

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	R K C 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	390 単位時間	80 単位時間	
	調理師科	夜・ 通信	325 単位時間	80 単位時間	
	製菓衛生師科	夜・ 通信	490 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	R K C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、事業計画等多面的アドバイス
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2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	R K C 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書(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)	
1 使用テキスト等 ＜調理師科＞ 調理師免許の取得を目標として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発行の「新調理師養成教育全書」のテキストを活用し、授業を行う。 ＜製菓衛生師科＞ 製菓衛生師試験の受験資格取得を目標として、厚生労働省が定める「製菓衛生師法」に定められた「製菓衛生師施設に関する事項」に基づいて授業科目・内容・時間数を実施するにあたり、日本菓子教育センターが発行する「製菓衛生師全書」のテキスト等を中心に活用し授業を実施している。	
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年制であり、1年で規定の授業をこなすカリキュラムとなっている。各教科の担当教員および実習担当教員が決定した後、シラバス執筆を依頼（12月）、校長の確認ののち決定。新年度授業計画の公表（3月）となる。	
3 授業計画 本校は1学期（4～7月）、2学期（9月～12月）、3学期（1～3月）の3学期制。（夜間部は、4～9月が4学期として加わる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、製菓技術習得のため、自発的に放課後や早朝練習等に取り組む生徒へのサポート体制を強化し、生徒の「学ぶ意欲」に応えるよう努めている。 本校は3学期制であり、学期末には調理師科・製菓衛生師科ともに、学科筆記試験・ノートおよびレポート提出、さらに調理・製菓実習の実技試験を実施している。 学科の評価は60点以上が合格。実習は、制限時間内での作業の正確さ・丁寧さ・出来栄等を可否の判断とする。 各教科・実習の履修認定は、各学期末の試験を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、GPA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、学科試験合格ラインの60点を境として不合格者の氏名を公表、追試験を実施する。実技試験については、包丁の使い方、魚のおろし方、鍋のふり方等（調理師科）、ビスキュイ、ナッペ等（製菓 衛生師科）の規定の技術力に達せずと判断された場合、課題練習時間をさらに設定した後に追試験・再追試験に臨み、各担当教員が適切な可否判定を行う。 ＜公表のための「試験一覧表」作成方法＞ (筆記試験) 各担当講師がテスト問題を作成し、採点する。教科ごとに記載された点数表により、担任が「成績一覧表」の基となる点数を入力。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) 種別（日本料理・西洋料理・中国料理）により設けられた課題を審査項目ごとに採点、可否を決定する。実技試験は学期ごとに実施する。 ＜例：日本料理 1学期の課題 大根の桂剥き、けん＞ 可否判定基準 ① 大根の桂剥き 包丁の持ち方、剥き方、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)

各学期末に実施される学科試験・実技試験の合格。加えて卒業認定に関わる最大の課題として「卒業料理展」(2月実施)への作品出品・展示を課している。評価には、各飲食店・製菓店のプロがあたり、また一般の来場者の評価も加味する。

