

大学教育再生加速プログラム(AP)

テーマV 卒業時における質保証の取組の強化

# 成果報告書

(2016年度～2019年度)

学内外の協働で育む学生の財産

 PROPERTIES



山梨学院短期大学  
YAMANASHI GAKUIN JUNIOR COLLEGE



# 目次

はじめに	1
<b>1.事業概要</b>	2
1-1 テーマVの趣旨	2
1-2 目的	2
1-3 全体像	3
1-4 実施体制	4
1-5 評価体制	4
<b>2.事業内容</b>	5
2-1 学修成果(ディプロマ・ポリシー)を3要素で概念化	5
2-2 学修成果を学内・学外の両輪で評価する仕組みづくり	6
2-3 主体的な学びの促進や学修時間の増加等、教育活動の改善	6
2-4 学修成果を目に見える形で社会に提示していく仕組みづくり	7
<b>3.事業成果とその分析</b>	8
3-1 学修成果(ディプロマ・ポリシー)を3要素で概念化	8
3-2 学修成果を学内・学外の両輪で評価する仕組みづくり	8
学修成果の内部評価	8
学修成果の外部評価(専門的知識外部試験)	11
学修成果の外部評価(専門的実践力外部試験)	14
学修成果の外部評価(総合的人間力「ボランティア・パスポート」)	19
まとめ ー学内・学外の両輪の評価により再確認された学修成果ー	21
3-3 主体的な学びの促進や学修時間の増加等、教育活動の改善	22
学修支援システムPROPERTIES e-learningの利用	22
授業外学修時間	22
FD・SD	23
まとめ ー「卒業時の質保証」と在学時の学修の質の向上ー	23
3-4 学修成果を目に見える形で社会に提示していく仕組みづくり	25
学修成果レーダーチャート(ディプロマ・サプリメント)	25
まとめ ー学修成果の社会への提示と自己の振り返りー	26
<b>4.点検評価</b>	31
4-1 学生・卒業生・就職先からの声	31
学生満足度	31
進路	32
卒業生追跡調査(卒業生アンケート、就職先アンケート)	32
4-2 学外助言評価委員会からの評価	42
<b>おわりに</b>	45



## PROPERTIESコミュニケーションマークについて

山梨学院短期大学で学ぶ学生たちをモチーフに、  
PROPERTIES事業によって養われる  
真に「社会に貢献しうる力」となる3つの要素を3色で表現。

元気でポジティブな印象を与える〈オレンジ〉で  
「専門的知識 (Professional Knowledge)」を〈積極的〉に吸収していく姿を、

若々しいフレッシュな〈グリーン〉で、  
「専門的実践力 (Professional Performance)」を身に付けてさらに〈成長〉を重ねる姿を、

愛情や幸福を感じさせる〈ピンク〉で、  
〈優しさと思いやり〉をそなえた「総合的人間力 (Total Abilities)」を養う姿を、

表現しています。

Professional Knowledge

専門的知識

Professional Performance

専門的実践力

Total Abilities

総合的人間力



## はじめに

本学の事業PROPERTIESが、2016（平成28）年度に文部科学省「大学教育再生加速プログラム（Acceleration Program for University Education Rebuilding：AP）テーマV 卒業時における質保証の取組の強化」に採択されてから、およそ3年半が経過いたしました。このたび、成果報告書をまとめるにあたり、一言ご挨拶申し上げます。

食物栄養科、保育科からなる本学は、「智と情と勇気をそなえ、実践を貴んで、社会に貢献する人間を育成する」という教育理念のもと、「食と健康」「教育と児童福祉」の分野で「社会に貢献する」専門職の養成に努め、その充実のため数多くの教育改革に果敢に取り組んでまいりました。PROPERTIESもそうした教育改革の一環であり、PROPERTIESが目指したもの、それはまさに「専門職として真に社会に貢献しうる力を卒業時に学生が確実に身に付ける」というものであります。本学を信頼し、夢と希望をもって入学してきた大切な学生たちが、卒業時にしっかりと力を身に付け、自信をもって社会への一歩を踏み出していけることほど、私どもが目指すべきものとして価値のあるものはないように思われました。

PROPERTIESにこれまでの教育改革と最も異なる点があるとすれば、それは、自分たちの教育の中身や学生の学修の成果を、社会にありのままに見ていただくことにあったと思います。これはたいへん勇気のいることでした。地域の「食と健康」「教育と児童福祉」の分野でリーダー的存在としてご活躍の方々等を委員にお迎えして、学外助言評価委員会を新設し、PROPERTIESのみならず、それを核とする本学の教育全般について、その理念、目的、内容、方法、成果、課題をできる限り丁寧にお伝えし、数多くの貴重なご助言をいただきてまいりました。PROPERTIESの中で新規に導入した「専門的実践力外部試験」の実施、「ボランティア・サポート」「学修成果レーダーチャート（学修成果証明書）」の開発にも多大なご協力をいただきました。これらの取組の詳細は後述の通りですが、学外助言評価委員会のお力添えなくしては決して実現できるものではありませんでした。

その一つ、学生が卒業時に受ける「専門的実践力外部試験」では、学外助言評価委員を含む学外の専門家が学生一人一人の作品ないし実践を直接評価してくださいました。学生の伸び伸びとした発想力、みずみずしい感性、親身な指導に裏打ちされた確かな技術に感動したと、学外評価者から称賛の言葉をいただいたときの喜び、安堵と、それを得るまでの緊張、不安は今も忘れられません。学生にとっても私どもにとっても、自信を得るとともに、その中で指摘いただいた課題の克服に向けて向上心を一層強くする機会となりました。自分たちの教育の中身を学生の学修の成果として、社会にありのままに見ていただく勇気をもったからこそ得られたものであります。

APテーマVは、日本の高等教育機関が、社会から理解され信頼されるよう誠実に努め、よりよい未来を創る使命感と情熱とを共有して、社会からの協力をも引き出していく、そうしたことを求めるものだったのではないかと今改めて思います。これからも本学は社会と密接につながりながら、よりよい教育の実現を目指して歩みを進めてまいりたいと思います。

最後に、本事業にご協力くださいましたすべての皆様に、本学を代表して心からの感謝を申し上げます。

学長 山内 淳子



# 1 事業概要

## 1-1 テーマVの趣旨

「大学教育再生加速プログラム (Acceleration Program for University Education Rebuilding: AP)」は、国として進めるべき大学教育改革を一層推進するため、教育再生実行会議等で示された新たな方向性に合致した先進的な取組を実施する大学を支援することを目的とした、文部科学省主導のプログラムである。2014 (平成26) 年度から、テーマⅠ、Ⅱ、Ⅰ・Ⅱ複合型、Ⅲ、Ⅳと取組が遂行され、2016 (平成28) 年度に、テーマV「卒業時における質保証の取組の強化」がスタートした。テーマVは、3つのポリシー (卒業認定・学位授与の方針 (ディプロマ・ポリシー)、教育課程編成・実施の方針 (カリキュラム・ポリシー)、入学者受入れの方針 (アドミッション・ポリシー)) に基づき、卒業段階でどれだけの力を身に付けたのかを客観的に評価する仕組みやその成果をより目に見える形で社会に提示するための効果的な手法等を開発するとともに、大学教育の質保証に資するため、学外の多様な人材との協働による助言・評価の仕組みを構築する取組である。

## 1-2 目的

食物栄養科、保育科からなる本学は、「智と情と勇気をそなえ、実践を貫いて、社会に貢献する人間を育成する」という教育理念のもと、栄養士、製菓衛生師、保育士、幼稚園教諭等、「食と健康」、「教育と児童福祉」の分野で「社会に貢献しうる」専門職の養成に努めてきた。社会のニーズ、中央教育審議会答申、政府方針等を踏まえつつ、現在まで数多くの教育改革 (GP採択事業7件を含む) に取り組んできたが、それらは一貫してこの「『社会に貢献しうる』専門職の養成」の充実を目指したものである。

2008 (平成20) 年度には教育改革の一環として、各科・コースに具体的な「ディプロマ・ポリシー (卒業までに身に付けさせたい能力)」を定め、これに対応した教育課程を構造的に編成した (本学ではこれを「カリキュラム・ポリシー (教育課程編成の考え)」と呼ぶ)。また、ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシーに基づいて「アドミッション・ポリシー (本学が求める入学生像)」を定めた。以来、3つのポリシーを軸に教育改革に取り組んできた。

アドミッション・ポリシーに関しては、「高大連携プログラム」の拡大・充実、カリキュラム・ポリシーに関しては、アクティブ・ラーニングの充実を図るべく教育改革を進めてきた。

ディプロマ・ポリシーに関しては、「卒業時学修成果の学内評価と社会からの評価とのズレ」と「学生の学修時間の不足」が問題点として明らかになっていた。

そこで本事業では、各科12におよぶディプロマ・ポリシーを3つの要素「専門的知識 **Professional Knowledge**」「専門的実践力 **Professional Performance**」「総合的人間力 **Total Abilities**」で捉え、「学修成果を学内・学外の両輪で評価する仕組み」、「学修成果を目に見える形で社会に提示していく仕組み」を開発・整備し、これらをいかして、「学生の主体的な学びの促進や学修時間の増加等、教育活動の改善」を図ることとした。これらの取組を、3つの要素の英語表記から一部をとり、短期大学での学びが卒業生の「財産」となることを願って **PROPERTIES** と呼び、これにより「卒業時における質保証」の強化を目指した。

本事業は、本学がこれまで一貫して取り組んできた「『社会に貢献しうる』専門職の養成」の充実を目指し、教育改革の一つとして位置づくものである。

## 1-3 全体像

本事業は表1に示す4つの柱を中心に構成されている。事業の概念図を図1に示す。

表1 PROPERTIESの4つの柱

4つの柱	APテーマVにおいて求められる要素
◆学修成果(ディプロマ・ポリシー)を以下の3要素で概念化 「専門的知識Professional Knowledge」 「専門的実践力Professional Performance」 「総合的人間力Total Abilities」 →単なる資格取得にとどまらない「社会に貢献しうる力」の獲得を「出口を見据えた学修成果の目標」として設定 →学外と共有しうる明確な評価視点の設定	✓3つのポリシーに基づく教育活動の実施 ✓卒業段階でどれだけの力を身に付けたのかを客観的に評価する仕組みの構築
◆学修成果を学内・学外の両輪で評価する仕組みづくり →「専門的知識外部試験」の実施(公的機関による資格試験の活用) →「専門的実践力外部試験」の実施 (学外助言評価委員会との協働実施・学外者が個々の学生を直接評価) →学外機関と協働した「ボランティア・パスポート」の開発	✓卒業段階でどれだけの力を身に付けたのかを客観的に評価する仕組みの構築 ✓学外の多様な人材との協働による助言・評価の仕組みの構築
◆学修成果を目に見える形で社会に提示していく仕組みづくり →ディプロマ・サプリメント「学修成果レーダーチャート」の開発	✓学生の学修成果をより目に見える形で社会に提示するための手法の開発
◆主体的な学びの促進や学修時間の増加等、教育活動の改善 →タブレット活用による「学修支援システムPROPERTIES e-learning」の構築	✓3つのポリシーに基づく教育活動の実施

