

検定試験の自己評価シート

自己評価実施日：2021年 4月21日

検定事業者名：学校法人香川栄養学園

検定試験名：家庭料理技能検定

【4段階評価の目安】

A：達成されている B：ほぼ達成されている C：やや不十分である D：不十分で、改善すべき点が多い

大項目	中項目	小項目			中項目別実態・課題 ・改善の方向性等	
		評価項目	実績・理由・特記事項等	評価		
<p>【評価の視点】 検定試験を継続的・安定的に実施するために必要な組織体制や財務基盤を有するとともに、受検者や活用者(学校・企業等)への適切な情報公開と個人情報の保護がなされていること。また、実施主体自身が、PDCAサイクルに基づき、組織的・継続的に事業を改善していく組織となっていること。</p>						
I 検定試験の実施主体に関する事項	①組織・財務	1	<p>《検定試験の目的》 ○検定試験の目的が明確であるか。</p>	<p>当法人は、故香川昇三の遺志に基づき、国民の栄養生活改善を通じて生活の合理化を図り、もって日本文化の振興に寄与するため、教育基本法及び学校教育法に従い学校教育を行うことを目的とする学校法人であり、本検定は、健全な食生活を支える家庭料理にかかわる技能の普及を図り、その振興を期するとともに、健康と食生活の向上、食育の推進に資することを目的とする。</p> <p>受検者や活用者には、受検要項及び家庭料理技能検定「料検」公式サイトで周知している。 https://www.ryouken.jp/about_ryoken.action</p>	A	今後も継続して質の保持、改善に努める。
		2	<p>《検定事業の実施に関する組織体制》 ○検定試験の目的を達成するための組織として、検定事業実施体制(役職員体制、事務処理体制、危機管理体制、内部チェック体制等)が適切に構成されているか。</p>	<p>検定事業実施体制 (<input checked="" type="checkbox"/> 役職員体制 <input checked="" type="checkbox"/> 事務処理体制 <input checked="" type="checkbox"/> 危機管理体制 <input checked="" type="checkbox"/> 内部チェック体制 <input type="checkbox"/> その他())</p> <p>役員体制：「学校法人香川栄養学園家庭料理技能検定に関する規定」により、運営委員会を組織し、検定試験の実施及び運営にあたっている。 事務処理体制：「学校法人香川栄養学園事務組織分掌規程」により、女子栄養大学生涯学習センター内に事務局を置き、円滑な検定試験の実施、受検者への適切な対応を行っている。 危機管理体制：不測の事態に備え、「家庭料理技能検定対策本部について」(内規)により規定している。香川栄養学園の規程を備えている。また、実施マニュアルに整備規定されている。 内部チェック体制：運営委員会の下に、専門委員会、実施委員会を置き、会長の統括の下、各委員会が中心となって検定事業の計画、作問、検定試験を行い、運営委員会に報告、改善というPDCAサイクルに基づき事業改善に努めている。</p>	A	
		3	<p>《検定実施主体の財務経理情報の備え置き》 ○実施主体の財務経理情報を備えているか(検定試験を継続して実施している場合には、複数年分の財務経理情報を備えているか)。</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 備えている (収支決算書、活動区分資金収支決算書、事業活動収支決算書、賃借対照表、財産目録、監事監査報告書) <input type="checkbox"/> 備えていない</p>	A	

