

資料①

## 2022年度事業報告

北九州調理製菓専門学校

## 1 法人の概要と現状

創立56年を迎える本校は、北九州一円の飲食業界の発展に寄与するため、業界に協力を得ながら、知識・技術・人間性の向上を目指し、調理師、製菓衛生師の育成に努めてきた。現在、座学では、食品、衛生学等に関する理論の理解と習得、実習では基礎から、日本料理・西洋料理・中国料理・製菓製パン等の料理技術を発展的に学び、さらに介護食調理技術等、高齢化社会へ対応できる人材の育成を図っている。また現場での「校外実習」は、卒業生を中心とした地元飲食業界に協力を得ながら推進し、地域飲食業界を発展的に支える人材を輩出することを目標としている。しかし、時代の趨勢は我々の推測をはるかに超え、世界人口は増え続け、2050年には97億人に達すると考えられるが、わが国の少子化傾向は新型コロナウイルスの影響もあって、2021年の出生数は約84万2,897人で6年連続で過去最少となり、少子高齢化、人口減が加速化されている。このような時代を見据え、教育課程の改善、新しい科目の設定や校外実習においても多様な対応力を養うなど、地球規模で活躍できるグローバルな人材の育成に努めなければならない。

変化・改革にあたっては、先人の事業を受け継ぎ、発展させながら未来を切り開く「継往開来」の精神は如何なる時代であろうとも重要であり、校訓・教育目標・教育方針に示された精神を伝統として守りながらも、時代の変化に即応した学校創造を進めていかなければならない。

(1) 校訓

校 訓

創 造          努 力          礼 節

(2) 教育目標

教育目標

つねに校訓の理念に基づき、人格を高め、知識と技術を磨き、  
人類の飲食文化の向上に資する有意な担い手を育てる。

(3) 教育方針

教育方針

人格と学問と技術、三位一体のバランスのとれた人間形成を  
目指し、日本料理・西洋料理・中国料理・製菓製パンに亘る料理  
の全ての領域を、基礎基本から高度な技術及び理論に至るまでを、  
厳しさの中にも愛情溢れる指導に徹してサポートする。

## 2 沿革

昭和41年6月1日	北九州料理学校開設 初代校長に本田昂就任
昭和44年4月1日	調理師養成科開設 北九州調理師学校開校
昭和56年3月5日	新校舎竣工（小倉北区三萩野）移転
昭和56年4月17日	校名を北九州調理師専修学校に変更
昭和59年4月1日	校名を北九州調理師専門学校に変更
平成元年2月28日	学校法人本田学園認可 初代理事長に本田昂(校長兼務)就任
平成元年4月1日	校名を学校法人本田学園北九州調理師専門学校に変更
平成8年2月25日	新校舎（増築）竣工
平成8年3月7日	「調理師特修科」（2年制）開設
平成8年4月28日	第二代理事長に本田容子就任
平成13年4月1日	山口調理師専門学校開校 「調理師科」（1年制） 「調理師特修科」（2年制）
平成16年4月1日	山口：「製菓衛生師科」（1年制）開設 北九州：新校舎竣工（小倉北区浅野）移転
平成19年3月25日	北九州：「製菓衛生師科」開設
平成19年4月1日	北九州：校名を「北九州調理製菓専門学校」に変更
平成21年4月1日	北九州：調理師科を「調理師科1年コース」に改称 北九州：調理師特修科を「調理師科2年コース」に改称 山口：校名を「山口調理製菓専門学校」に変更 山口：調理師科を「調理師科1年コース」に改称 山口：調理師特修科を「調理師科2年コース」に改称 山口YICグループに加入
令和4年3月22日	第三代理事長に中谷浩美就任 調理師科2年コース募集停止
令和4年4月1日	

### 3 設置学科（コース）及び定員

課 程	昼夜別	学 科	修業年限	入学定員
一般課程	昼	調理師科1年コース	1年	80名
専門課程	昼	調理師科2年コース	2年	40名
一般課程	昼	製菓衛生師科	1年	40名

### 4 学生数（5月1日現在）

課 程	学 科	学生数	入学定員
一般課程	調理師科1年コース	31	80名
専門課程	調理師科2年コース [2年]	18	40名
一般課程	製菓衛生師科	19	40名

### 5 教職員数（5月1日現在）

常勤教員等				非常勤教員等		
校長	座学教員	実技教員・助手	事務職員	座学教員	実技講師	事務職員
1	2	6	1	8	12	1

## 6 カリキュラム

＜調理師科 1 年コース及び調理師科 2 年コース 1 年次＞

教育内容	教科科目	授業時間数	
食生活と健康	食生活と健康	90	90
食品と栄養の特性	食品学	90	150
	栄養学	60	
食品の安全と衛生	食品衛生学	120	150
	食品衛生学実習	30	
調理理論と食文化概論	調理理論	120	180
	食文化概論	60	
調理実習	日本料理	300	300
	西洋料理		
	中国料理		
	製菓		
	基本調理		
	創作演習		
総合調理実習	校外実習	90	90
	実践調理		
	レストラン実習		
	レストランサービス		
	計	960	

＜調理師科 2 年コース 2 年次＞

教育内容	教科科目	授業時間数	
高度調理技術実習	日本料理	900	
	西洋料理		
	中国料理		
	製菓		
	介護実習		
	技術鍛錬実習		
	創作演習		
	校外実習		
フードサービス実習 ※国際コミュニケーション 含む	レストランサービス	900	
	レストラン実習		
	フードサービス		
	フードサービス実習		
	ビバリッシ論		
	計	900	

<製菓衛生師科>

教 科 科 目	授業時間数
衛 生 法 規	30
公 衆 衛 生 学	60
食 品 学	60
食 品 衛 生 学	120
栄 養 学	60
社 会	30
製 菓 理 論	90
製 菓 実 習	480
計	930

## 7 事業の概要

### 令和4年度 主な行事

#### <北九州調理製菓専門学校>

- 4月 入学式・新入生オリエンテーション  
防災・避難訓練
- 5月 第1回一日体験入学（12回/年実施）  
健康診断
- 6月 2年生校外実習（2週間実施）  
実技試験（1次）  
学校説明会  
未来ホテルデー2022出展
- 7月 夏季休業（7月末～8月末）  
介護食士3級講習一開始  
(調理師科2年コースは授業時間内で実施、調理師科1年コース、製菓衛生師科は希望者)  
※31名取得（本校生徒）
- 8月 同窓会総会
- 9月 前期座学試験  
前期終業式  
実技試験（2次）
- 10月 後期始業式  
入学願書受付開始  
第1回入学選考（以後1回/月 定員充足まで実施）  
2年生校外実習（3週間実施）  
1年生校外実習（2週間実施）
- 11月 校内料理コンクール  
北九洲ゆめみらいワーク2022出展
- 12月 調理師科1年コース、製菓衛生師科のテーブルマナー講習会開催
- 1月 技術考査  
食育インストラクター（資格試験）
- 2月 後期座学試験  
卒業記念料理展  
エキナカ学園祭 in 小倉駅出展
- 3月 後期修了式  
卒業証書授与式及び表彰式  
入学説明会