

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	大阪夕陽丘学園短期大学
設置者名	学校法人 大阪夕陽丘学園

1. 「実務経験のある教員等による授業科目」の数

学科名	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		
食物栄養学科			28	28	7	
キャリア創造学科			17	17	7	
(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

https://www.oys.ac.jp/js/wp-content/uploads/oys-info/pdf/5-1_実務経験のある教員等による授業科目一覧.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	大阪夕陽丘学園短期大学
設置者名	学校法人 大阪夕陽丘学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

https://www.o yg.ac.jp/img/disclosure/pdf/o yg_directorslist.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	一般財団法人理事	令和7年6月18日～令和9年6月 定時評議員 会の終結時 まで	経営計画、経営面の 管理運営等
非常勤	私立大学教授	令和7年6月18日～令和9年6月 定時評議員 会の終結時 まで	教育内容への指導・ 助言、教学面の管理 運営等
(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	大阪夕陽丘学園短期大学
設置者名	学校法人 大阪夕陽丘学園

○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) 授業科目は、カリキュラム及び科目担当者を学科で検討した後、教務委員会、分掌長会議、教授会審議を行い決定される。科目担当者にシラバス作成を文書で依頼している。その際、講義科目、演習実習科目の記入要領を示し、基準に則ったものとなるようにしている。更に、提出されたシラバスは基準に則って記載されているか、全科目の記載内容を学科長、教務部長等が第三者チェックとして点検している。作成されたシラバスは、3月下旬にWEBサイトにアップし公開している。 授業開講時には、授業の概要・各回の内容・到達目標・成績評価の方法等を履修中も参照して授業に役立てるよう各科目の担当教員に説明を依頼している。	
授業計画書の公表方法	https://unipa.osaka-yuhigaoka.jp/uprx/up/pk/pky001/Pky00101.xhtml?guestlogin=Kmh006
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) 履修の手引きに、履修登録から単位認定までの流れのフローチャートを示して説明している。また学生配布の「学生のしおり」には単位認定のルール、評価の基準を示し、教育方針の説明として「学修成果と評価」を、「学修成果の評価は、本学科の教育目的に沿って、個別の能力や知識・技能を身につけることができたかを測ることで行います。具体的には、授業科目ごとのシラバスにおいてディプロマポリシーとの関係、到達目標、成績評価の方法を明記し、客観的に学修成果を測り、評価できるように配慮しています。」と示している。	

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)

GPA (グレード・ポイント・アベレージ) について、「学生のしおり」に、個人成績とGPAについて説明し、各科目の評価の換算方法や指標の算出方法を示している。また評価ポイントを細分化し、成績評価をより細かく行えるようにしている。

(「学生のしおり」より)

本学のGPAの算出方法は以下の通りです。GPAは、各科目ごとの成績評価を0～4にポイント化し、単位当りの平均を出すものです。本学では、各教科の評価を以下のように換算して次の算式によって計算されます。

↵

※教職科目は、卒業要件外のため、GPAの計算には含まれません。

成績	100 ～90	89～ 85	84～ 80	79～ 75	74～ 70	69～ 65	64～ 60	59～ 15	14～ 0	資格 なし
評価	秀	優	優	良	良	可	可	不可	不可	評価不能
評価記号	S	A+	A	B+	B	C+	C	D	E	Z
評価 ポイント	4	3.5	3.0	2.5	2.0	1.5	1.0	0	0	0

※成績表・成績証明書には＋(プラス)表記はされませんが、計算上は上記のポイントで計算されます。

S～C：単位修得(合格)

D：再試験を受験することができます。

E：再試験は受験できません。

Z：授業欠席回数(時間数)が1/3以上となったため、成績評価を受けられません。

$$GPA = \frac{(\text{履修した科目の評価ポイント} \times \text{その科目の単位数}) \text{の合計}}{\text{履修登録科目の総単位数}}$$

本学ではGPAを用いて以下の通り学習指導を行います。

- ① 2期連続で各期のGPAが1.0未満の場合に、学科長からの指導を行います。
- ② 3期連続で各期のGPAが1.0未満の場合に、学長から退学勧告できます。
但し、累積で1.0以上は除外とします。

客観的な指標の
算出方法の公表方法

WEBサイトの掲載にて公表すると共に、学生配布の「学生のしおり」に掲載している。
https://www.oig.ac.jp/js/wp-content/uploads/oig-info/pdf/6-1_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.pdf

