

様式第2号の1-①【(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置】

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

学校名	大阪青山大学短期大学部
設置者名	学校法人大阪青山学園

1. 「実務経験のある教員等による授業科目」の数

学部名	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				省令で定める基準単位数	配置困難
			全学 共通 科目	学部 等 共通 科目	専門 科目	合計		
調理製菓学科	調理コース	夜・通信		4	37	41	7	
	製菓コース	夜・通信			48	52	7	
		夜・通信						
		夜・通信						
(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

大学ホームページ	https://www.osaka-aoyama.ac.jp/syllabus/
調理製菓学科	https://www.osaka-aoyama.ac.jp/wp-content/uploads/C_0JE.pdf

3. 要件を満たすことが困難である学部等

学部等名
(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	大阪青山大学短期大学部
設置者名	学校法人大阪青山学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

ホームページ 情報公開 https://www.osaka-aoyama.ac.jp/guide/disclosure/ 役員名簿 https://www.osaka-aoyama.ac.jp/wp-content/uploads/List_2019.pdf

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	社会福祉法人 大和清泉会 桜華保育園 顧問	R 元. 6. 29～ R 5. 6. 28	企画
非常勤	MID 都市開発株式会社 取締役相談役	R 元. 6. 29～ R 5. 6. 28	地域連携
非常勤	医療法人協和会 会長	R 元. 6. 29～ R 5. 6. 28	安全衛生
非常勤	弁護士	R 元. 6. 29～ R 5. 6. 28	リスク管理
(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	大阪青山大学短期大学部
設置者名	学校法人大阪青山学園

○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(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> <ul style="list-style-type: none"> ・ 授業計画の作成過程 →シラバス作成要領に基づき、入力項目ごとに記入し、不備等がないかチェックリストにて、教員-教務課相互に確認する。 ・ 授業計画の作成・公表時期 →前年度2月に作成を依頼。3月中旬にホームページに公開 	
授業計画書の公表方法	www.osaka-aoyama.ac.jp/syllabus/
<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>	
<p>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)</p> <p>あらかじめシラバスで明示した成績評価の方法・基準により、各学生の学修成果を厳格かつ適正に評価し、単位授与を行っている。</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> <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> <p>設定：「秀・優・良・可・不可」をGP「4・3・2・1・0」に割り当てて平均値を出す。参入する科目は、本学在学中に履修した全ての授業科目とする。ただし、「本学入学前に修得した科目」「他大学で修得した科目及び単位互換で修得した科目」「留学等で修得した科目」「指定期間内に履修登録を取り消した科目」は対象から除外する。</p> <p>実施状況：各学期毎に配付する「成績通知書」に学期GPAと累積GPAを記載している。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>学生便覧及び大学ホームページ https://www.osaka-aoyama.ac.jp/life_career/learning/assessment/</p>
<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>具体的な内容： ディプロマポリシー：本学の建学の精神をよく理解し、下記の諸目標を達成した学生に短期大学士の学位を授与します。 〈知識・理解〉自らが専攻した分野についての知識を十分に身につけ、それを実践現場で活躍する意味を理解している。 〈思考・判断〉専門的職業人として、直面する課題に対して本学で修得した知識を活用して考察することができる。 〈関心・意欲・態度〉専門的職業人としての知識や技能を高めようと常に努力し続けることができる。 〈技能・表現〉専門職において必要とされる技能・技術を身につけており、それらを生産・サービス等の業務において発揮することができる。社会人としてふさわしいコミュニケーションスキルを身につけている。</p> <p>卒業の要件及び判定の手順：学科・コースにおいて定めた卒業に必要な単位数を修得した学生については、学長が教授会の意見を聴いたうえ、卒業を認定している。また卒業の認定を受けた学生には、短期大学士の学位が授与される。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>学生便覧 大学ホームページ www.osaka-aoyama.ac.jp/guide/policy/#diploma</p>

様式第2号の4-①【(4)財務・経営情報の公表(大学・短期大学・高等専門学校)】

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

学校名	大阪青山大学短期大学部
設置者名	学校法人大阪青山学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://www.osaka-aoyama.ac.jp/wp-content/uploads/H30_Financials_3.pdf
収支計算書又は損益計算書	https://www.osaka-aoyama.ac.jp/wp-content/uploads/H30_Financials_1a.pdf
財産目録	https://www.osaka-aoyama.ac.jp/wp-content/uploads/H30_Financials_4.pdf
事業報告書	https://www.osaka-aoyama.ac.jp/wp-content/uploads/Repo_univ_H30.pdf
監事による監査報告(書)	https://www.osaka-aoyama.ac.jp/wp-content/uploads/H30_Financials_repo.pdf

