

服部栄養専門学校学則

2023年5月1日現在有効

第 1 章 総 則

- 第 1 条 本校は学校教育法及び栄養士法・調理師法に則り栄養・調理および衛生に関する知識、技能を授けて国家有為の栄養士および調理師を養成し、且つ、ひろく栄養家庭料理を普及して国民の福祉に貢献することを目的とする。
- 第 2 条 本校は服部栄養専門学校という。
- 第 3 条 本校の位置は東京都渋谷区千駄ヶ谷 5 丁目 25 番 4 号とする。

第 2 章 課程及び学科・修業年限・定員

- 第 4 条 本校に設置する課程及び学科・修業年限および定員は次のとおりとする。

昼夜別	課 程 名	学科名	修業年限	入学定員		総定員	学級数
昼	栄養専門課程	栄養士科	2 年	120		240	6
	〃	調理師本科	2 年	160		320	8
	〃	〃	1 年	200		200	5
小 計				480		760	19
夜	栄養専門課程	調理師本科	1 年 6 ヶ月	4 月	40	120	3
				10 月	40		
	調理高等課程	調理師科	1 年 6 ヶ月	4 月	30	90	3
				10 月	30		
小 計				4 月	70	210	6
				10 月	70		
合 計				4 月	550	970	25
				10 月	70		

学生の在学期間は各学科の修業年限の 2 倍を超えないものとする。

第 3 章 学年・学期の終始期・休業日

- 第 5 条 学年は 4 月 1 日で始まり翌年 3 月 31 日に終わる。
但し調理師本科および調理師科夜間部後期生の学年は 10 月 1 日に始まり翌々年の 3 月 31 日に終わる。学年は次の学期に分ける。

栄養専門課程栄養士科

前 期	4 月 1 日から 9 月 25 日まで
後 期	9 月 26 日から 3 月 31 日まで

栄養専門課程調理師本科及び調理高等課程調理師科

昼間部（4 月入学生）

前 期	4 月 1 日から 9 月 25 日まで
後 期	9 月 26 日から 3 月 31 日まで

夜間部

前期生（4 月入学生）

第 1 学期	4 月 1 日から 9 月 30 日まで
第 2 学期	10 月 1 日から 3 月 31 日まで
第 3 学期	4 月 1 日から 9 月 30 日まで

後期生（10 月入学生）

第 1 学期	10 月 1 日から 3 月 31 日まで
第 2 学期	4 月 1 日から 9 月 30 日まで
第 3 学期	10 月 1 日から 3 月 31 日まで

第 6 条 休業日は次のとおりとする。但し休業日においても必要に応じて授業を行うことがある。

1. 日曜日
2. 国民の祝日に関する法律で規定する日
3. 夏期休業 7 月 25 日から 8 月 25 日まで
4. 冬期休業 12 月 25 日から 1 月 8 日まで
5. 春期休業 3 月 25 日から 4 月 7 日まで
6. 開校記念日 12 月 6 日

第4章 教育および教職員の組織

第7条 本科の教科目および履修単位は次のとおりとする。

1. 栄養専門課程栄養士科

	規則等規定		学則規定				履修 学年		
	教育内容	単位数		科目名	単位数			合 計 時間数	
		講義 又は 演習	実験 又は 実習		講義 又は 演習	実験 又は 実習			
基礎分野	基礎分野	12		●統計学	2		30	1	
				●心理学	2		30	2	
				●関係法規	2		30	1	
				●基礎化学	2		30	1	
				●生物学	2		30	1	
				●英語	2		30	2	
	基礎分野の合計	12		180	-				
基礎分野小計	12		12		180	-			
専門分野	社会生活と健康	4		●食育ライフデザイン	1		30	1	
				●公衆衛生学	1		30	2	
				●健康管理概論	1		30	2	
				●社会福祉学概論	2		30	2	
				社会生活と健康の合計	5		120	-	
	人体の構造と 機能	8	4		●解剖生理学	2		30	1
					●健康運動指導論	1		30	1
					●健康運動演習	1		30	1
					●生化学	4		60	2
					●生理学実験		1	45	2
					●内科学	2		30	2
					人体の構造と機能の合計	10	1	225	-
	食品と衛生	6			●食品学総論	2		30	1
					●食品学実験		1	45	1
					●食品学各論	1		15	2
					●食品学各論実習		1	45	2
					●食品加工学	2		30	2
●食品衛生学					2		30	1	
○食品分析実験						1	45	2	
○食品開発実習						(選択)			
食品と衛生の合計	7	3	240	-					
小 計	18	4		22	4	585	-		