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)

大阪夕陽丘学園短期大学学則第4章に履修方法及び課程修了認定を定めている。また、大阪夕陽丘学園短期大学としてのディプロマポリシーを定め、これを基に食物栄養学科、キャリア創造学科のそれぞれのディプロマポリシーを定めており、「学生のしおり」「履修の手引き(カリキュラムマップ)」やWEBサイトにおいて公表している。

このディプロマポリシーは定期的に見直しを行っている。卒業認定の流れは、教務委員会において卒業判定について審議し、分掌長会議に諮り教授会での審議の結果、卒業を認定している。

大阪夕陽丘学園短期大学ディプロマポリシー(卒業認定・学位授与の方針)

本学では、2年間の学修を通して、卒業要件を取得し、以下に示す「専門的な力」「社会での実践力」「コミュニケーションの能力」「ホスピタリティの精神」を身につけた学生に対し、社会で活躍できる力を備えたものと認め、短期大学士の学位を授与します。短期大学士には、専門性の高い職業で活躍するための専門分野の知識や技能、実践力が求められます。また、知識や技能だけではなく、自ら課題を発見し解決していくこうとする姿勢や、様々な人と協働して物事に取り組むことのできる素養を必要とします。

1. 幅広い教養に裏打ちされた「専門的な力」

- ・各分野における専門性の基礎となる幅広い教養やスキルを身につけている
- ・各分野における専門的な知識・技能、職業理解を身につけている
- ・各分野における確かな知識・技能を実践の中で発揮することができる

2. 論理的思考からひろがる「社会での実践力」

- ・専門性を活かし、課題を明らかにすることができる(課題発見)
- ・豊かな発想を持ち、課題の解決に向けた計画を立てることができる(企画・立案)
- ・主体性を持ち、積極的に行動できる(行動・実践)
- ・困難な課題に対して、解決に向け行動することができる(完遂)
- ・行動を振り返り成果と反省を踏まえて、新しい課題に活かすことができる(評価・改善)

3. 協働の場に活かされる「コミュニケーションの能力」

- ・社会人としての教養を身に付けている
- ・他者との関係の中で学びあうための良好な関係を構築する能力を有している
- ・目的の遂行に向けて他者と協力し、取り組むことができる
- ・自分とは異なる意見や考え方を理解するように努めることができる

4. 他者の喜びが自分の喜びとなる「ホスピタリティの精神」

- ・他者の意見や考え方を尊重し、理解できる
- ・思いやりの心を持って行動することができる
- ・他者への奉仕の精神を育てることができる

卒業の認定に関する
方針の公表方法

<http://www.oyg.ac.jp/js/about/policy/>
「学生のしおり」(年度毎に配布)

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	大阪夕陽丘学園短期大学
設置者名	学校法人 大阪夕陽丘学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://www.oym.ac.jp/disclosure.php の財務情報の貸借対照表
収支計算書又は損益計算書	https://www.oym.ac.jp/disclosure.php の財務情報の活動区分資金収支計算書及び事業活動収支計算書
財産目録	https://www.oym.ac.jp/disclosure.php の財務情報の財産目録
事業報告書	https://www.oym.ac.jp/disclosure.php の事業報告書
監事による監査報告(書)	https://www.oym.ac.jp/disclosure.php の監査報告書

2. 事業計画(任意記載事項)

単年度計画(名称:	対象年度:
公表方法:	
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: https://www.oym.ac.jp/js/about/information/ https://www.oym.ac.jp/js/wp-content/uploads/oym-info/pdf/17-8_自己点検・評価報告書_2022.pdf

(2) 認証評価の結果(任意記載事項)

