. 通信課程指導時間数については、次のとおりとする。

教科科目	面接指導の指導時間数 (菓子製造業に従事している者である生徒に対するものを除く)		面接指導の指導時間数 (菓子製造業に従事している者である生徒)	
	規定時間	授業時間	授業時間	
衛生法規	6	6	3	
公衆衛生学	18	18	9	
食品学	12	12	6	
食品衛生学	24	24	12	
栄養学	12	12	6	
社会	12	12	6	
製菓理論 及び 実習	製菓理論	36	36	18
	製菓実習 (基礎実習)	36	36	18
	(専門実習)	48	48	24
計	204	204	102	

4. 附帯教育について、その他必要な事項は別に定める。

第10章 雑則

(改定)

第41条 本学則は、改定することができる。

2. 学則改定内容は、本校のホームページに掲載する方法により周知する。

(施行細則)

第42条 この学則の施行に関し必要な事項は、校長が別に定める。

附則

1. この学則は、平成25年4月1日から実施する。
1. この学則は、平成26年4月1日から実施する。
平成26年度以前入学生に関しては、従前の学則を適用する。
1. この学則は、平成27年4月1日から実施する。
平成28年度以前入学生に関しては、従前の学則を適用する。
1. この学則は、平成29年4月1日から実施する。

附則（平成31年4月1日一部改正）

この学則は、平成31年4月1日より施行する。

附則 この学則は令和2年4月1日より施行する。（上級調理師科の教育課程変更）

附則 この学則は令和3年4月1日より施行する。（調理師科、上級調理師科、製菓パティシエ科および製菓マイスター科の教育課程変更並びに納付金額の変更）

附則 この学則は令和4年4月1日より施行する。（調理師科、上級調理師科、製菓パティシエ科及び製菓マイスター科の教育課程の変更）

附則 この学則は令和5年4月1日より施行する。（授業科目の履修等の新設）

附則 この学則は令和5年4月1日より施行する。ただし、第7条（教育課程、授業時数及び単位数）については、令和5年3月31日以前に入学した者にあつては、なお従前の例による。（調理師科の教育課程変更）

附則 この学則は令和5年10月1日より施行する。（目的変更及び日本語学科新設）

附則 この学則は令和6年4月1日より施行する。（調理師科、上級調理師科、製菓パティシエ科及び製菓マイスター科の定員変更並びに、調理師科及び上級調理師科の教育課程の変更）ただし、第4条（課程、学科、修業年限及び定員等）及び第7条（教育課程、授業時数及び単位数）については、令和6年3月31日以前に入学した者にあつては、なお従前の例による。

附則 この学則は令和7年4月1日より施行する。（教職員組織の変更）

附則 この学則は令和8年4月1日より施行する。令和8年3月31日以前に入学した者にあつては、なお従前の例による。

附則 この学則は令和8年4月1日より施行する。（調理師科、上級調理師科、製菓パティシエ科、製菓マイスター科の教育課程変更及び、別表1-6、1-7、1-8、1-9表記方法の変更）

別表1-1 教育課程（カリキュラム）
 学校名 辻学園調理・製菓専門学校
 学科 調理師科
 該当 2026年度入学生より

科目名	授業形態	必修選択	1年次		合計	
			単位数	単位時間数	単位数	単位時間数
栄養と健康Ⅰ	講義	選択	1	30	1	30
栄養と健康Ⅱ	講義	選択	1	30	1	30
食生活と健康関係法規	講義	選択	1	30	1	30
食品衛生学Ⅰ	講義	選択	2	60	2	60
食品衛生学Ⅱ	講義	選択	1	30	1	30
食品の安全と衛生関係法規	講義	選択	1	30	1	30
食品衛生学実習	実技	選択	1	30	1	30
栄養学Ⅰ	講義	選択	1	30	1	30
栄養学Ⅱ	講義	選択	1	30	1	30
食品学Ⅰ	講義	選択	2	60	2	60
食品学Ⅱ	講義	選択	1	30	1	30
調理理論Ⅰ	演習	必修	2	60	2	60
調理理論Ⅱ	演習	必修	2	60	2	60
食文化Ⅰ	講義	選択	1	30	1	30
食文化Ⅱ	講義	選択	1	30	1	30
調理実習Ⅰ	実技	必修	4	120	4	120
調理実習Ⅱ	実技	必修	4	120	4	120
基礎調理実習Ⅰ	実技	必修	1	30	1	30
基礎調理実習Ⅱ	実技	必修	1	30	1	30
総合調理実習	実技	必修	3	90	3	90
インターンシップ実習ⅠA	実習	選択	1	30	1	30
インターンシップ実習ⅠB	実習	選択	1	30	1	30
未来デザインプログラムⅠ	講義	選択	1	15	1	15
未来デザインプログラムⅡ	講義	選択	1	15	1	15
就職対策Ⅰ	講義	選択	1	15	1	15
就職対策Ⅱ	講義	選択	1	15	1	15
合計			38	1080	38	1080