### 学修成果を学内・学外で両輪で評価し、社会に目に見える形で提示していく仕組み

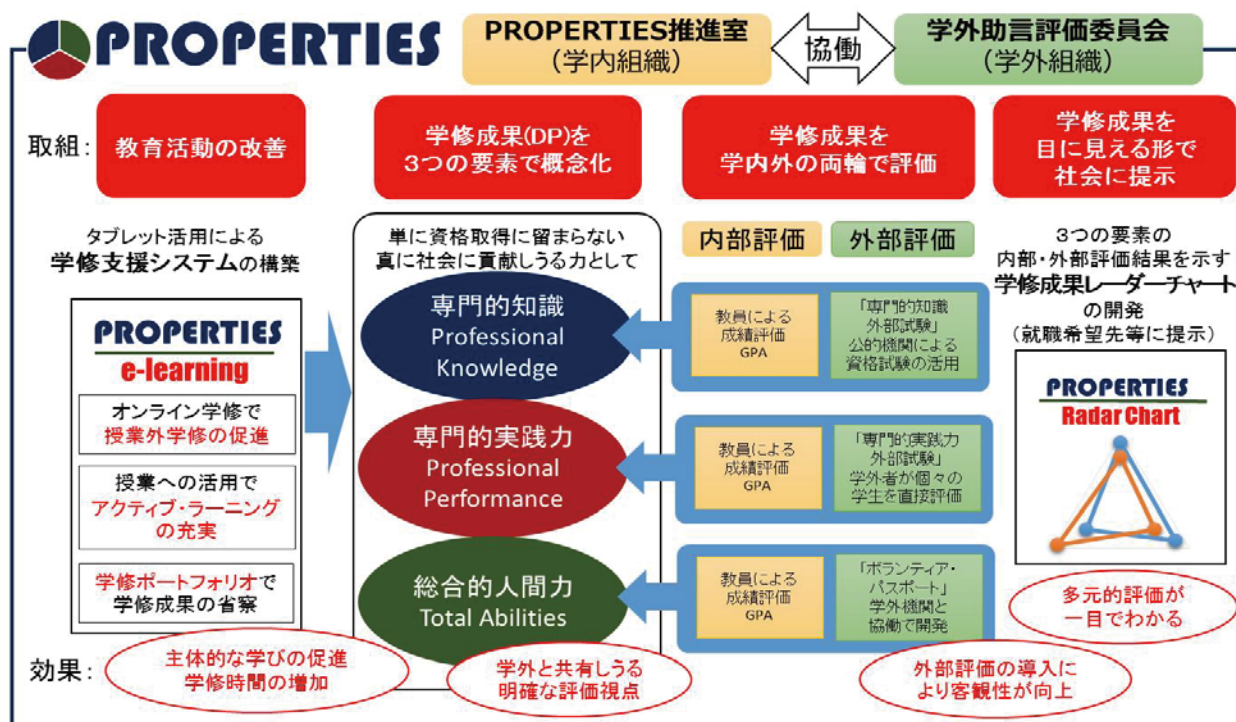


図1 PROPERTIESの概念図

## 1-4 実施体制

本事業を実施するにあたって「PROPERTIES推進室」、「学外助言評価委員会」を新設した。

「PROPERTIES推進室」は、学内の各委員会および「学外助言評価委員会」と連携しながら本事業を推進する機関で、本事業実施にあたり雇用した職員1名を含む教職員12名で構成されている。

「学外助言評価委員会」は、山梨県保育協議会、山梨県私学教育振興会幼稚園部会、山梨県栄養士会、山梨県洋菓子協会、山梨県社会福祉協議会、高等学校関係者等で構成されている。

本事業の実施体制は図2のとおりである。

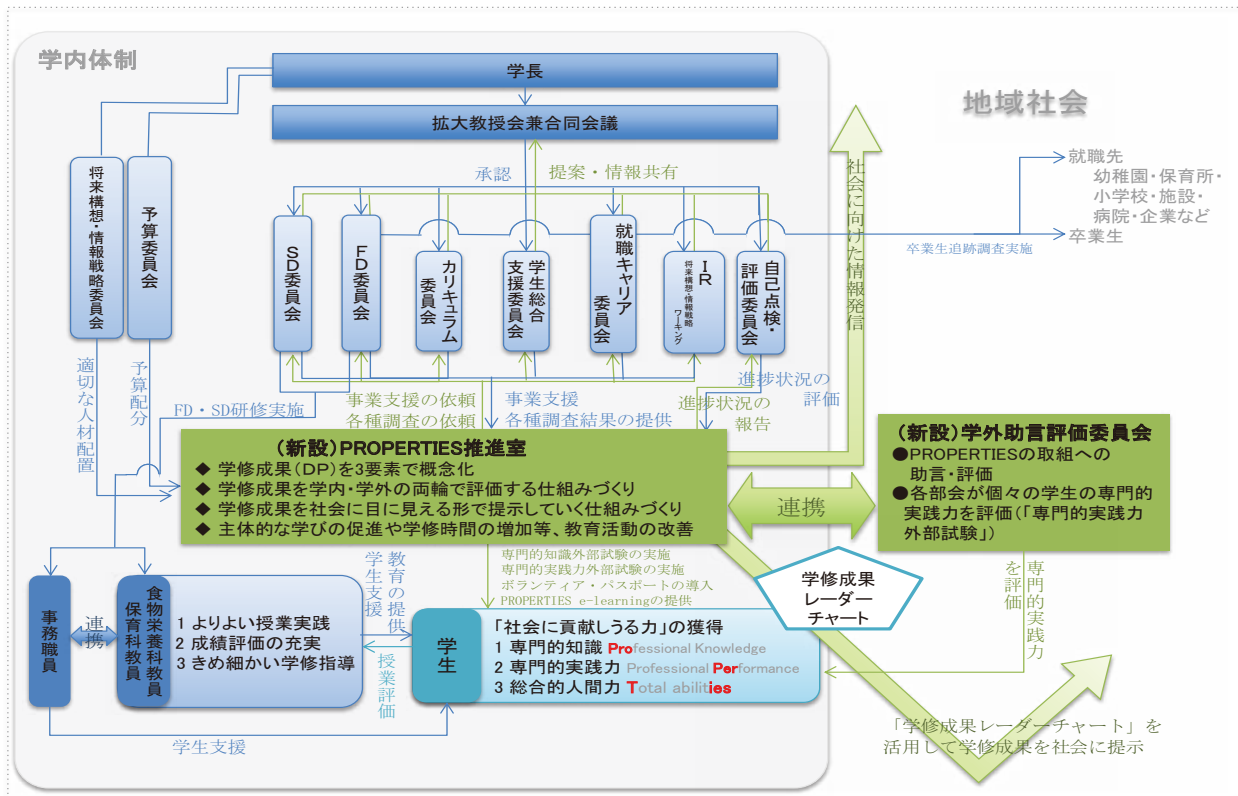


図2 実施体制

本事業は、①学修支援システムPROPERTIES e-learning、②専門的知識外部試験、③専門的実践力外部試験、④ボランティア・パスポート、⑤学修成果レーダーチャート(学修成果証明書)、⑥FD・SD研修、⑦事業評価・改善・情報発信の7つの細目からなるが、全教職員がいずれかを担当しながら、計画に沿って実施した。毎月一回開催の拡大教授会兼合同会議にて、進捗確認・情報共有をしながら事業推進がなされた。全ての教員が本事業への参画と推進を行っており、教員参画率は100%であった。

## 1-5 評価体制

本事業の評価は図2に示した体制をもとに行われた。「PROPERTIES推進室」は「学外助言評価委員会」との協働で毎年度末に本事業の評価と改善策の検討を行い、本事業で取り入れる評価指標の適切性の判断を行った。また、事業の進捗状況进行评估する「自己点検・評価委員会」と連携して、本学の自己点検・評価報告書に毎年度、本事業に関わる評価を記載し情報発信していった。

このように、本事業は、「PROPERTIES推進室」と「学外助言評価委員会」との協働による事業評価と改善策の検討、「自己点検・評価委員会」による進捗状況の把握により、PDCAサイクルのもと、改善を図りながら展開された。



## 2 事業内容

本章では、本事業PROPERTIESの内容について、表1に示した4つの柱ごとに詳細を示す。

### 2-1 学修成果(ディプロマ・ポリシー)を3要素で概念化

これまで本学では、専門資格取得や高いGPAの獲得を出口の目標として設定してきたが、単なる専門資格取得を目標として設定したのでは、卒業時の質保証としては不十分であると考えた。そこで、真に「社会に貢献しうる力」の獲得を「出口を見据えた目標」として新たに設定し直し、本事業で重視する3要素「専門的知識Professional Knowledge」「専門的実践力Professional Performance」「総合的人間力Total Abilities」を、専門職として真に社会に貢献しうる力を表すものとして概念化した。3要素はそれぞれ各科・コースのディプロマ・ポリシーと対応しており、対応関係は表2のとおりである。

表2 各科・コースのディプロマ・ポリシー

	ディプロマ・ポリシー	3要素
全科共通	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教養科目、外国語、学際科目での学習を通じて、日本文化の理解を深め、地球的視点から多面的に物事を考えることができる。</li> <li>2. 基礎演習、社会人基礎力育成講座、学生サークル活動等を通じて、豊かな人間性の基礎的資質を獲得している。</li> <li>3. 芸術科目、体育等の学習を通じて豊かな感性と健康な心身の基礎的資質を獲得している。</li> <li>4. コンピューターを使って、言語的、数量的な処理ができる。</li> </ol>	総合的人間力
食糧栄養科 栄養士コース	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. 社会生活と健康との関わりや公衆衛生学に関する基本的な知識を有している。</li> <li>6. 人体の構造と機能に関する基本的な知識と技術を習得している。</li> <li>7. 食品と衛生に関する基本的な知識と技術を習得している。</li> <li>8. ライフステージと疾患に対応した栄養管理ができる。</li> <li>9. 栄養や健康の基本的な指導を行うことができる。</li> <li>10. 給食の運営、調理に関する基礎的な知識や技術を習得している。</li> </ol>	専門的知識
	<ol style="list-style-type: none"> <li>11. 実習および事前事後の指導を通じて、栄養士業務の実際を体験的に学び、栄養士としての実践力を身に付けている。</li> <li>12. 食生活や健康の問題について考え、口頭または文章によって論理的に表現することができる。</li> </ol>	専門的実践力
食糧栄養科 パティシエコース	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. 衛生法規および公衆衛生学に関する基本的な知識を有している。</li> <li>6. 食品衛生学に関する基本的な知識と技術を習得している。</li> <li>7. 食品学に関する基本的な知識を有している。</li> <li>8. 栄養学に関する基本的な知識を有している。</li> <li>9. 経済・経営に関する基礎的な知識を有している。</li> <li>10. 製菓・製パンの理論に関する知識を有している。</li> </ol>	専門的知識
	<ol style="list-style-type: none"> <li>11. 製菓・製パンの実習を通して技術を習得し、製菓衛生師としての実践力を身に付けている。</li> <li>12. 食生活や健康の問題について考え、口頭または文章によって論理的に表現することができる。</li> </ol>	専門的実践力
保育科	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. 教育や福祉の理念や意義について理解し、教諭や保育士としての社会的使命と責任を自覚している。</li> <li>6. 教育や福祉の思想、歴史、制度、および幼児や児童の発達特性を理解している。</li> <li>7. 幼児や児童の発達の理解に立って、柔軟に計画や環境設定ができる。</li> <li>8. 教育や保育の指導法を理解し、基本的な指導・援助を行うことができる。</li> <li>9. 教育や福祉の相談や援助の方法についての知識を有している。</li> <li>10. 教科や基礎技能に関する基本的な知識や技能を習得している。</li> </ol>	専門的知識
	<ol style="list-style-type: none"> <li>11. 実習および事前事後の指導を通じて、現場における指導援助全般を実践的に体得し、現場での適切な指導援助を行うことができる。</li> <li>12. 教育や福祉の問題について考え、口頭または文章によって論理的に表現することができる。</li> </ol>	専門的実践力

