

学 則

(新)

学校法人 北陸学園

北陸食育フードカレッジ

学 則

第一章 総 則

第1条 目 的

本校は調理師として職場に立とうとする者、調理、製菓技術を系統的に学ぼうとする学生、又は栄養士ならびに管理栄養士として多くの人々の健康的な生活に役立ちたいとする学生にその理論と技術を習得させ、一貫して食育を重視した専門的職業教育を実践し、併せて円満な人格の養成を目的とする。

第2条 名 称

本校は北陸食育フードカレッジという。

第3条 所在地

本校はその位置を新潟県長岡市福住1丁目5番25号に置く。

第二章 本校の課程、学科、定員、修学年限、入学資格

第4条 本校の部科の組織、入学資格、定員は次のとおりとする。

課程名	学科名	入学資格	修業 年限	入学 定員	学級 数	総 定員	備考
衛生専門 課程	調理専攻学科 (2年制)	高卒以上	2年	20 人	1	40 人	昼間40人
衛生専門 課程	フードマイスター学科 (2年制)	高卒以上	2年	20 人	1	40 人	昼間40人
衛生専門 課程	製菓・製パン専攻学科 (2年制)	高卒以上	2年	20 人	1	40 人	昼間40人
衛生専門 課程	管理栄養士学科 (4年制)	高卒以上	4年	40 人	1	160 人	昼間160人
衛生専門 課程	製菓製パン科 (通信課程)	高卒以上		20 人	2	40 人	昼間40人

第三章 学年、学期、休業日

第5条 学年及び学期

- 1) 本校の学年は次の通りとする。
毎年4月1日に始まり翌年3月31日に終わる。
- 2) 学 期
本校の各課程の学期は次の通りとする。
第1学期（前期） 4月1日から9月31日まで
第2学期（後期） 10月1日から3月31日まで

第6条 休業日及び休暇

本校の休業日は次の通りとする。但し、校長が必要ありと認めた場合は休業日を変更することが出来る。

1. 土曜・日曜
2. 国民の祝日
3. 創立記念日
4. 休 暇
 - A. 夏 期 7月21日～8月31日
 - B. 冬 期 12月21日～翌年1月7日
 - C. 春 期 3月15日～4月5日

第四章 教育課程・授業時数

第7条 本校の教育課程及び修学年限内授業時間数は次の通りとする。

(1)調理専攻学科

調理専攻学科 昼間部専門課程2年						
規則等規定 教育内容	規則等規定 授業時間数	学則規定 教科科目	履修方法	1年次	2年次	合計
食生活と健康	90時間	公衆衛生学	講義	69	34	103
食品と栄養 の特性	150時間	食品学	講義	70	18	88
		栄養学	講義	70	52	122
食品の安全 と衛生	150時間	衛生法規	講義	34	0	34
		食品衛生学	講義	106	0	106
		食品衛生学実習	実習	52	0	52
調理理論と 食文化概論	180時間	調理理論	講義	89	143	232
		食文化概論	講義	35	0	35
調理実習	300時間	調理実習	実習	261	121	382
総合調理実習	90時間	総合調理実習	実習・講義	54	70	124
小計	960時間	小計①		840	438	1278
その他	高度調理 技術実習	高度調理技術実習	実習	0	70	70
		基本調理技術実習	実習	54	0	54
		現代調理技術実習	実習	0	124	124
		カフェ演習	演習	0	51	51
	フードサービス 実習	フードサービス論	講義	0	34	34
		セーフティー・フード・マネジメント	講義・実習	0	122	122
	調理に関する 国際コミュニ ケーション	グローバル・コミュニケーション	講義	34	0	34
		社会	講義	35	0	35
	その他	経営学	講義	0	36	36
		保健体育	演習	0	54	54
小計②				123	491	614
調理師養成施設合計(①+②)				963	929	1892
課程の修了に必要な時数						960

