２．各学科等の教育

● 入学定員、総定員

	昼夜別	学　科　名	修業年限	在籍年限	入学定員	総定員
調理専門課程	昼	調理師科２年コース	２年	３年	１２０名	２４０名
調理専門課程	昼	調理師科１年コース	１年	２年	８０名	８０名
調理専門課程	夜	調理師科夜間コース	１年６月	５年	１２０名	２００名
調理専門課程	昼	製菓技術科	２年	３年	１２０名	２４０名
調理専門課程	昼	製菓衛生師科	１年	２年	４０名	４０名
調理専門課程	昼	製パン学科	１年	２年	４０名	４０名
合　　計					５２０名	８４０名

● 令和７年度教育課程

一　調理専門課程調理師科２年コース

授業科目		必修選択の別	第１学年			第２学年		
調理師法施行規則教育内容	本校科目名称		年間授業時間数	単位数	週授業時間数	年間授業時間数	単位数	週授業時間数
食生活と健康	公衆衛生学Ⅰ	必修	30	1	2			
	公衆衛生学Ⅱ	必修				30	1	2
	調理師と社会	必修	30	1	2			
食品と栄養の特性	栄養学Ⅰ	必修	30	1	2			
	栄養学Ⅱ	必修	30	1	2			
	栄養学Ⅲ	必修				30	1	2
	食品学Ⅰ	必修	30	1	2			
	食品学Ⅱ	必修	30	1	2			
食品の安全と衛生	食品安全衛生Ⅰ	必修	30	1	2			
	食品安全衛生Ⅱ	必修	30	1	2			
	食品安全衛生Ⅲ	必修				30	1	2
	食品安全衛生Ⅳ	必修				30	1	2
	食品衛生実習	必修				30	1	2
調理理論と食文化概論	調理理論Ⅰ	必修	30	1	2			
	調理理論Ⅱ	必修	30	1	2			
	調理理論Ⅲ	必修				30	1	2
	調理示範Ⅰ	必修	30	1	2			
	調理示範Ⅱ	必修	30	1	2			
	食文化概論	必修				30	1	2
調理実習	調理実習Ⅰ	必修	210	7	16			
	調理実習Ⅱ	必修	210	7	16			
総合調理実習	ﾚｽﾄﾗﾝｵﾍﾟﾚｰｼｮﾝ実習	必修				160	5	6
その他の科目	調理実習Ⅲ	必修				110	3	8
	調理実習Ⅳ	必修				110	3	8
	調理実験	必修				60	2	4
	メニュー作成論	必修				30	1	2
	調理示範Ⅲ	必修				30	1	2
	調理校外実習Ⅰ	必修	60	2				
	調理校外実習Ⅱ	必修				60	2	
	選択校外実習	選択				60	2	
	ビバレッジ論	必修				30	1	2
	マナー学	必修	30	1	2			
	飲食業経営理論	必修				30	1	2
	料飲接遇サービスⅠ	選択				30	1	
	料飲接遇サービスⅡ	選択				30	1	
	コンピュータ実習Ⅰ	必修	30	1	2			

	コンピュータ実習Ⅱ	必修	30	1	2			
必修科目授業時数			930			830		
選択科目授業時数			0			120		
卒業に必要な総授業時数			930			830		

二　調理専門課程調理師科１年コース

授業科目		必修選択の別	第１学年		
調理師法施行規則教育内容	本校科目名称		年間授業時間数	単位数	週授業時間数
食生活と健康	公衆衛生学Ⅰ	必修	30	1	2
	公衆衛生学Ⅱ	必修	30	1	2
	調理師と社会	必修	30	1	2
食品と栄養の特性	栄養学Ⅰ	必修	30	1	2
	栄養学Ⅱ	必修	30	1	2
	栄養学Ⅲ	必修	30	1	2
	食品学Ⅰ	必修	30	1	2
	食品学Ⅱ	必修	30	1	2
食品の安全と衛生	食品安全衛生Ⅰ	必修	30	1	2
	食品安全衛生Ⅱ	必修	30	1	2
	食品安全衛生Ⅲ	必修	30	1	2
	食品安全衛生Ⅳ	必修	30	1	2
	食品衛生実習	必修	30	1	2
調理理論と食文化概論	調理理論Ⅰ	必修	30	1	2
	調理理論Ⅱ	必修	30	1	2
	調理理論Ⅲ	必修	30	1	2
	調理示範Ⅰ	必修	30	1	2
	調理示範Ⅱ	必修	30	1	2
	食文化概論	必修	30	1	2
総合調理実習	総合調理実習	必修	90	3	8
調理実習	調理実習Ⅰ	必修	210	7	12
	調理実習Ⅱ	必修	110	3	8
その他の科目	調理校外実習Ⅰ	必修	60	2	
	選択校外実習	選択	60	2	
必修科目授業時数			1040		
選択科目授業時数			60		
卒業に必要な総授業時数			1040		