	規則等規定			学則規定				履修 学年
	教育内容	単位数		科目名	単位数		合 計 時間数	
		講義 又は 演習	実験 又は 実習		講義 又は 演習	実験 又は 実習		
専門分野	栄養と健康	8	10	●基礎栄養学	4		60	1
				●応用栄養学	2		30	1
				●応用栄養学実習		1	45	1
				●臨床栄養学概論	2		30	2
				●臨床栄養学実習		1	45	2
				栄養と健康の合計	8	2	210	
	栄養の指導	6	10	●献立作成	2		60	1
				●栄養教育論	2		60	1、2
				●栄養教育論実習		1	45	2
				●公衆栄養学概論	2		30	2
				栄養の指導の合計	6	1	195	
	給食の運営	4	10	●調理学	2		30	1
				●調理学実習		4	180	1、2
				●クッキングサイエンス		1	45	1
				●給食管理理論	1		30	2
				●給食管理実習		1	45	2
●給食総合演習				1		30	2	
●校外実習					2	90	2	
給食の運営の合計	4	8	450					
小計	18	10		18	11	855		
専門分野小計	36	14		40	15	1440		
基礎・専門分野合計		62			67		1620	
その他	0	0	栄養士特別講座	1		30	2	
			食育実践	1		30	1	
			卒業研究論文	1		30	2	
			その他合計	3		90		
その他小計	0	0		3		90		
合 計		62			70		1710	

- ・●印は必修科目、○印は選択必修科目。
- ・食品分析実験、食品開発実習はいずれか1科目を選択必修。
- ・卒業にはその他の科目を含め全ての科目の履修が必要

備考

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、授業の方法に応じ、当該授業による教育効果及び授業時間外に必要な学修を考慮して、次の基準により単位数を計算するものとする。

- (1) 講義については、15時間の授業をもって1単位とする。ただし、授業科目により30時間の授業をもって1単位とする。
- (2) 演習については、30時間の授業をもって1単位とする。ただし、授業科目により15時間の授業をもって1単位とする。
- (3) 実験及び実習については、45時間の授業をもって1単位とする。
- (4) (1)から(3)の規定にかかわらず、卒業研究論文等の授業科目については、学修成果を評価して単位を授与することが適切と認められる場合には、これらに必要な学修等を考慮して単位数を定めることができる。

2. 栄養専門課程調理師本科（2年制）

(1) 昼間部 2年間の時間数 1,905時間

	規則等規定		学則規定			
	教育内容	授業時間数	科目名	時間内訳		合計時間数
				講義	実習	
①調理師法施行規則別表第1教育内容	食生活と健康	90時間	公衆衛生学	90		90
			計	90		90
	食品と栄養の特性	150時間	栄養学	30		30
			食品学	120		120
			計	150		150
	食品の安全と衛生	150時間 (実習30時間以上含む)	食品衛生学	120		120
			食品衛生学実験		30	30
			計	120	30	150
	調理理論と食文化概論	180時間	調理理論	180		180
			計	180		180
	調理実習	300時間	調理実習		270	270
			校外実習		60	60
			計		330	330
総合調理実習	90時間	集団調理実習	30		30	
		接客サービス	60		60	
		レストラン論	30		30	
		計	120		120	
①合計	960時間		660	360	1020	
②修業年限2年以上の課程	高度調理技術実習	専門調理実習		300	300	
		校外実習		150	150	
	フードサービス実習	サービスマナー実習		60	60	
		出店計画概論	30		30	
		出店計画演習		60	60	
		フードコーディネーション	30		30	
		フードビジネスマネジメント	30		30	
		メニュープランニング	30		30	
	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Ⅰ	30		30	
		グローバルコミュニケーションⅡ	30		30	
②合計			180	570	750	
③その他	その他	調理科学実験		45	45	
		食育実習	60		60	
		キャリア形成論	30		30	
	③合計			90	45	135
総授業時間数 (①+②+③)				930	975	1905

