

様式第1号

令和元年 7月 25日

高知県知事 尾崎 正直 殿

[設置者の名称]

学校法人 三谷学園

[代表者の役職]

理事長

[代表者の氏名]

有澤 雅章



大学等における修学の支援に関する法律第7条第1項の確認に係る申請書

○申請者に関する情報

大学等の名称	RKC調理製菓専門学校
大学等の種類 (いずれかに○を付すこと)	(大学・短期大学・高等専門学校・○専門学校)
大学等の所在地	高知市南久万 58-1
学長又は校長の氏名	校長 島村 昌利
設置者の名称	学校法人 三谷学園
設置者の主たる事務所の所在地	高知市南久万 58-1
設置者の代表者の氏名	理事長 有澤 雅章
申請書を公表する予定のホームページアドレス	<a href="http://www.rkccs.ac.jp/">http://www.rkccs.ac.jp/</a>

大学等における修学の支援に関する法律(以下「大学等修学支援法」という。)  
第7条第1項の確認を申請します。

- ※ 以下の事項を必ず確認の上、すべての□にレ点(☑)を付けて下さい。
- この申請書(添付書類を含む。)の記載内容は、事実に相違ありません。
- 確認を受けた大学等は、大学等修学支援法に基づき、基準を満たす学生等を減免対象者として認定し、その授業料及び入学金を減免する義務があることを承知しています。
- 大学等が確認を取り消されたり、確認を辞退した場合も、減免対象者が卒業するまでの間、その授業料等を減免する義務があることを承知しています。
- この申請書に虚偽の記載をするなど、不正な行為をした場合には、確認を取り消されたり、交付された減免費用の返還を命じられる場合があるとともに、減免対象者が卒業するまでの間、自らが費用を負担して、その授業料等を減免する義務があることを承知しています。
- 申請する大学等及びその設置者は、大学等修学支援法第7条第2項第3号及び第4号に該当します。

## ○各様式の担当者名と連絡先一覧

様式番号	所属部署・担当者名	電話番号	電子メールアドレス
第1号	事務 岡田直人	088-822-8234	okada@rkccs.ac.jp
第2号の1	教務 小笠原知世	088-822-8234	ogasahara@rkccs.ac.jp
第2号の2	事務 岡田直人	088-822-8234	okada@rkccs.ac.jp
第2号の3	教務 小笠原知世	088-822-8234	ogasahara@rkccs.ac.jp
第2号の4	事務 岡田直人 教務 小笠原知世	088-822-8234	okada@rkccs.ac.jp ogasahara@rkccs.ac.jp

## ○添付書類

※ 以下の事項を必ず確認し、必要な書類の□にレ点（☑）を付けた上で、これらの書類を添付してください。（設置者の法人類型ごとに添付する資料が異なることに注意してください。）

### 「(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置」関係

- 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表《省令で定める単位数等の基準数相当分》
- 実務経験のある教員等による授業科目の授業計画書（シラバス）《省令で定める単位数等の基準数相当分》

### 「(2)-①学外者である理事の複数配置」関係

- 《一部の設置者のみ》大学等の設置者の理事（役員）名簿

### 「(2)-②外部の意見を反映することができる組織への外部人材の複数配置」関係

- 《一部の設置者のみ》大学等の教育について外部人材の意見を反映することができる組織に関する規程とその構成員の名簿

### 「(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表」関係

- 客観的な指標に基づく成績の分布状況を示す資料
- 実務経験のある教員等による授業科目の授業計画書（シラバス）【再掲】

### その他

- 《私立学校のみ》経営要件を満たすことを示す資料
- 確認申請を行う年度において設置している学部等の一覧

(添付書類) 経営要件を満たすことを示す資料

学校名	R K C 調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 三谷学園

I 直前3年度の決算の事業活動収支計算書における「経常収支差額」の状況

	経常収入(A)	経常支出(B)	差額(A)-(B)
申請前年度の決算	73,304,431 円	104,390,507 円	-31,086,076 円
申請2年度前の決算	90,892,724 円	107,049,404 円	-16,156,680 円
申請3年度前の決算	92,853,269 円	132,191,779 円	-39,338,510 円