大項目	中項目	小項目			中項目別実態・課題・改善の方向性等		
		評価項目	実績・理由・特記事項等	評価			
I 検定試験の実施主体に関する事項	① 組織・財務	4	《検定実施主体の財務経理の監査》 ○財務経理に関して、定期的、または、適宜監査を受けているか。	<input checked="" type="checkbox"/> 受けている(□内部監査、 <input checked="" type="checkbox"/> 外部監査、□その他) (日常の経理業務は、学校法人香川栄養学園の経理規定、調達規定、事務職員職務権限規程に則り、的確に処理されている。 また、定期的に、内部監査、外部監査を受けている。) □受けていない(理由:)	A		
		5	《検定事業以外の事業との区分》 ○検定事業とその他の事業の財務経理の区分が明確であるか。	<input checked="" type="checkbox"/> 区分が明確である。 □区分を行っていない、又は、区分が明確でない。 □その他の事業を行っていない。	A		
		6	○その他の特記事項等。				
	② 情報公開、個人情報	7	《検定試験に関する情報公開》 ○受検者や活用者(学校・企業等)に対して、インターネット等を活用して、検定試験の実施主体に関する事項や、検定試験に関する情報が公開されているか。	寄付行為により財務諸表等について定めている(非公表)。 また、受検者に対しては、家庭料理技能検定「料検」公式サイトで、法人の概要(団体の名称、所在地、代表者)、財務経理情報、プライバシーポリシー、事業計画書、事業報告書、等を公開している。 https://www.ryouken.jp/the_ryoken.action http://www.eiyo.ac.jp/kouhyou/	A		今後も適切に管理し、個人情報保護方針に基づき適切に情報公開を行う。
		8	《個人情報保護》 ○受検者の個人情報保護に関する方針やマニュアル等が整備されるなど、個人情報保護が徹底されているか。	個人情報の取り扱いについては家庭料理技能検定「料検」公式サイトで、利用目的を「資料請求および受検申し込みの際にご記入いただく個人情報は、家庭料理技能検定業務の円滑な実施、合格者に対する「合格証明書」発行等のサービスの実施及び家庭料理技能検定統計のために利用いたします。」と明記し、適切に管理している。 個人情報保護方針 http://www.eiyo.ac.jp/privacypolicy.html 個人情報の取り扱いについて https://www.ryouken.jp/privacy_policy.action	A		
		9	○その他の特記事項等。				
	③ 事業の改善に向けた取組	10	《質の向上に向けた取組》 ○目標(Plan)－実行(Do)－評価(Check)－改善(Action)というPDCAサイクルに基づき、組織的・継続的に検定試験の運営等を改善するとともに、自己評価シート等が公表されているか。	運営委員会の下に、専門委員会、実施委員会を置き、会長の統括の下、各委員会が中心となって検定事業の計画、作問、検定試験を行い、運営委員会に報告、改善というPDCAサイクルに基づき事業改善に努めている。 また、検定実施ごとに実施会場より提出されるアンケートの結果踏まえて業務の改善をしている。 自己評価シートを家庭料理技能検定「料検」公式サイトで公開している。	A	各委員会で連携し、継続的に改善していきたい。	
		11	《内容・手段等の見直しの体制》 ○知識・技術の発展や社会環境の変化に応じて、内容や手段等を常時見直す体制となっているか。	平成29(2017)年に食育の普及に寄与する事業としてさらなる社会の要請に応えるため、級、審査基準、検定料等の大幅な改革を行った。生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎の時期である小・中学生向けを4・5級とし、受検対象もあらゆる世代に拡大した。2022年度を目途に全級を通しての審査基準の改定を2018年より専門委員会で開始した。	A		
		12	○その他の特記事項等。				

