

# 2019 年度事業報告

学校法人 本田学園

## 1 法人の概要

本学園は、昭和41年北九州料理学校としてスタートし、地域社会・関連業界・諸教育機関等との連携・協力関係を深めながら北九州・山口両校で約6,000名の卒業生を輩出し、地域・関連業界並びに飲食文化の発展に貢献してきた。この間、以下に示した校訓・教育目標・教育方針に従い、知徳体三位一体の人間形成を目指して、厳しさの中にも親身あふる教育・指導に努めている。

### (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
令和 2 年 3 月 3 日	山口：第 19 回卒業証書授与式を挙行
令和 2 年 3 月 6 日	北九州：第 51 回卒業証書授与式を挙行

### 3 設置学科（コース）及び定員

#### <北九州>

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

#### <山口>

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

### 4 学生数（5月1日現在）

#### <北九州>

課 程	学 科	学生数	入学定員
一般課程	調理師科1年コース	19	80名
専門課程	調理師科2年コース [1年]	22	40名
専門課程	調理師科2年コース [2年]	28	40名
一般課程	製菓衛生師科	12	40名

#### <山口>

課 程	学 科	学生数	入学定員
高等課程	調理師科1年コース	24	40名
専門課程	調理師科2年コース [1年]	9	40名
専門課程	調理師科2年コース [2年]	6	40名
高等課程	製菓衛生師科	11	40名

### 5 教職員数（5月1日現在）

#### <北九州>

常勤教員等				非常勤教員等	
校長	教員	実技担当講師・助手	事務職員	教員	実技講師
1	4	5	1	9	13

#### <山口>

常勤教員等				非常勤教員等	
校長	教員	実技担当講師・助手	事務職員	教員	実技講師
1	3	5	1	19	25

## 6 カリキュラム

### <北九州>

#### <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	150	180
	食文化概論	30	
調理実習	日本料理	240	300
	西洋料理		
	中国料理		
	製菓		
	基本調理		
	創作演習		
校外実習	60		
総合調理実習	実践調理	90	90
	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	120	150
	西洋料理		
	中国料理		
	製菓		
	臨床調理実習		
	技術鍛錬実習		
創作演習	30		
フードサービス実習	レストランサービス	150	690
	レストラン実習	150	
	フードサービス	90	
	フードサービス実習	90	

	食品科学実習	60	
	校外実習	150	
調理に関する国際 コミュニケーション	コミュニケーション英語	30	60
	ビバリッジ論	30	
	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

<山口>

<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	公衆衛生学	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	150	180
	食文化概論	30	
調理実習	日本料理	240	300
	西洋料理		
	中国料理		
	製菓		
	基本調理		
	校外実習	60	
総合調理実習	総合調理実習	90	90
	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	150	300
	西洋料理		
	中国料理		
	製菓		
	基本調理		
	臨床調理実習		
	校外実習	150	
フードサービス実習	レストランサービス	300	540
	レストラン実習		
	フードサービス	180	
	フードサービス実習		
	食品科学実習	60	
調理に関する国際コミュニケーション	コミュニケーション英語	30	60
	ビバリッシ論	30	
	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 役員の状況

(本田学園全体：北九州調理製菓専門学校・山口調理製菓専門学校)

理事（定員6名）現員6名

役職名	氏名	所属（種別）
理事長	本田 容子	学校法人本田学園
理事	木村 徳次	設計事務所 社長
理事	三ヶ尻 健一	病院勤務 医師
理事	西村 悟	学校法人本田学園 校長
理事	成富 千晴	人材派遣会社 事務
理事	吉岡 茂	司法書士事務所 社長

監事（定員2名）現員2名

役職名	氏名	所属（種別）
監事	工藤 紀子	
監事	大野 圭子	



## 8 事業の概要

### <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  
ラグビー大会で販売：イベント参加
- 5月 第1回一日体験入学（11回/年実施：月1回）  
健康診断
- 6月 2年生校外実習（2回/年実施）  
テーブルマナー研修（3回/年）  
実技試験（1次）  
学校説明会（⇒中・高教員）  
介護食士3級講習一開始（～7月）
- 7月 夏季休業（7月末～8月末）  
日本菓子教育センター研修（職員）  
介護食士3級資格試験
- 8月 実技試験（2次）  
介護食士研修（職員）
- 9月 前期座学試験  
前期終業式  
食育教室（⇒小中学生・保護者）
- 10月 後期始業式  
入学願書受付開始  
1年生校外実習（1回/年）  
第1回入学選考（以後1回/月 定員充足まで実施）
- 11月 校内料理コンクール
- 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  
食市食座での販売：イベント参加
- 3月 後期修了式  
卒業証書授与式及び表彰式  
入学説明会

<山口調理製菓専門学校>

- 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 2年生校外実習（3回/年実施）  
第1回一日体験入学（12回/年実施）
- 6月 健康診断  
スポーツ大会（2017年度から復活）  
介護食士3級講習ー開始（～7月）  
テーブルマナー研修（3回/年）  
学校説明会（⇒中・高教員）
- 7月 前期実技試験  
夏季休業（7月末～8月末）  
食育教室（⇒小中学生・保護者）  
介護食士3級資格試験  
料理教室（⇒一般人 4回/年※隔月開催）  
日本菓子教育センター研修（職員）
- 8月 同窓会  
介護食士研修（職員）
- 9月 前期座学試験  
前期終業式
- 10月 後期始業式  
入学願書受付開始  
1年生校外実習（1回/年）  
第1回入学選考（以後1回/月 定員充足まで実施）
- 11月 スペインフィエスタ参加  
校内料理コンクール
- 12月 後期実技試験  
レストラン見学会  
小郡がつながる・つなげるプロジェクト「新山口 College Links Festival2019」参加
- 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
- 3月 修了式  
卒業証書授与式及び表彰式