II 直前の決算の貸借対照表における「運用資産－外部負債」の状況

	運用資産(C)	外部負債(D)	差額(C)-(D)
申請前年度の決算	139,189,276 円	15,150,225 円	124,039,051 円

III 申請校の直近3年度の収容定員充足率の状況

	収容定員(E)	在学生等の数(F)	収容定員充足率 (F)/(E)
今年度(申請年度)	195人	72人	36%
前年度	195人	75人	38%
前々年度	195人	86人	44%

(IIの補足資料) 「運用資産」又は「外部負債」として計上した勘定科目一覧

○「運用資産」に計上した勘定科目

勘定科目の名称	資産の内容	申請前年度の決算における金額
有価証券 (固定資産)	有価証券(社債・株式)	11,261,000 円
現金預金		77,717,276 円
有価証券	一年以内満期償還の社債	50,211,000 円

○「外部負債」に計上した勘定科目

勘定科目の名称	負債の内容	申請前年度の決算における金額
長期借入金		12,160,000 円
短期借入金	一年以内に返済する借入金	1,920,000 円
未払金		1,070,225 円

様式第2号の1-②【(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の1-①を用いること。

学校名	RKC調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 三谷学園

1. 「実務経験のある教員等による授業科目」の数

課程名	学科名	夜間・通信制の場合	実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は授業時数	省令で定める基準単位数又は授業時数	配置困難
衛生専門課程	調理師科 (昼間部)	夜・通信	330 単位時間	80 単位時間	
	調理師科	(夜)・通信	300 単位時間	80 単位時間	
	製菓衛生師科	夜・通信	480 単位時間	80 単位時間	
(備考)					

2. 「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表の公表方法

本校事務局にて「大学等修学支援法公開情報」綴にて閲覧可能

3. 要件を満たすことが困難である学科

学科名
(困難である理由)

## 様式第2号の2-①【(2)-①学外者である理事の複数配置】

※ 国立大学法人・独立行政法人国立高等専門学校機構・公立大学法人・学校法人・準学校法人は、この様式を用いること。これら以外の設置者は、様式第2号の2-②を用いること。

学校名	RKC調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 三谷学園

### 1. 理事（役員）名簿の公表方法

本校事務局にて「大学等修学支援法公開情報」綴にて閲覧可能

### 2. 学外者である理事の一覧表

常勤・非常勤の別	前職又は現職	任期	担当する職務内容や期待する役割
非常勤	会社役員	令和元年6月1日～令和3年5月31日	業務、財産、運営、事業計画など多面的アドバイス
非常勤	会社役員(前職)	令和元年6月1日～令和3年5月31日	事業計画・多面的検討、アドバイス
非常勤	会社員	令和元年6月1日～令和3年5月31日	事業計画・広報・アドバイス
(備考)			

## 様式第2号の3 【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	RKC調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 三谷学園

### ○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

1. 授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画(シラバス)を作成し、公表していること。

(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)

#### <授業計画書・シラバスの作成過程>

##### 1. 使用テキスト等

###### [ 調理師科 ]

調理師免許取得を目標に、厚生労働省の定める「調理師養成施設要領」に基づく授業科目・内容・時間数を実施するにあたり、公益財団法人全国調理師養成施設協会の発行する「新調理師養成教育全書」のテキストを中心に活用し授業を行っていく。

###### [ 製菓衛生師科 ]

製菓衛生師試験の受験資格取得を目標に、厚生労働省の定める「製菓衛生師法」に定められた「製菓衛生師養成施設に関する事項」に基づき、授業科目・内容・時間数を実施するにあたり、日本菓子教育センターの発行する「製菓衛生師全書」のテキスト等を中心に活用し、授業を行う。

##### 2. シラバス作成の流れ

本校は、調理師科・製菓衛生師科ともに1年制のため、1年で既定の授業をこなすカリキュラムとなる。各教科・実習担当教員が決定後、シラバス執筆を依頼(12月)、校長による確認により決定し、新年度授業計画の公表(3月)となる。

##### 3. 授業計画

1学期(4~7月)、2学期(9~12月)、3学期(1~3月)の3学期制(夜間部は4学期(4~9月)の4学期制)で学期単位に作成する。

授業計画書の公表方法	本校事務局にて「大学等修学支援法公開情報」綴にて閲覧可能
------------	------------------------------

2. 学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。

(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)