※調理師科の学生が1年間に履修できる単位は、38単位までとする

※卒業要件:31単位以上

別表1-2 教育課程（カリキュラム）

学校名 辻学園調理・製菓専門学校

学科 上級調理師科

該当 2026年度入学生より

科目名	授業形態	必修 選択	1年次		2年次		合計	
			単位数	単位 時間数	単位数	単位 時間数	単位数	単位 時間数
栄養と健康Ⅰ	講義	選択	1	30			1	30
栄養と健康Ⅱ	講義	選択	1	30			1	30
食生活と健康関係法規	講義	選択	1	30			1	30
食品衛生学Ⅰ	講義	選択	2	60			2	60
食品衛生学Ⅱ	講義	選択	1	30			1	30
食品の安全と衛生関係法規	講義	選択	1	30			1	30
食品衛生学実習	実技	選択	1	30			1	30
栄養学Ⅰ	講義	選択	1	30			1	30
栄養学Ⅱ	講義	選択	1	30			1	30
食品学Ⅰ	講義	選択	2	60			2	60
食品学Ⅱ	講義	選択	1	30			1	30
調理理論Ⅰ	演習	必修	2	60			2	60
調理理論Ⅱ	演習	必修	2	60			2	60
食文化Ⅰ	講義	選択	1	30			1	30
食文化Ⅱ	講義	選択	1	30			1	30
調理実習Ⅰ	実技	必修	4	120			4	120
調理実習Ⅱ	実技	必修	4	120			4	120
基礎調理実習Ⅰ	実技	必修	1	30			1	30
基礎調理実習Ⅱ	実技	必修	1	30			1	30
総合調理実習	実技	必修	3	90			3	90
インターンシップ実習ⅠA	実習	選択	1	30			1	30
インターンシップ実習ⅠB	実習	選択	1	30			1	30
未来デザインプログラムⅠ	講義	選択	1	15			1	15
未来デザインプログラムⅡ	講義	選択	1	15			1	15
就職対策ⅠA	講義	選択	1	15			1	15
就職対策ⅠB	講義	選択	1	15			1	15
高度調理理論Ⅰ	演習	必修			1	30	1	30
高度調理理論Ⅱ	演習	必修			1	30	1	30
新調理	演習	選択			1	30	1	30
フードプロデュースⅠ	講義	選択			2	60	2	60
フードプロデュースⅡ	講義	選択			2	60	2	60
高度調理技術実習Ⅰ	実技	選択			6	180	6	180
高度調理技術実習Ⅱ	実技	選択			6	180	6	180
高度総合調理実習Ⅰ	実技	選択			3	90	3	90
高度総合調理実習Ⅱ	実技	選択			3	90	3	90
インターンシップ実習ⅡA	実習	選択			1	30	1	30
インターンシップ実習ⅡB	実習	選択			1	30	1	30
就職対策ⅡA	講義	選択			1	15	1	15
就職対策ⅡB	講義	選択			1	15	1	15
合計			38	1080	29	840	67	1920