三　調理専門課程調理師科夜間コース

授業科目		必修 選択 選択必修 の別	対面 遠隔 の別	第１学年		
調理師法 施行規則 教育内容	本校科目名称			年間授業 時間数	単位数	週授業 時間数
食生活と健康	公衆衛生学Ⅰ	必修	対面	30	1	2
	公衆衛生学Ⅱ	必修	対面	30	1	2
	調理師と社会	必修	対面	30	1	2
食品と栄養の特性	栄養学Ⅰ	選択必修	対面	30	1	2
	E 栄養学Ⅰ		遠隔	30	1	2
	栄養学Ⅱ	選択必修	対面	30	1	2
	E 栄養学Ⅱ		遠隔	30	1	2
	栄養学Ⅲ	必修	対面	30	1	2
	E 食品学Ⅰ	必修	遠隔	30	1	2
	食品学Ⅱ	必修	対面	30	1	2
食品の安全と衛生	食品安全衛生Ⅰ	選択必修	対面	30	1	2
	E 食品安全衛生Ⅰ		遠隔	30	1	2
	食品安全衛生Ⅱ	選択必修	対面	30	1	2
	E 食品安全衛生Ⅱ		遠隔	30	1	2
	E 食品安全衛生Ⅲ	必修	遠隔	30	1	2
	食品安全衛生Ⅳ	必修	対面	30	1	2
	食品衛生実習	必修	対面	30	1	2
調理理論と食文化概論	E 調理理論Ⅰ	必修	遠隔	30	1	2
	調理理論Ⅱ	選択必修	対面	30	1	2
	E 調理理論Ⅱ		遠隔	30	1	2
	日本料理概論	必修	対面	30	1	2
	西洋料理概論	必修	対面	30	1	2
	中国料理概論	必修	対面	30	1	2
	E 食文化概論	必修	遠隔	30	1	2
総合調理実習	総合調理実習Ⅰ	必修	対面	30	1	2
	総合調理実習Ⅱ	必修	対面	60	2	4
調理実習	日本料理実習Ⅰ	必修	対面	60	2	4
	日本料理実習Ⅱ	必修	対面	60	2	4
	西洋料理実習Ⅰ	必修	対面	60	2	4
	西洋料理実習Ⅱ	必修	対面	60	2	4
	中国料理実習Ⅰ	必修	対面	60	2	4
その他の科目	選択校外実習	選択	対面	60	2	-
必修科目授業時数			810			
選択必修科目授業時数			150			
選択科目授業時数			60			
卒業に必要な総授業時数			960			

四　調理専門課程製菓技術科

授業科目	必選の別	第１学年			第２学年					
					標準コース			海外留学コース		
		年間授業時間数	単位数	週授業時間数	年間授業時間数	単位数	週授業時間数	年間授業時間数	単位数	週授業時間数
製菓実習Ⅰ	必	360	12	24						
製菓実習Ⅱ	必	360	12	24						
製菓実習Ⅲ	必				300	10				
製菓実習Ⅳ	必				300	10		300	10	
製菓実習Ⅴ	必							120	4	
ケーキショップ実習Ⅰ	必				120	4				
ケーキショップ実習Ⅱ	必							60	2	
製菓理論及び食品学Ⅰ	必	30	1	2						
製菓理論及び食品学Ⅱ	必	30	1	2						
製菓理論及び食品学Ⅲ	必				30	1	2			
製菓理論及び食品学Ⅳ	必				30	1	2	30	1	2
食品衛生学Ⅰ	必	30	1	2						
食品衛生学Ⅱ	必	30	1	2						
フランス語Ⅰ	必	30	1	2						
フランス語Ⅱ	必	30	1	2						
技術者ライフⅠ	必	30	1	2						
技術者ライフⅡ	必	30	1	2						
ビバレッジ論	必				30	1	2	30	1	2
販売技法Ⅰ	必				30	1	2			
販売技法Ⅱ	必				30	1	2	30	1	2
コンピュータ実習Ⅰ	必	30	1	2						
コンピュータ実習Ⅱ	必	30	1	2						
衛生法規及び公衆衛生学	必				30	1	2	30	1	2
製菓実験	必				60	2	4			
栄養学実習	必				60	2	4			
製菓校外実習Ⅰ	必	60	2							
製菓校外実習Ⅱ	必				60	2		60	2	
選択校外実習	選				60	2		60	2	
海外留学研修	必							360	12	
製菓特論	必							60	2	12
必修科目授業時数		1080			1080			1080		
選択科目授業時数		0			60			60		
卒業に必要な総授業時数		1080			1080			1080		