また、この3つの要素は、学外と共有しうる明確な評価視点としても機能することを期待した。各科・コースのディプロマ・ポリシーは、本学にとっては卒業までに身に付けさせたい力を具体的に示したものである。しかし、12項目ずつあり、それをそのまま学外と共有するには数が多いと考えた。そのため、学外者と共有しうる評価視点として、12のディプロマ・ポリシーを3要素に概念化した。

本事業では、全ての取組を3要素の獲得を軸に構築していった。例えば、学修成果を学内外両輪で評価する仕組みとして、3要素それぞれに対して内部評価・外部評価を導入する取組を整備した。また、卒業時の学修成果を社会に提示する仕組みとして、3要素の獲得状況をわかりやすく図示する「学修成果レーダーチャート(学修成果証明書)」を作成した。さらに、学修成果の獲得状況を自己点検・評価する際にも3要素を指標としていく仕組みを再構築した。

## 2-2 学修成果を学内・学外の両輪で評価する仕組みづくり

本事業では、「専門的知識Professional Knowledge」「専門的実践力Professional Performance」「総合的人間力Total Abilities」を学内・学外の両輪で評価する仕組みづくりを行った。3つの要素それぞれについての内部評価と外部評価の指標を表3に示した。外部評価を活用することで、学修成果のより客観的な評価が可能となり、教員自らが自身の評価を見直すことにもつながると考えた。また、外部の客観的な評価を通して本学の教育課程の課題もより明確になり、一層の「卒業時の質保証」につながる。なお、外部評価指標の内容・評価方法・妥当性については「学外助言評価委員会」と協働で検討した。

表 3 学修成果を学内・学外の両輪で評価する仕組み

	内部評価	外部評価
専門的知識 Professional Knowledge	教員による 成績評価GPA	「専門的知識外部試験」の実施(公的機関による資格試験の活用) ◆食物栄養科栄養士コース 全国栄養士養成施設協会「栄養士実力認定試験」 ◆食物栄養科パティシエコース 厚生労働省「製菓衛生師国家試験」 ◆保育科 全国保育士養成協議会「保育士試験」に準拠した試験
専門的実践力 Professional Performance	教員による 成績評価GPA	「専門的実践力外部試験」の実施 (学外助言評価委員会との協働実施、学外者が個々の学生を直接評価) ◆食物栄養科栄養士コース 専門的実践力外部試験 ◆食物栄養科パティシエコース 専門的実践力外部試験 ◆保育科 専門的実践力外部試験
総合的人間力 Total Abilities	教員による 成績評価GPA	学外機関と協働した「ボランティア・パスポート」の開発(各科共通) ◆ 山梨県ボランティア・NPOセンターと「ボランティア・パスポート」を開発

## 2-3 主体的な学びの促進や学修時間の増加等、教育活動の改善

本事業では「学修支援システムPROPERTIES e-learning」を構築した。日本データシステムのLMS「WebClass」をカスタマイズし、オンライン学修や学修ポートフォリオの作成がより効果的に行えるように工夫した。また全学生にタブレット型端末を貸与し、共通の端末でe-learningシステムを使用できる環境を整えた。タブレットとe-learningシステム導入の効果としては、次の3つを期待した。1つ目は、オンラインで「専門的知識外部試験」対策や授業の事前・事後学習を行えるようにすることで、授業外学修の促進、学修時間増加が見込まれるということであった。また、授業外学修時間の測定について、これまで調査方法の課題があったが、それもタブレット活用で解決できるのではないかと考えられた。2つ目は、課題提示機能、レポート作成・提出機能や動画撮影・映像配信機能をe-learningシステムにもたせることで、反転授業、アクティブ・ラーニングの充実が期待された。「専門的実践力外部試験」対策として、タブレットを活用した形成的自己評価などへの活用も期待された。3つ目は、「ボランティア・パスポート」、各種試験結果、レポート、作品などをまとめる機能をもたせることで、「学修ポートフォリオ」作成が可能となることであった。これにより、目に見えにくい学修成果の省察も期待された。これら全てをとおして、「主体的な学びの促進」が可能になると考えた。

## 2-4 学修成果を目に見える形で社会に提示していく仕組みづくり

本事業では、学修成果を社会に提示することを目指して、ディプロマ・サブリメントとなる「学修成果レーダーチャート(学修成果証明書)」の開発に取り組んだ。「専門的知識Professional Knowledge」「専門的実践力Professional Performance」「総合的人間力Total Abilities」の内部評価結果と外部評価結果をレーダーチャートで示すことで、多面的な評価結果が一目で分かるようになる。また、外部評価の導入により、一層客観的で目に見えやすい形で学修成果を社会に提示することができる。「学修成果レーダーチャート(学修成果証明書)」は、本学ホームページ等で情報発信し周知を図るとともに、就職時には、学生に履歴書、各種証明書とともに就職先に提出させることで、社会の認知度を高めようと考えた。

## 3 事業成果とその分析

本章では、本事業PROPERTIESの成果を「学修成果(ディプロマ・ポリシー)を3要素で概念化」「学修成果を学内・学外の両輪で評価する仕組みづくり」「主体的な学びの促進や学修時間の増加等、教育活動の改善」「学修成果を目に見える形で社会に提示していく仕組みづくり」の4つの柱ごとに報告する。

### 3-1 学修成果(ディプロマ・ポリシー)を3要素で概念化

本事業では、学修成果、各科12のディプロマ・ポリシーを、3つの要素「専門的知識Professional Knowledge」「専門的実践力Professional Performance」「総合的人間力Total Abilities」で概念化した。これにより、「学外と共有しうる明確な評価視点」を設定することができた。学外助言評価委員会での学生の学修成果についての議論においても、後述する「学修成果レーダーチャート(学修成果証明書)」の社会への提示においても、3要素は有効に機能した。本学が卒業時に学生に確実に身に付けさせたい力が何であるかについて、社会に、明確かつ簡潔に発信することにつながった。

また、学修成果を3つの要素で概念化することにより、単なる専門資格取得を目標とするのではなく、真に「社会に貢献しうる力」の獲得を「出口を見据えた目標」とするという共通認識が学内でも高まった。

### 3-2 学修成果を学内・学外の両輪で評価する仕組みづくり

この項では、3つの要素「専門的知識Professional Knowledge」「専門的実践力Professional Performance」「総合的人間力Total Abilities」についての内部評価と外部評価の結果、その相関について分析し、「学修成果を学内・学外の両輪で評価する仕組みづくり」の成果について考察した。

#### 学修成果の内部評価

本学では成績の表示及びGP(グレード・ポイント)を表4のとおり定めている。GPの平均値としてGPA(グレード・ポイント・アベレージ)を算出する。「専門的知識」「専門的実践力」「総合的人間力」の3要素のGPAは、それぞれに対応づけられた授業科目のGPAである。本取組では3要素のGPAを内部評価指標として用いた。

表4 成績の表示及びGP

区分	成績評価基準	表示	GP
合格	90~100点	Ⓐ	4.0
	80~89点	A	3.0
	70~79点	B	2.0
	60~69点	C	1.0
不合格	59点以下	D	0.0
	試験放棄等	—	0.0

#### 食物栄養科栄養士コースの内部評価

2016(平成28)年度~2018(平成30)年度に2年次に在籍していた学生の卒業時のGPAを表5に示した。いずれの年度においても、専門的実践力に対応するGPAは、専門的知識に対応するGPAよりも点数が高い傾向にあった。いずれの年度においても、総合的人間力・専門的知識・専門的実践力に対応するGPAは、それぞれ中程度~強い正の相関関係にあった。参考として、2018(平成30)年度のデータを図3に示した。



表 5 食物栄養科栄養士コース学生の卒業時GPA

	2016年度 (n=85)	2017年度 (n=84)	2018年度 (n=61)	P †
全体GPA実績	2.52±0.58	2.50±0.53	2.51±0.51	0.91
総合的人間力	2.51±0.46	2.59±0.44	2.62±0.45	0.12
専門的知識	2.48±0.73	2.42±0.65	2.43±0.60	0.67
専門的実践力	2.70±0.44	2.67±0.43	2.67±0.36	0.70
全体GPA目標	2.65	2.70	2.75	—

†Jonckheere-Terpstra trend test

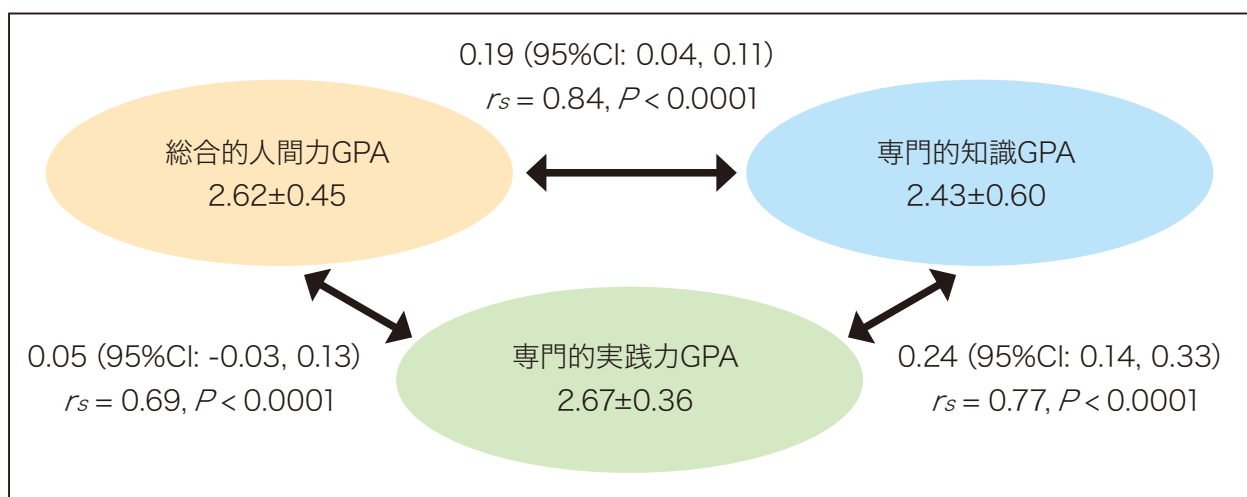


図 3 3要素のGPA間の関連性 (食物栄養科栄養士コース 2018 (平成30) 年度)

