

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	夜・通信	530 単位時間	80 単位時間	
	製菓衛生師科	夜・通信	690 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「大学修学支援制度情報公開」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「大学等修学支援制度情報公開」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3年6月1日～令和5年5月31日	業務、財産、運営、事業計画等多角的アドバイス
非常勤	会社役員（前職）	令和3年6月1日～令和5年5月31日	事業計画、多面的検討
非常勤	会社員	令和3年6月1日～令和5年5月31日	事業計画、広報、多面的アドバイス
(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、厚生労働省が定める「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協会発行の「新調理師養成教育全書」を使用し、授業を実施する。 <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」に基づく授業科目・内容・時間数を実施するにあたり、日本菓子教育センター発行の「製菓衛生師全書」を中心に活用し、授業を実施。	
2 シラバス作成の流れについて 本校は「調理師科」「製菓衛生師科」とともに1年制で、1年間で規定の授業をこなすカリキュラムとなっている。流れとしては、各教科の担当教員および実習担当教員が決定した後、シラバス執筆に入り(12月)、校長の確認を経て決定。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(9～12月)、3学期(1～3月)の3学期制をとっており、学期単位に作成している。	
授業計画書の公表方法	本校事務局にて「大学等修学支援制度情報公開」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) 調理技術および製菓製パン技術習得のため、自発的に始業前や放課後に練習等に取り組む生徒へのサポート体制を構築、「学びの意欲」に応えるよう努めている。 本校は3学期制で、学期末には調理師科・製菓衛生師科ともに筆記試験(学科)・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。実技試験は、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定要素としている。 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点をラインとして、不合格者には追試験を実施する。実技試験については、包丁の使い方、魚のおろし方、中華鍋の振り方等(調理師科)、ビスキュイ、ナッペ等(製菓衛生師科)で規定の技術力に達していないと判断された場合は、課題練習時間をさらに設定したのちに追試験・再試験に臨み、各担当教員が可否判定を行う。 <公表のための「成績一覧表」作成方法> ・筆記試験 担当教員がテスト問題を作成し、採点。教科ごとの点数表を用いて担任が「成績一覧表」の基となる点数を入力。総合点・平均点を算出し、公表のための資料とする。 ・実技試験 種別(日本料理・西洋料理・中国料理)により設定した課題を審査項目毎に採点し、可否を決定する。実技試験は学期毎に実施する。 (例: 日本料理 1学期課題 大根の桂剥き、けん) 可否判定規準 <table> <tr> <td>① 大根の桂剥き</td><td>包丁の持ち方、剥き方、厚さ、長さ、時間(5分以内)</td></tr> <tr> <td>② 大根のけん</td><td>包丁の持ち方、切り方、大きさ、時間(2分以内)</td></tr> <tr> <td>③ 片付け</td><td>丁寧さ、時間(2分以内)</td></tr> </table>		① 大根の桂剥き	包丁の持ち方、剥き方、厚さ、長さ、時間(5分以内)	② 大根のけん	包丁の持ち方、切り方、大きさ、時間(2分以内)	③ 片付け	丁寧さ、時間(2分以内)
① 大根の桂剥き	包丁の持ち方、剥き方、厚さ、長さ、時間(5分以内)						
② 大根のけん	包丁の持ち方、切り方、大きさ、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「大学等修学支援制度情報公開」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) 各学末に実施される学科試験および実技試験の合格は必須。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)への作品提出を課している。評価には、学校の実習教員のほか、ホテルレストランの料理長やオーナーシェフ等の「プロ」が加わる。	
卒業の認定に関する 方針の公表方法	本校事務局にて「大学等修学支援制度情報公開」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「大学等修学支援制度情報公開」 綴にて閲覧可能
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	600 単位時間	50 単位時間	370 単位時間		
			1020 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		41 人	0 人	6 人	21 人	27 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点以上が合格）
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する 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（筆記試験）で不合格となった場合は、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。 ・卒業料理展への出品を、卒業認定のための必要課題と位置付けている。
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、生徒の内容理解を図る。また生徒が質問しやすい環境づくりに努めている。 ・実習に関しては、調理実習室を始業前、放課後ともに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
50人 (100%)	5人 (10%)	40人 (80%)	5人 (10%)
(主な就職、業界等) 県内外のホテル、飲食店、病院、高齢者施設、公務員（給食調理員としての採用）、給食委託業者等			
(就職指導内容) 求人票の見方、履歴書の記入方法、面接マナー等を指導。ハローワークによる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 介護食士3級（講座受講者対象） カフェクリエイター3級（講座受講者対象）			
(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
53 人	3 人	5.7%
(中途退学の主な理由) 学期途中での志望変更、学習意欲の喪失、疾病により学業継続を断念。		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任制をとり、きめ細やかに生徒の状況把握に努めている。 教職員間で生徒情報を共有し目配りするとともに、個別にカウンセリングを行うなどして中退防止に努めている。		

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	実技
1 年	昼	1020 単位時間	530 単位時間	10 単位時間	480 単位時間		
			1020 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		16 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点以上が合格） 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（筆記試験）で不合格となった場合は、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。 ・卒業料理展への出品を、卒業認定のための必要課題と位置付けている。
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、生徒の内容理解を図る。また生徒が質問しやすい環境づくりに努めている。 ・実習に関しては、製菓実習室を始業前、放課後ともに開放し自己練習が行える環境を提供している。

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
18 人 (100%)	8 人 (44.4%)	7 人 (38.9%)	3 人 (16.7 %)
(主な就職、業界等) 県内外の製菓店、製パン店等			
(就職指導内容) 求人票の見方、履歴書の記入方法、面接マナー等を指導。ハローワークによる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 介護食士3級（講座受講者対象） カフェクリエーター3級（講座受講者対象） ラッピングクリエーター3級（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
18 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)

担任制をとり、きめ細やかに生徒の状況把握に努めている。

教職員間で生徒情報を共有し目配りするとともに、個別にカウンセリングを行うなどして中退防止に努めている。

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	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)
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) https://www.rkccs.ac.jp/assessment_assessment.pdf および本校事務局にて 「大学等修学支援制度情報公開」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、本校への真摯なご意見をうかがうことで教育の質を担保するとともに、さらなる向上を図ることを目的とする。委員会は保護者・卒業生・地域事業者等で組織し、会でのご意見はHPで公表するとともに教職員で情報を共有する。教職員の代表者で組織する「検討委員会」にフィードバックする。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
ATOA café(自営)	令和3年4月1日～令和4年3月31日	保護者
有限会社ミートショップ中越	令和2年4月1日～令和5年3月31日	卒業生
高知県立日高特別支援学校 高知みかづき分校	令和2年4月1日～離任まで	教育関係者
有限会社アイデアライズ	令和2年4月1日～令和5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)

https://www.rkccs.ac.jp/assessment_assessment.pdf および本校事務局にて
「大学等修学支援制度情報公開」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)

<https://www.rkccs.ac.jp>