

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	200名	400名
調理専門課程	昼	調理師科1年コース	1年	2年	150名	150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					670名	1,070名

● 令和4年度教育課程

1. 調理師科2年コース

	授業分野	授業科目及び授業時間数	合計時間数
必修科目	調理実習	調理実習 (680) レストランオペレーション実習 (160)	840
	調理理論、示範	調理理論 (90) 調理示範 (120) 調理実験 (60) メニュー作成論 (30)	300
	衛生関係	公衆衛生学 (60) 食品安全衛生 (120) 食品衛生実習 (30)	210
	栄養学・食品学	栄養学(90) 食品学(60) ビバレッジ論 (30)	180
	その他の科目	調理校外実習 (120) 調理師と社会 (30) 食文化概論 (30) 飲食業経営理論 (30) マナー学 (30) コンピュータ実習 (60)	300
	合計時間数		
	選択科目	選択校外実習 (60) 料飲接客サービス (60)	

注：表中の授業科目右側のカッコ内の数字は授業時間数である。

2. 調理師科1年コース

	授業分野	授業科目及び授業時間数	合計時間数
必修科目	調理実習	総合調理実習 (90) 調理実習 (325)	415
	調理理論、示範	調理理論 (90) 調理示範 (90)	180
	衛生関係	公衆衛生学 (60) 食品安全衛生 (120) 食品衛生実習 (30)	210
	栄養学・食品学	栄養学(90) 食品学(60)	150
	その他の科目	調理校外実習 (60) 調理師と社会 (30) 食文化概論 (30)	120
	合計時間数		
	選択科目	選択調理校外実習 (60)	

注：表中の授業科目右側のカッコ内の数字は授業時間数である。

3. 調理師科夜間コース

	授業分野	授業科目及び授業時間数	合計時間数
必修科目	調理実習	総合調理実習 (90) 調理実習 (300)	390
	調理理論	調理理論 (60) 調理概論 (90)	150
	衛生関係	公衆衛生学 (60) 食品安全衛生 (120) 食品衛生実習 (30)	210
	栄養学・食品学	栄養学(90) 食品学(60)	150
	その他の科目	調理師と社会 (30) 食文化概論 (30)	60
			合計時間数
選択科目		選択校外実習 (60)	

注：表中の授業科目右側のカッコ内の数字は授業時間数である。

4. 製菓技術科

	授業分野	授業科目及び授業時間数	合計時間数
必修科目	製菓実習	製菓実習 (1, 320) ケーキショップ実習 (120)	1, 440
	製菓理論、食品学	製菓理論及び食品学 (120) 製菓実験 (60)	180
	衛生関係	食品衛生学 (60) 衛生法規及び公衆衛生学 (30)	90
	栄養学・食品学	ビバレッジ論 (30) 栄養学実習 (60)	90
	その他の科目	製菓校外実習 (120) 技術者ライフ (60) 販売技法 (60) コンピュータ実習 (60) フランス語 (60)	360
			合計時間数
選択科目		選択校外実習 (60)	

注1：表中の授業科目右側のカッコ内の数字は授業時間数である。

注2：フランス短期留学コース（3ヶ月）の学生は別のカリキュラムとなる。

5. 製菓衛生師科

	授業分野	授業科目及び授業時間数	合計時間数
必修科目	製菓実習	製菓実習 (480)	480
	製菓理論	製菓理論 (90)	90
	衛生関係	衛生法規 (30) 公衆衛生学 (60) 食品衛生学 (120)	210
	栄養学・食品学	栄養学(60) 食品学(60)	120
	その他の科目	製菓校外実習 (60) 技術者ライフ (60) 販売技法 (30) フランス語 (30)	180
	合計時間数		1,080
選択科目		選択校外実習 (60)	