五　調理専門課程製菓衛生師科

授業科目			必選の別	第１学年		
製菓衛生師法規定科目名称	本校科目名称			年間授業時間数	単位数	週授業時間数
衛生法規	衛生法規		必	30	1	2
公衆衛生学	公衆衛生学系科目群	公衆衛生学Ⅰ	必	30	1	2
		公衆衛生学Ⅱ	必	30	1	2
食品学	食品学系科目群	食品学Ⅰ	必	30	1	2
		食品学Ⅱ	必	30	1	2
食品衛生学	食品衛生学系科目群	食品衛生学Ⅰ	必	30	1	2
		食品衛生学Ⅱ	必	30	1	2
		食品衛生学Ⅲ	必	30	1	2
		食品衛生学Ⅳ	必	30	1	2
栄養学	栄養学系科目群	栄養学Ⅰ	必	30	1	2
		栄養学Ⅱ	必	30	1	2
社会	技術者ライフ系科目群	技術者ライフⅠ	必	30	1	2
		技術者ライフⅡ	必	30	1	2
製菓理論	製菓理論系科目群	製菓理論Ⅰ	必	60	2	4
		製菓理論Ⅱ	必	30	1	2
製菓実習	製菓実習系科目群	製菓実習Ⅰ	必	240	8	8
		製菓実習Ⅱ	必	240	8	8
その他の科目	製菓校外実習系科目群	製菓校外実習Ⅰ	必	60	2	-
		選択校外実習	選	60	2	-
	フランス語		必	30	1	2
	販売技法		必	30	1	2
必修科目授業時数				1080		
選択科目授業時数				60		
卒業に必要な総授業時数				1080		

六　調理専門課程製パン学科

授業科目	必選の別	第１学年		
授業科目		年間授業時間数	単位数	週授業時間数
製パン実習Ⅰ	必	360	12	24
製パン実習Ⅱ	必	360	12	24
製パン理論及び材料学Ⅰ	必	60	2	4
製パン理論及び材料学Ⅱ	必	60	2	4
食品衛生学Ⅰ	必	30	1	2
食品衛生学Ⅱ	必	30	1	2
衛生法規及び公衆衛生学	必	30	1	2
販売技法	必	30	1	2
技術者ライフⅠ	必	30	1	2
技術者ライフⅡ	必	30	1	2
製パン校外実習Ⅰ	必	60	2	-
選択校外実習	選	60	2	-
必修科目授業時数		1080		
選択科目授業時数		60		
卒業に必要な総授業時数		1080		