#### 食物栄養科パティシエコースの内部評価

2016 (平成28) 年度～2018 (平成30) 年度に2年次に在籍していた学生の卒業時のGPAを表6に示した。いずれの年度においても、専門的実践力に対応するGPAは、総合的人間力・専門的知識に対応するGPAよりも点数が高い傾向にあった。いずれの年度においても、総合的人間力・専門的知識・専門的実践力に対応するGPAは、それぞれ中程度～強い正の相関関係にあった。参考として、2018 (平成30) 年度のデータを図4に示した。

表 6 食物栄養科パティシエコース学生の卒業時GPA

	2016年度 (n=31)	2017年度 (n=19)	2018年度 (n=19)	P †
全体GPA実績	2.63±0.38	2.66±0.55	2.83±0.33	0.12
総合的人間力	2.41±0.42	2.55±0.56	2.77±0.32	0.0067
専門的知識	2.67±0.47	2.62±0.64	2.53±0.41	0.36
専門的実践力	2.83±0.28	2.90±0.41	3.06±0.17	0.011
全体GPA目標	2.65	2.70	2.75	—

†Jonckheere-Terpstra trend test

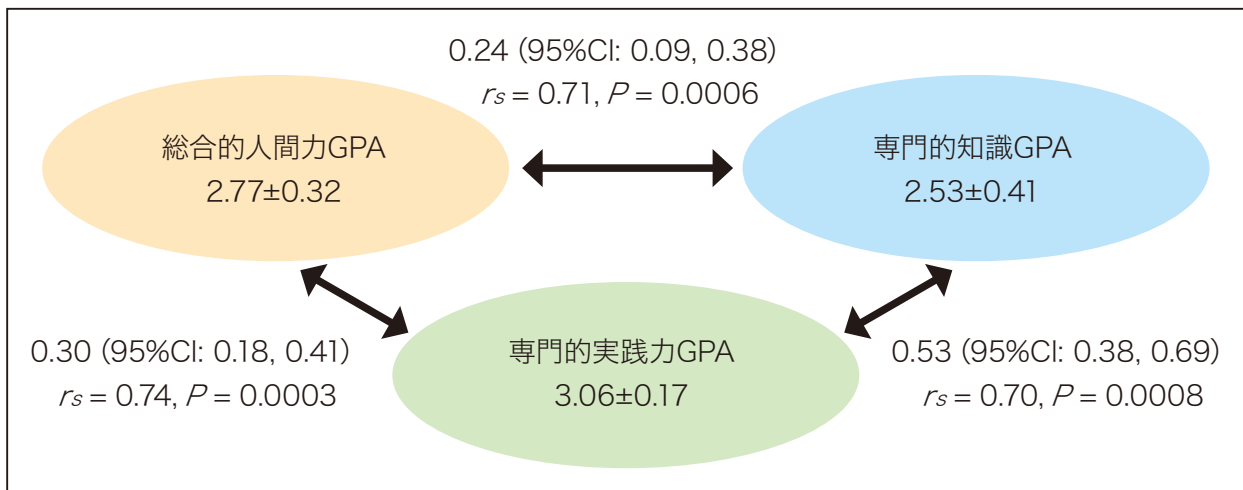


図 4 3要素のGPA間の関連性 (食物栄養科パティシエコース 2018 (平成30) 年度)

### 保育科の内部評価

2016 (平成28) 年度～2018 (平成30) 年度に2年次に在籍していた学生の卒業時のGPAを表7に示した。いずれの年度においても、総合的人間力・専門的知識に対応するGPAは、専門的実践力に対応するGPAよりも点数が高い傾向にあった。いずれの年度においても、総合的人間力・専門的知識・専門的実践力に対応するGPAは、それぞれ正の相関関係にあった。参考として、2018 (平成30) 年度のデータを図5に示した。

表 7 保育科学生の卒業時GPA

	2016年度 (n=174)	2017年度 (n=166)	2018年度 (n=155)	P †
全体GPA実績	2.67±0.29	2.60±0.35	2.61±0.34	0.11
総合的人間力	2.72±0.33	2.68±0.40	2.67±0.35	0.22
専門的知識	2.75±0.37	2.60±0.44	2.64±0.42	0.014
専門的実践力	2.28±0.25	2.34±0.40	2.47±0.37	<0.0001
全体GPA目標	2.65	2.70	2.75	—

†Jonckheere-Terpstra trend test

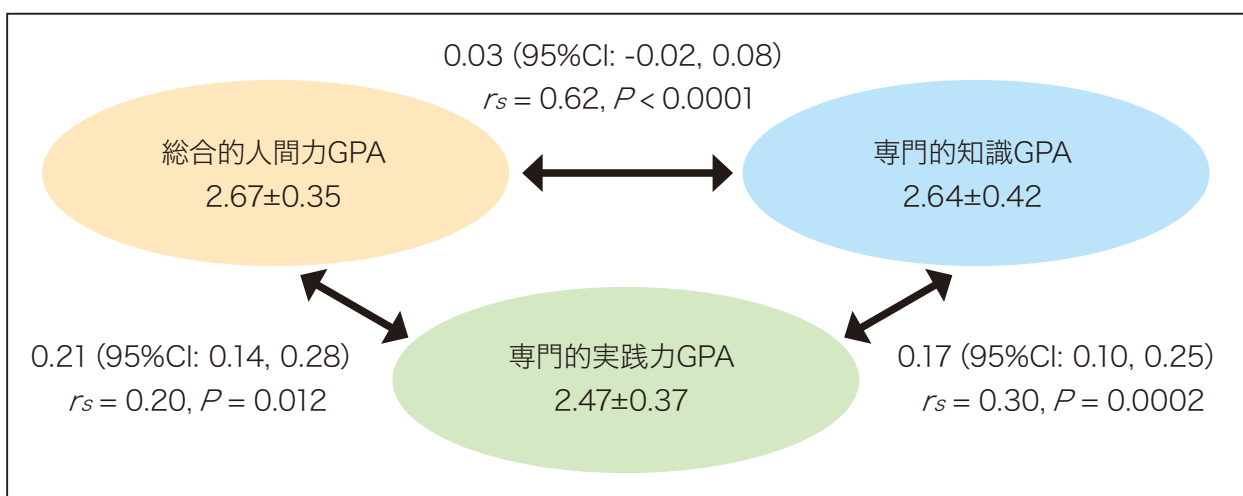


図 5 3要素のGPA間の関連性 (保育科 2018 (平成30) 年度)

## 学修成果の外部評価(専門的知識外部試験)

この項では、「専門的知識」の外部評価指標である「専門的知識外部試験」の結果を示す。

### 食物栄養科栄養士コースの専門的知識外部試験

食物栄養科栄養士コースでは、「栄養士実力認定試験」を専門的知識外部評価の指標としている。「栄養士実力認定試験」は、栄養士の資質向上と質の均一化を図るとともに、各養成施設の教育に資することを目的とした試験で、栄養士・管理栄養士の養成施設(学校)の学生や卒業生が、自分自身の知識・実力を知るために受験する。本試験の主催は一般社団法人全国栄養士養成施設協会で、85問(85点満点)の試験を120分で解く。評価は素点の点数およびA、B、Cの3段階評価で行う。

本取組では専門的知識外部試験の受験率100%を目標とし、いずれの年度も全学生が卒業時に受験した。試験結果は表8に、偏差値ごとの人数分布は図6に示した。年度ごとの正答率、偏差値の変動に有意な傾向性はみられなかったものの、年度ごとに、偏差値の歪度が減少する傾向にあった。これは、各講義を通じた日々の学修支援によって、専門的知識の底上げを図ることができたことによる影響の可能性がある。今後も、学修支援の継続・充実を行っていく。なお、C判定の学生および未受験の学生に対しては、該当年度の「栄養士実力認定試験」に準拠した試験および学修支援を実施した。

表8 食物栄養科栄養士コース専門的知識外部試験結果

	2016年度 (n=79)	2017年度 (n=79)	2018年度 (n=60)	P §
点数(点)	40.2±9.7†	35.7±8.9‡	43.1±8.9‡	—
正答率(%)	50.2±12.1	42.0±10.5	50.7±10.5	0.86
偏差値§	50.0±10.5	47.6±8.5	47.6±8.3	0.11
全国の受験者全体の平均正答率(%)	54.9 (n=10,350)	50.0 (n=10,329)	59.1 (n=9,884)	—
全国の短期大学生の平均正答率(%)	50.3 (n=4,501)	45.0 (n=4,465)	53.8 (n=3,927)	—

† 80点満点, ‡ 85点満点, § 母集団は全国の短期大学生, || Jonckheere-Terpstra trend test

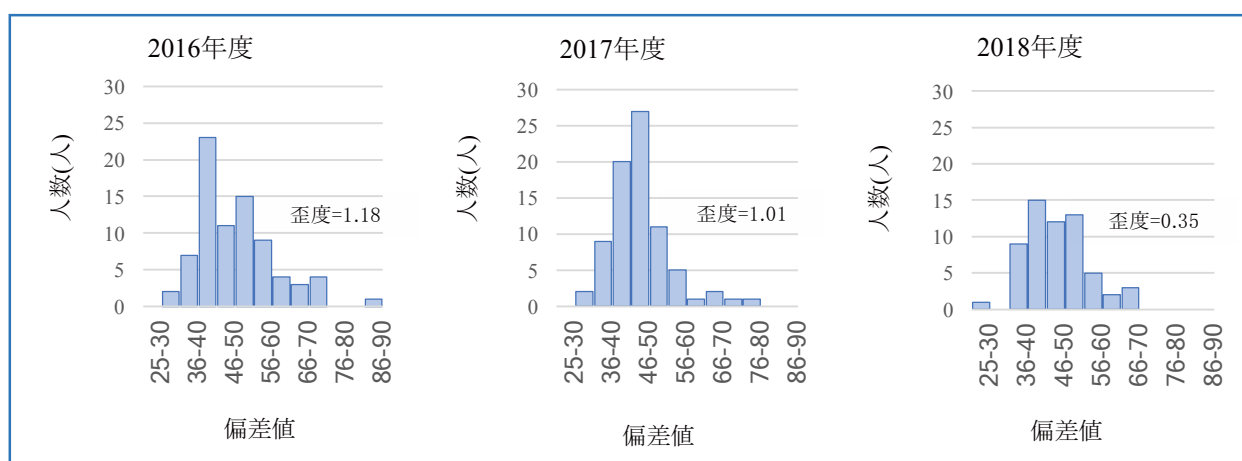


図6 食物栄養科栄養士コース専門的知識外部試験の偏差値ごとの人数分布

次に栄養士コースにおける「専門的知識の学内・学外評価間の関連性」を表9に示した。いずれの年度においても、専門的知識に対応するGPAは、専門的知識外部試験(栄養士実力認定試験)の正答率と、それぞれ中程度～強い正の相関関係にあった。栄養士コースの専門的知識の評価において、学内評価と学外評価の関