調理、製菓技術修得のため、自発的に放課後や早朝練習に励む生徒のサポート体制を強化し、生徒の学習意欲に応えるよう、務めている。本校は、3学期制を取っており、調理師科・製菓衛生師科ともに、各学期末に、学科の筆記試験・ノート提出・レポート提出、および調理・製菓実習の実技試験を実施している。学科の評価は、60点以上を合格とし、実習については、時間制限をもうけ、作業の正確さ・丁寧さ、出来栄え等を合否の判断とする。各教科・実習の履修認定は、各学期末の試験がクリアした時点で総合的に判断され、単位取得となる。

3. 成績評価において、G P A等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。

(客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要)

成績評価において、学科試験は合格ラインである60点を境に、不合格者の名前を公表し、再度、追試験を実施する。実技試験については、課題とされる包丁の使い方、魚のおろし方、鍋のふり方、オムレツの作り方（調理師科）など、ビスキューイ、ナッペ（製菓衛生師科）など規定の技術力に達していないと判断された場合、さらなる課題練習時間をもうけた後、追試験・再追試験に臨み、各担当教員が、適切な合否判定を行なっている。

<公表のための「成績一覧表」作成に至る方法>

(筆記試験)

各担当講師が、テスト問題を作成・採点を行う。教科ごとに記載された採点表により、クラス担任が「成績一覧表」のもととなる点数を入力。総合計・平均点が算出され、公表のための資料となる。

(実技試験)

学期ごと・種別（日本料理、西洋料理、中国料理、製菓）により、設けられた課題の審査項目ごとに採点、合否を判定する。

【例・日本料理 1学期の課題：大根の桂剥き、けん】

合否審査基準 ①大根の桂剥き

包丁の持ち方、むき方、厚さ（1mm以下）、長さ（60cm以上）、時間（5分以内）

②大根のけん

包丁の持ち方、切り方、大きさ（1mm以下）、時間（2分以内）

③片付け 丁寧さ、時間（2分以内）

客観的な指標の  
算出方法の公表方法

本校事務局にて「大学等修学支援法公開情報」綴にて閲覧可能

4. 卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。

(卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要)

各学期末における学科・実技試験の合格は言うまでもなく、2月に行われる「卒業料理展」での作品作り・展示を、卒業認定にかかる最大の課題とし、各飲食店・製菓店のプロの目、また一般の料理展来場者の方々の評価も加味される。

卒業の認定に関する  
方針の公表方法

本校事務局にて「大学等修学支援法公開情報」綴にて閲覧可能

様式第2号の4-②【(4)財務・経営情報の公表（専門学校）】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の4-①を用いること。

学校名	RKC調理製菓専門学校
設置者名	学校法人 三谷学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	本校事務局にて「大学等修学支援法公開情報」綴を閲覧可能。
収支計算書又は損益計算書	同上
財産目録	同上
事業報告書	同上
監事による監査報告（書）	同上

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	調理師科				
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
1年	昼	1,020 単位時間	570 単位時間	60 単位時間	360 単位時間	30 単位時間	単位時間/単位
						1,020 単位時間	
生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
100人	58人	0人	8人	25人	33人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
(概要)
[ 調理師科 ]
(講義) 食生活と健康、食品と栄養の特性、食品の安全と衛生 調理理論と食文化概論、総合調理実習（演習も含む）
(実習) 調理実習（日本料理、西洋料理、中国料理、特殊料理など）
[ 年間授業内容・計画 ]
シラバスに詳細を明記

### 成績評価の基準・方法

#### (概要)

- [ 調理師科 ] ( シラバスに詳細を明記 )
- ・筆記試験実施科目 ・・・ 合格点 60 点以上  
食生活と健康、食品の栄養と特性、食品の安全と衛生、  
調理理論、食文化概論、実習ペーパー
  - ・ノート提出必須科目  
食品の栄養と特性、食品の安全と衛生、調理理論
  - ・レポート提出  
総合調理実習ほか
  - ・調理実習・実技試験 ・・・ 桂むき等、魚のおろし方、  
オムレツ など

### 卒業・進級の認定基準

#### (概要)

#### [ 調理師科(昼間部) ]

- ・各学期に行われる期末試験（筆記）に合格（60 点以上）できなかつた場合は、追試験、再追試験を、合格するまでおこなう。
- ・各学期に行われる、実技試験の課題をクリアする。
- ・卒業料理展作品製作も卒業認定課題とする。