3. 栄養専門課程調理師本科

(1) 昼間部 1年間の時間数 1,020時間

①調理師法施行規則別表第1教育内容	規則等規定		学則規定			
	教育内容	授業時間数	科目名	時間内訳		合計時間数
				講義	実習	
食生活と健康	90時間	公衆衛生学	90		90	
		計	90		90	
食品と栄養の特性	150時間	栄養学	30		30	
		食品学	120		120	
		計	150		150	
食品の安全と衛生	150時間 (実習30時間以上含む)	食品衛生学	120		120	
		食品衛生学実験		30	30	
		計	120	30	150	
調理理論と食文化概論	180時間	調理理論	180		180	
		計	180		180	
調理実習	300時間	調理実習		270	270	
		校外実習		60	60	
		計		330	330	
総合調理実習	90時間	集団調理実習	30		30	
		接客サービス	60		60	
		レストラン論	30		30	
		計	120		120	
総授業時間数	960時間		660	360	1020	

(2) 夜間部

1年6ヵ月の時間数

1,005時間

①調理師法施行規則別表第1教育内容	規則等規定		学則規定			
	教育内容	授業時間数	科目名	時間内訳		合計時間数
				講義	実習	
食生活と健康	90時間	公衆衛生学	90		90	
		計	90		90	
食品と栄養の特性	150時間	栄養学	30		30	
		食品学	120		120	
		計	150		150	
食品の安全と衛生	150時間 (実習30時間以上含む)	食品衛生学	120		120	
		食品衛生学実験		30	30	
		計	120	30	150	
調理理論と食文化概論	180時間	調理理論	180		180	
		計	180		180	
調理実習	300時間	調理実習		315	315	
		計		315	315	
総合調理実習	90時間	集団調理実習	30		30	
		接客サービス	60		60	
		レストラン論	30		30	
		計	120		120	
総授業時間数	960時間		660	345	1005	

4. 調理高等課程調理師科

(1) 夜間部 1年6ヵ月の時間数 1,040時間

①調理師法施行規則別表第1教育内容	規則等規定		学則規定			
	教育内容	授業時間数	科目名	時間内訳		合計時間数
				講義	実習	
食生活と健康	90時間	公衆衛生学	90		90	
		計	90		90	
食品と栄養の特性	150時間	栄養学	30		30	
		食品学	120		120	
		計	150		150	
食品の安全と衛生	150時間 (実習30時間以上含む)	食品衛生学	120		120	
		食品衛生学実験		30	30	
		計	120	30	150	
調理理論と食文化概論	180時間	調理理論	180		180	
		計	180		180	
調理実習	300時間	調理実習		315	315	
		計		315	315	
総合調理実習	90時間	集団調理実習	30		30	
		接客サービス	60		60	
		レストラン論	30		30	
		計	120		120	
合計	960時間					
その他	—	英語	18		18	
		国語	17		17	
		計	35		35	
総授業時間数			695	345	1040	

第 8 条 本校における授業は、講義、演習、実験、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。

1. 本校の授業は、文部科学大臣の定めるところにより、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。
2. 前項の授業方法による授業科目の履修は、全課程の修了に必要な総授業時間数のうち4分の3を超えないものとする。
3. 前2項の規定は、調理師養成に係る科目の授業については、これを適用しない。

第 9 条 始業および終業時刻は次のとおりとする。

栄養専門課程栄養士科		9 時開始	16 時 45 分終了
栄養専門課程調理師本科	昼間部	9 時開始	16 時 45 分終了
	夜間部	18 時 30 分開始	22 時終了
調理高等課程調理師科	夜間部	18 時 30 分開始	22 時終了

