

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		830 単位時間	80 単位時間	
	製菓衛生師科		870 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

本校事務局保管の「大学等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

本校事務局保管の「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7年5月27日～ 2年間	業務、財産、運営、 事業計画等、多目的 アドバイス
非常勤	会社役員（前職）	令和7年5月27日～ 2年間	事業計画、多目的検 討
非常勤	会社役員	令和7年5月27日～ 2年間	事業計画、広報、多 目的アドバイス
(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

<p>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。</p>	
<p>(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)</p>	
<p>1. 使用テキスト</p> <p>&lt;調理師科&gt; 調理師免許取得を目標として、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、公益社団法人全国調理師養成施設協会発行「新調理師養成教育全書」を使用し、授業を行っている。</p> <p>&lt;製菓衛生師科&gt; 成果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「製菓衛生師養成施設に関する事項」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「製菓衛生師全書」を中心に授業を行っている。</p>	
<p>2. シラバス作成の流れに関して</p> <p>本校が設置する「調理師科」「製菓衛生師科」はともに1年制で、1年間で規定の授業を行う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のちシラバス作成に入り(12月)、学校長の確認を経て決定、新年度授業計画を公表(3月)する流れとしている。</p>	
<p>3. 授業計画</p> <p>本校は3学期制であるため、学期単位に作成している。</p>	
授業計画書の公表方法	本校事務局保管の「大学等修学支援制度情報公開」綴にて閲覧可能
<p>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。</p>	

(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)	
<p>調理技術および製菓製パン技術習得のため、自発的に始業時間前や放課後に練習に取り組む生徒の「学びの意欲」に応えるため、サポート体制を構築している。</p> <p>各学期末には、調理師科・製菓衛生師科ともに筆記試験（学科・実習）、ノートおよびレポート提出、調理・製菓実習の実技試験を実施している。</p> <p>学科の評点は60点以上で合格。実技試験は、制限時間内での作業の正確さ、丁寧さ、出来栄え、衛生面の適切な処理等に因って、合否を判定している。</p> <p>各教科・実習の履修認定は、各学期末の試験に合格した上で、総合的な判断を行い、単位取得となる。</p>	
<p>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。</p>	
(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)	
<p>成績評価において60点を学科試験合格のラインとしている。不合格者には、追試験等を実施する。実技試験においては、包丁の使い方、魚のおろし方等（調理師科）、ビスキュイ、ナッペ等（製菓衛生師科）で規定の技術に達していないと判断された場合は、さらに課題の練習時間を与えたのちに、追試験・再試験を行い、各担当教員が判定する。</p> <p>&lt;公表のための「成績一覧表」の作成方法&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・筆記試験 <p>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し、総合点および平均点を算出し、公表のための資料とする。</p> </li> <li>・実技試験 <p>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ごとに採点し、合否を決定する。実技試験は学期ごとに実施。</p> <p>(例：日本料理 1学期の課題…大根の桂剥き、けん造り)</p> <p style="padding-left: 40px;">合否判定基準</p> <p style="padding-left: 80px;">① 大根の桂剥き 包丁の持ち方、大根の剥き方、厚さ、長さ 時間 (5分以内)</p> <p style="padding-left: 80px;">② けん造り 包丁の持ち方、切り方、大きさ、 時間 (2分以内)</p> <p style="padding-left: 80px;">③ 片付け 丁寧さ 時間 (2分以内)</p> </li> </ul>	
客観的な指標の 算出方法の公表方法	本校事務局保管の「大学等修学支援制度情報公開」綴にて閲覧可能

<p>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。</p>	
<p>(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)</p> <p>各学期末に実施される学科試験および実技試験の合格は必須。加えて卒業認定に係る課題として、「卒業料理展」(2月)への作品提出を課している。</p> <p>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などがあたる。</p>	
<p>卒業の認定に関する 方針の公表方法</p>	<p>本校事務局保管の「大学等修学支援制度情報公開」綴にて閲覧可能</p>

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	本校事務局保管の「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

①-1 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／単位	570 単位時間	50 単位時間	400 単位時間		
			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	
75人		49人	0人	5人	19人	24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）
授業内容および計画は、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点以上で合格） 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

<ul style="list-style-type: none"> <li>・レポート提出 総合調理実習ほか</li> <li>・調理実習・実技試験…課題ごとの到達度で採点</li> </ul> <p>詳細はシラバスに明記</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学期末に実施される期末試験（筆記試験）で不合格の場合は、追試験・再試験を合格点（60点）に達するまで実施する。</li> <li>・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。</li> </ul> <p>詳細はシラバスに明記</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・実習に関しては、調理実習室を始業前・放課後に開放し、自主練習ができる環境を提供している。</li> </ul>