(2) フードマイスター学科

フードマイスター学科 昼間部専門課程2年						
規則等規定 教育内容	規則等規定 授業時間数	学則規定 教科科目	履修方法	1年次	2年次	合計
食生活と健康	90時間	公衆衛生学	講義	88	36	124
食品と栄養 の特性	150時間	食品学	講義	36	36	72
		栄養学	講義	35	125	160
食品の 安全と衛生	150時間	衛生法規	講義	0	34	34
		食品衛生学	講義	70	36	106
		食品衛生学実習	実習	18	18	36
調理理論と 食文化概論	180時間	調理理論	講義	69	121	190
		食文化概論	講義	0	35	35
調理実習	300時間	調理実習	実習	36	315	351
総合調理実習	90時間	総合調理実習	実習・講義	105	0	105
小計	960時間	小計①		457	756	1213
その他	高度調理技術 実習	基礎調理技術理論	講義	88	0	88
		基礎調理技術実習	実習	297	0	297
		カフェ演習	演習	0	51	51
	フードサービス実習	セーフティ・フード・マネジメント	講義	0	17	17
		フードサービス論	演習・講義	0	34	34
	調理に関する 国際コミュニケーション	グローバルコミュニケーション	講義	34	0	34
	その他	経営学	講義	0	36	36
		保健体育	演習	0	51	51
		社会	講義	35	34	69
		フード衛生	講義	34	0	34
		基本調理実習	実習	70	36	106
小計②				558	259	817
調理師養成施設小計(①+②)③				1015	1015	2030
製菓衛生師 養成指定 (通信)		衛生法規	講義	8	0	8
		公衆衛生学	講義	24	0	24
		食品学	講義	16	0	16
		食品衛生学	講義	32	0	32
		栄養学	講義	16	0	16
		社会	講義	16	0	16
		製菓理論	講義	40	0	40
		製菓実習	実習	96	0	96
製菓衛生師養成施設小計④				248	0	248
合計(③+④)				1263	1015	2278
課程の修了に必要な時数						1164

(3)製菓製パン専攻学科

製菓・製パン専攻学科 昼間部専門課程 2年制			履修時間		
教育内容	科目名	履修方法	1年次	2年次	合計
製菓衛生師養成指定	衛生法規	講義	51	0	51
	公衆衛生学	講義	36	72	108
	食品学	講義	70	0	70
	食品衛生学	講義	106	90	196
	栄養学	講義	70	18	88
	社会	講義	53	36	89
	製菓理論	講義	176	54	230
	製菓実習	実習	420	72	492
規定教育内容小計①			982	342	1324
その他	カフェ演習	講義	0	51	51
	製菓選択実技実習	実習	0	242	242
	経営学	講義	0	36	36
	保健体育	演習	0	51	51
	フードサービス論	講義	0	34	34
	セーフティ・フード・マネジメント	講義	0	140	140
	調理基本技術	実習	0	51	51
	グローバル・コミュニケーション	講義	34	0	34
小計②			34	605	639
製菓衛生師養成施設合計(①+②)			1016	947	1963
課程の修了に必要な時数					1020

(4) 管理栄養士学科

教育内容		規定単位数		科目名	必修・選択の別	単位			学年配当											
									1		2		3		4					
分野	分類	講義等	実験実習			講義	演習	実習	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期				
基礎分野	人文科学	42	0	食糧経済学	必修	2			2											
				生活経営	必修	2									2					
				社会学	必修	2														2
				食品マーケティング論	必修	2										2				
				生命と人間	必修	2										2				
				日本国憲法	必修	2														2
				人間関係論	必修	2														2
	社会科学			統計学	必修	2			2											
				情報処理演習	必修		2			2										
				情報処理論	必修	2				2										
				福祉施設体験演習	必修		1				1									
				家政学Ⅰ	必修	2						2								
				家政学Ⅱ	必修	2										2				
				家政学演習	必修		2									2				
	自然科学			生命科学	必修	2							2							
				生物学	必修	2						2								
				微生物学	必修	2							2							
				健康栄養学	必修	2							2							
	外国語 保健体育			英語表現	必修	2						2								
				実務英語	必修	2							2							
				保健体育	必修	2						1	1							
				体育実技	必修		1							1						
				42	0	小計		42	36	6	0	12	14	0	0	8	2	4	2	

注) 90分講義/週を15週行ったとき、講義科目では2単位、演習・実習科目では1単位とする。

教育内容		規定単位数		科目名	必修・選択の別	単位			学年配当													
									1		2		3		4							
分野	分類	講義等	実験実習			講義	演習	実習	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期						
専門基礎分野	社会・環境と健康	6		公衆衛生学	必修	2					2											
				社会福祉概論	必修	2			2													
				健康管理概論	必修	2			2													
				栄養情報処理論	必修	2								2								
				栄養情報処理論実習	必修			1						1								
				解剖生理学Ⅰ	必修	2							2									
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	14	10	解剖生理学Ⅱ	必修	2						2										
				解剖生理学実習	必修			2						2								
				生化学Ⅰ	必修	2				2												
				生化学Ⅱ	必修	2						2										
				生化学実習	必修			2			2											
				臨床病態学	必修	2								2								
				感染と免疫	必修	2								2								
				病理学	必修	2									2							
				食べ物と健康	8		食品学Ⅰ	必修	2				2									
							食品学Ⅱ	必修	2					2								
	食品学実習	必修						1						1								
	食品加工学	必修	2											2								
	食品加工学実習	必修						1							1							
	食品衛生学	必修	2											2								
	食品衛生学実習	必修						1							1							
	調理学	必修	2								2											
	調理学実習Ⅰ	必修			2					2												
	調理学実習Ⅱ	必修			1							1										
		28	10	小計	43	32	0	11	10	10	18	5	0	0	0	0	0					

