

# 令和5年度 RKC調理製菓専門学校

## 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。また今日の社会が求める調理師・製菓衛生師は、様々な視点から食をプロデュースできる技術と精神を有したトータルクリエイターであることから、高度な調理技術や専門知識はもとより、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等の修得をも目指すものとする。

### 2. 本年度（令和5年度）に定めた目標や計画

- ① 変化する社会情勢に対応できる、調理師・製菓衛生師を育てるために、過去の学習内容に拘ることなく、新たな情報を盛り込む等学習内容の点検を行う。
- ② 製菓衛生師国家試験の合格率向上を目指す。
- ③ 学生と教職員の信頼関係を確立し、退学率の減少に努める。
- ④ 生徒の状況を把握するために定期的に個人面談を実施し、就職等に関してより良いマッチングを目指してサポートを行う。

### 3. 評価項目の達成状況及び取組状況

#### (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
建学の精神、教育理念、教育目的を学則に明示しているか	3
建学の精神や教育理念、教育目標、目指す職業人像等を学生や保護者に周知しているか	4

調理師・製菓衛生師の社会的使命を理解し、職業人として適切な養成を行っているか	4
学則と現状（実績、実態）とに相違がないよう、定期的な点検を行っているか	3

○現状の取り組み等

「学則」には建学の精神等の記載をしておらず、一般の生徒手帳にあたる「学生生活の心得」に記載しており、生徒には年度の開始にあたって広く周知している。  
また記載内容については、実態に沿うように点検を実施している。

○課題点等

特になし。

(2) 学校（施設）の運営、管理

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
学校（施設）運営は指定基準に適合し、かつ維持しているか	4
学校（施設）管理、運営組織体制は整備できているか また、その効率化は図られているか	3
運営組織の意思決定システムは効率的なものとなっているか	3
学校（施設）運営における短期、中期、長期計画が策定されているか	4
運営にかかる必要な職員数が確保されているか	4
営利を目的とした運営になっていないか	4
就業規則等の諸規定は常に整備・点検されているか	3
教職員の勤務状況は、適切に記録しているか	4

○現状の取り組み等

学校の教職員が少ないため、意思決定に関しては敢えて効率化を重視しない場合

もある。学則に定める教職員数は充足している。

○課題点等

(3) 教育活動

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
教育理念や目標にそった課程の編成、実施方針等が策定されているか	3
授業計画は体系的に編成されているか	3
規定の教科科目及び授業時間数の授業が実施されているか またそ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及び製菓衛生師養成施設に求められている内容となっているか	4
校外実習を行う場合は、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できているか	4
定期的に授業評価を実施しているか、教育目的の達成度と教育効果を評価する体制があるか	3
卒業の認定にあたっては履修時間数の確認、また学力を確かめる具体的な方法を用いるなど、適切に行っているか	4
就職指導の体制は整備されているか、有効に機能しているか	3
教員の指導力の向上のために、適切な研修等を実施しているか	3

○現状の取り組み等

製菓衛生師科も校外実習を実施しているが、調理師科の実施基準に準じて行ってい

る。

本校の教員は兼任（外部）教員も多く、教育目的の達成度と教育効果を評価する体制をとりにくい現状があるが、専任教員については自己の授業を客観的に評価し、指導力の向上につなげようとする姿勢がみられる。

○課題点等

特になし。

#### （４）教育環境

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

施設及び設備は、同一校内に適切に配置され、教育上及び保健衛生上さらに管理上適切なものとなっているか	4
施設及び設備は、建築法、消防法、またその他の法令に抵触しないものとなっているか	4
防火・防災設備、電気設備等の定期点検を行っているか	4

○現状の取り組み等

施設点検は専門業者に依頼し、適切に実施している。

○課題点等

特になし。

#### （５）学生支援

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

入学・卒業等の取扱いは適切に行っているか	4
健康診断の実施、疾病の予防指導等、学生・生徒の保健衛生上必要な措置を行っているか	4
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	3
学生の経済面に対する支援（独自の奨学金等）を整備しているか	3

保護者と適切に連携できているか	3
退学率の低減に努めているか	4

○現状の取り組み等

「学生相談室」のようなものは設置していないが、小規模校であるため個々の生徒に十分に目配りができる近しい関係性が構築できている。

経済面の支援に関して学校独自の奨学金制度等は設けていないが、公的な制度を利用するための方法をアドバイスするなど、生徒側にたった協力をを行っている。

保護者との連携については、教職員側で必要性を感じた場合は情報を共有するよう努めている。生徒の年代は多様であるので、高校新卒者が主な対象。

○課題点等

特になし。

(6) 学生募集

評価：適切…4 ほぼ適切…3 やや不適切…2 不適切…1

納付金は適切なものとなっているか、またその種類・金額は募集要項等により、生徒に周知されているか	4
入学案内等の広告表示は、適正に行われているか	3
学生募集活動は、適正かつ効果的に行われているか	3
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	3

○現状の取り組み等

学生募集・広告の展開は従来通りであるが、今年度は県外在住者や社会人の掘り起こしになることを期待して、Webでの学校説明を追加した。

○課題点等

web 広告も取り入れたいところだが、なかなか展開が難しい。

(7) 財務

評価：適切…4 ほぼ適切…3 やや不適切…2 不適切…1

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しているか	4
財務について会計監査が適正に実施されているか	4
中長期的な財政基盤の安定性確保への取り組みは行っているか	3
財務に関する情報を公開しているか	3

○現状の取り組み等

情報公開は学校事務局にて公開。

○課題点等

(8) 法令等の遵守

評価：適切…4 ほぼ適切…3 やや不適切…2 不適切…1

個人情報保護のための体制をとれているか	3
養成施設に係る変更申請、届出を適切に行っているか	4
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
自己点検・自己評価の結果を公表しているか	4

○現状の取り組み等

県の私学担当課、および調理師養成施設担当課、製菓衛生師養成施設担当課に適切

に提出している。

○課題点等

特になし。

(9) 社会貢献評価

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

学校の施設を活用した社会貢献を行っているか	4
学生のボランティア活動を奨励・支援しているか	4

○現状の取り組み等

年に2回、献血会場として提供。生徒の協力も多数。そのほか、地元イベントや清掃等のボランティア活動を奨励している。

○課題点等

特になし。

令和6年3月1日