

アセスメントプラン（学修成果の評価）

本学では、3つのポリシー（アドミッション・ポリシー、ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシー）を踏まえ、学生の学修成果を以下の指標で評価する。

授業科目 レベル	・成績評価	・授業評価アンケート
教育課程 レベル	<ul style="list-style-type: none"> ・GPA ※1 ・専門的知識外部試験 ※3 ・単位修得状況 ・卒業生調査 ※6 	<ul style="list-style-type: none"> ・実力養成試験（保育科） ※2 ・専門的実践力外部試験 ※4 ・資格・免許取得状況 ・就職先調査 ※7 ・ボランティア・パスポート ※5
機 関 レ ベ ル	<ul style="list-style-type: none"> ・入学試験 ・学修時間調査 ・休学率・退学率 ・就職率 ・自己点検・評価 ※10 	<ul style="list-style-type: none"> ・入学時意識調査 ※8 ・学修行動調査 ・卒業率 ・進学率 ・学外助言評価 ※11 ・入学者追跡調査 ※9 ・卒業時満足度調査 ※8 ・学位授与数

それぞれの指標は、ディプロマ・ポリシーに定めた「卒業までに身に付けさせたい力」を学生が獲得したかを評価する目的で設定している。上表の※の評価指標の詳細は以下のとおり。

- ※1 GPA：12のディプロマ・ポリシーに対応する授業科目のGPAを年度ごとに算出する。2.00を達成すべき水準とする。
- ※2 実力養成試験（保育科）：保育士に必要とされる一般教養の筆記試験で、1年次前後期末に行う。60点以上を達成すべき水準とする。
- ※3 専門的知識外部試験：専門的知識を外部の試験で評価する。2年次後期に、食物栄養科栄養士コースは「栄養士実力認定試験」、パティシエコースは「製菓衛生師国家試験」、保育科は「保育士試験に準ずる試験」を受験する。
- ※4 専門的実践力外部試験：専門的実践力を学外者が評価する。2年次後期に、食物栄養科栄養士コースは献立作成・調理、パティシエコースは製菓または製パン、保育科は現場での保育を行い学外者が評価する。
- ※5 ボランティア・パスポート：総合的人間力が身に付いたかを評価する。2年間を通して、ボランティア活動を行い、パスポートに記録・振り返りを記入する。4か所16時間以上の活動の実施を達成すべき水準とする。
- ※6 卒業生調査：卒業生を対象に、ディプロマ・ポリシーに定めた「卒業までに身に付けさせたい力」の「修得度」と「卒業後の重要度」を評価する。社会で真に必要とされる力を学修できる教育課程であるかを確認する。
- ※7 就職先調査：本学卒業生が社会に貢献するために必要とされる力を身に付けられているかを、卒業生の就職先に調査する。社会で必要とされる力を学修できる教育課程であるかを確認する。
- ※8 入学時意識調査、卒業時満足度調査：ディプロマ・ポリシーに定めた「卒業までに身に付けさせたい力」について入学時にどのくらい獲得しているか（入学時意識調査）、卒業時にどのくらい獲得しているか（卒業時満足度調査）、を学生が自己評価する。
- ※9 入学者追跡調査：本学の入学試験の妥当性を、入学後の学修状況を調査し確認する。入試方法ごとに学修状況に偏りがあれば、入学試験の改善を試みる。
- ※10 自己点検・評価：本学の教育が3つのポリシーに基づいて適切かつ効果的に行われているか、全学的に確認する。年度末に「自己点検評価票」を用いて評価する。
- ※11 学外助言評価：本学の教育が3つのポリシーに基づいて適切かつ効果的に行われているか、学外者の助言を得る。助言を元に教育課程等を見直す。