※上級調理師科の学生が1年間に履修できる単位は、38単位までとする

※卒業要件：62単位以上

別表1-3 教育課程（カリキュラム）

学校名 辻学園調理・製菓専門学校

学科 製菓パティシエ科

該当 2026年度入学生より

科目名	授業形態	必修選択	1年次		合計	
			単位数	単位時間数	単位数	単位時間数
衛生法規	講義	選択	1	30	1	30
公衆衛生学Ⅰ	講義	選択	1	30	1	30
公衆衛生学Ⅱ	講義	選択	1	30	1	30
食品学Ⅰ	講義	選択	1	30	1	30
食品学Ⅱ	講義	選択	1	30	1	30
食品衛生学Ⅰ	講義	選択	2	60	2	60
食品衛生学Ⅱ	講義	選択	2	60	2	60
栄養学Ⅰ	講義	選択	1	30	1	30
栄養学Ⅱ	講義	選択	1	30	1	30
社会学	講義	選択	1	30	1	30
製菓理論Ⅰ	実技	必修	1	45	1	45
製菓理論Ⅱ	実技	必修	1	45	1	45
製菓実習ⅠA	実技	必修	4	120	4	120
製菓実習ⅡA	実技	必修	4	120	4	120
製菓実習ⅠB	実技	必修	4	120	4	120
製菓実習ⅡB	実技	必修	4	120	4	120
未来デザインプログラムⅠ	講義	選択	1	15	1	15
未来デザインプログラムⅡ	講義	選択	1	15	1	15
就職対策Ⅰ	講義	選択	1	15	1	15
就職対策Ⅱ	講義	選択	1	15	1	15
合計			34	990	34	990

※製菓パティシエ科の学生が1年間に履修できる単位は、34単位までとする

※卒業要件:31単位以上

別表1-4 教育課程（カリキュラム）
 学校名 辻学園調理・製菓専門学校
 学科 製菓マイスター科
 該当 2026年度入学生より

科目名	授業形態	必修選択	1年次		2年次		合計	
			単位数	単位時間数	単位数	単位時間数	単位数	単位時間数
衛生法規	講義	選択	1	30			1	30
公衆衛生学Ⅰ	講義	選択	1	30			1	30
公衆衛生学Ⅱ	講義	選択	1	30			1	30
食品学Ⅰ	講義	選択	1	30			1	30
食品学Ⅱ	講義	選択	1	30			1	30
食品衛生学Ⅰ	講義	選択	2	60			2	60
食品衛生学Ⅱ	講義	選択	2	60			2	60
栄養学Ⅰ	講義	選択	1	30			1	30
栄養学Ⅱ	講義	選択	1	30			1	30
社会学	講義	選択	1	30			1	30
製菓理論Ⅰ	実技	必修	1	45			1	45
製菓理論Ⅱ	実技	必修	1	45			1	45
製菓実習Ⅰ	実技	必修	4	120			4	120
製菓実習Ⅱ	実技	必修	4	120			4	120
製菓実習Ⅲ	実技	必修	4	120			4	120
製菓実習Ⅳ	実技	必修	4	120			4	120
未来デザインプログラムⅠ	講義	選択	1	15			1	15
未来デザインプログラムⅡ	講義	選択	1	15			1	15
就職対策ⅠA	講義	選択	1	15			1	15
就職対策ⅠB	講義	選択	1	15			1	15
インターンシップ実習ⅠA	実習	選択	1	30			1	30
インターンシップ実習ⅠB	実習	選択	1	30			1	30
製菓衛生師基礎講座Ⅰ	講義	選択			1	30	1	30
製菓衛生師基礎講座Ⅱ	講義	選択			1	30	1	30
特別製菓実習ⅠA	実技	選択			3	105	3	105
特別製菓実習ⅠB	実技	選択			3	105	3	105
特別製菓実習ⅡA	実技	選択			3	105	3	105
特別製菓実習ⅡB	実技	選択			3	105	3	105
特別製菓理論Ⅰ	演習	必修			1	30	1	30
特別製菓理論Ⅱ	演習	必修			1	30	1	30
製菓マイスターⅠA	演習	選択			2	60	2	60
製菓マイスターⅡA	演習	選択			2	60	2	60
製菓マイスターⅢB	演習	選択			2	60	2	60
製菓マイスターⅣB	演習	選択			2	60	2	60
インターンシップ実習ⅡA	実習	選択			1	30	1	30
インターンシップ実習ⅡB	実習	選択			1	30	1	30
就職対策ⅡA	講義	選択			1	15	1	15
就職対策ⅡB	講義	選択			1	15	1	15
合計			36	1050	28	870	64	1920