### 学修支援等

#### (概要)

#### [ 調理師科(昼間部) ]

- ・学科においては、教科書のみならず、プリント等でも内容の補足説明を行い、随時、生徒からの質問等しやすい環境をつくる。
- ・調理の実習は、実習室を早朝、放課後ともにほぼ毎日開放し、いつでも自己練習に励め、常時、指導できる体制も整っている。

### 卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
63 人 (100%)	10 人 ( 16%)	49 人 ( 78%)	4 人 ( 6%)

(主な就職、業界等)

- ・県内外の飲食業界、製菓店、製パン店、学校・病院・老健施設の給食など

(就職指導内容)

- ・求人票の見方、履歴書の書き方、面接の受け方などの指導
- ・ハローワーク等からの出張講義

(主な学修成果（資格・検定等）)

[調理師科]

- ・調理師免許
- ・技術考查合格証書（専門調理師・調理技能士の学科試験）
- ・食育インストラクター（試験合格者のみ）
- ・C & B コーディネーター 3級
- ・介護食士 3級
- ・カフェクリエーター 3級（講座受講修了者のみ）

(備考) (任意記載事項)

中途退学の現状

年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
47人	1人	2%

(中途退学の主な理由)

病気

(中退防止・中退者支援のための取組)

担任制で学生の状況を把握、個別さらには保護者も交え会談をする。  
中退者には個々に相談に応じている。

## ①学科等の情報

分野		課程名	学科名		専門士	高度専門士
衛生		衛生専門課程	調理師科			
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	開設している授業の種類			
1年 6ヶ月	夜	960 単位時間	講義	演習	実習	実験
			570 単位時間	50 単位時間	310 単位時間	30 単位時間 /単位
						960 単位時間
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
60人		0人	0人	8人	18人	26人

### カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

(概要)

[ 調理師科 ]

(講義) 食生活と健康、食品と栄養の特性、食品の安全と衛生

調理理論と食文化概論、総合調理実習（演習も含む）

(実習) 調理実習（日本料理、西洋料理、中国料理、特殊料理など）

[ 年間授業内容・計画 ]

シラバスに詳細を明記

### 成績評価の基準・方法

(概要)

[ 調理師科 ] ( シラバスに詳細を明記 )

・筆記試験実施科目 ・・・ 合格点 60 点以上

食生活と健康、食品の栄養と特性、食品の安全と衛生、

調理理論、食文化概論、実習ペーパー

・ノート提出必須科目

食品の栄養と特性、食品の安全と衛生、調理理論

・レポート提出

総合調理実習ほか

・調理実習・実技試験 ・・・ 桂むき等、魚のおろし方、

オムレツ など

### 卒業・進級の認定基準

(概要)

[ 調理師科(夜間部) ]

・各学期に行われる期末試験（筆記）に合格（60 点以上）できなかった場合は、追試験、再追試験を、合格するまでおこなう。

・各学期に行われる、実技試験の課題をクリアする。

・卒業料理展作品製作も卒業認定課題とする。

### 学修支援等

#### (概要)

##### [ 調理師科(夜間部) ]

- ・学科においては、教科書のみならず、プリント等でも内容の補足説明を行い、隨時、生徒からの質問等しやすい環境をつくる。
- ・調理の実習は、早めの出校による実習室を使用して、いつでも自己練習に励め、常時、指導できる体制も整っている。

### 卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
11人 (100%)	0人 ( -%)	7人 ( 64%)	4人 ( 36%)

#### (主な就職、業界等)

- ・県内外の飲食業界、病院・観光施設などの給食

#### (就職指導内容)

- ・求人票の見方、履歴書の書き方、面接の受け方などの指導
- ・ハローワーク等からの出張講義

#### (主な学修成果（資格・検定等）)

##### [ 調理師科 ]

- ・調理師免許
- ・技術考查合格証書（専門調理師・調理技能士の学科試験）
- ・食育インストラクター（試験合格者のみ）
- ・C & B コーディネーター3級
- ・介護食士3級
- ・カフェクリエーター3級（講座受講修了者のみ）

#### (備考) (任意記載事項)

### 中途退学の現状

年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
11人	0人	0%

#### (中途退学の主な理由)

#### (中退防止・中退者支援のための取組)

担任制で学生の状況を把握、個別さらには保護者も交え会談をする。  
中退者には個々に相談に応じている。

## ①学科等の情報

分野		課程名	学科名		専門士	高度専門士
衛生		衛生専門課程	製菓衛生師科			
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	開設している授業の種類			
			講義	演習	実習	実験
1年	昼	1,020 単位時間	450 単位時間	60 単位時間	480 単位時間	30 単位時間 /単位
			1,020 単位時間			
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数
35人		14人	0人	6人	9人	15人

### カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

(概要)

[ 製菓衛生師科 ]

(講義) 衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、  
製菓理論、社会

(実習) 製菓実習 (洋菓子、和菓子、製パンなど)

[ 年間授業内容・計画 ]

シラバスに詳細を明記

### 成績評価の基準・方法

(概要)

[ 製菓衛生師科 ] ( シラバスに詳細を明記 )

・筆記試験実施科目 ・・・ 合格点 60 点以上

衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、  
製菓理論、製菓実習ペーパー

・ノート提出必須科目

栄養学、食品学、食品衛生学、製菓理論

・レポート提出

社会ほか

・製菓実習・実技試験 ・・・ ビスキュイ、ナッペなど

### 卒業・進級の認定基準

(概要)

[ 製菓衛生師科 ]

・各学期に行われる期末試験（筆記）に合格（60 点以上）できなかつた場合は、追試験、再追試験を、合格するまでおこなう。

・各学期に行われる、実技試験の課題をクリアする。

・卒業料理展作品製作も卒業認定課題とする。

### 学修支援等

(概要)

#### [製菓衛生師科]

- ・学科においては、教科書のみならず、プリント等でも内容の補足説明を行い、随時、生徒からの質問等しやすい環境をつくる。
- ・製菓実習は、実習室を早朝、放課後ともに、ほぼ毎日開放し、いつでも自己練習に励め、常時、指導できる体制も整っている。

### 卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
16人 (100%)	7人 ( 44%)	9人 ( 56%)	0人 ( -%)

(主な就職、業界等)

- ・県内外の、ホテル製菓部門、製パン店、製菓店など

### (就職指導内容)

- ・求人票の見方、履歴書の書き方、面接の受け方などの指導
- ・ハローワーク等からの出張講義

### (主な学修成果（資格・検定等）)

#### [ 製菓衛生師科 ]

- ・製菓衛生師(国家資格)受験資格
- ・カフェクリエーター3級（講座受講修了者のみ）
- ・ラッピングクリエーター3級（修了者のみ）
- ・介護食士3級

### (備考) (任意記載事項)

### 中途退学の現状

年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
17人	1人	6%

(中途退学の主な理由)

無断欠席など製菓のキャリア教育には向いてなかった。

(中退防止・中退者支援のための取組)

担任制で学生の状況を把握、個別さらには保護者も交え会談をする。

中退者には個々に相談に応じている。

## ②学校単位の情報

### a) 「生徒納付金」等

学科名	入学金	授業料 (年間)	その他	備考 (任意記載事項)
調理師科 (昼間部)	200,000 円	400,000 円	490,000 円	その他は実習費 270,000 円 教育充実費 220,000 円
調理師科 (夜間部)	200,000 円	400,000 円	460,000 円	その他は実習費 240,000 円 教育充実費 220,000 円
製菓 衛生師科	200,000 円	400,000 円	490,000 円	その他は実習費 270,000 円 教育充実費 220,000 円
修学支援 (任意記載事項)				

### b) 学校評価

自己評価結果の公表方法  (ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) <a href="http://www.rkccs.ac.jp/assessment/rkccs_assessment.pdf">http://www.rkccs.ac.jp/assessment/rkccs_assessment.pdf</a> および 本校事務局にて「大学等修学支援法公開情報」綴にて閲覧可能
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制）  自己評価の結果を踏まえ評価を行うとともにその結果を公表し、一定水準の教育の質を保証し、向上を図る。 体制は保護者、卒業生、地域住民などを委員とした委員会を設置し、会議で意見交換などを通じて、評価を検討する、開催は年1回以上とする。
学校関係者評価の委員  所属 任期 種別
学校関係者評価を確実に実施し、2020年度からその結果を公表するために委員の選任を行う。
学校関係者評価結果の公表方法  (ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) 2020年度から評価を確実に公表する
第三者による学校評価 (任意記載事項)

### c) 当該学校に係る情報

(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) <a href="http://www.rkccs.ac.jp/assessment/rkccs_assessment.pdf">http://www.rkccs.ac.jp/assessment/rkccs_assessment.pdf</a> および 本校事務局にて「大学等修学支援法公開情報」綴にて閲覧可能
--