但し上記時間外においても必要に応じて補習授業等を行うことがある。

第 10 条 本校には少なくとも法令に則った人員を満たすに足る教職員を置く。

校長は、校務を処理し所属教職員を指揮監督する。

教員は、本校において行う教科目を担当して専門的な知識・技能に関する授業を行う。

助手は、専門的な知識・技能を修得するため、教科目を担当する教員の職務を補助する。

講師は、本校において行う教科目に関し講師として、専門的な知識・技能に関する授業を行う。

事務員は、校長の指示により校務に関する事務を行う。

校医は、学生の健康管理を行う。

第 5 章 入学・休学・復学・退学・転科・転部・編入学

第 11 条 本校の入学資格は次のとおりとする。

1. 栄養専門課程栄養士科・栄養専門課程調理師本科

高等学校卒業またはこれと同等以上の学力を有すると文部科学大臣が認めた男子および女子。

2. 調理高等課程調理師科

中学校若しくはこれに準ずる学校を卒業した者または監督庁の定めるところにより、これと同等以上の学力ありと認められた男子および女子。

第 12 条 本校の入学時期は次のとおりとする。

1. 栄養専門課程栄養士科は 4 月
2. 栄養専門課程調理師本科は、昼間部は 4 月、夜間部は 4 月と 10 月
3. 調理高等課程調理師科は、夜間部は 4 月と 10 月

第 13 条 本校の入学許可は次のとおりとする。

1. 入学は校長の許可を要する。
2. 入学しようとする者は、出身校の卒業証明書または卒業見込書、調査書または成績証明書、最近の写真および第 21 条の受験料と本校所定の入学願書に必要事項を記載して、指定期日までに出席しなければならぬ。
3. 前号の手続きを終了した者に対して、入学試験を行い入学者を決定する。

第 14 条 入学を許可された者は、許可のあった日から 5 日以内に第 21 条に定められた入学金、授業料 6 ヶ月分、その他所定の納入金と所定の誓約書、その他の書類を添えて入学の手続きをしなければならない。

第 15 条 本校の休・復学は次のとおりとする。

1. 学生が疾病、その他やむを得ない事由によって休学をする時は、その理由を記して校長の許可を受けなければならない。
2. 休学の期間は 2 ヶ月以上でその学年の終わるまでとする。
但し、特別の事情がある場合はこの限りではない。
3. 前号の者が休学期間内に修学が可能となったときは願い出て復学をすることができる。

- 第 16 条 本校の退学のうち自主退学及び転科・転部の学生はその事由を記し、校長の許可を受けなければならない。
編入学に関して、校長は希望者に対して選考の結果により編入学を認めることがある。編入学に関する事項は、別に定める。

第 6 章 進 学 ・ 卒 業

- 第 17 条 学生は学校が行う学期試験に合格し、かつ所定の教育課程を履修して、その成果が満足できるものでなければ進級または卒業することはできない。
学期試験の成績は、秀・優・良・可および不可をもって表し、秀・優・良および可を合格とし、不可を不合格とする。
学期試験の実施その他については細則の定めるところによる。

- 第 18 条 前条の定めにより、卒業することができると認められた者には、卒業証書を授与する。なお、栄養専門課程栄養士科卒業者は、栄養士法第 2 条第 1 項の規定に基づき、都道府県知事から栄養士の免許を取得することができる。また、栄養専門課程調理師本科昼間部 2 年制・1 年制・夜間部及び調理高等課程調理師科夜間部卒業者は、調理師法第 3 条第 1 項第一号及び第 2 項の規定に基づき、都道府県知事から調理師の免許を取得することができる。

第 7 章 賞 罰

- 第 19 条 成績優秀にして他の模範となる者はこれを表彰することがある。
- 第 20 条 学生が学校の規則に違反し、または、学生の本分に反する行為をしたときは、これを懲戒する。
懲戒は退学・停学・謹慎・譴責および戒告とし、退学・停学・謹慎および譴責納の処分は校長が行う。
- 第 21 条 校長は学生が次の各号の 1 に該当するときは退学させることができる。
1. 性行不良にして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. 入学式日より無断で7日間出席しない者