※製菓マイスター科の学生が1年間に履修できる単位は、36単位までとする

※卒業要件：62単位以上

別表1-5 教育課程（カリキュラム）

学校名 辻学園調理・製菓専門学校

学科 日本語学科

該当 2023年度入学生より

【秋季一般コース】

科目名	授業形態	必修選択	1年次		合計	
			単位数	単位時間数	単位数	単位時間数
総合日本語	講義	必修	8	160	8	160
文法	講義	必修	8	160	8	160
読解	講義	必修	4	80	4	80
聴解	講義	必修	4	80	4	80
漢字	講義	必修	4	80	4	80
語彙	講義	必修	4	80	4	80
会話・作文	講義	必修	4	80	4	80
文化・技能	講義	必修	4	80	4	80
合計			40	800	40	800

該当 2024年度入学生より

【春季進学コース】

科目名	授業形態	必修選択	1年次		合計	
			単位数	単位時間数	単位数	単位時間数
総合日本語	講義	必修	8	160	8	160
文法	講義	必修	8	160	8	160
読解	講義	必修	4	80	4	80
聴解	講義	必修	4	80	4	80
漢字	講義	必修	4	80	4	80
語彙	講義	必修	4	80	4	80
会話・作文	講義	必修	4	80	4	80
文化・技能	講義	必修	4	80	4	80
合計			40	800	40	800

別表1-6 調理師資格取得のための教育課程（参考資料）

学校名 辻学園調理・製菓専門学校

学科 調理師科

該当 2026年度入学生より

規定教科科目	科目名	授業形態	必修 選択	1年次		合計	
				単位数	単位 時間数	単位数	単位 時間数
食生活と健康	栄養と健康Ⅰ	講義	必修	1	30	3	90
	栄養と健康Ⅱ	講義	必修	1	30		
	食生活と健康関係法規	講義	必修	1	30		
食品の安全と衛生	食品衛生学Ⅰ	講義	必修	2	60	5	150
	食品衛生学Ⅱ	講義	必修	1	30		
	食品の安全と衛生関係法規	講義	必修	1	30		
	食品衛生学 実習	実技	必修	1	30		
食品と栄養の特性	栄養学Ⅰ	講義	必修	1	30	5	150
	栄養学Ⅱ	講義	必修	1	30		
	食品学Ⅰ	講義	必修	2	60		
	食品学Ⅱ	講義	必修	1	30		
調理理論と食文化概論	調理理論Ⅰ	演習	必修	2	60	6	180
	調理理論Ⅱ	演習	必修	2	60		
	食文化Ⅰ	講義	必修	1	30		
	食文化Ⅱ	講義	必修	1	30		
調理実習	調理実習Ⅰ	実技	必修	4	120	10	300
	調理実習Ⅱ	実技	必修	4	120		
	基礎調理実習Ⅰ	実技	必修	1	30		
	基礎調理実習Ⅱ	実技	必修	1	30		
総合調理実習	総合調理実習	実技	必修	3	90	3	90
合計				32	960	32	960

別表1-7 調理師資格取得のための教育課程（参考資料）

学校名 辻学園調理・製菓専門学校

学科 上級調理師科

該当 2026年度入学生より

規定教科科目	科目名	授業形態	必修選択	1年次		2年次		合計	
				単位数	単位時間数	単位数	単位時間数	単位数	単位時間数
食生活と健康	栄養と健康Ⅰ	講義	必修	1	30			3	90
	栄養と健康Ⅱ	講義	必修	1	30				
	食生活と健康関係法規	講義	必修	1	30				
食品の安全と衛生	食品衛生学Ⅰ	講義	必修	2	60			5	150
	食品衛生学Ⅱ	講義	必修	1	30				
	食品の安全と衛生関係法規	講義	必修	1	30				
	食品衛生学 実習	実技	必修	1	30				
食品と栄養の特性	栄養学Ⅰ	講義	必修	1	30			5	150
	栄養学Ⅱ	講義	必修	1	30				
	食品学Ⅰ	講義	必修	2	60				
	食品学Ⅱ	講義	必修	1	30				
調理理論と食文化概論	調理理論Ⅰ	演習	必修	2	60			6	180
	調理理論Ⅱ	演習	必修	2	60				
	食文化Ⅰ	講義	必修	1	30				
	食文化Ⅱ	講義	必修	1	30				
調理実習	調理実習Ⅰ	実技	必修	4	120			10	300
	調理実習Ⅱ	実技	必修	4	120				
	基礎調理実習Ⅰ	実技	必修	1	30				
	基礎調理実習Ⅱ	実技	必修	1	30				
総合調理実習	総合調理実習	実技	必修	3	90			3	90
合計				32	960	0	0	32	960

