

資料①

2023 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57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指している。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、2022年の出生数は約79万7928人と7年連続過去最小数、また、初めて80万人を割るなど、少子高齢化、人口減が加速化している。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

「鍛え磨く」

(2) 教育目標

教育目標

専門知識と技術を習得し、自己研鑽に励む人材を育成する。

社会の変化に対応できる人材を育成する。

慈愛の心を持ち、他職種とも協調できる人材を育成する。

利他の精神で、地域の発展・向上に貢献できる人材を育成する。

人格を高め、人類の飲食文化の向上に資する有意な人材を育成する。

(3) 教育方針

教育方針

礼節 努力 創造

これまでの教育目標を教育方針として引き継ぎ、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す。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 Y I C 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	第四代理事長に井本浩二就任

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
専門課程	昼	調理師科 1 年コース	1 年	80 名
専門課程	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
専門課程	調理師科 1 年コース	38	80 名
専門課程	製菓衛生師科	24	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	5	1	3	7	2

6 カリキュラム
 <調理師科 1 年コース>

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
食品と栄養の特性	食品学	150
	栄養学	
食品の安全と衛生	食品衛生学	150
	食品衛生学実習	
調理理論と 食文化概論	調理理論	180
	食文化概論	
調理実習	日本料理	300
	西洋料理	
	中国料理	
	製菓	
	基本調理	
	校外実習	
総合調理実習	総合調理実習	90
計		960

<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

2023 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 健康診断
- 6 月 実技試験（1 次）
学校説明会
未来ホテルデー 2023 出展
- 7 月 夏季休業（7 月～8 月）
介護食士 3 級講習－開始
(調理師科 1 年コース、製菓衛生師科は希望者)
- 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）
総合型試験（入学試験）開始・入学願書受付開始
- 10 月 後期始業式
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 2023 出展
- 12 月 調理師科 1 年コース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