連性が認められた。卒業時に「専門的知識外部試験」として「栄養士実力認定試験」を受験したことにより、学生・教職員ともに、栄養士に必要な専門的知識に関わる学修成果を一層客観的に把握することができた。

表 9 専門的知識の学内・学外評価間の関連性 (食物栄養科栄養士コース)

	専門的知識GPA	専門的知識外部試験 正答率 (%)	$r_s$	$P$
2016年度 (n=79)	2.54±0.70	50.2±12.1	0.71	<0.0001
2017年度 (n=79)	2.47±0.63	42.0±10.5	0.67	<0.0001
2018年度 (n=60)	2.46±0.57	50.7±10.5	0.70	<0.0001

#### 食物栄養科パティシエコースの専門的知識外部試験

食物栄養科パティシエコースでは、「山梨県製菓衛生師国家試験」を専門的知識外部評価の指標としている。製菓衛生師は、都道府県知事が行う製菓衛生師試験に合格した者に対して、各都道府県知事が付与する資格であり、製菓衛生師試験は「衛生法規」「公衆衛生学」「栄養学」「食品学」「食品衛生学」「製菓理論」「製菓実技」についての専門的知識を問うものである。本試験の主催は厚生労働省と都道府県である。問題数は60問(600点満点)で、試験時間は120分である。評価は素点(自己採点)で行う。製菓衛生師国家試験対策は2年次通年開講の「製菓衛生師特講Ⅰ」・「製菓衛生師特講Ⅱ」で実施し、専門教育科目で修得した知識の定着を図ると同時に、より専門性を高める内容を補充し理解を深めるための課題学習、講義を行った。さらに、授業時間外の学修支援も充実させた。

本取組では専門的知識外部試験の受験率100%を目標とし、いずれの年度も全学生が卒業時まで受験した。専門的知識外部試験結果は表10に示した。合格基準に達しなかった学生および未受験の学生には、該年度の「製菓衛生師国家試験」に準拠した試験および学修支援を実施し、教育の充実を図った。

表 10 食物栄養科パティシエコース専門的知識外部試験結果

	2016年度 (n=28)	2017年度 (n=19)	2018年度 (n=19)	$P$ Ⅱ
点数 <sup>†</sup> (点)	46.0±4.4 <sup>‡</sup>	48.5±8.9 <sup>‡</sup>	46.4±75.8 <sup>§</sup>	—
正答率 (%)	76.7±7.3	80.8±14.9	77.4±12.6	0.72
合格率 (%)	92.9	94.1	94.1	—

<sup>†</sup> 点数は自己採点, <sup>‡</sup> 60点満点, <sup>§</sup> 600点満点, <sup>Ⅱ</sup> Jonckheere-Terpstra trend test

次に、パティシエコースにおける「専門的知識の学内・学外評価間の関連性」を表11に示した。いずれの年度においても、学内評価であるGPAと学外評価である専門的知識外部試験正答率の関連は正の相関関係にあった。さらに、2016～2018(平成28～30)年度の卒業生全体でも両者間に中程度の正の相関関係がみられ、GPAと専門的知識外部試験正答率は一致する傾向がみられた。卒業時に「専門的知識外部試験」として「山梨県製菓衛生師国家試験」を受験したことにより、学生・教職員ともに、製菓衛生師に必要な専門的知識に関わる学修成果を客観的に把握することができた。

表 11 専門的知識の学内・学外評価間の関連性 (食物栄養科パティシエコース)

	専門的知識GPA	専門的知識外部試験 正答率 (%)	$r_s$	$P$
2016年度 (n=28)	2.72±0.45	76.7±7.3	0.68	<0.0001
2017年度 (n=19)	2.72±0.58	80.8±14.9	0.81	<0.0001
2018年度 (n=19)	2.63±0.29	77.4±12.6	0.47	0.059
2016～2018年度 (n=66)	2.70±0.45	78.0±11.2	0.64	<0.0001



### 保育科の専門的知識外部試験

保育科では、卒業を控えた2年生全員を対象に、全国保育士養成協議会「保育士試験」に準拠した試験を「専門的知識外部試験」として実施した。「保育士試験」は、保育士（国家資格）取得のための試験（指定試験機関：一般社団法人全国保育士養成協議会）であり、筆記試験と実技試験によって実施される。筆記試験は「保育原理」「教育原理及び社会的養護」「児童家庭福祉」「社会福祉」「保育の心理学」「子どもの保健」「子どもの食と栄養」「保育実習理論」からなる。本学保育科では、これらの筆記試験に準拠した試験を専門的知識外部評価の指標とした。「専門的知識外部試験」では、問題数は、①過去4回分の保育士試験（筆記試験）の「保育原理」「教育原理及び社会的養護」「児童家庭福祉」「社会福祉」から計40問（各2.5点×40問=100点）、②過去4回分の保育士試験（筆記試験）の「保育の心理学」「子どもの保健」「子どもの食と栄養」「保育実習理論」から計40問（各2.5点×40問=100点）とし、試験時間は①・②各80分とした。①・②両方で60点以上の場合、合格とした。

2016（平成28）年度以降全ての年度において、保育士資格取得の有無にかかわらず、学生の受験率は100%であった。各年度の試験結果を表12に示した。試験の得点は減少傾向であった。当試験実施初年度の2016（平成28）年度は「保育士試験」に該当する9科目を総合した試験を1回で実施したのに対し、2017（平成29）年度以降は9科目を二分し試験を2回に分けて実施している。2017（平成29）年度以降の平均点の低下は、試験範囲が拡大されたことによる影響も考えられる。

専門性の質保証の面では、例えば2018（平成30）年度において全2回の本試験の平均が、一般に国家試験合格の目安とされる6割以上を満たしていた学生の割合は27.7%であり、前年度保育士試験合格率（合格者数/受験申請者数）21.6%を上回っていた。また、本試験で合格基準に満たなかった学生に対しては、再試験および学修支援を実施しており、2018（平成30）年度では最終的に全体の98.1%（152人）が合格基準に達した（図7）。これにより、専門的知識獲得に関わる教育の充実および卒業時の質保証が果たされたとともに、学生・教職員の双方が、保育者に必要な専門的知識に関わる学修成果を一層客観的に把握することができた。

表 12 保育科専門的知識外部試験結果

	2016年度 (n=174)	2017年度 (n=166)	2018年度 (n=155)	P ‡
点数 (点)	57.9±18.8†	55.3±14.9†	49.3±12.1†	<0.0001

† 100点満点, ‡ Jonckheere-Terpstra trend test

保育科における「専門的知識の学内・学外評価間の関連性」を表13に示した。いずれの年度においても、専門的知識に対応するGPAは、専門的知識外部試験（保育士試験に準拠した試験）の正答率と、それぞれ中程度の正の相関関係にあった。保育科卒業生の専門的知識の評価において、学内評価と学外評価の関連性が認められた。

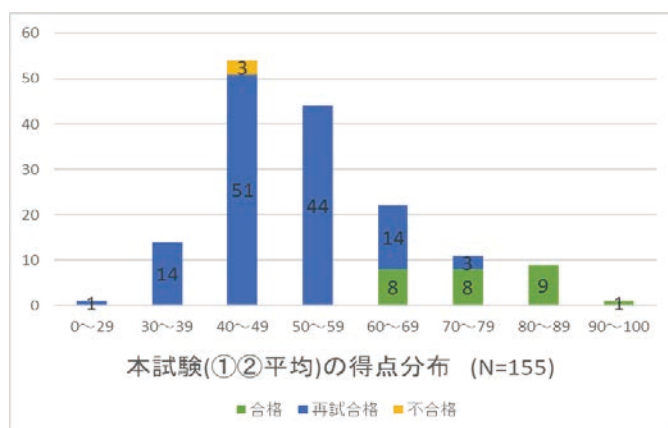


図 7 保育科専門的知識外部試験の得点分布

表 13 専門的知識の学内・学外評価間の関連性 (保育科)

	専門的知識GPA	専門的知識外部試験 正答率 (%)	$r_s$	$P$
2016年度 (n=174)	2.75±0.37	57.9±18.8	0.61	<0.0001
2017年度 (n=166)	2.60±0.44	55.3±14.9	0.52	<0.0001
2018年度 (n=155)	2.64±0.42	49.3±12.1	0.49	<0.0001

### 学修成果の外部評価(専門的実践力外部試験)

この項では、「専門的実践力」の外部評価指標である「専門的実践力外部試験」の結果を示す。

#### 食物栄養科栄養士コースの専門的実践力外部試験

食物栄養科栄養士コースでは「喫食者に見合った献立が作成できること」「献立にそった調理ができること」を栄養士の最も基本の専門的実践力と捉えている。専門的実践力外部試験では、学外の管理栄養士・栄養士が評価者となり、これらの専門的実践力を直接評価した。試験課題は、「成人女性(18~29歳)、身体活動レベルⅡ(ふつう)が利用する学食(学生寮)または社員食堂の冬(2月)の昼食献立を作成する。その献立を実際に調理し、一人分を提供する。」というものである。提出されたものを、10の評価視点、①食事摂取基準を満たしているか、②食品構成をもとに、1食分として適切な量となっているか、③1食分の体裁(主食、主菜、副菜の組合せ、分量など)が整っているか、④各料理の味付けは適切であるか、⑤衛生的(食材の取扱い、加熱状況等)な配慮がなされているか、⑥「給食」としての経済的な配慮がなされているか、⑦材料に対して適切な調理がなされているか(調理技術は適切であるか)、⑧適切な容器に体裁よく盛り付けられているか、⑨おいしそうな色合いとなっているか、⑩献立(料理)は、作成者の「意図」や「思い」が反映されているか、で評価する。評価者は学外の管理栄養士・栄養士3名とし、それぞれによる評価(10点×10視点)の平均点を個々の学生の点数とした。専門的実践力外部試験においても受験率100%を目標とし、いずれの年度も全学生が卒業時に受験した。試験結果は表14に示した。2年次に専門的実践力外部試験の実施と試験に向けた学修支援を行い、試験はおおむね高い評価を得た。2017(平成29)年度と比べて、2018(平成30)年度は低い評価となった。これは、評価方法の見直し(2017(平成29)年度は評価視点が5つであった)が影響した可能性が考えられる。今後も適切な評価方法の検討を継続していきたい。

