

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	東洋食品工業短期大学
設置者名	学校法人東洋食品工業短期大学

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		
	包装食品工学科	夜・通信			45	45	7	
		夜・通信						
		夜・通信						
		夜・通信						
(備考) 一般教育科目、必修専門教育科目、選択専門教育科目について、すべて「専門科目」に計上。								

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

本学ホームページで公表している。  
(<https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html> 『D. 教育課程』)

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	東洋食品工業短期大学
設置者名	学校法人東洋食品工業短期大学

1. 理事（役員）名簿の公表方法

<p>本学ホームページで公表している。  (<a href="https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html">https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html</a> 『L. 法人について』)</p>
--

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	株式会社役員	2020. 6. 29～ 2022. 6. 28	長年に亘る企業経営者としての経験を活かし、理事長として本学の経営を牽引する。
常勤	株式会社役員	2019. 3. 9～ 2023. 3. 31	長年に亘る企業経営者としての経験を活かし、常務理事・学長として本学の経営を牽引するとともに、運営面においても、持続的な成長に尽力する。
非常勤	株式会社従業員	2019. 12. 17～ 2021. 12. 16	創設者の遺志に沿った運営がなされているかどうかチェックする。
非常勤	株式会社役員	2019. 12. 17～ 2021. 12. 16	長年に亘る食品企業経営者としての経験を活かし、本学の経営ならびに運営をチェックする。
非常勤	株式会社役員 本学前理事長	2020. 6. 29～ 2022. 6. 28	長年に亘る企業経営者としての経験、かつ本学理事長としての経験を活かし、本学の経営ならびに運営をチェックする。

非常勤	株式会社役員	2020. 6. 20～ 2022. 6. 19	長年に亘る食品企業 経営者としての経験 を活かし、本学の経 営ならびに運営をチ ェックする。
非常勤	公立大学教授	2019. 12. 17～ 2021. 12. 16	農学に関する豊富な 知見と、大学経営な らびに運営における 経験を活かし、本学 の経営ならびに運営 をチェックする。
非常勤	株式会社役員	2020. 7. 1～ 2022. 6. 30	長年に亘る企業経営 者としての経験、か つ学校法人経営者と しての経験を活かし 、本学の経営なら びに運営をチェック する。
(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	東洋食品工業短期大学
設置者名	学校法人東洋食品工業短期大学

○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>本学の授業計画書(シラバス)には、授業の目的、授業の方法、修得目標及び学修成果、成績評価の方法及び基準、使用テキスト、オフィスアワー、各回の授業内容及び事前事後学修について記載し、学生に公表している。</p> <p>授業計画書(シラバス)の作成過程は、以下の通りである。</p> <p>10月 シラバス作成ガイドに沿って、各担当教員が作成を開始。</p> <p>12月 各担当教員から、カリキュラム委員会に提出。</p> <p>1月 カリキュラム委員会とFD委員会が査読し、上記内容が全て記載されているかどうか第三者チェック。修正を要するものについては、修正依頼。</p> <p>2月 教務課による最終チェック。</p> <p>3月 完成、公表。</p>	
授業計画書の公表方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学生 製本したものを無償配付している。</li> <li>・外部 本学ホームページで公表している。</li> </ul> <p>(<a href="https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html">https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html</a> 『D. 教育課程』)</p>
<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>シラバスに記載している授業科目ごとの評価基準、具体的には、意欲(受講態度、取り組み姿勢、等)、課題(レポート、等)、筆記試験(小テスト、期末試験、等)、等に基づいて、学修成果を測定し、成績評価している。</p> <p>成績評価は、全ての科目において100点満点の素点を算出し、60点以上で単位を与えている。</p> <p>なお、課題や筆記試験については、後日必ず学生に評価並びに現時点での理解度をフィードバックしている。</p>	

