

西九州大学佐賀調理製菓専門学校が 西九州大学短期大学部に統合し、 新しい学びが始まります

令和9年4月から、西九州大学佐賀調理製菓専門学校は西九州大学短期大学部と統合し、
「西九州大学短期大学部 地域生活支援学科 調理・製菓コース(仮称)」となります。

事業名

「Well-being社会をけん引する人材育成短大の創造」

様々なバックグラウンドを持つ学生に対し、安心して自分に合った学びを選択できる環境の提供

- 技術を高めたい学生には「たしかに学ぶ」環境
- 未来の自分をイメージしたい学生には「じっくり学ぶ」環境
- 困り感を抱えていたり、心配事がある学生には「ゆっくり学ぶ」環境

ダイバーシティ&インクルージョン

すべての分野・全学科で留学生受入れ

- ✓ 日本語能力試験N1～N2取得
- ✓ 国際的～高大接続科目の設置

短期大学部

地域生活支援学科(100名)

- 食健康コース
- 介護福祉コース
- 多文化コース

幼児保育学科(80名)

専門学校と
融合

専門学校

調理師科
パティシエ科
(各科40名)

R9年度開設

地域生活支援学科(120名) **NEW**

- 食健康コース
- 調理・製菓コース(仮称)
- 介護福祉コース
- 多文化コース

幼児保育学科(60名)

- 幼児保育コース
- ICT保育コース(仮称) **NEW**

目指す人材像の
キーコンテンツ

受容力

伝達力

関係
形成力

- ✓ 実習をコアとした新カリキュラムを展開
- ✓ 全学での学生生活・就労支援の強化
- ✓ 卒後支援プログラムの体系化
- ✓ 自治体・産業界・高校等との連携強化



永原学園公式
マスコットキャラクター
ナガール

受け入れを想定する学生像と学び方

学生像

多様な学生

- 専門的知識の向上を目指す社会人
- 自分のペースで学びたい学生
- 留学生

安心して自分にあった学びを選択

- 誰一人取り残さない学修

学び方

- ♥ 専門学校
2コース分の
学びを2年かけて
学ぶ
- ♥ 実習体験を
主とした
授業構成

「ゆっくり」/
「オンリーワンを見つけ
自分の夢を実現」

「じっくり」/
「愉しく学び
自己表現」

「たしかに」/
「プロの世界で
研鑽」

- ♥ マイペース
- ♥ 合理的配慮に基づく
- ♥ 長期履修を前提とした学修
- ♥ 学生の興味関心ファースト

- ♥ プロコース
- ♥ 専門性を高める
- ♥ 2つの資格+a
- ♥ 長期インターンシップ

ここが違う!

A new learning begins

専門学校の1年課程から短期大学の2年課程に変わります

2年課程に変わったらできること



調理師と製菓衛生師受験資格の両方が取れる、
全国でも数少ないカリキュラムになる予定です。



1年課程から2年課程になることで、
卒業までに「調理師」「製菓衛生師受験資格」の両方を手にすることが出来るほか、
自分のペースで学びたいニーズにも対応できるようになります。

FAQ/ よくあるご質問



令和8年度に専門学校に入学する学生はWライセンスコースはないのか

令和8年度の入学者選抜は予定通り実施しますが、令和9年度の入学者選抜は専門学校としては行いません。そのため、調理師・製菓衛生師受験資格の両方の資格を取得したい場合は、本校卒業後、短大部に再入学し、新たに2年間学んでいただくことになります。その場合、学納金の一部が減免されます。



短大になることで専門学校とどう変わるのか

大きくは「2年課程になる」ということです。専門学校は、すべての授業が資格取得に直結する授業であるのに対し、短大は「必ずしも資格取得に直結しないが、短期大学士として大切な知識や教養」を学ぶ授業もあることが最大の違いです。また、大学等への編入も可能になるほか、規定単位を取得することで、資格を取得しなくても卒業が可能になります。「料理やお菓子作りに興味はあるけど、資格が取れるかどうか不安」という方や、「高校卒業後、社会に出るまでに少し考える時間がほしい」という方も安心して学修できるようになります。



受験方法や学修内容はどう変わるのか

ほとんど変わりません。入学者選抜については短期大学部と同様になります。大学入学共通テストや筆記テストなど多様な選抜方法に対応しますが、原則として面接主体であることに変わりはありません。指定校推薦等も実施しますので、現役生であれば進路は年内には確定します。また、授業内容も資格に係る部分については専門学校と同様ですが、短大になることで幅広い学びとなります。また座学よりは実習中心のスタイルは変わりません。



専門学校はなくなってしまうのか

「専門学校」としては令和9年3月をもって短大に統合されますが、「専門学校で行っていた学修」は短大に継承されます。佐賀・長崎地区で唯一の「調理師・製菓衛生師の両方を養成する学校」であることに変わりはありません。



お問い合わせ先



学校法人 永原学園

西九州大学佐賀調理製菓専門学校

☎ 0952-22-2001

〒840-0842

佐賀県佐賀市多布施2丁目7-44

受付時間 9:00~17:00(平日のみ)