表 14 食物栄養科栄養士コース専門的実践力外部試験結果

	2017年度 (n=84)	2018年度 (n=61)	$P$ ‡
点数(点)	92.1±3.9†	88.9±5.4†	0.0005

† 100点満点, ‡ Mann-Whitney U test



栄養士コースの専門的実践力外部試験について、学外助言評価委員会からは表15のような助言・評価を得た。

表 15 食物栄養科栄養士コース専門的実践力外部試験に対する学外助言評価委員会の意見

2017年度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・外部試験では参考になる作品も多く勉強になった。</li> <li>・献立から考えて作るという経験は学生にとってプラスであり、自信になったと思う。</li> </ul>
2018年度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学生たちの熱意が伝わる分、評価が甘くなってしまいがちだが厳しく審査したほうが学生のためになるだろう。</li> <li>・年々改善を加えることでよりよい評価になっていく。</li> <li>・外部試験の実施によって教員の指導が徹底されていると感じた。</li> <li>・全体講評の際に、各学生の課題について具体的に述べて共有することで、学生全員の学びとなる。</li> </ul>

栄養士コースにおける「専門的実践力の学内・学外評価間の関連性」を表16に示した。2017（平成29）年度では、両者間の関連性はみられなかったが、2018（平成30）年度において、両者の間に中程度の正の相関関係が認められた。これは、2017（平成29）年度の反省を踏まえて、翌年の試験において、評価視点を見直したことにより、より適切に学生の専門的実践力を評価できるようになったためと考えられる。今後も両者間の関連性がみられるのか検討を継続し、学生・教職員ともに、栄養士に必要な専門的実践力に関わる学修成果の客観的な把握に努めたい。

表 16 専門的実践力の学内・学外評価間の関連性（食物栄養科栄養士コース）

	専門的実践力GPA	専門的実践力外部試験（平均点）	$r_s$	$P$
2017年度（n=84）	2.67±0.43	92.1±3.9 <sup>†</sup>	0.17	0.12
2018年度（n=61）	2.67±0.36	88.9±5.4 <sup>†</sup>	0.40	0.0016

<sup>†</sup> 100点満点



図 8 2017（平成29）年度栄養士コースの専門的実践力外部試験 作品例



図 9 2018（平成30）年度栄養士コースの専門的実践力外部試験 作品例



卒業時に「専門的実践力外部試験」を受験したことにより、学生・教職員ともに、栄養士に必要な専門的実践力に関わる学修成果を一層客観的に把握することができた。学外者からの直接の評価は学生にとって励みや刺激になった。社会に踏み出すに当たり、とても貴重な機会となった。

### 食物栄養科パティシエコースの専門的実践力外部試験

パティシエコースの専門的実践力外部試験では、学外の製菓・製パン分野の専門家が評価者となり、製菓衛生師に関わる専門的実践力を直接評価する。課題は「山梨県産の農畜産物や加工品を活用した『オリジナルスイーツ』を1点製作する」とした。評価視点として、①地域素材の活用、②独創性、③製菓技術（レシピ通りの製作、コストパフォーマンス）、④視覚性（美しさ、センス、好感度）、⑤味覚性（おいしさ）の5つを設定した。評価は学外の製菓・製パン分野の専門家3名が行い、3名による評価（20点×5視点）の平均点を個々の学生の点数とした。

専門的実践力外部試験においても受験率100%を目標とし、いずれの年度も全学生が卒業時に受験した。試験結果は表17に示した。2016（平成28）年度と比較し、2017（平成29）年度では2.0点、2018（平成30）年度では5.1点高くなった。いずれの年度も90点以上となっており、おおむね高い評価が得られた。



表 17 食物栄養科パティシエコース専門的実践力外部試験結果

	2016年度 (n=28)	2017年度 (n=19)	2018年度 (n=19)	P ‡
点数 (点)	92.4±7.3	94.4±3.4	97.5±2.2	0.0017

† 100点満点, ‡ Jonckheere-Terpstra trend test

本試験について、学外助言評価委員会からは表18のような助言・評価を得た。

表 18 食物栄養科パティシエコース専門的実践力外部試験に対する学外助言評価委員会の意見

2016年度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学生を対象にした試験に外部評価を導入するという試みは素晴らしい。</li> <li>・国の基準で実施される技能検定等はこれまでもあるが、外部の評価者による実践力試験はこれまでにない試みである。</li> <li>・評価基準を独自に設定できるところがよい。「コストパフォーマンス」を評価視点に加えてはどうか（2017〈平成29〉年度に改善）。</li> <li>・専門的実践力外部試験に評価者として参加し、学生たちの創造性の高さに驚いた。</li> </ul>
2017年度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・すぐに店頭に出せるクオリティのものもたくさんあった。</li> <li>・学生が、外部者による評価と自己評価とのズレを知ることが重要である。</li> <li>・学生がやってよかったと思え、さらにやる気が増すような試験にしていってほしい。</li> <li>・食材選びや技術、どのようなものを作りたいかの姿勢が昨年よりも向上している。</li> </ul>



パティシエコースにおける「専門的実践力の学内・学外評価間の関連性」を表19に示した。年度により、学内評価と学外評価の関連性は異なったが、3か年では、両者間に弱い正の相関関係がみられた。さらに、学内評価、学外評価ともに年々上昇する傾向がみられた。PROPERTIESの取組が年度を追うごとに学生教育に浸透し、実践力向上につながったと考えられる。

表 19 専門的実践力の学内・学外評価間の関連性（食物栄養科パティシエコース）

	専門的実践力GPA	専門的実践力外部試験（平均点）	$r_s$	$P$
2016年度 (n=31)	2.67±0.47	92.4±7.3 <sup>†</sup>	0.26	0.16
2017年度 (n=19)	2.62±0.64	94.4±3.4 <sup>†</sup>	0.094	0.70
2018年度 (n=19)	2.53±0.41	97.5±2.2 <sup>†</sup>	0.42	0.074
2016年度～2018年度卒業生 (n=69)	2.69±0.43	94.4±5.7 <sup>†</sup>	0.32	0.0075

<sup>†</sup> 100点満点



図 10 2017（平成29）年度パティシエコースの専門的実践力外部試験 作品例



図 11 2018（平成30）年度パティシエコースの専門的実践力外部試験 作品例

卒業時に「専門的実践力外部試験」を受験したことにより、学生・教職員ともに、製菓・製パンに関わる専門職に必要な実践力についての学修成果を一層客観的に把握することができた。学外者からの直接の評価は、自信を得たり自己課題を明確にしたりすることにつながったと思われる。社会に踏み出すにあたり、とても貴重な機会となった。

### 保育科の専門的実践力外部試験

保育科では、2年間の学びを経て身に付けた「専門的実践力」が、実際の保育の現場、すなわち、子どもとの関わり、保育者との協働、保護者への支援等の場面における細やかな「気づき」として表出するものと捉えている。専門的実践力外部試験では、学外の保育者が評価者となり、この専門的実践力を直接評価する。学生は幼稚園等において一定期間、保育を行う。その間の保育実践全般が評価対象となる。評価視点として、①保育における気づきの早さ・的確さ、②気づいたことに対する行動力、③気づいたことに対する意識の持続性の3つを設定した。評価は学外の幼稚園等の保育者複数名がA（優れている）10点、B（良い）7点、C（努力が必要である）5点、で評価した。各視点10点満点×3視点（30点満点）の素点を個々の学生の得点とした。



専門的実践力外部試験においても受験率100%を目標とし、全学生が卒業時に受験した。2年次に入ると、「保育職の研究」「保育実習指導」「幼稚園教育実習」をはじめ、様々な授業科目の中で試験に向けた学修支援を行った。試験結果は表20に示した。2018（平成30）年度はおむね高い評価を得たといってよい。2019（令和元）年度実施試験においても、評価方法を変更せずにも実施した。今後も専門的実践力の適切な評価方法について、検討を継続していきたい。

表 20 保育科専門的実践力外部試験結果

	合計点 (30点満点)	気づき	行動力	意識の持続性
2018年度 (n=155)	22.4±4.2	A評価 26.5% B評価 56.8% C評価 16.8%	A評価 21.9% B評価 58.1% C評価 18.7%	A評価 22.0% B評価 58.0% C評価 20.0%

保育科専門的実践力外部試験について、学外助言評価委員会から表21のような助言・評価を得た。

表 21 保育科専門的実践力外部試験に対する学外助言評価委員会の意見

2017年度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保育科の実践力は、お菓子等のように成果物を評価するのとは異なる点が難しい。</li> <li>・実践力の基礎には「総合的人間力」がある。</li> </ul>
2018年度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保育の実践力において、「気づき」を評価する視点がよい。</li> <li>・日本赤十字社の青少年赤十字では「気づき・考え・実行する」を目標としている。保育においても実行するというステップを大事にしていくとよい。</li> <li>・評価者への説明を丁寧に行うことが大切である。評価視点についての理解を深めるためにも継続実施が必要である。</li> </ul>

「専門的実践力の学内・学外評価間の関連性」を表22に示した。専門的実践力に対応するGPAと専門的実践力外部試験の点数との間に、中程度の正の相関関係が確認された。初回試験のみの検討であるため、今後も検討を継続したい。

表 22 専門的実践力の学内・学外評価間の関連性 (保育科)

	専門的実践力GPA	専門的実践力外部試験 (平均点)	$r_s$	$P$
2018年度卒業生 (n=155)	2.47±0.36	22.4±4.2 <sup>†</sup>	0.66	<0.0001

<sup>†</sup> 30点満点

卒業時に「専門的実践力外部試験」を受験したことにより、学生・教職員ともに、保育者に必要な専門的実践力に関する学修成果を客観的に把握することができた。実際に子どもと関わる保育現場において現職の保育者から卒業時に評価を受けることは、学生にとって有意義なものとなったと思われる。今後も、学生・教職員ともに、保育者に必要な専門的実践力に関わる学修成果の客観的な把握に努めたい。



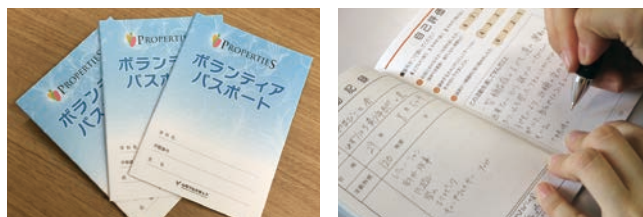
### 学修成果の外部評価(総合的人間力「ボランティア・パスポート」)