● 進級・卒業の要件等

１．進級・卒業認定不可基準

【調理師科２年コース、調理師科１年コース、製菓技術科、製菓衛生師科、製パン学科】

学科・学年	科目名等	進級不可 欠課回数	実技試験	筆記試験
調理師科 ２年コース２年	ホームルーム 日本料理実習 西洋料理実習 中国料理実習 ﾚｽﾄﾗﾝｵﾍﾟﾚｰｼｮﾝ実習 サービス実習 ﾚｽﾄﾗﾝ実習 大量調理実習 その他の科目	２１／半期 ４／半期 ４／半期 ４／半期 ４／通年 ４／通年 ４／通年 ５／半期	１．同一課題で欠課が２回になった者。 ２．前期･後期の各期終了迄に、その期の課題全てに合格できなかった者。 但し、病気、事故によるケガ等のやむを得ない理由により受験できず、本人の申し出により校長がこれを認めた場合は、原則として各期の成績のとりまとめが終了し、その期の成績が確定するまでの期間を猶予するので、それまでにその期の全ての課題に合格すること。 合格できなかった場合は進級・卒業認定不可となる。	１．筆記試験において、進級判定特別試験もしくは卒業判定特別試験が１年間の合計で下記の科目数以上の者。 調理師科２年コース２年　４科目 調理師科２年コース１年　５科目 調理師科１年コース　６科目 製菓技術科２年　３科目 製菓技術科１年　３科目 製菓衛生師科　４科目 製パン学科　３科目 ２．年度末の最終成績に（60 点未満の）不合格科目が１科目以上ある者。 ※ただし、上記１、２に「料飲接遇サービスⅠ・Ⅱ」、「選択校外実習」は含まれない。 ※１）海外留学コースは、留学先での語学と製菓実習の欠課数が授業回数の 1/3 以上になると不合格となる。 ※２）ケーキショップ実習含む。 ※３）製菓特論は、帰国後行われる製菓実験、栄養学実習、製菓理論及び材料、販売技法の総合科目を指す。
調理師科 ２年コース１年	ホームルーム 日本料理実習 西洋料理実習 中国料理実習 その他の科目	２１／半期 ７／半期 ７／半期 ７／半期 ５／半期		
調理師科 １年コース	ホームルーム 日本料理実習 西洋料理実習 中国料理実習 総合調理実習 その他の科目	２１／半期 7/前期,4/後期 7/前期,4/後期 7/前期,4/後期 ９／半期 ５／半期		
製菓技術科 ２年 《標準コース》	ホームルーム 製菓実習 ｹｰｷｼｮｯﾌﾟ実習 その他の科目	２１／半期 １２／半期 ５／通年 ５／半期		
製菓技術科 ２年 ≪海外留学ｺｰｽ≫ ※１）	（前期） ホームルーム 製菓実習Ⅴ　※２） 製菓特論　※３） （後期） ホームルーム 製菓実習Ⅳ ｹｰｷｼｮｯﾌﾟ実習 その他の科目	 ７／前期 ５／前期 １０／３０ ２１／後期 １２／後期 ３／後期 ５／後期		
製菓技術科 １年	ホームルーム 製菓実習 その他の科目	２１／半期 １４／半期 ５／半期		
製菓衛生師科	ホームルーム 製菓実習 その他の科目	２１／半期 １０／半期 ５／半期		
製パン学科	ホームルーム 製パン実習 その他の科目	２１／半期 １４／半期 ５／半期		

【調理師科夜間コース】

学科・学年	科目名等	単位取得不可 欠課回数	実技試験	筆記試験
調理師科 夜間コース	日本料理実習 西洋料理実習 中国料理実習 総合調理実習 その他の科目	５／半期 ５／半期 ５／半期 ５／半期 ５／半期	１．各科目同一課題の遅刻、欠席が２回になると、この期での単位取得はできない。 ２．各科目の評価が１００点満点中６０点未満は単位取得できない。 但し、病気、事故によるケガ等のやむを得ない理由により受験できず、本人の申し出により校長がこれを認めた場合は、原則として各期の成績のとりまとめが終了し、その期の成績が確定するまでの期間を猶予するので、それまでにその期の全ての課題に合格すること。	１．各科目の評価が１００点満点中６０点未満は単位取得できない。 ※ただし、「選択校外実習」は、これに含まれない。

２．成績の評価

評定	A十	A	B	C	F
各科目の得点	90 点以上	80 点以上～90 点未満	70 点以上～80 点未満	60 点以上～70 点未満	60 点未満(不合格)

３．成績評価において、客観的な指標の算出方法

【調理師科 2 年コース、調理師科 1 年コース、製菓技術科、製菓衛生師科、製パン学科】

各期終了時に、当該期に履修した必修科目の評価に応じて GP（Grade Point）を算出し、下記の式により GPA（Grade Point Average）を算出する。GPA により学科ごとに順位付けし成績の分布状況を把握している。

【調理師科夜間コース】

各学期終了時点に、入学時から履修した必須科目（認定科目を除く）の評価に応じて GP を算出し、下記の式により GPA を算出する。GPA により順位付けし成績の分布状況を把握している。

＜GP＞

評価	A+	A	B	C	F
GP	4	3	2	1	0

＜GPA 算出式＞

｛（評価 A+の単位数×4）+（評価 A の単位数×3）+（評価 B の単位数×2）+（評価 C の単位数×1）｝÷履修単位数

４．進級及び卒業について

【調理師科２年コース、調理師科１年コース、製菓技術科、製菓衛生師科、製パン学科】

（１）進級するためには、次の要件をすべて満たさなければならない。

・１年次の所定の課程を修了

・所定の納付金を納入

（２）卒業するためには、次の要件をすべて満たさなければならない。

・所定の課程を修了

・所定の納付金を納入

【調理師科夜間コース】

（１）卒業するためには、次の要件をすべて満たさなければならない。

・所定の課程を修了

・所定の納付金を納入

● 資格取得及び検定等

調理師科２年コース	https://chori.nakamura-s.ac.jp/course/chori02.html
調理師科１年コース	https://chori.nakamura-s.ac.jp/course/chori01.html
調理師科夜間コース	https://chori.nakamura-s.ac.jp/course/chori-night.html
製菓技術科	https://chori.nakamura-s.ac.jp/course/seika02.html
製菓衛生師科	https://chori.nakamura-s.ac.jp/course/seika01.html
製パン学科	https://chori.nakamura-s.ac.jp/course/bread.html