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
44人 (100%)	1人 ( 2.3%)	38人 ( 86.4%)	5人 ( 11.4%)
(主な就職、業界等)			
県内外のホテル、レストラン、飲食店、病院、公務員（調理員）、学校給食等受託事業者、自営等			
(就職指導内容)			
求人票の見方、履歴書の書き方、面接マナー等を指導。ハローワーク職員による出張講義を受講する機会を設ける等。			
(主な学修成果（資格・検定等）)			
調理師免許（卒業が条件） 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（特別講座受講の上、試験合格者）			

カフェクリエーター 3 級（特別講座受講者対象）
(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
45 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)		
<p>担任制をとり、きめ細やかな生徒の状況把握に努める。</p> <p>教職員で生徒情報を共有し目配りをするとともに、気がかりな生徒には担任がカウンセリングを実施、また保護者との連携を図るなどして中退防止に努めている。</p>		

### ①-2 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／単位	500 単位時間	10 単位時間	510 単位時間		
		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	
23 人		9 人	0 人	5 人	10 人	15 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>(概要)</p> <p>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</p> <p>実習 製菓実習（洋菓子、和菓子、製パン等）</p> <p>授業内容および計画は、シラバスに詳細を明記</p>
成績評価の基準・方法
<p>(概要)</p> <p>・筆記試験実施科目（60点以上で合格） 衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、</p>

製菓実習ペーパー
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ノート提出必須科目 食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論</li> <li>・レポート提出 社会ほか</li> <li>・製菓実習実技試験…ビスキュイ、ナッペ等課題の習得度で採点</li> </ul> <p style="text-align: center;">詳細はシラバスに明記</p>

卒業・進級の認定基準
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学期末に実施される期末試験（筆記試験）で不合格の場合は、追試験・再試験を合格点（60点）に達するまで実施する。</li> <li>・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。</li> <li>・卒業料理展への出品を卒業認定のための必須課題と位置付けている。</li> </ul> <p style="text-align: center;">詳細はシラバスに明記</p>

学修支援等
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・実習に関しては、製菓実習室を始業前・放課後に開放し、自主練習ができる環境を提供している。</li> </ul>

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
13人 (100%)	8人 ( 61.5%)	2人 ( 15.4%)	3人 ( 23.1%)
(主な就職、業界等)			
県内のパン屋、菓子店			
(就職指導内容)			
求人票の見方、履歴書の書き方、面接マナー等を指導。ハローワーク職員による出張講義を受講する機会を設ける等。			

<p>(主な学修成果 (資格・検定等) )</p> <p>製菓衛生師試験受験資格 (卒業が条件)  カフエクリエーター 3 級 (特別講座受講者対象)  ラッピングクリエーター 3 級 (修了者)</p>
<p>(備考) (任意記載事項)</p>

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
13 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)		
<p>担任制をとり、きめ細やかな生徒の状況把握に努める。  教職員で生徒情報を共有し目配りをするとともに、気がかりな生徒には担任がカウンセリングを実施、また保護者との連携を図るなどして中退防止に努めている。</p>		

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	450,000 円	570,000 円	その他の内訳 (実習費 320,000 円、教育 充実費 250,000 円)
製菓衛 生師科	200,000 円	450,000 円	570,000 円	その他の内訳 (実習費 320,000 円、教育 充実費 250,000 円)
	円	円	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)		
ホームページ ( <a href="https://rkccs.ac.jp/">https://rkccs.ac.jp/</a> ) 内「情報公開」ページ内及び本校事務局にて閲覧可能		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
<p>本校への貴重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。</p> <p>評価項目は、教育理念・目的、学校の運営・管理、教育活動、教育環境、学生支援、学生募集、財務、法令等の遵守、社会貢献評価。</p> <p>会は保護者・卒業生・地域事業者等の委員 (定数4名) で構成し学校関係者も同席。会でいただいたご意見はホームページで公開するとともに、全教職員で共有。加えて教職員の代表者で構成する「検討委員会」にフィードバックしている。</p>		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
自営業	R7.4.1 ~ R8.3.31	保護者
自営業	R6.4.1 ~ R8.3.31	本校卒業生
会社員	R6.4.1 ~ R8.3.31	地域住民
教員	R6.4.1 ~ R8.3.31	その他教育に関する有識者
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)		
ホームページ ( <a href="https://rkccs.ac.jp/">https://rkccs.ac.jp/</a> ) 内「情報公開」ページ内及び本校事務局にて閲覧可能		

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/>