

1. 学校の概要、目標及び計画

● 学校の概要

(1) 校名

中村調理製菓専門学校

(2) 所在地

福岡県福岡市中央区平尾 2-1-21

TEL 092-523-0411

FAX 092-521-0951

(3) 校長名

中村 哲

(4) 中村調理製菓専門学校の沿革

昭和24年	3月23日	中村割烹女学院として福岡県知事から各種学校の認可を受ける。
昭和24年	4月	福岡市唐人町に中村割烹女学院開校。
昭和26年	9月	地行西町の新校舎に移転。
昭和26年	11月10日	地行校舎落成式。
昭和34年	4月1日	調理師養成科を併設。 学校名を中村割烹学院と改称する。 本科、研究科、調理師養成科を設置。
昭和45年	3月16日	学校法人中村料理学院設立の認可を福岡県知事から受ける。
昭和45年	4月1日	中村料理学院に校名変更。
昭和45年	5月30日	大手門校舎落成式。
昭和54年	11月1日	専修学校の認可を福岡県知事から受ける。 校名を中村調理師専門学校に変更。 調理一般課程、調理専門課程を設置。
平成3年	4月1日	平尾に校舎新築移転。 学校法人中村専修学園に改称。 修業年限2年の調理師特修科を新設
平成7年	4月1日	製菓技術科新設。
平成16年	4月1日	製菓衛生師科新設。 調理師特修科を調理師科2年コース、 調理師科を調理師1年コースに改称
平成18年	3月	3号館新築工事竣工。
平成21年	9月	ナカムラアカデミー（ソウル分校）開校
平成26年	3月31日	調理師科2年コース及び製菓技術科が職業実践専門課程として認定される。
平成26年	4月1日	製パン学科新設
平成27年	4月1日	調理師科夜間コース新設

● 教育理念

本校は以下に掲げる理念に基づき、社会に有為な人材育成の専門教育を行う

(1) 専門教育を通しての人間教育

実学教育を通して、社会人としての豊かな人格の形成に努める

(2) 「形は心の現われ」の実践

行動や外形を律することにより、自己の精神の向上に努める

(3) 最高レベルの環境での教育

施設設備、教育カリキュラム、教員組織など、最高レベルの教育環境を整備することに努める

● 教育目標

学科	修業年限	学科教育目標
調理師科 2年コース	2年	<ul style="list-style-type: none"> 調理師として必要な基本的な調理技術および専門知識を修得する メニュー作成、店舗経営、サービスの基礎が身に付く 実際の調理現場で必要とされるチームワーク、コミュニケーション能力が身に付く 将来の調理師としての目標設定ができる 調理師としての基本的な生活習慣が身に付く
調理師科 1年コース	1年	<ul style="list-style-type: none"> 調理師として必要な基本的な調理技術および専門知識を修得する 将来の調理師としての目標設定ができる 調理師としての基本的な生活習慣が身に付く
調理師科 夜間コース	1年6月	<ul style="list-style-type: none"> 調理師として必要な基本的な調理技術および専門知識を修得する 将来の調理師としての目標設定ができる 調理師としての基本的な生活習慣が身に付く
製菓技術科	2年	<ul style="list-style-type: none"> 製菓技術者として必要な基本的な製菓技術および専門知識を修得する 店舗運営の基礎技術が身に付く 将来の製菓技術者としての目標設定ができる 製菓技術者としての基本的な生活習慣が身に付く
製菓 衛生師科	1年	<ul style="list-style-type: none"> 製菓技術者として必要な基本的な製菓技術および専門知識を修得する 将来の製菓技術者としての目標設定ができる 製菓技術者としての基本的な生活習慣が身に付く
製パン学科	1年	<ul style="list-style-type: none"> 製パン技術者として必要な基本的な製菓技術および専門知識を修得する 将来の製パン技術者としての目標設定ができる 製パン技術者としての基本的な生活習慣が身に付く