※上級調理師科の卒業要件については、別表1-2に記載の通りとする

別表1-8 製菓衛生師資格師取得のための教育課程（参考資料）

学校名 辻学園調理・製菓専門学校

学科 製菓パティシエ科

該当 2026年度入学生より

科目名	授業形態	必修選択	1年次		合計	
			単位数	単位時間数	単位数	単位時間数
衛生法規	講義	必修	1	30	1	30
公衆衛生学Ⅰ	講義	必修	1	30	2	60
公衆衛生学Ⅱ	講義	必修	1	30		
食品学Ⅰ	講義	必修	1	30	2	60
食品学Ⅱ	講義	必修	1	30		
食品衛生学Ⅰ	講義	必修	2	60	4	120
食品衛生学Ⅱ	講義	必修	2	60		
栄養学Ⅰ	講義	必修	1	30	2	60
栄養学Ⅱ	講義	必修	1	30		
社会学	講義	必修	1	30	1	30
製菓理論Ⅰ	実技	必修	1	45	2	90
製菓理論Ⅱ	実技	必修	1	45		
製菓実習ⅠA	実技	必修	4	120	16	480
製菓実習ⅡA	実技	必修	4	120		
製菓実習ⅠB	実技	必修	4	120		
製菓実習ⅡB	実技	必修	4	120		
合計			30	930	30	930

別表1-9 製菓衛生師資格師取得のための教育課程（参考資料）

学校名 辻学園調理・製菓専門学校

学科 製菓マイスター科

該当 2026年度入学生より

科目名	授業形態	必修選択	1年次		合計	
			単位数	単位時間数	単位数	単位時間数
衛生法規	講義	必修	1	30	1	30
公衆衛生学Ⅰ	講義	必修	1	30	2	60
公衆衛生学Ⅱ	講義	必修	1	30		
食品学Ⅰ	講義	必修	1	30	2	60
食品学Ⅱ	講義	必修	1	30		
食品衛生学Ⅰ	講義	必修	2	60	4	120
食品衛生学Ⅱ	講義	必修	2	60		
栄養学Ⅰ	講義	必修	1	30	2	60
栄養学Ⅱ	講義	必修	1	30		
社会学	講義	必修	1	30	1	30
製菓理論Ⅰ	実技	必修	1	45	2	90
製菓理論Ⅱ	実技	必修	1	45		
製菓実習ⅠA	実技	必修	4	120	16	480
製菓実習ⅡA	実技	必修	4	120		
製菓実習ⅠB	実技	必修	4	120		
製菓実習ⅡB	実技	必修	4	120		
合計			30	930	30	930

※製菓マイスター科の卒業要件については、別表1-4に記載の通りとする

別表 2 - 1 : 辻学園調理・製菓専門学校 納付金

	入学 検定料	入学金	授業料 (年間)	施設設備費 (年間)	教材実習費 その他 (年間) ※
調理師科	20,000 円	200,000 円	980,000 円	200,000 円	514,560 円～ 517,560 円
上級調理師科	20,000 円	200,000 円	980,000 円	200,000 円	492,950 円～ 519,000 円
製菓パティシエ科	20,000 円	200,000 円	980,000 円	200,000 円	513,590 円～ 516,000 円
製菓マイスター科	20,000 円	200,000 円	980,000 円	200,000 円	492,990 円～ 515,000 円
日本語学科	20,000 円	50,000 円	600,000 円	60,000 円	30,000 円

※「教材実習費その他」は学年及び選択科目によって異なる。

別表 2 - 2 : 辻学園調理・製菓専門学校 卒業延期者納付金

	卒業延期者
施設設備費 (年間)	50,000 円
講義科目 (1 単位)	10,000 円
演習科目 (1 単位)	15,000 円
実技科目 (1 単位)	20,000 円
実習科目 (1 単位)	20,000 円

※教材費及び実習材料費等は必要に応じて別途徴収する。

別表 2 - 3 : 辻学園調理・製菓専門学校 科目等履修生納付金

	科目等履修生納付金
登録料 (年間)	30,000 円
講義科目 (1 単位)	10,000 円
演習科目 (1 単位)	15,000 円
実技科目 (1 単位)	20,000 円
実習科目 (1 単位)	20,000 円

※教材費及び実習材料費等は必要に応じて別途徴収する。