<p>3. 成績評価において、G P A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>全ての科目において100点満点の素点を算出しており、その素点に基づいて、以下の3つの客観的な指標を用いている。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・4段階評価(優、良、可、不可)</li> <li>・履修科目の素点(100点満点)の平均点</li> <li>・G P A</li> </ul> <p>上記の評価の算出方法は、以下の通りである。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・4段階評価(優、良、可、不可)は、80点以上を「優」、70点以上79点以下を「良」、60点以上69点以下を「可」、59点以下を「不可」としている。</li> <li>・履修科目の素点(100点満点)の平均点は、履修した全ての科目の素点を単純平均している。</li> <li>・G P Aは、履修科目ごとにG P (90点以上を「4」、80点以上89点以下を「3」、70点以上79点以下を「2」、60点以上69点以下を「1」、59点以下を「0」)を出し、それに科目ごとの単位数を乗じ、その総和を総履修単位数で割って算出している。</li> </ul> <p>なお、履修したものの不合格、すなわち素点が59点以下の場合は、その素点を用いて成績評価している。また、履修を中止した科目については、素点を0点として成績評価している。</p> <p>学生に対しては、半期ごとに送付している成績簿において、各履修科目の素点及び上記3つの客観的指標を記載し、告知している。</p>	
<p>客観的な指標の 算出方法の公表方法</p>	<p>本学ホームページで公表している。 (<a href="https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html">https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html</a> 『E. 評価および卒業等に関する事項』)</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>本学の卒業認定・学位授与の方針は、以下の通りである。</p> <p>東洋食品工業短期大学は、建学の精神に基づき、以下に掲げる要件を充たした学生に対して、卒業を認定し、短期大学士（食品工学）の学位を授与します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全・安心を支える人間力、すなわち、包装食品製造に従事する上で欠かせない、責任感、誠実さ、および価値観を身につけていること</li> <li>・包装食品製造プロセスにおいて、各工程の役割と繋がりを理解し、問題解決を行う資質（知識、技術、応用力）を身につけていること</li> <li>・自らの意見を相手に正しく伝えられるとともに、相手の意見を傾聴できるコミュニケーション能力を身につけていること</li> <li>・すべての必修科目を含む合計 62 単位以上を修得していること</li> </ul> <p>なお、上記の方針の妥当性については、学長直轄の最高意思決定機関である大学運営会議において定期的にチェックしている。</p> <p>教授会における卒業判定の際には、上記の卒業認定・学位授与の方針に紐づけて設定している 8 つの学修成果の評価値と、修得単位数の両方を用いている。</p>	
<p>卒業の認定に関する 方針の公表方法</p>	<p>本学ホームページで公表している。 (<a href="https://www.toshoku.ac.jp/outline/purpose.html">https://www.toshoku.ac.jp/outline/purpose.html</a>)</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	東洋食品工業短期大学
設置者名	学校法人東洋食品工業短期大学

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	本学ホームページで公表している。 ( <a href="https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html">https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html</a> 『L. 法人について』)
収支計算書又は損益計算書	本学ホームページで公表している。 ( <a href="https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html">https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html</a> 『L. 法人について』)
財産目録	本学ホームページで公表している。 ( <a href="https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html">https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html</a> 『L. 法人について』)
事業報告書	本学ホームページで公表している。 ( <a href="https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html">https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html</a> 『L. 法人について』)
監事による監査報告(書)	本学ホームページで公表している。 ( <a href="https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html">https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html</a> 『L. 法人について』)

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: 本学ホームページで公表している。 ( <a href="https://www.toshoku.ac.jp/outline/jikotenken.html">https://www.toshoku.ac.jp/outline/jikotenken.html</a> )
---

(2) 認証評価の結果(任意記載事項)

公表方法: 本学ホームページで公表している。 ( <a href="https://www.toshoku.ac.jp/outline/jikotenken.html">https://www.toshoku.ac.jp/outline/jikotenken.html</a> )
---

(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 包装食品工学科
教育研究上の目的（公表方法：本学ホームページで公表している。 ( <a href="https://www.toshoku.ac.jp/outline/purpose.html">https://www.toshoku.ac.jp/outline/purpose.html</a> )
(概要)  包装食品製造に関わる理論と技術の教授ならびに研究を行い、包装食品業界の発展を支えるとともに、人々の豊かな暮らしの創出に貢献する。
卒業の認定に関する方針（公表方法：本学ホームページで公表している。 ( <a href="https://www.toshoku.ac.jp/outline/purpose.html">https://www.toshoku.ac.jp/outline/purpose.html</a> )
(概要)  東洋食品工業短期大学は、建学の精神に基づき、以下に掲げる要件を充たした学生に対して、卒業を認定し、短期大学士（食品工学）の学位を授与します。  <ul style="list-style-type: none"><li>・食の安全・安心を支える人間力、すなわち、包装食品製造に従事する上で欠かせない、責任感、誠実さ、および価値観を身につけていること</li><li>・包装食品製造プロセスにおいて、各工程の役割と繋がりを理解し、問題解決を行う資質（知識、技術、応用力）を身につけていること</li><li>・自らの意見を相手に正しく伝えられるとともに、相手の意見を傾聴できるコミュニケーション能力を身につけていること</li><li>・すべての必修科目を含む合計 62 単位以上を修得していること</li></ul>
教育課程の編成及び実施に関する方針（公表方法：本学ホームページで公表している。 ( <a href="https://www.toshoku.ac.jp/outline/purpose.html">https://www.toshoku.ac.jp/outline/purpose.html</a> )
(概要)  東洋食品工業短期大学は、卒業認定・学位授与の方針に記載した学修成果を学生が獲得できるように、以下に示した方針に従って教育課程を編成・実施します。  <ul style="list-style-type: none"><li>・知識偏重に陥らないようにするため、実習・演習・実験を主体とした科目編成を実施します。</li><li>・自立的な学修を促すとともに、コミュニケーション能力を高めるため、実習・演習・実験においてグループ学修の機会を数多く設けます。</li><li>・専任教員一人当たりの学生数を低く抑え、懇切丁寧な指導を行います。</li><li>・学生一人一人が各科目間の繋がりを確認し、応用力を高めるため、学年末にステージゲートを設けます。これにより、学修到達目標を意識することができるとともに、自らの応用力の進歩を明確に把握することができます。</li><li>・学生が主体的に成長していくため、「卒業時の目標とする姿」を描かせ、その目標に向かって努力する過程を教職員がサポートします。</li><li>・2 年間で全ての必修科目を含む合計 62 単位以上の科目を修得できるように、カリキュラムを設定します。</li></ul>