公表方法: https://www.oym.ac.jp/js/about/information/ https://www.oym.ac.jp/js/wp-content/uploads/oym-info/pdf/17-9_機関別評価結果_2023.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、卒業又は修了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 食物栄養学科
教育研究上の目的（公表方法： http://www.o yg. ac. jp/js/about/policy/ ）
（概要）食物栄養学科は、建学の精神「愛と真実」に基づき、栄養士コースでは、食と栄養に関わる基礎から専門に至る知識・技術と実践的な能力を有し、食の面から人の健康を支えるための総合力を持った栄養士を育成することを教育目標としています。製菓・製パンコースでは、菓子・パンの製造に関わる基礎から専門に至る知識・技術と実践的な能力を有し、社会に貢献できる製菓衛生師を育成することを教育目標としています。
卒業の認定に関する方針（公表方法： http://www.o yg. ac. jp/js/about/policy/ ）
（概要）2 年間の学修を通して、食物栄養学科では、知識・技術と実践的な能力を有し、食の面から人の健康を支えるための栄養士を育成するために学修する「専門的な力」「社会での実践力」「コミュニケーションの能力」「ホスピタリティの精神」を身につけた学生に対し、社会で活躍できる力を備えたものと認め、短期大学士（食物学）の学位を授与します。 - 幅広い教養に裏打ちされた「専門的な力」 ・栄養及び食に関する専門性の基礎となる幅広い教養・技能を身につけている ・栄養及び食に関する専門的な知識・技能を身につけている ・栄養及び食に関する分野で確かな知識・技能を実践の中で発揮することができる - 論理的思考からひろがる「社会での実践力」 ・専門性を活かし、栄養及び食に関する分野で課題を明らかにすることができる（課題発見） ・豊かな発想を持ち、栄養及び食に関する分野での課題の解決に向けた計画を立てることができる（企画・立案） ・食の専門家として、仕事を通じて社会に貢献する意欲をもつことができる（企画・立案） ・主体性を持ち、積極的に行動できる（行動・実践） ・困難な課題に対して、解決に向け行動することができる（完遂） ・行動を振り返り成果と反省を踏まえて、新しい課題に活かすことができる（評価・改善） - 協働の場に活かされる「コミュニケーションの能力」 ・社会人としての教養を身に付けている ・他者との関係の中で学びあうための良好な関係を構築する能力を有している ・目的の遂行に向けて他者と協力し、取り組むことができる ・自分とは異なる意見や考え方を理解するように努めることができる - 他者の喜びが自分の喜びとなる「ホスピタリティの精神」 ・他者の意見や考え方を尊重し、理解できる ・思いやりの心を持って行動することができる ・他者への奉仕の精神を育てることができる
教育課程の編成及び実施に関する方針 （公表方法： http://www.o yg. ac. jp/js/about/policy/ ）
（概要）教育目的に掲げる能力を備えた人材を育成するために、食物栄養学科では両コースそれぞれに関わる基礎から専門に至る知識・技能を修得し、栄養士・製菓衛生師としての実践的な能力の養成に重点を置いています。さらに、社会人として要求される教養・知識についての育成の成果にも教科目のカリキュラム構成より段

階的な履修方法を取り入れています。さらに、アクティブラーニングや ICT を取り入れた授業を積極的に展開し、学修効果を高めています。

学修成果と評価については、授業科目ごとにシラバスに、ディプロマポリシーとの関係、到達目標、成績評価の方法等を明記し、学修成果を客観的に測り、評価できるように配慮しています。

<教育課程の編成>

本学科の教育課程は、「教養科目」、「専門科目」の2つの科目群で構成されています。

「教養科目」では、語学力を身につける科目、幅広い教養を身につける科目、専門科目につながる基礎科目など、専門的な学びを支え、社会人としての基礎を身につけられる科目から編成しています。「専門科目」では、各コースの専門性に応じて、講義や演習、実習をバランスよく配置し、系統的な教育課程の編成を行っています。また、2年間の学びの基礎となる初年次教育を行う科目、将来を見据えたキャリア教育を行う科目も取り入れています。

実習や演習を通して、各専門分野における専門知識・技能を磨き、実践力を高められるように配当年次や授業科目を設定しています。また、各コースの専門分野から更に視野を広げ、学びを深めるコース科目を両学科に設け、学びの集大成としています。そのほか、様々な資格取得や検定合格をめざすプログラムを正課外に積極的に設定し、進路や関心に応じて学生の成長をサポートしています。栄養士コースにおいては、「教職に関する科目」で栄養教諭2種免許の取得に対しての知識・技能の修得に関してもサポートしています。