大項目	中項目	小項目			中項目別実態・課題 ・改善の方向性等	
		評価項目	実績・理由・特記事項等	評価		
<p>【評価の視点】 適正かつ公正で透明性の高い検定試験の実施体制を有するとともに、受検手続を明確にした上で目的や内容、規模等に応じた適切な取組を行っていること。</p>						
II 検定試験の実施に関する事項	①受検手続等	13	<p>《検定試験の概要》 ○検定試験の目的に沿って、測る知識・技能、領域(分野)、対象層(受検資格等)、試験範囲、水準等が級ごとに明確になっているか。</p>	<p>対象層、程度、領域、内容、出題範囲は、受検要項、家庭料理技能検定「料検」公式サイトで公開している。 ㊦ 1級(食物系大学卒業程度) 健康で安全な食生活で求められるより高度な知識をもって、課題に応じた献立・調理が創作できる ㊦ 準1級(食物系大学・短大・専門学校2年生程度) 健康で安全な食生活で求められる高度な知識をもって、目的に応じた献立・調理ができる ㊦ 2級(食物系大学・短大・専門学校の1～2年生程度) 健康で安全な食生活で求められる専門的な知識をもって、「切る」、「むく」、「魚をおろす」および、日常の料理を作ることができる ㊦ 3級(高校生、大学・短大・専門学校の1年生程度) 健康で安全な食生活で求められる知識をもって、初歩的な「切る」、「むく」および、基本的な日常の料理を作ることができる ㊦ 4級(中学生程度) 食事の基礎を理解し、健康で安全な食生活の仕方を知っている ㊦ 5級(小学生程度) 食事の役割を理解し、健康で安全な食生活の基礎を知っている https://www.ryouken.jp/exam_criteria.action</p>	A	今後も受検者にわかりやすい受検手続を目指して、改善に努める。
		14 該	<p>《受検資格》 【受検資格を制限する試験の場合】 ○年齢や事前の講座受講の有無等によって受検資格が制限されている場合には、その合理的な理由が示されているか。</p>	<p>年齢等の制限はない。ただし、1級の出願条件として、準1級の合格が必要である。 二次試験(実技)は「基礎技術」「調理技術」の2領域あり、「基礎技術」は準1級で完成し、その技術を使って1級は審査されるため、受検要項・家庭料理技能検定「料検」公式サイトで「1級の出願については準1級の合格者のみが対象となる」と、「1級の基礎技術について、準1級の取得が条件であることから実施しません(準1級の技術がある方が対象のため)」を明記。</p>	A	
		15	<p>《受検手続・スケジュール等》 ○試験の実施規則・要項等において、受検手続・スケジュールが適切に定められるとともに、常時、見直しを行っているか。</p>	<p>年2回の受付を学校行事などに配慮しながら、2週間から1か月以上の受付期間を、設定している。 実施会場の意見を伺い調整しスケジュールを設定している。</p>	A	
		16	<p>《問い合わせ先の設置》 ○受検者からの手続等に関する問い合わせ、試験後の問い合わせ先が設置され適切に公開されているか。</p>	<p>受検要項、家庭料理技能検定「料検」公式サイト、受検票、実施マニュアルに記載している。 <input checked="" type="checkbox"/>受検手続に関する問い合わせ窓口 <input checked="" type="checkbox"/>試験後の疑義申し立てなどの対応窓口 <input checked="" type="checkbox"/>その他(受検相談、等) (学校法人香川栄養学園 家庭料理技能検定事務局 〒170-8481 東京都豊島区駒込3-24-3 TEL 03-3917-8230 平日:9:00～17:00 試験当日8:00～17:00 ※祝日、年末年始、事務局の休業日を除く)</p>	A	
		17	<p>《受検料》 ○受検料の適正性・妥当性について点検・検証されているか。</p>	<p>平成29年度より試験方式及び、検定料を改定した。難易度に応じ検定料を設定している。</p>	A	