注) 90分講義/週を15週行ったとき、講義科目では2単位、演習・実習科目では1単位とする。

教育内容		規定単位数		科目名	必修・選択の別	単位		学年配当											
								1		2		3		4					
分野	分類	講義等	実験実習			講義	演習	実習	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期			
専門分野	基礎栄養学	2		基礎栄養学	必修	2			2										
				基礎栄養学実習	必修					1	1								
	応用栄養学	6			応用栄養学総論	必修	2				2								
					応用栄養学各論Ⅰ	必修	2					2							
					応用栄養学各論Ⅱ	必修	2							2					
					応用栄養学実習	必修					1			1					
	栄養教育論	6			栄養教育論Ⅰ	必修	2				2								
					栄養教育論Ⅱ	必修	2					2							
					栄養教育論Ⅲ	必修	2							2					
					栄養教育論実習	必修					2			1	1				
	臨床栄養学	8			臨床栄養学Ⅰ	必修	2						2						
					臨床栄養学Ⅱ	必修	2								2				
					臨床栄養学Ⅲ	必修	2								2				
					臨床栄養学Ⅳ	必修	2										2		
					臨床栄養学実習	必修					2				1	1			
	公衆栄養学	4			公衆栄養学Ⅰ	必修	2						2						
公衆栄養学Ⅱ					必修	2								2					
公衆栄養学実習					必修						1					1			
給食経営管理論	4			給食経営管理論Ⅰ	必修	2					2								
				給食経営管理論Ⅱ	必修	2							2						
				給食経営管理論実習	必修						2				1	1			

注) 90分講義/週を15週行ったとき、講義科目では2単位、演習・実習科目では1単位とする。

教育内容		規定単位数		科目名	必修・選択の別	単位		学年配当									
								1		2		3		4			
分野	分類	講義等	実験実習			講義	演習	実習	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	
専門分野	総合演習	2		総合演習Ⅰ	必修		1							1			
				総合演習Ⅱ	必修		1									1	
				事前・事後教育演習	必修		1										1
	臨地実習	4		公衆栄養学臨地実習 (注2)	選択必修			1							1		
				給食経営管理論臨地実習Ⅰ (給食の運営を含む)	必修			1								1	
				給食経営管理論臨地実習Ⅱ (注2)	選択必修			1									1
				臨床栄養学臨地実習	必修			2								2	
		32	12	小計	46	30	3	13	2	5	6	12	9	9	4	0	
合計		60	22	合計	131	98	9	24	24	29	24	17	17	11	8	2	
		102	22			131	53	41	28	10							

注) 90分講義/週を15週行ったとき、講義科目では2単位、演習・実習科目では1単位とする。

注2) 公衆栄養学臨地実習及び給食経営管理論臨地実習Ⅱに関してはどちらか1単位を必ず選択するものとする。

教育内容		規定単位数		科目名	必修・選択の別	単位		学年配当								
								1		2		3		4		
分野	分類	講義等	実験実習			講義	演習	実習	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期
総合				特別講義Ⅰ	必修	2									2	
				特別講義Ⅱ	必修	2										
卒論研究				卒論研究	必修		3									3
合計						102	12	24	24	29	24	17	17	11	10	7
						138		53		41		28		17		

注) 90分講義/週を15週行ったとき、講義科目では2単位、演習・実習科目では1単位とする。

教育内容	科目名	必修・ 選択の別	単 位		学年配当								
			講義	演習 実習	1		2		3		4		
分類					前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	
選択必修科目	運動生理学演習	選択		1			1						
	国家試験対策演習	選択		7							4	3	
	機能性食品学	選択	2								2		
	管理栄養士専門研究演習	選択		3							3		
	卒論研究調査演習	選択		4								4	
	栄養教諭論	選択	2								2		
	学校栄養指導論	選択	2						2				
	教師論	選択	2						2				
	教育原理	選択	2						2				
	教育心理学	選択	2						2				
	教育課程総論	選択	2					2					
	中等教育授業論	選択	2						2				
	生徒指導論	選択	2							2			
	教育相談	選択	2						2				
	教職総合演習	選択		2							2		
	栄養教育実習事前・事後指導	選択		1							1		
	栄養教育実習	選択			1						1		
	就職総合演習	選択		1								1	
合計(178)			122	31	25	24	29	25	19	27	21	20	14
			178		53		44		48		34		