<教育方法の特色>

本学科の授業は「講義」、「演習」、「実験・実習」から構成されており、それぞれの授業において「アクティブラーニング」を積極的に取り入れています。「講義」では、教員の一方的な授業ではなく、教員と学生、学生同士の双方向のやり取りを重視した授業を心がけています。「演習」「実験・実習」では、グループで協働しながら課題に取り組む授業や、学外に出て学びを深めていく授業、職業現場で実践力を高めていく授業などを展開しています。いずれの授業においても、一人ひとりの学修状況を丁寧に把握しながら、きめ細かな指導を行っています。また、学生ひとりひとりの関心分野領域に応じて専門的で実践的な「特別研究」を行っています。

<学修成果と評価>

学修成果の評価は、本学の教育目的に沿って、個別の能力や知識・技能を身につけることができたかを測ることで行います。具体的には、授業科目ごとにシラバスにおいてディプロマポリシーとの関係、到達目標、成績評価の方法を明記し、客観的に学修成果を測り、評価できるようにしています。

入学者の受入れに関する方針（公表方法：http://www.o yg. ac. jp/ js/ about/ policy/） （概要）本学科は、建学の精神「愛と真実」に基づき、栄養士コースでは、食と栄養に関わる基礎から専門に至る知識・技術と実践的な能力を有し、食の面から人の健康を支えるための総合力を持った栄養士を育成することを教育目標としています。製菓・製パンコースでは、菓子・パンの製造に関わる基礎から専門に至る知識・技術と実践的な能力を有し、社会に貢献できる製菓衛生師を育成することを教育目標としています。本学科では、その教育目標を実現するために、入学したすべての学生が、「専門的な力」「社会での実践力」「コミュニケーションの能力」「ホスピタリティの精神」を身につけた人に成長できる教育を展開しています。 ＜入学者に求めるもの＞ 本学科では、入学後の教育を踏まえ、以下のような人の入学を求めています。 ・本学の建学の精神とそれに基づく教育目的に共感し、学びたい学科の知識や経験を通じて社会で活躍できる人材になろうという意欲を持っている ・高等学校で履修する教科について、特に理科系基礎科目の内容を理解し、基本的な知識を身につけている ・栄養士免許取得を目標に学習する意欲を持っている ・食と健康に関心が有り、食育に興味をもっている ・身近な問題について、自分の考えを的確に表現することができる ・自分とは異なる意見や考え方を尊重し、その人々と協働しながら主体的に学びを深めていこうという姿勢を持っている
--

学部等名 キャリア創造学科
教育研究上の目的（公表方法：http://www.o yg. ac. jp/ js/ about/ policy/） （概要）キャリア創造学科は、建学の精神「愛と真実」に基づき、専門性を持った教養人を養成するため『ショップスタイリスト』『ブライダルコーディネーター』『トータルビューティー』の3つのコースを設けています。そして、各コースで求められる知識と技能を修得し、それぞれの分野で専門性を活かし社会で活躍できる人材を育成することを目的としています。
卒業の認定に関する方針（公表方法：http://www.o yg. ac. jp/ js/ about/ policy/） （概要）2年間の学修を通して、卒業要件を取得し、以下に示す「専門的な力」「社会での実践力」「コミュニケーションの能力」「ホスピタリティの精神」を身につけた学生に対し、社会で活躍できる力を備えたものと認め、短期大学士の学位（キャリア創造学）を授与します。 1. 幅広い教養に裏打ちされた「専門的な力」 ・各コースにおける専門性の基礎となる幅広い教養やスキルを身につけている ・各コースにおける専門的な知識・技能、職業理解を身につけている ・各コースにおける確かな知識・技能を実践の中で発揮することができる 2. 論理的思考からひろがる「社会での実践力」 ・専門性を活かし、課題を明らかにすることができる（課題発見） ・豊かな発想を持ち、課題の解決に向けた計画を立てることができる（企画・立案） ・主体性を持ち、積極的に行動できる（行動・実践） ・困難な課題に対して、解決に向け行動することができる（完遂） ・行動を振り返り成果と反省を踏まえて、次の課題に活かすことができる（評価・改善） 3. 協働の場に活かされる「コミュニケーションの能力」 ・社会人としての教養を身に付けている ・他者との関係の中で学びあうための良好な関係を構築する能力を有している