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	R K C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	1020 単位時間	570 単位時間	50 単位時間	400 単位時間	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			1020 単位時間／単位				
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		53 人	0 人	7 人	26 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) 講義 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、総合調理実習（集団調理実習、サービスマナー等一部演習および実習を含む） 実習 調理実習（日本料理、西洋料理、中国料理） 授業内容・授業計画はシラバスに詳細を明記	
成績評価の基準・方法	
(概要) ・筆記試験実施科目（60 点以上を合格とする） 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…課題ごとの到達度で採点 (シラバスに詳細を明記)
卒業・進級の認定基準
(概要) ・学期末に実施される期末試験(筆記)に不合格であった場合は、追試験・再試験を合格(60点以上)に達するまで実施する。 ・各学期に実施する実技試験の課題において基準(時間・出来栄等)をクリアする。 ・卒業料理展出品の課題製作も卒業認定のための課題と位置づけしている。
学修支援等
(概要) ・学科においては、教科書およびプリント等を活用し、生徒の内容理解に努める。また、生徒からの質問しやすい環境づくりにも努めている。 ・実習に関しては、実習室を早朝、放課後ともに毎日開放し、自己練習が行える環境を提供している。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
58 人 (100%)	4 人 (7%)	41 人 (70%)	13 人 (23%)
(主な就職、業界等) 県内外の飲食店、製菓店、製パン店。学校、病院、高齢者施設等 （給食業務担当職員として）			
(就職指導内容)	求人票の見方、履歴書の記入方法また面接マナー等を指導。 先輩の経験を聞く場やハローワークの出張講義を受講する 機会を設けるなどしている。		
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許（卒業時に取得） 技術考査合格証書（専門調理師・調理技能士学科試験） 食育インストラクター（試験合格者） C＆Bコーディネーター３級 介護食士３級 カフェクリエイター３級（講座受講者）			
(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
59 人	1 人	1.7%
(中途退学の主な理由) 学期進行期途中で志望分野を変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任制をとっており、きめ細かく生徒の状況を把握するように努めている。 教職員間で情報を共有し目配りをするともに、個別カウンセリング等も実施。 やむなく中途退学となったものには、支援に関して個別に対応。		

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 6 か 月	夜	960 単位時間	570 単位時間	40 単位時間	350 単位時間	単位時間 /単位	単位時間 /単位
単位時間／単位							
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	6 人	16 人	22 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）	
(概要) 講義 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、総合調理実習（集団調理実習、サービスマナー等一部演習および実習を含む） 実習 調理実習（日本料理、西洋料理、中国料理） 授業内容・授業計画はシラバスに詳細を明記	
成績評価の基準・方法	
(概要) ・筆記試験実施科目（60 点以上を合格とする） 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…課題ごとの到達度で採点 (シラバスに詳細を明記)	

卒業・進級の認定基準
(概要) ・学期末に実施される期末試験（筆記）に不合格であった場合は、追試験・再試験を合格（60 点以上）に達するまで実施する。 ・各学期に実施する実技試験の課題において基準（時間・出来栄等）をクリアする。 ・卒業料理展出品の課題製作も卒業認定のための課題と位置づけしている。
学修支援等
(概要) ・学科においては、教科書およびプリント等を活用し、生徒の内容理解に努める。また、生徒からの質問しやすい環境づくりにも努めている。 ・実習に関しては、実習室を早朝、放課後ともに毎日開放し、自己練習が行える環境を提供している。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
0 人 (100%)	0 人 (%)	0 人 (%)	0 人 (%)
(主な就職、業界等) 県内外の飲食店、製菓店、製パン店。学校、病院、高齢者施設等 （給食業務担当職員として）			
(就職指導内容) 求人票の見方、履歴書の記入方法また面接マナー等を指導。 先輩の経験を聞く場やハローワークの出張講義を受講する機会を設けるなどしている。			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許（卒業時に取得） 技術考查合格証書（専門調理師・調理技能士学科試験） 食育インストラクター（試験合格者） 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（講座受講者）			
(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
0 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) 担任制をとっており、きめ細かく生徒の状況を把握するように努めている。 教職員間で情報を共有し目配りをするとともに、個別カウンセリング等も実施。 やむなく中途退学となったものには、支援に関して個別に対応。		

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	実技
1 年	昼	1020 単位時間	500 単位時間	10 単位時間	510 単位時間	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			単位時間／単位				
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		18 人	0 人	5 人	11 人	16 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）	
(概要) 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、 製菓実習ペーパー 実習 製菓実習（洋菓子、和菓子、製パン等） 授業内容・授業計画はシラバスに詳細を明記	
成績評価の基準・方法	
(概要) ・筆記試験実施科目（60 点以上合格とする） 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、ナッペ等課題あり シラバスに詳細を明記	