大項目	中項目	小項目			中項目別実態・課題・改善の方向性等	
		評価項目	実績・理由・特記事項等	評価		
Ⅱ 検定試験の実施に関する事項	① 受検手続等	18	《障害者への配慮》 ○ 障害者が受検する場合に、その実施に伴う負担が過重でないときは、必要かつ合理的な配慮が行われているか。	障害の程度によりケースバイケースで対応している。身体に障害のある志願者については特別措置を講じている。 https://www.ryouken.jp/notice_list.action	A	受検者にとって、わかりやすい受検手続を目指して、改善に努める。
		19	《多くの受検者が簡便・公平に受検できるための配慮》 ○より多くの受検者が、簡便、かつ、公平に受検できるような配慮が行われているか。	受検者の利便性を配慮し、インターネットでの出願を受け付けている。また、検定料の支払いは、コンビニエンスストアでの現金払いまたは、クレジットカードでの決済ができる。郵便振替での出願も可能。受検会場は、受検会場が所属する学校や団体を会場として実施。個人受検は外部受検を受け入れ可能な会場を家庭料理技能検定「料検」公式サイトで公開している。また、団体の3級二次試験(実技)において、指定期間内での団体独自の実施が可能。団体受検の利便性を図り、検定料割引のある平日受検を設定している。5級は小学生対応ですべての問題にふりがなをつけている。小学生は座面の調整用にざぶとん等の持ち込みを可としている。	A	
		20	○その他の特記事項等。			
	② 試験実施	21	《作問・審査体制》 ○検定試験の目的、内容、規模等に応じて、検定試験の作問体制・審査体制が適切に構成され、運営されているか。	筆記・実技試験問題ともに、専門分野の委員による複数回の校正・査読を行い作成している。採点時にはシステムでエラーチェックをかけている。実技試験問題の審査については、評価項目ごとに得点基準を写真で例示した審査基準の冊子を作成。実施委員会で各会場の実施委員に周知し、審査レベルの統一を図り、当日は複数名で審査している。また、上位級では事務局から研修済みの審査員を各会場に派遣している。	A	PDCAサイクルに基づき、組織的・継続的に改善を行っていく。
		22	《情報の管理体制》 ○検定試験に関する情報管理体制が適切に構成され、情報管理対策(情報管理マニュアルの整備や担当者への研修・注意喚起など)が講じられているか。	試験問題、解答等の文書の作成、印刷、搬送、保管上の管理や受検者の個人情報の管理に関して、実施委員に「実施マニュアル」を事前に配布し、周知している。	A	
		23	《各試験会場を総括する責任者の配置》 ○各試験会場を総括する責任者が配置されているか。	各試験会場において、実施責任者を登録、配置している。	A	
		24	《試験監督業務についての共通理解》 ○試験監督業務のマニュアルが定められ、試験実施会場・機関に事前に配付されており、試験監督者等の共通理解が図られているか。	各試験会場には、試験監督の業務を定め、当日の進行がスムーズに行われるよう筆記試験の「指示内容文」を掲載した実施マニュアルを事前に配布し、共通理解を図っている。	A	
		25 該	《学校等が試験を実施する会場を設けている場合の公平性の確保》 【検定実施団体自らが試験を実施する会場とは別に、学校や民間教育施設等が試験を実施する会場を設けている場合】 ○検定実施団体自らが試験を実施する会場と同等の公平さが確保されているか。	一次(筆記)試験、二次(実技)試験ともに、実施マニュアルに試験会場での事前準備、試験室・実習室の設営、試験実施日、及び試験開始時間の厳守等を掲載し、公平性の徹底を図っている。	A	
		26	《受検者の本人確認》 ○受検者の本人確認は、顔写真を添付した受検票の用意や身分証による照合など、本人確認が確実に行われるよう講じられているか。	実施マニュアルに本人確認について規定している。また、受検生には、受検要項、及び受検票で本人確認について、3級以上は身分証明書による照合を行う旨の告知をし、徹底している。	A	