・目的の遂行のため他者と協力し、取り組むことができる ・自分とは異なる意見や考え方を理解するように努めることができる 4. 他者の喜びが自分の喜びとなる「ホスピタリティの精神」 ・他者の意見や考え方を尊重し、理解できる ・思いやりの心を持って行動することができる ・他者への奉仕の精神を育てることができる
教育課程の編成及び実施に関する方針 (公表方法：http://www.o yg. ac. jp/js/about/policy/)
(概要) 教育目的に掲げる能力を備えた人材を育成するために、各コースにおいて系統的な教育課程を編成しています。特に、卒業後には専門性の高い職業で活躍する力が求められますので、実践力を高められるように様々な実習や演習科目を推進しています。また、アクティブラーニングや ICT を取り入れた授業を積極的に展開し、学修効果を高めています。 学修成果と評価については、授業科目ごとにシラバスに、ディプロマポリシーとの関係、到達目標、成績評価の方法等を明記し、学修成果を客観的に測り、評価できるように配慮しています。 <教育課程の編成> 本学科の教育課程は、「教養科目」「専門科目」の2つの科目群で構成されています。 「教養科目」では、語学力を身につける科目、幅広い教養を身につける科目、専門科目につながる基礎科目など、専門的な学びを支え、社会人としての基礎を身につけられる科目から編成しています。「専門科目」では、各コースの専門性に応じて、講義や演習、実習をバランスよく配置し、系統的な教育課程の編成を行っています。また、「専門科目」は、全てのコースに必要な知識や能力を身につける「共通科目」と、各コースの専門性を高めるための「コース科目」の2つからなっています。また、2年間の学びの基礎となる初年次教育を行う科目、将来を見据えたキャリア教育を行う科目も取り入れています。実習や演習を通して、各コースにおける専門知識・技能を磨き、実践力を高められるように配当年次や授業科目を設定しています。また、2年間の学びを振り返りながら、それぞれコースでのまとめを行う科目を設け、学びの集大成としています。そのほか、様々な資格取得や検定合格をめざすプログラムを正課外に積極的に設定し、進路や関心に応じて学生の成長をサポートしています。 <教育方法の特色> 本学科の授業は「講義」「演習」「実習」から構成されており、それぞれの授業において「アクティブラーニング」を積極的に取り入れています。「講義」では、教員の一方的な授業ではなく、教員と学生、学生同士の双方向のやり取りを重視した授業を心がけています。「演習」「実習」では、グループで協働しながら課題に取り組む授業や、学外に出て学びを深めていく授業、職業現場で実践力を高めていく授業などを展開しています。いずれの授業においても、一人ひとりの学修状況を丁寧に把握しながら、きめ細かな指導を行っています。また、学際的な視点と知識の幅を広げるために、自分の所属コース以外の科目の履修も可能にしています。 <学修成果と評価> 学修成果の評価は、本学の教育目的に沿って、個別の能力や知識・技能を身につけることができたかを測ることで行います。具体的には、授業科目ごとにシラバスにおいてディプロマポリシーとの関係、到達目標、成績評価の方法を明記し、客観的に学修成果を測り、評価できるようにしています。

入学者の受入れに関する方針（公表方法：<http://www.o yg. ac. jp/ js/ about/ policy/>）

（概要）本学科は、建学の精神「愛と真実」に基づき、実社会において役立つ専門性とその活動を支える幅広い教養と豊かな人間性を持った人物を育成するということを教育目標としています。本学科では、その教育目標を実現するために、入学したすべての学生が、「専門的な力」「社会での実践力」「コミュニケーションの能力」「ホスピタリティの精神」を身につけた人に成長できる教育を展開しています。

＜入学者に求めるもの＞

本学科では、入学後の教育を踏まえ、以下のような人の入学を求めています。

- ・本学の建学の精神とそれに基づく教育目的を理解し、各コースの分野（ファッション・ブライダル・ビューティー）に強い関心を持っている
- ・本学科各コースの教育内容を充分理解し、積極的に取り組むことができる
- ・本学科で身につける知識や技能を基に、社会で活躍できる人材になろうという意欲を持っている
- ・高等学校で履修する教科について、内容を理解し、基本的な知識を身につけている
- ・自分とは異なる意見や考えを理解し、自分の考えを表現することができる
- ・多様な人々と協働しながら、主体的に学びを深めていこうという意欲を持っている
- ・他者の喜びを自分の喜びとして感じることができ、それを社会で活かしたいと考えている

② 教育研究上の基本組織に関すること

公表方法：

https://www.o yg. ac. jp/ js/ wp- content/ uploads/ o yg- info/ pdf/ 2- 1_ 学 部 - 学 科 構 成 . pdf

https://www.o yg. ac. jp/ js/ wp- content/ uploads/ o yg- info/ pdf/ 2- 2_ 学 校 法 人 学 園 組 織 図 . pdf