入学者の受入れに関する方針（公表方法：本学ホームページで公表している。）  
(<https://www.toshoku.ac.jp/outline/purpose.html>)

（概要）

1. 本学の求める学生像

東洋食品工業短期大学は、本学で学ぶ目的意識・意欲、知識・能力を備えた、以下のような人を求めています。

- ・「食の安全・安心」に強い関心を持ち、「包装食品製造」の理論と技術の両方を持ち合わせたエキスパートをめざす意欲のある人
- ・自ら積極的に学習し、考え、行動して、課題を解決することに興味を持てる人
- ・授業や学校行事等の身近な事柄について、周りの人々と一緒に取り組むことができる人
- ・理系科目（特に数学と化学）と英語の基礎学修に取り組むことができる人

2. 入学者選抜の方針

東洋食品工業短期大学は、以下の方法で、受験生の資質を多角的に評価します。

- ・本学の教育課程にふさわしい学力を持っているか否かを、個別学力試験で評価します。
- ・「包装食品製造」に対する学習意欲や人物像を、エントリーシート、小論文、面接、調査書において評価します。

②教育研究上の基本組織に関すること

公表方法：本学ホームページで公表している。

(<https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html>『B. 大学の組織』)

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
包装食品工学科	—	6人	4人	5人	3人	1人	19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
0人		12人					12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：本学ホームページで公表している。 ( <a href="https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html">https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html</a> 『B. 大学の組織』)					
c. FD（ファカルティ・ディベロップメント）の状況（任意記載事項）							
<p>FD委員会が中心となって、主に以下の活動を行っている。</p> <p>（全教員対象）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業参観</li> <li>・授業評価アンケート結果に基づく授業改善</li> <li>・ティーチングポートフォリオ研修</li> <li>・ファシリテーション研修</li> </ul> <p>（一部の教職員対象）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・カリキュラムマネジメント研修</li> </ul> <p>また、連携校である産業技術短期大学（兵庫県尼崎市）と共同でFD活動も行っており、これまでに、心理学的アプローチによる教育研究活動活性化についての講演や、発達障害を持つ学生の支援に関する研修などを実施している。</p>							

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
包装食品工学科	35人	35人	100%	70人	67人	95.7%	0人	0人
	人	人	%	人	人	%	人	人
合計	35人	35人	100%	70人	67人	95.7%	0人	0人
(備考)								

b. 卒業者数、進学者数、就職者数

学部等名	卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
包装食品工学科	35人 (100%)	1人 ( 2.9%)	34人 (97.1%)	0人 ( 0%)
	人 (100%)	人 ( %)	人 ( %)	人 ( %)
合計	35人 (100%)	1人 ( 2.9%)	34人 (97.1%)	0人 ( 0%)
(主な進学先・就職先) (任意記載事項)				
森永乳業株式会社、株式会社ヤクルト本社、東和薬品株式会社、東洋製罐株式会社、キューピータマゴ株式会社、不二製油株式会社、ほか				
(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
包装食品工学科	36人 (100%)	34人 (94.4%)	1人 ( 2.8%)	1人 ( 2.8%)	0人 ( 0%)
	人 (100%)	人 ( %)	人 ( %)	人 ( %)	人 ( %)
合計	36人 (100%)	34人 (94.4%)	1人 ( 2.8%)	1人 ( 2.8%)	0人 ( 0%)
(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)

本学では、食品製造工程そのものを構成する 7 分野と、食品製造工程全体を支える 5 分野の計 12 分野を体系立てて学べるように授業科目を配置している。各授業科目で学ぶ内容は、他の分野とのつながりを意識し、しかし、授業科目間で著しく重複しないよう設定している。