大項目	中項目	小項目			中項目別実態・課題・改善の方向性等	
		評価項目	実績・理由・特記事項等	評価		
Ⅱ 検定試験の実施に関する事項	② 試験実施	27	《不正行為等への対応策》 ○受検者の不正行為・迷惑行為防止に関する適切な対応策が講じられるとともに、対応マニュアルが作成され、職員や試験監督者等の共通理解が図られているか。	試験会場に事前に配布している「実施マニュアル」で不正行為の防止について記載し共通理解を図っている。(不正行為・迷惑行為等があった場合は、様式8. 不正行為・事故・迷惑行為等報告書を提出) 受検生には、受検票に当日の持ち物に関して告知しており、通信機能付きの危機の使用を不可としている。 また、不正行為について試験開始前に受検上の注意事項として告知している。	A	
		28	《天災等のトラブルへの対応》 ○試験当日、天災や交通機関の遅延等があった場合には、試験開始時刻の変更や再受検の容認など、受検機会の確保について配慮されているか。	災害対策本部を置き、実施マニュアル内(第13不測の事態(地震・台風・大雪など含む)への対応に基づいて対応。 また、台風等による検定の中止、時間変更等の場合は、事前に家庭料理技能検定「料検」公式サイトで受検生に告知している。 再受検制度はないが、検定料の返金をしている。	A	
		29	○その他の特記事項等。	新型コロナウイルス感染症拡大防止のため「新型コロナウイルス感染症対策マニュアル」を作成し、実施会場と共通理解を図っている。また、受検生には家庭料理技能検定「料検」公式サイトで視点当日の注意事項及び健康チェック表を掲載し周知している。		
	③ 学校の単位認定や入試等に活用される検定試験	30 該	《受検機会の確保》 【学校の単位認定や入試等の際に活用される検定試験の場合】 ○受検機会の設定に関して児童生徒等が不利益を被らないように、配慮がなされているか。			
		31 該	《検定試験と学習指導要領との関係》 【学校の単位認定や入試等の際に活用される検定試験の場合】 ○当該検定試験と学校教育との関係性(学習指導要領に基づく学校における学習との関連等)が明確に示されているか。			
		32 該	《試験結果の公平性・安定性》 【学校の単位認定や入試等の際に活用される検定試験の場合】 ○年度ごとや、年間の回ごとでの試験結果が互いに比較可能となるよう検証されているか。			
		33 該	○その他の特記事項等。			

大項目	中項目	小項目			中項目別実態・課題・改善の方向性等	
		評価項目	実績・理由・特記事項等	評価		
Ⅱ 検定試験の実施に関する事項	④ コンピューターを使って行う検定試験	34 該	《コンピューターを使う場合の本人確認》 【コンピューターを使って行う試験の場合】 ○IDとパスワード等で本人確認が行われているか。			
		35 該	《コンピューターの使いやすさ》 【コンピューターを使って行う試験の場合】 ○テスト画面や操作方法が受検者にわかり易くなっているか。			
		36 該	《コンピューターの安定性の確保》 【コンピューターを使って行う試験の場合】 ○システムの冗長化、バックアップリカバリー等、試験が安定的に運用される体制を取っているか。			
		37 該	○その他の特記事項等。			
Ⅲ 検定試験の試験問題に関する事項	【評価の視点】 検定試験の目的や内容が明確であり、知識・技能を測る手法や審査・採点の基準等が適切であること。					
	① 測定内容・問題項目	38	《検定試験の設計》 ○検定試験の目的に沿って、適切に知識・技能を測れるよう、設計が行われているか。	公開されている審査基準にそって、出題範囲、領域、分野から各級レベルに応じて問題形式、解答形式を変えて出題されている。また、各級の適切なレベル水準は明確に示されており、それにしたがって出題されている。	A	検定の目的に沿った適切な出題と審査のために、専門委員会で審査基準等の見直しを継続的に研究・審議し、改善に努める。
		39	《試験問題と測る知識・技能の関係》 ○検定試験の設計に従って、各問題項目がつけられているか。	各級の試験問題案が出題された時点で、専門委員会委員による出題範囲、領域、分野がテキストとの整合性があるか、問題形式などの整合性を確認、さらに解答のシミュレーションをおこなっている。	A	
		40	○その他の特記事項等。			
	② 審査・採点	41	《審査・採点基準の明確さ・適切さ》 ○審査・採点の基準が明確に定められており、また、これが当該検定試験の設計と合致しているか。	一次試験(筆記)は各級とも6割以上、二次試験(実技)は各領域の出題それぞれ6割以上を取れば合格となることを明確に公表しており、それに沿って問題を設計している。設計された問題は専門委員会委員がその整合性をチェックしている。	A	公正な審査・採点を行うための調査、研究を継続的に行う。
		42 該	《主観的な評価における採点の公平性の確保》 【面接・論文・実技等の主観的評価の場合】 ○面接・論文・実技等の主観的評価について、マニュアルの周知やトレーニングの実施により採点基準についての共通理解が確保され、公平な採点がなされているか。	二次試験(実技)試験については、評価項目ごとに、合否の基準を写真を例示した審査基準の冊子を作成し、実施委員会を開催し、各会場の実施委員に周知し、採点基準の共通理解を確保している。また、当日は2名以上の複数人で評価を行い、公平な採点を行っている。1級、準1級の二次試験については、他会場より審査員を派遣する相互審査を行い公平な採点を行っている。	A	
		43	○その他の特記事項等。			

