

平成29年度

自己点検・評価報告書

厚生労働大臣指定 学校法人 三谷学園



RKC調理製菓専門学校

RKC Culinary School

平成30年10月31日

平成29年度 自己点検・評価 報告書

1. 学校の教育目標

学校教育法に定められた専修学校として、調理師法に基づく調理師、製菓衛生師法に基づく製菓衛生師の資格を得るに必要な知識・技術・思いやりの心を修得させ、実社会に役立つ職業人を養成することを目的とする。人が生きる源である「食」は自然・環境・経済・生活習慣など、あらゆる条件を抜きにして語ることはできない。今日の社会が求めている料理人とは、食をこれらのさまざまな視点から提案・提供できる技と心を持ったトータルクリエイターです。それには、高度な調理技術や専門知識はもちろんこと、創造性に富んだ味覚センス、健康を維持するための科学的知識など、多彩な能力が必要と考える。

2. 本年度(平成29年度)に定めた重点的に取組ことが必要な目標や計画

- ① 調理や製菓の実習、総合調理実習、特別講義等の内容を再検討して教育内容の充実を図る
- ② 食品衛生の資質向上を図り、社会に出ても即戦力になる学生を育成する。
- ③ 地域、社会の貢献を考え、コンテスト、イベント等にも参加を促し、バックアップをする。
- ④ 不登校の学生には保護者への連絡を計画的に行なう。
- ⑤ オープンキャンパス等で、魅力ある調理師像、製菓衛生師像をいかに伝え、社会における役割の理解を促し、個々の目標の定着につなげていく。
- ⑥ 業界から求められる人材と、学生の就業意識の隔たりを埋める。
- ⑦ 教職員の自己研鑽にもつながるよう、産学官の連携を重視し、地域の活性化に役立つ取り組みにも従事していく。

3. 評価項目の達成及び取組状況

(1)教育理念、目的など

評価: 適切・・・4、ほぼ適切・・・3、 やや不適切・・・2、 不適切・・・1

評価項目	評価	現状の取組み等
1 建学の精神、教育理念、教育目的、教育目標を学則に明示し、調理師・製菓衛生師の社会的使命を自覚し、職業人としての養成を行っているか。	4	食は人の生存の基本であり、日常生活の喜びでもある飲食に関わる職業人として、常に清潔、衛生並びに美味、栄養など食文化継承者として自覚を持つ料理人を養成する。「よき社会人を目指して」を掲げており、オリエンテーションで心得を本に教育にあたっているが、日々の学校生活の中であいさつや言葉遣い、身だしなみの点検など社会常識を重点に指導を行っている。
2 学則と現状(実績、実情)とに相違しているところがないか、定期的に点検を行っているか。	4	実習授業に入る前の清潔・衛生に留意すべきことの注意喚起が行なわれている。実習授業で早目に終了することもあるが、反復練習などを行い精度を向上させている。

(2)施設(学校)の管理、運営

評価: 適切・・・4、ほぼ適切・・・3、 やや不適切・・・2、 不適切・・・1

評価項目	評価	現状の取組み等
1 施設(学校)運営は、指定基準に適合し、維持しているか。	4	ハード面、授業時数では問題なく適合しているが、欠席遅刻が多い者の理解度は高いと思えないので補講時間や放課後の実技練習で補っている。
2 施設(学校)管理、運営組織体制の整備、効率化が図られているか。	3	学校の設置目的に沿って、計画・運営方針を策定。