注：表中の授業科目右側のカッコ内の数字は授業時間数である。

6. 製パン学科

	授業分野	授業科目及び授業時間数	合計時間数
必修科目	製パン実習	製パン実習 (720)	720
	製パン理論及び材料学	製パン理論及び材料学 (120)	120
	衛生関係	食品衛生学 (60) 衛生法規及び公衆衛生学 (30)	90
	その他の科目	販売技法 (30) 技術者ライフ (60) 製パン校外実習 (60)	150
	合計時間数		1,080
選択科目		選択校外実習 (60)	

注：表中の授業科目右側のカッコ内の数字は授業時間数である。

● 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・レシジョン実習 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	2 1 / 半期 4 / 半期 4 / 半期 4 / 半期 4 / 通年 4 / 通年 4 / 通年 5 / 半期	<p>1. 同一課題で欠課が2回になった者。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>合格できなかった場合は進級・卒業認定不可となる。</p>	<p>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。</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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。</p> <p>※ただし、上記1、2に「料飲接客サービスⅠ・Ⅱ」、「選択校外実習」は含まれない。</p> <p>※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。</p> <p>※2) ケーキショップ実習含む。</p> <p>※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。</p>
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	2 1 / 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	2 1 / 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 ケーキショップ実習 その他の科目	2 1 / 半期 1 2 / 半期 5 / 半期 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 ケーキショップ実習 その他の科目	7 / 前期 5 / 前期 1 0 / 3 0 2 1 / 後期 1 2 / 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	2 1 / 半期 1 4 / 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	2 1 / 半期 1 0 / 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	2 1 / 半期 1 4 / 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	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>※ただし、「選択校外実習」は、これに含まれない。</p>

2. 成績の評価

評定	A+	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。

なお、必須科目のうち、「調理校外実習Ⅰ」、「調理校外実習Ⅱ」、「製菓校外実習Ⅰ」、「製菓校外実習Ⅱ」、「製パン校外実習Ⅰ」は GPA 算出には含めない。

【調理師科夜間コース】

各学期終了時点で、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

1. 取得資格について

(1) 調理師免許取得について（調理師科2年コース、調理師科1年コース、調理師科夜間コース）

調理師免許証の申請は、卒業後、所定の申請用紙に下記の書類を添付して、各自の住所地もしくは就業地を管轄する保健所を経由して知事宛に提出する。

添付書類

- ① 卒業証明書・・・・・・・・・・1部
- ② 調理師養成課程履修証明書・・1部
- ③ 診断書・・・・・・・・・・1部（発行日から1ヶ月以内のもの）
麻薬、あへん、大麻もしくは覚せい剤の中毒者であるか否かを証明するもの。
- ④ 戸籍抄本又は戸籍謄本もしくは本籍地表示のある住民票の写し。外国籍の者は国籍等を記載した住民票の写し（発行の日から6ヶ月以内のもの）・・・・・・・・・・いずれか1部
- ⑤ 手数料……5,600円（福岡県の例）

※①・②については卒業の際に交付する。なお、申請時が遅れると発行の日付上無効となる書類もあるので注意すること。

(2) その他の資格等の取得について

① 専門調理師（調理師科2年コース、調理師科1年コース、調理師科夜間コース）

調理師技術審査・調理技能検定の国家試験に合格すると「専門調理師」「調理技能士」と称することができる。試験には学科試験と実技試験があるが、在学中に実施される技術考査に合格した者は、学科試験が免除される。

(a) 受験資格

本校を卒業して調理師免許を有し、実務経験年数7年以上（但し本校在学期間を含む）の者。

(b) 受験申請手続

請求及び問い合わせ先

〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町2-8-5 JACCビル5F

公益社団法人 調理技術技能センター

T E L 03-3667-1867

(c) 受験手数料

- ・実技試験 18,800円
- ・学科試験 3,700円

② 食品技術管理専門士（調理師科2年コース）

(a) 登録資格対象者

調理師科2年コースを修了することが見込まれる者

(b) 登録申請料

3,670円

(c) 登録申請手続

卒業前に学校側より連絡をする。

③ 製菓衛生師

(a) 製菓衛生師科

卒業時に製菓衛生師試験の受験資格が得られる。受験必要書類は都道府県によって異なるので、必ず各自問い合わせること。

福岡県の例

- (1) 受験願書
- (2) 製菓衛生師養成施設卒業（課程終了）証明書
- (3) 履歴書
- (4) 3ヵ月以内の写真（5cmx7cm）1枚
- (5) その他