第8章 入学金・授業料・受験料

第22条 本校の授業料・入学金等は次のとおりとする。

課程名	学科名	入学金	年額 授業料	年額 施設費	年額実験 実習費	受験料	
栄養専門 課程	栄養士科 (2年制1年目)	200,000	798,000	248,000	478,000	20,000	
	(// 2年目)		798,000	248,000	500,000		
	調理師本科昼間部 (2年制1年目)	200,000	780,000	260,000	550,000	20,000	
	(// 2年目)		780,000	260,000	640,000		
	調理師本科昼間部	200,000	780,000	260,000	490,000	20,000	
	調理師本科夜間部 (3期制1期目)						
	(// 2期目)						
	(// 3期目)	260,000	115,000	208,000			
	調理高等 課程	調理師科夜間部 (3期制1期目)	200,000	220,000	75,000	168,000	20,000
		(// 2期目)		240,000	95,000	188,000	
(// 3期目)		260,000		115,000	208,000		

授業料（校長が特に指定する学費があるときは、その学費を含む）は、別段の定めをする場合を除き、出席の有無にかかわらず、各期の始業開始日から5日以内に本校が定める方法で次のとおり前納しなければならない。

1. 栄養専門課程昼間部
 - 前期分
 - 後期分

2. 栄養専門課程夜間部・調理高等課程夜間部

第1期分

第2期分

第3期分

但し、10月生の場合は10月～3月を第1期として順次繰下げる。

第23条 学生が退学などにより学籍を離れたときでも、未納の授業料その他の学費があるときは、それらの未納分はこれを納入しなければならない。

第24条 既納の授業料・入学金・その他の費用は理由の如何にかかわらず原則として返還しない。

第25条 休学者は休学中、所定の授業料の半額を納入しなければならない。
但し、月の途中から休学または復学したときは、当該月の授業料は全額を納入するものとする。
特別の事由のある場合には、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。

第9章 健康診断

第26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10章 専門士

第27条 第7条1・2及び第17条により、栄養専門課程栄養士科・栄養専門課程調理師本科昼間部（2年制）を終了した者には、専門士（衛生専門課程）の称号を授与する。

第11章 附帯教育

第28条 本校の附帯教育は次のとおりとする。

名 称	修業年限	定 員	昼間部	夜間部
喫茶スナック専門コース	2ヵ月	120	60	60
クッキングスクール	11ヵ月	120		120
パティスリー・パン専門コース	12ヵ月	50		50

喫茶スナック専門コース	昼 13 時～15 時 30 分 夜 18 時～20 時 30 分
クッキングスクール	夜 18 時～20 時 30 分
パティスリー・パン専門コース	夜 18 時～20 時 30 分

附帯教育の入学金・授業料その他必要事項は別に定める。

附 則

1. この学則は平成 7 年 4 月 1 日から実施する。
2. 第 21 条の入学金、授業料等は平成 7 年度の 4 月に入学する受験者から適用する。
3. この学則実施に必要な細則は校長がこれを定める。

附 則

1. この学則は平成 8 年 4 月 1 日から実施する。
2. 第 21 条の入学金、授業料等は平成 8 年度の 4 月に入学する受験者から適用する。
〔 後略 〕

附 則

1. この学則は平成 7 年 4 月 1 日から実施する。
〔 後略 〕

附 則

1. この学則は平成 9 年 4 月 1 日から実施する。
2. 第 21 条の入学金、授業料等は平成 9 年度の 4 月に入学する受験者から適用する。
〔 後略 〕

附 則

1. この学則は平成 10 年 4 月 1 日から実施する。
2. 第 7 条の本校の教科目および履修単位等は平成 10 年度の 4 月に入学する受験者から適用する。
3. 第 21 条の入学金、授業料等は平成 10 年度の 4 月に入学する受験者から適用する。
〔 後略 〕

附 則

1. この学則は平成 11 年 4 月 1 日から実施する。
2. 第 21 条の入学金、授業料等は平成 11 年度の 4 月に入学する受験者から適用する。
〔 後略 〕

附 則

1. この学則は平成 13 年 4 月 1 日から実施する。
2. 第 4 条の課程及び学科・修業年限及び定員は平成 13 年度の 4 月に入学する受験生から適用する。