この項では、「総合的人間力」の外部評価指標であるボランティア活動について示す。総合的人間力外部評価は、ボランティア活動への取組を指標としている。本学では社会貢献活動としてボランティア活動を推進しているが、活動への参加を通して、マナーやコミュニケーションなど社会人として必要な力を学生が身に付け、豊かな人間性を培うことができると考えた。

ボランティア活動の記録と振り返りのために、「ボランティア・パスポート」の開発を行った(図12)。学生は行ったボランティア活動一つ一つについて「社会におけるマナーを守れたか」「関係する方々とのコミュニケーションを大切にできたか」「誠実かつ積極的に取り組んだか」について、「とてもそう思う・ややそう思う・ややそう思わない・そう思わない」で自己評価を行った。

ボランティア活動は、両科の卒業必修科

目「社会人基礎力育成講座Ⅰ」「社会人基礎力育成講座Ⅱ」内の活動と位置付け、1年間に2か所以上8時間以上の地域あるいは食育推進ボランティア活動を行うことを推奨した。2018(平成30)年度2年生の卒業時における2年間の総ボランティア時間の平均を表23に示した。また、ボランティア時間ごとの学生の割合を図13に示した。大学が推奨した1年間8時間(2年間で16時間)を超えてボランティアに取り組んだ学生がほとんど



活動記録		自己評価	
主催者・団体名		■番号を○で囲んでください 4.とてもそう思う 3.ややそう思う 2.ややそう思わない 1.そう思わない	
活動場所		④ 社会におけるマナーを守れましたか。(挨拶や言葉遣い、身だしなみ、時間など) 4 3 2 1	
日時	年 月 日	⑤ 関係する方々とのコミュニケーションを大切にできましたか。 4 3 2 1	
活動時間	時間 分	⑥ 誠実かつ積極的に取り組みましたか。 4 3 2 1	
活動内容		この活動を通して学んだこと	
主催者・団体:印・サイン			
	9	10	

図 12 ボランティア・パスポート



であった。多くの学生は、「社会人基礎力育成講座Ⅰ」「社会人基礎力育成講座Ⅱ」で行うボランティア活動をきっかけとして、さらに活動の幅を広げ、主体的に地域貢献に取り組むようになった。

表 23 2018 (平成30) 年度卒業生の2年間の総ボランティア時間 (総合的人間力外部評価結果)

	食物栄養科 栄養士コース (n=61)	食物栄養科 パティシエコース (n=19)	保育科 (n=155)	P †
ボランティア活動時間 (時)	47.1±67.8	23.0±7.7	24.0±9.7	0.0005

† Kruskal-Wallis test

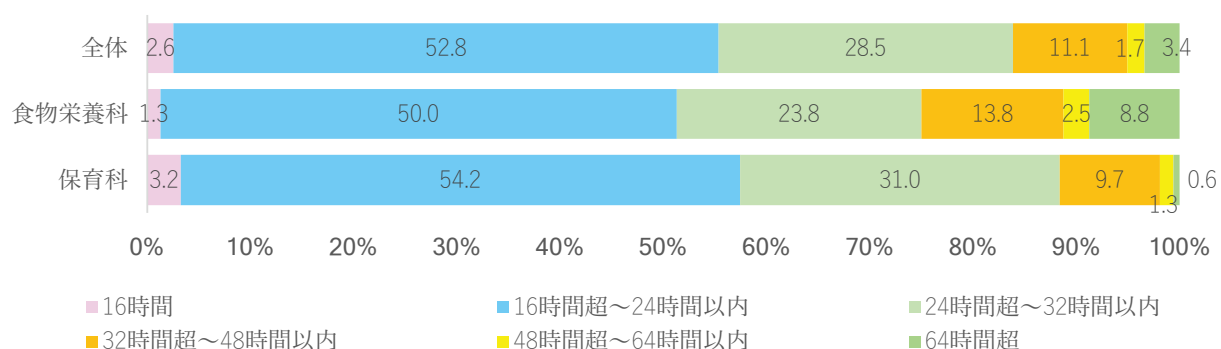


図 13 ボランティア活動の実施時間区分別の学生割合

次に「総合的人間力の学内・学外評価間の関連性」を表24に示した。保育科学生のみ、総合的人間力に対応するGPAとボランティア活動時間との間に、中程度の正の相関関係が認められた。栄養士コース学生では、有意性はないものの、弱い正の相関関係がみられた。

表 24 総合的人間力の学内・学外評価間の関連性 (2018 (平成30) 年度)

	総合的人間力GPA	2年間のボランティア活動時間 (時)	$r_s$	P
栄養士コース (n=61)	2.62±0.45	47.1±67.8	0.21	0.098
パティシエコース (n=19)	2.77±0.32	23.0±7.7	0.071	0.77
保育科 (n=155)	2.72±0.33	24.0±9.7	0.47	<0.0001

「ボランティア・パスポート」について、学外助言評価委員会からの助言・評価を表25に示した。

表 25 「ボランティア・パスポート」に対する学外助言評価委員会の意見

2018年度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・在学中のボランティア活動は豊かな人間形成や卒業後の仕事に役立つと思う。</li> <li>・「ボランティア・パスポート」で活動を把握しているところが評価できる。</li> </ul>
2019年度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域でボランティア活動を活性化させていく上で、貴学のボランティアの取組、学生の活躍は励みとなった。</li> <li>・2年間という短い期間の中でボランティア活動を自然にかつ有効的にできるのがよい。</li> </ul>



## まとめ 一学内・学外の両輪の評価により再確認された学修成果一

「専門的知識Professional Knowledge」「専門的実践力Professional Performance」「総合的人間力Total Abilities」の内部評価・外部評価の結果を踏まえて、「学修成果を学内・学外の両輪で評価する仕組みづくり」の成果について考察する。

各科・コースで実施される「専門的知識外部試験」は、学生各々が学修し身に付けた知識を再確認する重要な機会となった。これに加えて、各科・コースで当該試験に向けた学修支援も合わせて行ったことによって、既習の知識は学生自らが今後必要とする専門知識として喚起・再編成され、「社会に貢献しうる」専門職に必要な知識の定着につながったと考えられる。学内の評価の妥当性が学外の評価によっても担保されたことにより、本学でこれまで取り組んできた専門職養成の「知識」の領域における成果が、あらためて確認された。また、当該試験に際しては、各科・コースにおいて主体的な学びを支える自学自習システムも充実させたことで、学びを自ら深めることへの援助となったと考えられる。

「専門的実践力外部試験」では、各科・コースの外部評価において高い評価を得たことにより、あらためて本学が取り組んできた実際の「現場」を想定した実践力の育成が高い成果を上げていることが確認された。加えて、当該試験に向けた学修支援においても実践力の学修が深められたと考えられる。当該試験については試験方法の改善等課題もあるものの、本学の専門職養成のポリシーや実践理念が、社会と共振し、ともに地域を支えようとするものであることが支持されたのではないかと考えられる。この専門的実践力外部試験は、栄養士、製菓衛生師、保育者等の養成施設における先進的な取組であると思われる。本試験の一層の充実を図るとともに、様々な機会に社会に向けて情報発信していきたい。

「総合的人間力」の外部評価に関しては一層の発展的取組が待たれている。本取組では「ボランティア・パスポート」を開発・導入し、総合的人間力の外部評価指標とした。「ボランティア・パスポート」の有効活用によって、ボランティア活動時間が延びた。ボランティアを長くすればそれだけ「総合的人間力」が伸びるというよりは、ボランティアに臨んだ成果として、自らの活動に向き合うことができる学生たちの育ちが感じられた。ボランティア活動について学生に尋ねたところ、78.7%が「ボランティア活動によって、総合的人間力の向上を図ることができた」と感じていると回答した。学外評価委員会からの意見としても、「ボランティア・パスポート」の取組自体の評価は高い。「総合的人間力」をどう定義づけ評価するかは本取組当初から難しい課題であり、あえて、慎重に行うべきと考えてきた。総合的人間力に関わる授業科目の見直しを含め、総合的人間力をどう定義づけ評価していくかについては今後も検討を続けていきたい。

### 3-3 主体的な学びの促進や学修時間の増加等、教育活動の改善

この項では、「学修支援システムPROPERTIES e-learning」システムの活用率や学生の授業外学修時間の推移等について分析し、「主体的な学びの促進や学修時間の増加等、教育活動の改善」の成果について考察する。

#### 「学修支援システムPROPERTIES e-learning」の利用

本取組では、タブレットを活用した学修支援システムを各科・コースで段階的に導入し、学修支援システム利用の環境を整えた。事業開始からおよそ1年半をかけてタブレットの貸与を行い、最終的に、2018（平成30）年度に全ての学生にタブレットが貸与された。タブレット貸与と同時に学修支援システムの導入もなされ、2018（平成30）年度より全ての学生がシステム利用を開始した。

タブレット導入に合わせて、日本データシステムのLMS「WebClass」をカスタマイズした「学修支援システムPROPERTIES e-learning」を導入した。導入時には教員を対象としたFD研修を実施し、利用促進に努めた。

「WebClass」は主に各授業の学びをサポートする「コース」部分と学修成果を振り返る「学修ポートフォリオ」部分からなる。「コース」部分では、授業ごとに出席管理や小テストやアンケート等がオンラインで行えるほか、オンライン資料（動画教材を含む）を用いた反転授業、自学自習システムを活用した授業外学修、タイムライン機能を用いた教員・学生の双方向のやり取り、会議室機能を活用したアクティブ・ラーニング等が可能であり、学生の主体的な学びを促進するツールとなる。「学修ポートフォリオ」部分では、学生自身が学期ごとの目標立案や振り返り、成果物等提出物の管理、授業外学修時間の記録等行うことができる。また2年間の学修成果として、「専門的知識」「専門的実践力」「総合的人間力」の内部評価・外部評価等を記載した「学修成果レーダーチャート（学修成果証明書）（2-4参照）」の管理も「学修ポートフォリオ」部分を通して行う。「学修支援システムPROPERTIES e-learning」の利用状況について表26に示した。全ての年度を通じて100%であった。



表 26 「学修支援システムPROPERTIES e-learning」の利用状況

	2016年度	2017年度	2018年度
PROPERTIES e-learning利用状況	100%	100%	100%

#### 授業外学修時間

授業外学修時間の調査にあたって、まず、授業外学修時間を再定義した。授業外学修時間には、①授業の予習・復習（事前・事後学習）、②試験前の勉強やレポートの作成、③実習やプレゼンテーションなどのため話合いや準備と活動後の記録作成、④授業に関する知識・情報を得たり考えを深めたりするための読書や新聞・雑誌・Webサイトの閲覧、TVや動画の視聴、⑤実習で作ったものを自宅でも製作・調理してみる、⑥授業に関連して、レシピを考えたり調理を試みたりする、⑦授業に関連したピアノや折り紙の練習など、授業に関