大項目	中項目	小項目			中項目別実態・課題 ・改善の方向性等
		評価項目	実績・理由・特記事項等	評価	
Ⅲ 検定試験の試験問題に関する事項	③ 試験結果に基づく試験の改善	44	《試験結果に基づく試験の改善》 ○試験結果から得られるデータに基づき、検定試験の問題内容や測定手段、審査・採点基準について検証し継続的な改善を図っているか。	一次試験(筆記)は、試験終了後に出題問題の検証を行い、問題ごとの識別指数、正解率、及び受検者の得点率、度数分布などを分析して、継続的な改善を図っている。 二次試験(実技)は、試験終了後に出題問題の検証を行い、各レベルにふさわしい受検者の技能の到達度が適切に判断されているかどうかを分析して、継続的な改善を図っている。	A
		45	○その他の特記事項等。		
	④ コンピュータを用いた検定試験	46 該	《コンピューターと紙の試験の公平》 【コンピューターを使って行う試験の場合】 ○通常の紙による試験と比較可能な結果が得られるような配慮がなされているか。		
		47 該	○その他の特記事項等。		

大項目	中項目	小項目			中項目別実態・課題 ・改善の方向性等
		評価項目	実績・理由・特記事項等	評価	
IV 継続的な学習支援・検定試験の活用促進	【評価の視点】 検定試験の結果が、学習成果を示す指標として社会に適切に評価され、実際に活用されるため、検定事業者等において活用促進に向けた適切な取組を進めていること。また、受検者の継続的な学習を支援するため、検定事業者において適切な取組を進めていること。				
	48	《検定の結果を証明する書類の発行》 ○検定の結果を証明する合格証や認定証等が発行されているか。	☑発行されている(合格者には無料で合格証を発行し、希望者には有償で合格証明書を発行している。) □発行していない	A	書籍、通信教育、講習会等の情報提供を行い、継続的な学習支援に努める。
	49	《受検者が獲得した知識・技能の明示》 ○受検者が獲得した又は保持している知識・技能の内容を、活用者が一見して判断し得るよう明らかにしているか。	受検要項とウェブサイトに審査基準を掲載している。	A	
	50	《検定試験と活用先の能力の関係》 ○当該検定試験と企業等や地域等の社会における諸活動との関係性が明確になっているか。	上位級は、栄養士、管理栄養士業務における調理技術力の証明として位置付けているが、本検定の取得義務があるわけではない。さらに1級取得者は料理教室の開催や料理講師として活躍できる力と位置づけている。また、検定試験の活用は上位級では、一部の大学では単位認定や推薦入学試験における加点対象となっているが、個別の大学情報は公表していない。	A	
	51	《受検者の継続的な学習の参考となる情報の提供》 ○受検者に対して、試験の合否だけでなく、領域ごとの成績、合格後の学習の指針など、受検者の継続的な学習の参考になる情報が提供されているか。	合否通知に当該受検者の試験結果の得点率(%)を記載している。過去問題集、公式ガイド1級・準1級・2級(筆記編、実技編)、3級、4級、5級の発行情報、講習会の開催情報を提供している。	A	
	52	《試験問題等の公開》 ○過去の試験問題や正答、類似問題等が公開されているか(ただし、試験の性質上、公開することによって、事後の出題に影響が生じるものを除く)。	女子栄養大学出版部より過去問題集として発行している。また、家庭料理技能検定「料検」公式サイトに各級の模擬問題を公表している。	A	
	53	《活用事例の調査・把握》 ○学校・企業・地域等での検定試験の活用事例を調査・把握しているか。	実施会場や受検者には必要に応じて受検アンケートを行い、活用事例の提供を受けている。その情報は受検要項、家庭料理技能検定「料検」公式サイトで公開している。	A	
	54	○その他の特記事項等。			