● 卒業者数、卒業後の進路

１．卒業者数

令和６年度　280 名

２．卒業後の主な進路

《調理》

【ホテル・ブライダル】

ザ・キャピトルホテル東急、パレスホテル、パークハイアット東京、ホテルオークラ東京、ホテルオークラ東京ベイ、森ビルホスピタリティコーポレーション、富士屋ホテル、リゾートトラスト、ホテルモントレ グラスミア大阪、ANA クラウンプラザホテル福岡、JR 九州ステーションホテル小倉、ソニックホテルアンドリゾート、ヒルトン福岡シーホーク、ホテルオークラ福岡、ホテルニューオータニ博多、ホテルマリターレ創成久留米、ホテル日航福岡、マースプランニング、西鉄ホテルズ、ONE FUKUOKA HOTEL、ENOWA、新日本ホテルズ、東園、源翠隴、高宮庭園茶寮、八芳園

【専門店】

片折、赤坂 島袋、神楽坂石かわ、銀座 久兵衛　銀座本店、賛否両論、初音鮨、木乃婦、直心房さいき、平等院表参道　竹林、うなぎと日本料理 今助、江戸前鮨 二鶴、割烹よし田、ご飯やはんすけ、G-Factory、旬魚ふぐ料理おかもと、鮨仙八、照鮨、とり市、人形町今半、水炊き 新三浦、らりご、別府 廣門、ふるさと料理 杉の子、TERRAMIA、イタリアンイノベーションクッチーナ、キャナリイ・ロウ、イタリア料理テシマ、sio、モナリザ、ラ・ロシェル、三井港倶楽部、ひらまつ、煉瓦倶楽部、山カフェレストラン KUREHA、ABBEY、Wakiya、頤和園、侑久上海、焼肉割烹 YP 流、JR 九州フードサービス、ディー・ディー・カンパニー(ONO グループ)、那珂川清滝、ひよこテーブル、オゥ・ポワヴル、五洋食品産業、株式会社　明治屋

【集団給食】

小郡こひつじ保育園、九州中央病院、久留米大学恵愛会、コスモス保育園、福岡山王病院、福間病院

《製菓・製パン》

【ホテル・ブライダル】

ホテルニューグランド、星野リゾート 軽井沢、アートホテル大阪ベイタワー、ウェスティンホテル大阪、ジェイアール西日本ホテル開発、ウェスティン都ホテル京都、神戸ポートピアホテル、ANA クラウンプラザホテル福岡、ONE FUKUOKA HOTEL、グランドハイアット福岡、ザ・ゲートホテル福岡 by HULIC、ザ・リッツ・カールトン福岡、西鉄ホテルズ、ヒルトン福岡シーホーク、Plan・Do・See、ホテルオークラ福岡、ホテルニューオータニ博多、ホテル日航福岡、都ホテル博多、八芳園、マナーハウス島津重富荘

【専門店】

パティスリー アプラノス、ブーランジェリー・オーヴェルニュ、リリエンベルグ、ラ・テール洋菓子店、LE GRÉ(ル・グレ館)、カフェリエッコ、キャピタル東洋亭、ジャンルプラン、ベルン、ASAKO IWAYANAGI FUKUOKA、アセット、一柳、VISAVIS、オーフィルドジュール、お菓子のリーフ、菓子工房菓楽、ぎるふりかふぇ、グランママ、五洋食品産業、サイラー、幸せのパンケーキ、ジェラートミルク畑、ジャック、ジャン・ドゥ、シュガーベアー、西洋菓子工房 IMURI、蛸松月、チョコレートショップ、テンスターズダイニング、パティスリー アーク・アン・シエル、パティスリー アンヴィ、patisserie Himawari、パティスリー ル・ボータン、バンフの森、フランス菓子 16 区、ペイ・バスク、モロゾフ、モンシェール、ラ・フェ・ブルー、ル・サントーレ、レーブ・ド・ベベ、アントルメ菓樹、クルール・ド・銀月、チナツ洋菓子店、パティスリーアン、パティスリーマルス、シェ・タニ、乳菓子屋、Patisserie d'Aso MIYUKI、Dessert Labo Chocolat、

木輪、The ROOTS neighborhood bakery、セ・トレボン、ドンク、ハートブレッド・アンティーク、パンストック、パンとエスプレッソと博多っと、パンネスト、フルフル、ラブレド、リョーユーパン、ホーバリーナ、一風堂、寿司割烹西村、新日本海フェリー、レストランこまつ