受験料、試験日なども都道府県によって異なる。

(b) 製菓技術科

卒業後、2年間の実務経験の後、製菓衛生師試験の受験資格が得られる。

● 卒業者数、卒業後の進路

1. 卒業者数

令和3年度 358名

2. 卒業後の主な進路

■ ホテル

【関東】 ㈱森ビルホスピタリティコーポレーション、ホテル雅叙園東京、ホテルニューグランド、富士屋ホテル

【関西】 神戸ベイシェラトンホテル&タワーズ、リゾートトラスト(株)

【九州】 ホテル日航福岡、ホテル JAL シティ福岡 天神、ホテルオークラ福岡、マースガーデンホテル福岡、(株)Plan・Do・See、原鶴の舞、オリーブベイホテル、東園、ホテルヴェルデ、杉の井ホテル&リゾート、ジャパンリソース、由布院別邸 樹、プレミアホテル、ルネッサンス リゾート オキナワ

■ 日本料理店

【関東】 銀座久兵衛、青草窠、片折

【関西】 魚三楼、直心房さいき、奈良 而今

【九州】 たつみ寿司、博多い津み、石堂橋白つぐ、御料理 古川、むら川、喜水亭、嵯峨野、桜坂 ONO、うなぎ処山道、お料理 佐藤、能古の旬、桜坂 観山荘、嗣味、二〇加屋長介、味処いづみ

■ 西洋料理店

【関東】 リストランテ アクアパッツァ、グラナダ

【九州】 パッパレ、マンジャーモ、欧州懐石 勝、Restaurant Sola、TTOAHISU(トアヒス)、イノベーター・フレンチ ワタハン、ビストロミツラ・メゾン・ドゥナチュール・ゴウ

■ 中国料理店

【関東】 赤坂四川飯店

【九州】 今石飯店 涼華、頤和園、八仙閣、福新楼、老上海、侑久上海、凜丹、中国料理 北京

■ 集団給食

【九州】 ㈱LEOC、あまがせ産婦人科、飯塚病院、コスモス保育園、シダックス、城野産婦人科、竹内産婦人科クリニック、東野産婦人科医院、東洋食品、九州中央病院、桜十字福岡病院

■ ブライダル企業

【九州】 BLD WEDDINGS、ハカタギグランヒューリ

■ 製菓企業

【関東】 アステリスク、ドゥ・ボン・クーフゥ、トシヨロイツカ、パティスリー・サダハル・アオキ、ブーランジュリー・パティスリー カルヴァ、Paresserie mimi

【関西】 サントアン、パティシエ・エイジ・ニッタ、ベルン、オウ・ポワヴル、

【九州】 アラモード、一柳、お菓子工房オペラ、お菓子のリーフ、ケーキハウストミタ、湖月堂、五洋食品産業、さかえ屋、ジャン・ドウ、シュガーベアー、ストロベリーガーデン、パティスリー ジャック、パティスリーアンサンブル、パンフの森、マヌカンピス、ラフェブル、ル・サントーレ、レーブド・ベベ、クルール・ド・銀月、チナツ洋菓子、アントルメ果樹、乳菓子屋

■ 製パン企業

【関東】 ドンク、ブーランジュリー Kヨコヤマ

【九州】 唐人ベーカリー、ハートブレッドアンティーク、ベーカリーナサン、ラッグルッピ、ラブレド