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
－	1 人	－					1 人
食物栄養学科	－	4 人	4 人	0 人	0 人	0 人	8 人
キャリア創造学科	－	2 人	2 人	0 人	0 人	人	4 人
b. 教員数（兼務者）							
学長・副学長		学長・副学長以外の教員					計
0 人		26 人					26 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： https://www.oig.ac.jp/js/wp-content/uploads/oig-info/pdf/3-1_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.pdf					
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）							
FD・SD・IR 委員会」を設置し、委員会の元で専任教員や非常勤講師が参加する FD および学生 の代表者が参画する FD を実施している。							

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
食物栄養学科	120 人	115 人	95.8%	240 人	178 人	74.2%	—	—
キャリア創造 学科	100 人	91 人	91.0%	200 人	174 人	87.0%	—	—
合計	220 人	206 人	93.6%	440 人	352 人	80.0%	—	—
(備考)								

b. 卒業者数・修了者数、進学者数、就職者数				
学部等名	卒業者数・修了者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
食物栄養学科	65 人 (100%)	4 人 (6.2%)	59 人 (90.8%)	2 人 (3.1%)
キャリア創造 学科	83 人 (100%)	4 人 (4.8%)	74 人 (89.2%)	5 人 (6.0%)
合計	148 人 (100%)	8 人 (5.4%)	133 人 (89.9%)	7 人 (4.7%)
(主な進学先・就職先) 一富士フーズサービス、エムサービス、シダックス、シップヘルスケア、テストバブルグループ、日清医療食品、日本ゼネラルフード、重光、マジア東京、ワン・ダイニング、近鉄・都ホテルズ、ロイヤルクラシック、井上商事、EGGSN' THINGS JAPAN、ソルト・コンソーシアム、ハナフル、ポトマック、アーバンリサーチ、インダ、ジャパコーポレーション、ストライプインターナショナル、バルグループ、ファーイーストカンパニー、ラコステジャパン、テイクアンドグヴ・ニーズ、トップコンサルティング、日本セレモニー、パシフィックダイナーサービス、ひらまつ、ベック、ツツミ、トレセンテ、アルピオン、コーセー化粧品販売、資生堂ジャパン、シーボン、阪急阪神百貨店、ファンケ				

ル、エヌ・アイ・シー、かいのホールディングス、LAVA International、スタジオアリス等
(備考)

c. 修業年限期間内に卒業又は修了する学生の割合、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・修了者数	留年者数	中途退学者数	その他
	人 (100%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)
	人 (100%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)
合計	人 (100%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)	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

(概要) 授業科目は、カリキュラム及び科目担当者を学科で検討した後、教務委員会、分掌長会議、教授会の審議を行い決定される。科目担当者にはシラバス作成を文書で依頼している。その際、講義科目、演習実習科目の記入要領を示し、基準に則ったものとなるようにしている。更に、提出されたシラバスは基準に則って記載されているか、全科目の記載内容を学科長、教務部長等が第三者チェックとして点検している。作成されたシラバスには、到達目標、授業の概要、授業計画、テキスト、学生に対する評価及び課題に対するフィードバック、準備学習が示されており、3月下旬にはWEBサイトにアップし公開している。 授業開講時には、授業の概要・各回の内容・到達目標・成績評価の方法等を履修中も参照して授業に役立てるよう各科目の担当教員に説明を依頼している。

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

(概要) 授業科目は、カリキュラム及び科目担当者を学科で検討した後、教務委員会、分掌長会議、教授会審議を行い決定される。科目担当者にシラバス作成を文書で依頼している。その際、講義科目、演習実習科目の記入要領を示し、基準に則ったものとなるようにしている。更に、提出されたシラバスは基準に則って記載されているか、全科目の記載内容を学科長、教務部長等が第三者チェックとして点検している。作成されたシラバスは、到達目標、授業の概要、授業計画、テキスト、学生に対する評価及び課題に対するフィードバック、準備学習が示されており、3月下旬にWEBサイトにアップし公開している。 「履修の手引き」に、履修登録から単位認定までの流れのフローチャートを示して説明している。また学生配布の「学生のしおり」には単位認定のルール、評価の基準を示し、教育方針の説明として、「学修成果の評価は、本学科の教育目的に沿って、個別の能力や知識・技能を身につけることができたかを測ることで行います。具体的には、授業科目ごとのシラバスにおいてディプロマポリシーとの関係、到達目標、成績評価の方法を明記し、客観的に学修成果を測り、評価できるように配慮しています。」と示している。