評価項目		評価	現状の取組み等
2-1	組織体制	3	職務・管理者など役割業務が不明確なところがある。
1	運営組織、意思決定システムは効率的か。	2	定例会議を実施してないので、伝達が困難。色々把握できていないことが多い。教務と実習の連携や、翌日の授業内容など知っておきたい。以前から「報・連・相」の定例会の実施をしていく。
2-2	財務体制	3	設置法人において規程、管理会計は不十分
1	設立者である法人の経理と養成施設(学校)の経理とが明確に区分されているか。	2	学校事業、それ以外の区分や意識が不明瞭。委託業務を請負費用について明確にする。
2	会計帳簿、決算書類等収支の状況を明らかにする書類は完備されているか。	4	決算関係については問題ない。
3	入学金、授業料、実習費等は適正か、また、これらの費用の種類及び金額は、入学案内等により募集の際、学生・生徒に周知されているか。	4	必要な項目は記載されている。入学後のクラス費等は未記載(金額的に問題ない)
4	財務体質の健全性維持への取組みはどうか。	3	備品、消耗品の使用基準。学校の所有物とそうでないものの区分をする
5	中長期的な財政基盤の安定性確保への取組みはどうか。	2	管理会計(予算)が不十分で計画性には欠ける。安定確保には定員充足の実現が一番です。
2-3	人事体制と労務管理	3	設置法人において規程。学校外の業務とのかね合いを明確化にする。
1	就業規則等諸規程が整備されているか。	3	設置法人において規程。業務以外の出勤の取り扱いが不明瞭(不十分)
2	労使協定は結んでいるか。	4	36協定は平成30年4月より締結
3	教員、講師、職員の勤務状態は適切に記録されているか。	4	外来講師の方々は出勤時に印鑑を押す。教職員は月毎に勤務報告書を提出している。就業時間帯は自己に厳しく、使用の外出を明確にする
2-4	施設設備の管理・防火・防災体制	3	業者委託によるセキュリティ完備、定期点検等を行い、日々の細かな点検も行っている。
1	災害時の避難誘導の方法、経路、組織がマニュアルとして整備されているか。	2	マニュアル化されていない。(夜間部に対しても必要)
2	災害時の避難誘導等の訓練を行っているか。	4	何年おきに実施、毎年1回以上行うように
3	防火、防災設備の定期点検を行っているか。	4	業者による定期点検を実施。地震発生時の検討シュミレーションが必要である
4	電気設備、浄化槽等の設備の定期点検を行っているか。	4	業者による定期点検を実施している。
3	施設(学校)運営の短期、中期、長期計画が立てられているか。	4	例年大まかな流れに沿って学期ごとの計画を立てている。外来講師の方々については中長期スケジュールの把握が困難なため、長期計画は立てづらい。
4	営利を目的とした運営になっていないか。	4	全くないと認識している。
5	運営にかかる必要な職員が確保されているか。	4	生徒数から考えると妥当。
6	入学案内等の広告表示は、適正に行われているか。	4	過大広告表示などはない。
7	学生募集活動は、適正かつ効果的に行われているか。	4	適正に工夫を凝らし行っているが、決定打になるアクションが起これれば。若い先生方が積極的に活動できればと感じている。

施設(学校)の管理、運営

評価: 適切・・・4、ほぼ適切・・・3、 やや不適切・・・2、 不適切・・・1

評価項目	評価	現状の取組み等
8 学生募集活動において教育成果は正確に伝えられているか。	4	授業内容、就職先などの情報はできるだけ説明を濃く行うようにしている。
9 個人情報の保護のための体制がとられているか。	4	個人情報の取り扱い、パソコン遵守事項については周知徹底を図っている。 必要情報は職員内で共有するが、漏えいさせない意識は強い
10 インターネット情報発信のための体制がとられているか。	3	緊急連絡事項はHP「学内伝言板」伝達している。 ツイッター・フェイスブックは秩序ある運営をしている。 個人負担にならない様に学校側が情報機器を携帯準備すべきの意見あり。

(3)施設(学校)長、教員

評価: 適切・・・4、ほぼ適切・・・3、 やや不適切・・・2、 不適切・・・1

評価項目	評価	現状の取組み等
1 施設(学校)長は、指定基準に規定する要件を満たしているか。	4	満たしている。
2 教員の資格等は、指定基準を厳守しているか。	4	厳守している。
3 教員数は、指定基準に定められた人数を確保しているか。	4	している。
4 専任の教員数は教員数の3分の1以上で、そのうちの3分の2以上が必修科目担当となっているか。	4	問題ない。
5 専任教員のうち、調理師を1人以上配置しているか。	4	配置している。
6 1教員の1週間当たりの授業時間数は、18時間以内となっているか。	4	18時間を超えることはない。
7 1教員の担当する教科科目は3科目以下、そのうち必修科目は2科目以下となっているか。	4	成っている。
8 専任教員は、他の学校の専任教員を兼ねていないか。	4	兼ねていない。
9 すべての調理実習に指定基準に規定する資格を有する助手を置くよう務めているか。	3	努めている。