卒業・進級の認定基準
(概要) ・学期末に実施される期末試験（筆記）に不合格であった場合は、追試験・再試験を合格（60 点以上）に達するまで実施する。 ・各学期に実施する実技試験の課題において基準（時間・出来栄等）をクリアする。 ・卒業料理展出品の課題製作も卒業認定のための課題と位置づけしている。
学修支援等
(概要) ・学科においては、教科書およびプリント等を活用し、生徒の内容理解に努める。また、生徒からの質問しやすい環境づくりにも努めている。 ・実習に関しては、実習室を早朝、放課後ともに毎日開放し、自己練習が行える環境を提供している。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
14 人 (100%)	4 人 (29%)	9 人 (64%)	1 人 (7%)
(主な就職、業界等) 県内外の製菓店、製パン店、ホテル製菓部門等			
(就職指導内容) 求人票の見方、履歴書の記入方法また面接マナー等を指導。 先輩の経験を聞く場やハローワークの出張講義を受講する機会を設けるなどしている。			
(主な学修成果（資格・検定等）) ・製菓衛生師（国家資格）受験資格 ・カフェクリエイター 3 級（講座受講修了者のみ） ・ラッピングクリエイター 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
14 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を交えての面談を実施。

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 (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 (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 (実習費 270,000 円 教育充実費 220,000 円)
	円	円	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) http://www.rkccs.ac.jp/assessment/rkccs_assessment.pdf 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) 授業内容、就職支援をはじめとして、本校への真摯な意見をうかがうことで教育の質を担保するとともに更なる向上を図る事を目的とする。委員会は保護者・卒業生・地域事業者等で組織し、評価はHPで公表するとともに教職員と情報を共有し、教職員の代表者による検討委員会で改善策を検討する。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
株式会社 四電技術コンサルタント	委嘱～令和3年3月31日	保護者
有限会社ミートショップ中越	委嘱～令和3年3月31日	卒業生
高知みかづき分校	委嘱～令和3年3月31日	教育関係者
有限会社アイデアライズ	委嘱～令和3年3月31日	地域事業者
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) http://www.rkccs.ac.jp/assessment/rkccs_assessment.pdf 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		
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) http://www.rkccs.ac.jp/assessment/rkccs_assessment.pdf 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
--

(別紙)

※この別紙は、更新確認申請の場合に提出すること。

※以下に掲げる人数を記載すべき全ての欄について、該当する人数が1人以上10人以下の場合には、当該欄に「－」を記載すること。該当する人数が0人の場合には、「0人」と記載すること。

学校名	
設置者名	

1. 前年度の授業料等減免対象者及び給付奨学生の数

		前半期	後半期	年間
支援対象者（家計急変による者を除く）		人	人	人
内 訳	第Ⅰ区分	人	人	
	第Ⅱ区分	人	人	
	第Ⅲ区分	人	人	
家計急変による支援対象者（年間）				人
合計（年間）				人
（備考）				

※本表において、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分とは、それぞれ大学等における修学の支援に関する法律施行令（令和元年政令第49号）第2条第1項第1号、第2号、第3号に掲げる区分をいう。

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

2. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の取消しを受けた者及び給付奨学生認定の取消しを受けた者の数

--

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) http://www.rkccs.ac.jp/assessment/rkccs_assessment.pdf 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

(別紙)

※この別紙は、更新確認申請の場合に提出すること。

※以下に掲げる人数を記載すべき全ての欄について、該当する人数が1人以上10人以下の場合には、当該欄に「－」を記載すること。該当する人数が0人の場合には、「0人」と記載すること。

学校名	
設置者名	

1. 前年度の授業料等減免対象者及び給付奨学生の数

		前半期	後半期	年間
支援対象者（家計急変による者を除く）		人	人	人
内 訳	第Ⅰ区分	人	人	
	第Ⅱ区分	人	人	
	第Ⅲ区分	人	人	
家計急変による支援対象者（年間）				人
合計（年間）				人
（備考）				

※本表において、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分とは、それぞれ大学等における修学の支援に関する法律施行令（令和元年政令第49号）第2条第1項第1号、第2号、第3号に掲げる区分をいう。

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

2. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の取消しを受けた者及び給付奨学生認定の取消しを受けた者の数