注) 90分講義/週を15週行ったとき、講義科目では2単位、演習・実習科目では1単位とする。

集 計		1年次	2年次	3年次	4年次
単 位 数	講義	44	34	34	12
	演習または実習	9	10	13.5	21.5
時 間 数	講義	660	510	510	180
	演習または実習	270	300	405	645
合 計		930	810	915	825

(5) 製菓製パン科

	規則等規定 教育内容	履修方法	規則等規定 授業時間数	学則規定 授業時間数
製菓衛生師養成指定	衛生法規	講義	6	8
	公衆衛生学	講義	18	24
	食品学	講義	12	16
	食品衛生学	講義	24	32
	栄養学	講義	12	16
	社会	講義	12	16
	製菓理論	講義	36	40
	製菓実習	実習	84	96
	製菓養成指定小計		204	248

第8条 本校の始業・終業の時刻は8時45分から5時迄とする。

第五章 職員組織

第9条 本校には次の職員を置く。

- | | |
|---------|-------|
| (1) 校長 | 1名 |
| (2) 副校長 | 1名 |
| (3) 教員 | 21名以上 |
| (4) 講師 | 6名以上 |
| (5) 事務員 | 1名 |
| (6) 学校医 | 1名 |

第六章 入学、休学、退学、卒業及び賞罰

第10条 本校の入学資格は次の通りとする。

専門課程（通信課程含む）は高校卒業及びそれと同程度の者。

第11条 本校の入学時期は次の通りとする。

各課程とも4月1日とする。

第12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19条に定める入学検定料を添えて指定期日までに出願しなければならない。
2. 前号の手続きを終了した者に対して必要に応じ入学試験を行い、入学者を決定する。
3. 本校に入学を許可された者は、入学許可の日から20日以内に第19条の入学金その他を添えて手続きをとらなければならない。

第13条 1. 生徒が疾病、その他やむを得ない事由によって7日以上休学する場合は、診断書及びその事由を記し、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、届け出て、復学することができる。

第14条 退学しようとする者は、その事由を記し、校長の許可を得なければならない。

第15条 1. 各科目の履修の認定は終末試験に合格した者とする。但し、各科目の出席が第7条に定める時間数の5分の4に満たない者は認定しない。

2. 本校所定の課程を修了した者には、学習評価のうえ卒業証書を授与する。

(1)前項により、衛生課程調理専攻学科（2年制）・衛生課程製菓・製パン専攻学科（2年制）を修了した者には、専門士（衛生分野）の称号を授与する。

3. (1) 通信課程についての認定は各科目の出席が第7条に定める時間数に満たない者は認定しない。但し、学校長が認める理由により欠席した場合に限り、補講を実施することがある。
- (2) 通信課程に関する履修の認定はレポートの提出及び科目終末試験に合格した者とする。なお、本項(1)に定める所定のスクリング時間を完全に履修していない者は認定しない。

第16条 成績優秀にして、他の模範となる者に、褒章することがある。

第17条 次の号のひとつに該当する者には、退学を命ずることがある。

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た者。
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、その他生徒としての本分に反した者。

第18条 転学に関しては原則として認めない。

第七章 入学金、授業料、その他

第19条 本校の入学金、授業料は次の通りとする。

調理専攻学科、製菓・製パン専攻学科	入学検定料	20,000 円
(1年次)	入学金	150,000 円
	授業料	900,000 円
(2年次)	授業料	1,000,000 円
フードマイスター学科	入学検定料	20,000 円
(1年次)	入学金	150,000 円
	授業料	950,000 円
(2年次)	授業料	1,000,000 円
管理栄養士学科	入学検定料	20,000 円
	入学金	150,000 円
	授業料	800,000 円
	実習費	100,000 円
	施設・設備費	100,000 円
(2年次以降)	授業料	1,000,000 円
製菓製パン科 (通信課程)	入学検定料	20,000 円
	入学金	150,000 円
	授業料	200,000 円

第 20 条 この学則の実施に関し必要な細則は校長が定める。

第 21 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 22 条 本学生の通学に関しては、自宅及び本学の理事長が認めた寮施設より通学するものとする。

附 則

この学則は令和 6 年 4 月 1 日より実施する。