(4)学生・生徒

評価: 適切・・・4、ほぼ適切・・・3、 やや不適切・・・2、 不適切・・・1

評価項目	評価	現状の取組み等
1 学生・生徒の定員数を厳守しているか。	4	厳守している。
2 入学資格の審査は、適正に行っているか。	4	合否判定は作文と面接で対応している。 判定の材料するか否かは別に、濃度計算などの弱い子が多い、簡単な筆記(算数)を採用しては。
3 入学・卒業、転入学等の取り扱いは、適切に行っているか。	4	基準に沿って対応している。
4 卒業の認定に当たっては、学力が十分であること、履修時間数等を確認する具体的な方法を用い、適切に行っているか。	4	十分な学力かどうかは個人差がある。 現状では履修時間の不足は感じない。
5 健康診断の実施、疾病の予防措置等、学生・生徒の保健衛生上必要な措置を行っているか。	4	行なっている。
6 学生・生徒の入学、卒業、成績、出欠状況、その他学生・生徒に関する記録は、確実に保存されているか。	4	保存されている。
7 就職指導の体制は、整備され有効に機能しているか。	4	専任の就職担当を県内・県外とそれぞれ配置している。 希望者の積極性に欠けるところや、就労が長く続かない対策がもっと必要感じている

評価項目		評価	現状の取組み等
8	学生相談に関する体制は、整備され有効に機能しているか。	4	教員、担任などで個人面談を行い事細かく対応している、非常に相談しやすい体制にある。
9	学生の経済的側面に対する支援(奨学金・教育ローン・アルバイト)が整備され有効に機能しているか。	4	周知はされている、アルバイトは学業に支障が出る生徒が出てくることもある
10	学生寮等の住居・生活環境への支援が行われているか。	4	住宅あっせんのみ
11	保護者と適切に連携しているか。	4	問題が起こった時はすぐ連絡を取る。出欠状況も日々伝えている。

(5)授 業

評価: 適切・・・4、ほぼ適切・・・3、 やや不適切・・・2、 不適切・・・1

評価項目		評価	現状の取組み等
1	授業計画は、体系的に編成されているか。	4	法令のカリキュラムに基づき編成している。
2	規定の教科科目及び授業時間数の授業が確実に実施されているか。	3	法令のカリキュラムに基づき実施しているが、欠課時間については生徒にノート提出等を課して補っている。
3	規定の教科科目の内容は、調理師養成施設指導要領に定められた内容となっているか。	3	法令の指導要領に定められた通りである。
4	選択必修科目の各科目は、適切に設定されているか。	3	資格等の基準をはっきり設定はしていないが、各分野での専門家の方々に授業を依頼している。
5	校外実習を行う場合、調理師養成施設指導要領及び校外実習実施基準に基づいて、実施されているか。	3	専門調理師のいる飲食店でお願いしているが、受け入れ側に一任しているので、実習内容にばらつきがある。
6	授業日数は、35週から40週にわたって計画しているか。	4	各学期ごとのおおまかな計画は立っているが、月毎の事業計画は前月になる。
7	修業期間が1年以上の昼間部の週当たり授業時間数は38時間を超えていないか。また、就業期間が1年6ヶ月以上の夜間部の週当たり授業時間数は24時間を超えていないか。	4	いません。
8	一授業時間及び休憩時間は適切に設定しているか。	4	問題はない、と思っている。
9	特定の教科科目以外の授業は、教育の標準的集団単位である40人以下の単独授業となっているか。	4	1クラス 40人以下
10	定期的に授業評価を実施し、教育目的の達成度と教育効果を評価する体制はあるか。	3	テスト、ノート提出、実習追試など対応しているが、個々の担当教員に一任している。