学科名	卒業又は修了に必要な となる単位数	G P A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)
食物栄養学科	62 単位	☒ ・無	単位
キャリア創造学科	62 単位	☒ ・無	単位
G P Aの活用状況 (任意記載事項)	公表方法： https://www.o yg .ac .jp /js /wp -content /uploads /oyg -info /pdf /6 -1 _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 .pdf		
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：https://www.o yg .ac .jp /js /wp -content /uploads /oyg -info /pdf /7 -1 _耐震化率 .pdf

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

1 年次生 (2025 年度入学生)

学科名	コース名	授業料 (年間)	入学金	その他	備考 (任意記載事項)
食物栄養 学科	栄養士コース	870,000 円	250,000 円	243,500 円	施設設備費、教材費
	製菓・製パン コース			268,400 円	施設設備費、教材費
キャリア 創造学科	ショップスタイ リストコース	870,000 円	250,000 円	190,500 円	施設設備費、教材費
	ブライダル コーディネート コース			188,600 円	施設設備費、教材費
	トータルビュー ティーコース			308,700 円	施設設備費、教材費

2 年次生 (2024 年度入学生)

学科名	コース名	授業料 (年間)	入学金	その他	備考 (任意記載事項)
食物栄養 学科	—	870,000 円	250,000 円	234,000 円	施設設備費、教材費
キャリア 創造学科	製菓クリエイト コース	870,000 円	250,000 円	208,000 円	施設設備費、教材費
	ファッション デザインコース			184,000 円	施設設備費、教材費
	ブライダル デザインコース			215,000 円	施設設備費、教材費
	ビューティー デザインコース			184,000 円	施設設備費、教材費

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
(概要) 1. スタディサポート (学びの相談) 基礎学力不足者等を支援するためのスタディサポート制度を設置している。 2. 入学予定者の入学金及び前期授業料等の徴収についての取組 ①対象者：日本学生支援機構 給付奨学金採用候補決定者 【入学金】 猶予なし 入学までの定められた期間に徴収し、入学後に減免額を還付している。 【前期授業料】 入学後まで猶予あり (条件) 入学手続き期間中に採用候補者決定通知を提出し、給付奨学金に採用予定であることが確認できた者 【施設設備費・教材費・諸会費】 猶予なし

② 対象者：その他の入学者 【入学金】 猶予なし 【前期授業料・施設設備費・教材費・諸会費】 延納制度により猶予あり (条件) やむを得ない事情により延納願を提出し、学長の許可を得た者
b. 進路選択に係る支援に関する取組 (概要) 1. 就活セミナー 授業外に就職活動に必要な知識とスキルを習得できるプログラムを実施。 2. アルバイトで学ぶ企業体験学習 (アルキタイ) 学科・コースの学びに応じてタイアップした企業でのアルバイト体験を通して、実際に業務内容やビジネスマナーを理解しながら働くことにより、将来の具体的なイメージや自分の適性などを考える。 3. 個別相談 (いつでも相談) 4. 学内企業説明会の実施
c. 学生の心身の健康等に係る支援に関する取組 (概要) 学生の心身の健康管理のために、保健室及び学生相談室、カウンセリング・ルームを開設している。 本学は担任制により、きめ細やかな学生生活支援を実施している。また、学生委員教員による学生相談室を開室しており、学生は、学生生活における悩みを自由に相談することができる。カウンセリング・ルームには、専任教員(臨床心理士)が従事している。さらに、居場所支援や学生の心理的成長に寄与することを目的に、学生が自由に入出りできる「コミュニケーションルーム 3R」を設置している。また、学生委員会では新入生オリエンテーション時に「自己発見検査」((株)ウイネット)を実施し、学生自身が生活態度、学習意欲、対人関係等の行動特性について自己理解できるよう努めるとともに、担任が学生指導に活用している。

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：https://www.o yg. ac. jp/js/wp-content/uploads/o yg-info/pdf/3-1_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. pdf

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格 A 4 とする。