2. 事業計画(任意記載事項)

単年度計画(名称:2019年度事業計画書 対象年度:2019年度)
公表方法: https://www.osaka-aoyama.ac.jp/wp-content/uploads/Plan_2019.pdf
中長期計画(名称: 対象年度:)
公表方法:

3. 教育活動に係る情報

(1) 自己点検・評価の結果

公表方法:ホームページ https://www.osaka-aoyama.ac.jp/wp-content/uploads/assess_J_16.pdf
--

(2) 認証評価の結果(任意記載事項)

公表方法:ホームページ https://www.osaka-aoyama.ac.jp/wp-content/uploads/res_rep_J_16.pdf
--

(3) 学校教育法施行規則第 172 条の 2 第 1 項に掲げる情報の概要

①教育研究上の目的、卒業の認定に関する方針、教育課程の編成及び実施に関する方針、入学者の受入れに関する方針の概要

学部等名 短期大学部
教育研究上の目的（公表方法：学生便覧及び大学ホームページ） www.osaka-aoyama.ac.jp/guide/spirit/
（概要） 実際の専門の学芸を教授研究し、職業又は实际生活に必要な能力を育成するとともに、我が国の文化と伝統に基づいた高い知性と学識と豊かな情操を兼ね備えた品位ある人材を育成することを目的とする。
卒業の認定に関する方針（公表方法：学生便覧及び大学ホームページ） www.osaka-aoyama.ac.jp/guide/policy/#diploma
（概要） ディプロマポリシー：本学の建学の精神をよく理解し、下記の諸目標を達成した学生に短期大学士の学位を授与します。 〈知識・理解〉自らが専攻した分野についての知識を十分に身につけ、それを実践現場で活躍する意味を理解している。 〈思考・判断〉専門的職業人として、直面する課題に対して本学で修得した知識を活用して考察することができる。 〈関心・意欲・態度〉専門的職業人としての知識や技能を高めようと常に努力し続けることができる。 〈技能・表現〉専門職において必要とされる技能・技術を身につけており、それらを生産・サービス等の業務において発揮することができる。社会人としてふさわしいコミュニケーションスキルを身につけている
■調理コース
[知識・理解] ・調理の各専門的分野における基礎知識、応用的知識を十分に身につけている。
[思考・判断] ・調理に係る専門的職業人として直面する課題や問題に対し、本学で修得した知識を活用して考え、対処・行動することができる。
[関心・意欲・態度] ・本学で身につけた調理の知識・技能を職業人として生かそうとする態度をもっている。 ・調理に係る専門的職業人としての知識や技能を高め続けようと常に努力することができ、また人の意見を素直に受け入れる事ができる。
[技能・表現] ・調理に係る専門的職業人として必要とされる技能・技術を身につけており、それらを自身の業務において発揮することができる。 ・調理に係る人どうし、あるいはお客様などとの対人関係を良好に成立させ、円滑なコミュニケーションを行うことができる。 ・調理に係るあらゆる問題点にも臨機応変に対応できるスキルを身につけている。
■製菓コース
[知識・理解] ・製菓・製パンなどの基礎知識、応用的知識を十分に身につけている。
[思考・判断] ・製菓・製パンなどに係る専門的職業人として直面する課題や問題に対し、本学で修得した知識を活用して考え、対処することができる。