(6)施設および設備

評価: 適切・・・4、ほぼ適切・・・3、 やや不適切・・・2、 不適切・・・1

評価項目		評価	現状の取組み等
1	普通教室及び調理実習室は、同時に授業を行う学級の数を下回らない数を備えているか。	4	関係法令の各施行規則、養成施設の指導要領の要件を満たしている。
2	集団給食調理実習室、調理実習準備室、更衣室、図書室、教員室、事務室、医務室を備えているか。	4	関係法令の各施行規則、養成施設の指導要領の要件を満たしている。
3	施設及び設備は、同一構内に適切に配置され、教育上、保健衛生上及び管理上適切なものとなっているか。	4	害虫駆除など定期的に行っている
4	施設及び設備は、建築基準法、消防法その他の法令に抵触しないものとなっているか。	4	問題ない。
5	普通教室、調理実習室、集団給食調理実習室等は、調理師の養成のための使用目的で設置されたものとなっているか。	4	問題ない。

評価項目		評価	現状の取組み等
6	集団給食調理実習室は、特別な事情がない限り、営利事業の一施設として利用し、又は学生・生徒をその事業に使役していないか。	4	営利事業に使役していない。
7	調理実習室、集団給食調理実習室に規程の学習用の器具、設備等を教育上必要な数以上備えているか。	4	関係法令の各施行規則、養成施設の指導要領の要件を満たしている。
8	実習室の換気、採光、防災等危害予防の配慮がされているか。	4	配慮されている。
9	機械器具等は教育に適した形態、機能を有し、常時利用できる状態で実習室に備えられているか。	4	備えている。
10	更衣室は、同時に実習を行う学生・生徒全員が更衣でき、1人1個のロッカーが備えられているか。	3	ロッカーが狭いが1人1個対応している。
11	図書室には、調理師教育に必要な図書が備えられ、学生・生徒が閲覧できる設備が設けられているか。	4	備えていますが、ネットの普及で利用する生徒が減った。
12	教員室には、専任教員数に相当する机及びいすが備えられているか。	4	備えている。
13	医務室には、2床以上のベット、掛け布団及び枕が備えられているか。	3	常設ベットが1台、簡易ベットが1台。枕なし
14	調理実習室、集団給食調理実習室において調理された食品の処理は、食中毒その他の事故が起きないよう衛生管理に注意しているか。	4	電解水生成装置の使用による調理器具・食材の洗浄、常識的基本を指導 一定期間の冷凍保存を実施している(給食、卒業料理展など)

(7)届出

評価: 適切・・・4、ほぼ適切・・・3、やや不適切・・・2、不適切・・・1

評価項目		評価	現状の取組み等
1	厚生労働大臣への変更申請、届出について必要な事項を掌握し、適切に対応しているか。	4	対応している。
2	毎年4月30日までに前年度の入学者数(生徒募集をしなかったときはその理由)及び卒業生数を、都道府県知事に届け出ているか。	4	届け出ている。
3	養成施設の全面建て替えの際の仮校舎、新校舎が完成したときの手続きは適切に行っているか。	4	行っている。

(8)社会貢献

評価: 適切・・・4、ほぼ適切・・・3、やや不適切・・・2、不適切・・・1

評価項目		評価	現状の取組み等
1	学校の施設を活用した社会貢献を行っているか。	4	ホスピタリティ精神に基づき、社会貢献に努めている。
2	学生のボランティア活動を奨励・支援しているか。	4	公共施設の定期的な清掃活動、観光イベントの手伝い等、積極的に参加している。

(9)その他

評価: 適切・・・4、ほぼ適切・・・3、やや不適切・・・2、不適切・・・1

評価項目		評価	現状の取組み等
1	自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか。	3	各自努めている。
2	自己点検・自己評価結果を公表しているか。	1	平成28年度までは自己評価は実施したが、公表には至らなかった。