3. 第 21 条の入学金、授業料等は平成 13 年度の 4 月に入学する受験者から適用する。
4. 第 27 条の附帯教育は平成 13 年度の 4 月の入学者から適用する。
5. 第 24 条の 2 については平成 13 年度の 4 月の入学者から適用する。
〔 後略 〕

附 則

1. この学則は平成 14 年 4 月 1 日から実施する。
2. 第 7 条の本校の教科目および履修単位等は平成 14 年度の 4 月に入学する受験者から適用する。
〔 後略 〕

附 則

1. この学則は平成 15 年 3 月 1 日から実施する。
2. 第 26 条の専門士に関し、栄養専門課程調理師本科昼間部（2 年制）の称号授与については平成 14 年度の卒業生から適用する。
〔 後略 〕

附 則

1. この学則は平成 16 年 4 月 1 日から実施する。
2. 第 4 条の課程及び学科・修業年限及び定員は平成 16 年 4 月入学生から適用する。
3. 第 7 条の教科目および履修単位等は平成 16 年 4 月入学生から適用する。
〔 後略 〕

附 則

1. この学則は平成 18 年 4 月 1 日から実施する。
2. 第 21 条の入学金、授業料等は平成 18 年度の 4 月に入学する受験者から適用する。
〔 後略 〕

附 則

1. この学則は平成 19 年 4 月 1 日から実施する。
2. 第 21 条の入学金、授業料等は平成 19 年度の 4 月に入学する受験者から適用する。
3. 第 7 条の調理師本科 2 年制の履修学年変更は平成 19 年 4 月入学生から適用する。
〔 後略 〕

附 則

1. この学則は平成 20 年 4 月 1 日から実施する。
2. 第 7 条の調理師本科 2 年制のカリキュラム変更は平成 20 年 4 月入学生から適用する。
〔 後略 〕

附 則

1. この学則は平成 25 年 8 月 1 日から実施する。
2. 第 7 条の調理師本科 1 年制の調理理論の講義時間数変更は平成 16 年度 4 月入学生から適用する。

3. 第 8 条の始業および終業時刻変更は平成 13 年度 4 月生から適用する。

〔 後略 〕

附 則

1. この学則は平成 27 年 4 月 1 日から実施する。
2. 第 7 条の専門課程調理師本科（2 年制）及び専門課程調理師本科及び高等課程調理師科カリキュラム変更は平成 27 年 4 月入学生から適用する。
3. 第 4 条の課程及び学科・修業年限及び定員は平成 27 年 4 月入学生から適用する。

〔 後略 〕

附 則

1. この学則は平成 28 年 4 月 1 日から実施する。
2. 第 4 条の課程及び学科・修業年限及び定員は平成 28 年度の 4 月に入学する受験生から適用する。

〔 後略 〕

附 則

1. この学則は平成 29 年 4 月 1 日から実施する。
2. 第 21 条の授業料・受験料は平成 29 年度の 4 月に入学する受験生から適用する。

〔 後略 〕

附 則

1. この学則は平成 30 年 4 月 1 日から実施する。
2. 第 4 条の課程及び学科・修業年限及び定員は平成 30 年 4 月入学生から適用する。

〔 後略 〕

附 則

1. この学則は平成 30 年 4 月 1 日から実施する。
2. 第 21 条の授業料・受験料は平成 30 年度の 4 月に入学する受験生から適用する。
3. 第 7 条の栄養士科のカリキュラム変更は平成 30 年 4 月入学生から適用する。

〔 後略 〕

附 則

1. この学則は令和 2 年 4 月 1 日から実施する。

〔 後略 〕

附 則

1. この学則は令和 2 年 10 月 1 日から実施する。

〔 後略 〕

附 則

1. この学則は令和 4 年 4 月 1 日から実施する。

〔 後略 〕

附 則

1. この学則は令和 3 年 10 月 1 日から実施する。

〔 後略 〕

附 則

1. この学則は令和5年4月1日から実施する。(1回目)
〔 後略 〕

附 則

1. この学則は令和5年4月1日から実施する。(2回目)
〔 後略 〕

附 則

1. この学則は令和5年4月1日から実施する。(3回目)
〔 後略 〕