なお、カリキュラムの設計については、カリキュラム委員会が検討、審議しており、その内容をもとに、学長直轄の最高意思決定機関である大学運営会議において最終決定している。

授業の方法は、授業内容によって異なる。基礎的な内容を学ぶ授業科目については講義形式が主になるが、より実践的な教育内容とするため、演習や実習、実験を効果的に配置している。講義についても、ディスカッション形式や反転授業などを取り入れ、学生の能動的な学修意欲を高める工夫をしている。

年間の授業の計画については、1 月頃までに前期及び後期の時間割を決定している。さらに、集中講義や大学行事、資格取得のための講義等も盛り込んだ週ごとの時間割を作成し、教務課で管理することによって、授業回数管理も徹底している。

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)

シラバスに記載している授業科目ごとの評価基準、具体的には、意欲（受講態度、取り組み姿勢、等）、課題（レポート、等）、筆記試験（小テスト、期末試験、等）、等に基づいて、学修成果を測定し、成績評価している。

上記をもとに、全ての科目において100点満点の素点を算出し、その素点に基づいて、以下の3つの客観的な指標を用いている。

- ・4段階評価（優、良、可、不可）
- ・履修科目の素点（100点満点）の平均点
- ・G P A

上記の評価の算出方法は、以下の通りである。

- ・4段階評価（優、良、可、不可）は、80点以上を「優」、70点以上79点以下を「良」、60点以上69点以下を「可」、59点以下を「不可」としている。
- ・履修科目の素点（100点満点）の平均点は、履修した全ての科目の素点を単純平均している。
- ・G P Aは、履修科目ごとにG P（90点以上を「4」、80点以上89点以下を「3」、70点以上79点以下を「2」、60点以上69点以下を「1」、59点以下を「0」）を出し、それに科目ごとの単位数を乗じ、その総和を総履修単位数で割って算出している。

卒業の認定に当たっては、卒業認定・学位授与の方針に紐づけて設定している8つの学修成果の評価値、各科目の成績、修得単位数、上記3つの客観的指標について、全学生分を教授会において確認している。

学部名	学科名	卒業に必要となる 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)
	包装食品工学科	62 単位	④・無	単位
		単位	有・無	単位
		単位	有・無	単位
		単位	有・無	単位
G P A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：本学ホームページで公表している。  
 (<https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html>  
 『F. 学習環境および設備』)

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)
	包装食品 工学科	500,000 円	100,000 円	円	
		円	円	円	
		円	円	円	
		円	円	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 (概要) 入学時のオリエンテーションで、履修科目の選択に関するガイダンスを行い、計画的で効率よく学業に専念できる履修計画を立てるように指導している。また、「卒業時のありたい姿」「学びの姿勢」を学生に考えさせている。それを教授会構成員が面談を通して、学生自らが思い描く将来像を見据えながら、学修状況等のヒアリングやアドバイスをを行う事で、2年間で獲得する学修成果が高まるよう支援している。さらに「ステージゲート」と称する本学独自の仕組みを導入している。一過性の試験等による学修成果の把握だけでなく、本学で修得すべき実践的教育における不足部分を学生個人が把握できるとともに、その部分を復習するよう指導することにより、本学のような他に類を見ない分野を学修する学生に対して、教育の質を保証する仕組みが構築できている。なお、学生からの授業に関する質問、相談に必ず応じられる時間をオフィスアワーとして設け、シラバスに明記している。
b. 進路選択に係る支援に関する取組 (概要) 本学では、キャリアサポーターが中心となり、教員と連携して就職支援体制を構築している。1年次には、就業体験（インターンシップ）・マナー講座、卒業生から生の声を聞く「卒業生座談会」の開催、自身のキャリアの棚卸を行う「学生用ジョブカード」の作成支援等を通して、学生が描く希望の実現に向けた指導を行っている。2年次には、卒業課題研究担当教員の協力のもと、キャリアサポーターが個別面談を重ねながら、学生の希望に沿った企業・求人先の紹介を行っている。
c. 学生の心身の健康等に係る支援に関する取組 (概要) 学校保健安全法に基づき、毎年、学生全員に対して定期健康診断を実施するとともに、校医（内科医）によるフォローを行っている。また、本学の健康相談室において、カウンセラー（臨床心理士）によるカウンセリングを週に1回、校医による健康相談を月に1回実施している。この他、インフルエンザ予防接種費用を補助する制度を設け、接種に対する啓発を行っている。

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：本学ホームページで公表している。

(<https://www.toshoku.ac.jp/outline/disclosure.html>)

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。