<p>[関心・意欲・態度]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本学で身に付けた製菓・製パンなどの知識・技能を職業人として生かそうとする態度をもっている。 ・製菓・製パンなどに係る専門的職業人としての知識や技能を高め続けようと常に努力することができる。 <p>[技能・表現]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製菓・製パンなどに係る専門的職業人として必要とされる技能・技術を身につけており、それらを自身の業務において発揮することができる。 ・製菓・製パンなどに係る人どうし、あるいはお客様などとの対人関係を良好に成立させ、円滑なコミュニケーションを行うことができる。
<p>教育課程の編成及び実施に関する方針（公表方法：学生便覧及び大学ホームページ） www.osaka-aoyama.ac.jp/guide/policy/#curriculum</p>
<p>(概要)</p> <p>広く教養を培う「一般教養科目」と専門職としての高度な知識・技術を修得するための「専門教育科目」の2系列構成とし、それぞれにおいて必修科目と選択科目を配置する。一般教養科目においては、日本の伝統文化や造形美について深く学び、感性を磨き、専門的職業人としての職域で生かせるよう配慮する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理コースには調理師免許取得のためのカリキュラム、製菓コースには製菓衛生師受験資格取得のためのカリキュラムを置き、入学者全員に取得させることを原則とする。 ・両コースとも実習の時間を充実させ、現場での実践力を十分養成できるよう配慮する。 ・高等教育としての教養教育を充実させ、外国語、体育を含む12単位の「一般教育科目」に「華道」、「茶道」、「書道」、「日本文化」に関する科目を設置し、日本文化・伝統への理解を深めるとともに、その知識・技能を調理や製菓製パン等の分野で応用できる能力を培うよう配慮する。 ・キャリア教育に関する科目として「キャリアデザイン I、II」を設置し、1年次生に履修を義務付け、目指す専門職について理解を深め、意欲を高められるようにする。 ・2年間の学修の集大成としての「卒業研究」を必修科目として設置し、一人ひとりの学生に対して丁寧な指導をおこなうことによってディプロマ・ポリシーの達成をはかる。
<p>入学者の受入れに関する方針（公表方法：入試募集要項及び大学ホームページ） www.osaka-aoyama.ac.jp/guide/policy/#admin</p>
<p>(概要)</p> <p>本学の建学の精神および教育の方針をよく理解し、学修への意欲を持ち、真摯に努力をしようとする人を求めます。</p> <p>■ 調理製菓学科</p> <p>本学科では、次のような人を各種の入学試験によって選抜します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・暮らしに楽しさや幸せをもたらす「食」に興味がある人〈関心・意欲〉 <p>具体的には</p> <ul style="list-style-type: none"> ・世界の料理とお菓子に関心がある人 ・おいしいもの、美しいものを自ら創ってみたい人 ・料理やお菓子・パン作りを楽しみながらその奥深さを知りたい人 ・「食」に関する学びを深めるために必要な基礎学力を備えている人〈知識・理解〉 ・ホスピタリティーを大切にし、人の気持ちを思いやることのできる人〈態度〉

②教育研究上の基本組織に関すること

公表方法：<https://www.osaka-aoyama.ac.jp/department/>

③教員組織、教員の数並びに各教員が有する学位及び業績に関すること

a. 教員数（本務者）							
学部等の組織の名称	学長・副学長	教授	准教授	講師	助教	助手 その他	計
—	人	—					人
調理製菓学科	—	4人	3人	1人	人	人	8人
	—	人	人	人	人	人	人
b. 教員数（兼務者）							
学長・副学長		学長・副学長以外の教員					計
2人		31人					33人
各教員の有する学位及び業績 （教員データベース等）		公表方法：ホームページ「教員一覧」 https://www.osaka-aoyama.ac.jp/department/junior_college/jr_teacher/					
c. F D（ファカルティ・ディベロップメント）の状況（任意記載事項）							

④入学者の数、収容定員及び在学する学生の数、卒業又は修了した者の数並びに進学者数及び就職者数その他進学及び就職等の状況に関すること

a. 入学者の数、収容定員、在学する学生の数等								
学部等名	入学定員 (a)	入学者数 (b)	b/a	収容定員 (c)	在学生数 (d)	d/c	編入学 定員	編入学 者数
調理製菓学科	60人	38人	63%	120人	87人	72%	人	人
	人	人	%	人	人	%	人	人
合計	60人	38人	63%	120人	87人	72%	人	人
(備考)								

b. 卒業生数、進学者数、就職者数				
学部等名	卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
調理製菓学科	65人 (100%)	1人 (1.5%)	61人 (93.8%)	3人 (4.6%)
	人 (100%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)
合計	65人 (100%)	1人 (1.5%)	61人 (93.8%)	3人 (4.6%)
(主な進学先・就職先) (任意記載事項)				
(備考)				

c. 修業年限期間内に卒業する学生の割合、留年者数、中途退学者数（任意記載事項）					
学部等名	入学者数	修業年限期間内 卒業生数	留年者数	中途退学者数	その他
調理製菓学科	72人 (100%)	62人 (86.1%)	2人 (2.8%)	8人 (11.1%)	0人 (%)
	人 (100%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)
合計	72人 (100%)	62人 (86.1%)	2人 (2.8%)	8人 (11.1%)	0人 (%)
(備考)					

⑤授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業の計画に関すること

<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 授業計画の作成過程 →シラバス作成要領に基づき、入力項目ごとに記入し、不備等がないかチェックリストにて、教員-教務課相互に確認する。 ・ 授業計画の作成・公表時期 →前年度2月に作成を依頼。3月中旬にホームページに公開
--

⑥学修の成果に係る評価及び卒業又は修了の認定に当たっての基準に関すること

<p>(概要)</p> <p>ディプロマポリシー：本学の建学の精神をよく理解し、下記の諸目標を達成した学生に短期大学の学位を授与します。</p> <p>〈知識・理解〉自らが専攻した分野についての知識を十分に身につけ、それを実践現場で活躍する意味を理解している。</p> <p>〈思考・判断〉専門的職業人として、直面する課題に対して本学で修得した知識を活用して考察することができる。</p> <p>〈関心・意欲・態度〉専門的職業人としての知識や技能を高めようと常に努力し続けることができる。</p> <p>〈技能・表現〉専門職において必要とされる技能・技術を身につけており、それらを生産・サービス等の業務において発揮することができる。社会人としてふさわしいコミュニケーションスキルを身につけている。</p>				
学部名	学科名	卒業に必要な 単位数	GPA制度の採用 (任意記載事項)	履修単位の登録上限 (任意記載事項)
調理製菓学科	調理コース	66単位	有・無	単位
	製菓コース	66単位	有・無	単位
		単位	有・無	単位
		単位	有・無	単位
GPAの活用状況（任意記載事項）		公表方法：		
学生の学修状況に係る参考情報 (任意記載事項)		公表方法：		

⑦校地、校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関すること

公表方法：CAMPUSU GUIDE（入試部窓口） 学生便覧（教務部窓口） ホームページ https://www.osaka-aoyama.ac.jp/facility/
--

⑧授業料、入学金その他の大学等が徴収する費用に関すること

学部名	学科名	授業料 (年間)	入学金	その他	備考（任意記載事項）
短期大学 部	調理コー ス	1,000,000円	200,000円	260,000円	
	製菓コー ス	1,000,000円	200,000円	260,000円	

⑨大学等が行う学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援に関すること

a. 学生の修学に係る支援に関する取組
<p>(概要)</p> <p>クラス担任、チューターによる指導やオフィスアワーを設けて学生の修学支援を行っている。また、学内組織として「学習支援室」を設置し、日常的に学習支援や学習相談に対応している。学習支援室には、学習に関するスキルアップのサポートや相談に応えるために、学科からの運営委員、学生（SA:学習支援アシスタント）、学習支援アドバイザー（発達支援専門を含む）からなるスタッフ（総勢60名）がいる。運営委員やSAによる教養ミニ講座を活発に行い、特に初年次生への修学支援を目的とした教育プログラムに力を入れている。さらに、発達障がい学生の理解と支援のための教職員向け研修を毎年実施している。そして、学科や各部署と連携しながら学生支援を行っている。</p>
b. 進路選択に係る支援に関する取組
<p>(概要)</p> <p>学内組織として「進路支援センター」を設置し、専任教員・職員とキャリアコンサルタントの資格を有するスタッフを配置し、進路選択のアドバイスやサポートを行っている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学内支援内容：外部講師セミナー、OB・OG座談会、企業人事担当者による研究会、説明会、職員担当セミナー、ランチセミナー（企業担当、職員）、学内インターシップ ・学外支援内容：他大学合同グループディスカッション、他大学合同インターンシップ、外部講師による寺子屋 <p>この他、「保育・教職支援室」や「子育て支援室」により、保育・教育機関への就職を目指す学生にきめ細やかなサポートを行っている。</p>
c. 学生の心身の健康等に係る支援に関する取組
<p>(概要)</p> <p>「保健室」に保健師1名を常駐させ、ケガや急病に備えている。また、「学生相談室」では、専門のカウンセラー（臨床心理士）1名が週3日、学生の悩みの相談に応じているほか、「保健室」でも不定愁訴に対応するなど、学生のお話をよく聞き、「学生相談室」の補完的な役割を果たしている。</p> <p>学生支援センター職員をはじめ教職員は、これらの部署と連絡を密に取り、情報を共有して配慮が必要と考えられる学生のケアに努めている。</p>

⑩教育研究活動等の状況についての情報の公表の方法

公表方法：事業報告書、
ホームページ

https://www.osaka-aoyama.ac.jp/wp-content/uploads/Repo_univ_H30.pdf