連する学修を含めることとし学生とも共通理解を図った。当調査は従来マークシートに記入を求める質問紙の形態をとっていたが、2017（平成29）年度後期調査より、タブレット貸与前の入学時およびタブレット回収後の卒業時における調査を除いて、「学修支援システムPROPERTIES e-learning」内のアンケート機能を用いた方法を導入し、回答の利便性を高めた。

表27に、学生の授業外学修時間がどのように変化したかを示した。取組開始後から2018（平成30）年度まで、授業外学修時間は年々増加し、本事業のあらゆる取組における効果とともに、専門性の学修を捉えるにあたっての学生の意識の広がりが、以上の結果をもたらしたものと考えられた。

表 27 授業外学修時間指標 本取組での目標値と実績

	2015年度（取組前）	2016年度	2017年度	2018年度
目標	—	3時間／週	5時間／週	10時間／週
実績	2時間／週	9.8時間／週	9.7時間／週	10.13時間／週

## FD・SD

教育活動の改善を通じて教育の質保証を図るため、FD・SD委員会は表28の通り本取組に関わるFD・SD合同研修を開催した。当日参加できなかった教職員については、研修資料を熟読した上でレポート提出を求め、本取組に関するFD・SD研修への参加率100%を担保した。

### まとめ —「卒業時の質保証」と在学時の学修の質の向上—

「卒業時の質保証」とは、卒業時点で身に付けている力の客観的な評価体制の整備およびその成果の社会への提示のみならず、学生自身が入学してから卒業するまでの学修の質の向上も含む。本学では、学生に対する教育をより密度の濃い、充実したものにするため、学生の主体的な学びを引き出し、支える環境構築に取り組んできた。本取組においてそれぞれ実施してきたものは、「智と情と勇気をそなえ、実践を貴んで、社会に貢献する人間を育成する」という本学の教育理念の延長上にあるものである。真に社会貢献するためには、主体的に学ぶ姿勢は欠かせない。

本取組では、「学修支援システムPROPERTIES e-learning」の構築とタブレットの貸与を行った。主体的な学びこそ、真の学修につながるが、主体的な学びを実現するためにはそれを支援するのに十分な環境が必要である。その意味で、タブレットは、限定された教室空間から学生を開放するためのツールである。学生によるタブレットおよび「学修支援システムPROPERTIES e-learning」の利用率は、全ての年度を通じて100%であったが、これらの有効活用を実現するための基礎となるのが、教職員の当該システムへの理解である。理解を促進するため、FD・SD合同研修を度々開催し、活用方法等についても共有してきた。これらのことを通じて、「学修支援システムPROPERTIES e-learning」は、学生が自ら学ぶことを支援するシステムとして有効に利用されている。授業外学修時間が増加していることも、「自ら学ぶ姿勢」の定着を表している。

「学修支援システムPROPERTIES e-learning」は教員との双方向のやり取り、学生同士の相互のやり取りを授業の中で活性化することに有効で、学生の主体的な学びをさらに促進する可能性があるシステムである。システムをさらに効果的に活用するには教員の創意工夫が必要である。教員間の意見交換や相互の授業参観等を積極的に行い、より効果的な活用方法を探究していきたい。

表 28 PROPERTIESの取組に関わって実施したFD・SD研修会

日時・テーマ	内容	※役職は当時のもの
2016年12月12日 「ルーブリック評価のあらましとその活用について」	【成績評価手法】学修成果に関する評価として有効な「ルーブリック評価」の概要、および教育現場における実践例を通じた活用方法についての理解を深めた。 (講師：瀬端淳一郎 山梨学院小学校副校長)	
2017年2月23日 「学修評価とルーブリック」	【実践力評価手法】社会の変化に伴う汎用的スキルの育成に注目し、それらを修得する学修を評価する必要性と意味、またその一手法であるルーブリックについて、評価目的・主体の違いに応じた多様な活用例とその意義への理解を深めた。 (講師：山本啓一 北陸大学未来創造学部教授)	
2017年7月20日 「学修時間・学修行動調査結果について」	【学修時間実態把握と改善策】学修時間・学修行動調査結果から学生の学修時間・行動の現状について共通理解し、今後毎年の課題として、学生の授業外での学修時間を増やしていく施策が必要であることを確認した。 (講師：野中弘敏 保育科教授)	
2017年10月26日 「タブレットとPROPERTIES e-learningを利用した授業実践事例の紹介」	【PROPERTIES e-learningを活用した学修支援】食物栄養科から実験および演習での活用例、保育科から英語の授業および演習の実践活動に活用例が紹介され、全教員で共有した。 (講師：青木慎悟 食物栄養科講師、竹中麻美子 保育科講師)	
2018年9月16日 「学生の参画による授業評価」	【教養教育の充実】当該年度前期末に行った学生による授業評価の結果について、学生代表者7名参加のもと、教員の代表が自身の授業を振り返り授業改善案を提案するとともに、授業改善方策について学生の具体的な意見を聴取した。教養教育の充実のニーズが大きいことが確認され、次年度の教育課程編成の見直しにつながった。 (報告：羽畑祐吾 食物栄養科教授、青木慎悟 食物栄養科講師、田口賢太郎 保育科講師)	
2018年9月27日 「『アセスメント・ポリシー』を踏まえた成績評価について」	【学外評価からみた学内評価の課題】本学「アセスメント・ポリシー」に基づく教育課程レベルおよび授業科目レベルの学修成果の評価・検証の仕組み等の理解を深め、学内評価と学外評価の整合性について議論し、よりズレの少ない評価指標を確立する必要性が確認された。 (講師：山内紀幸 保育科教授)	
2019年12月26日 「卒業生追跡調査結果の共有と教育改善策」	【卒業生追跡調査結果の共有と教育改善策】前年度本学卒業生及び前年度卒業生の就職先に対するアンケート調査から、「総合的人間力」「専門的知識」「専門的実践力」のいずれにおいても、回答者が認識している「重要度」が「満足度・習熟度」よりも高かった結果を共有し、教育改善について検討した。 (講師：萱嶋泰成 食物栄養科教授、田口賢太郎 保育科講師)	
2020年3月(予定)	【学修ポートフォリオを活用した教育実践】	



### 3-4 学修成果を目に見える形で社会に提示していく仕組みづくり

この項では、学外助言評価委員会との協働で開発した「学修成果レーダーチャート（学修成果証明書）」について報告し、「学修成果を目に見える形で社会に提示していく仕組みづくり」の成果を考察する。

#### 学修成果レーダーチャート（ディプロマ・サブリメント）

学修成果を目に見える形で社会に提示していく仕組みとして、学外助言評価委員会の意見を取り入れつつ、学習成果の多面的評価が一目で把握できる「学修成果レーダーチャート（学修成果証明書）」の開発を行った。「学修成果レーダーチャート（学修成果証明書）」例を27ページ～30ページに示した。

「学修成果レーダーチャート（学修成果証明書）」では、各科12のディプロマ・ポリシー（学修成果）を概念化した3つの要素「専門的知識」「専門的実践力」「総合的人間力」についての学内・学外の評価結果を、シンブルな三角形のレーダーチャートで示した。3要素の評価結果ができるだけバランスよく配置されるよう、各要素の平均点で結ぶと正三角形となるよう工夫した。各科12のディプロマ・ポリシーを3つに大きくまとめ、それぞれについての学内・学外の評価を示すことにより、客観性を備えた上で、学生に対しても社会に対しても簡潔かつ明確に学修成果を提示できるものとなることを目指した。総合的人間力の外部評価指標であるボランティア活動については、活動時間だけでなく実際に行ったボランティアの活動内容も表示するようにした。

3つの要素の学内・学外評価結果に加え、取得学位、資格・免許、卒業レポートのテーマと卒業演習担当教員を表示し、学生が学んだ分野をより具体的に提示できるようにした。また、「学修支援システム PROPERTIES e-learning」の学修ポートフォリオにて各自が記録した学修時間も表示されるようにした。さらに、正課内の活動に限らず正課外活動についても提示できるよう、特記事項欄を設けた。

「学修成果レーダーチャート（学修成果証明書）」は、2019（平成31）年3月、食物栄養科と保育科の全2年生に2部ずつ配付し、1部を就職先に提出するよう促した。配付時には、ゼミ担当教員と個々の学生とで面談を行い、2年間の学修を振り返った。なお、この「学修成果レーダーチャート（学修成果証明書）」は、卒業後も3年間は、「学修支援システム PROPERTIES e-learning」に本人が閲覧できるようになっている。

就職先に提出された「学修成果レーダーチャート（学修成果証明書）」について、保育科卒業生の就職先に「学修成果証明書は学生が卒業時に身に付けた力（学修成果）を知るための参考になったか」について4点満点（4：非常に参考になった、3：おおむね参考になった、2：参考になった、1：あまり参考にならなかった）で評価を依頼したところ、48の回答を得、平均点は2.65であった。結果は表29に示す。自由記述には「当該学生が短大2年間で学んだ学修成果の情報を客観的に得ることにより、採用後の人事考課における評価指標として大いに参考になる」「採用してからの資質向上のアドバイスをを行う時などにも参考にさせて頂いている」

「学修成績証明書はとても参考になるが、それだけでは判断できない学生もいた」「学修成果ともう少しパーソナルな面がわかるものがあると、より園にマッチする学生が見えてくるのかもしれない」等の意見があった。

表 29 学修成果証明書に対する就職先の評価

	非常に参考になった	おおむね参考になった	参考になった	あまり参考にならなかった
2018年度保育科卒業生就職先（n=48）	6	22	17	3

「学修成果レーダーチャート（学修成果証明書）」について学外助言評価委員会から表30のような助言・評価を得た。

表 30 学修成果証明書に対する学外助言評価委員会の意見

2018年度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学修成果証明書は学生の2年間の学びが全てわかる。受け取る側は心してみなければいけないという思いである。</li> <li>・学修成果レーダーチャート（学修成果証明書）について学生自身が語れるとよりよい。</li> </ul>
2019年度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・外部評価が高いという結果は学生の励みになる。学修成果証明書を通した振り返りを大切にしてほしい。</li> <li>・外部試験を行い、質の高い卒業生を輩出してくれている。卒業後のケアもしっかりしている。卒業後の受入先である就職先でもしっかり育てていかなければならないと感じた。</li> </ul>

### まとめ —学修成果の社会への提示と自己の振り返り—

「学修成果レーダーチャート（学修成果証明書）」は、学修成果を目に見える形で社会に提示するものとして開発された。就職先への提出を通してその役割を果たせたのではないかと考える。さらに、「学修成果レーダーチャート（学修成果証明書）」は、学生にとって、自身が2年間でどのような学修を行ったのか、どれだけ学修の時間があったのか、学びを実感できる資料となり得たと考えられる。2年間の学修成果を一目で把握できることで、その振り返りが容易になったと思われる。

また、就職後にも続いていく自身のキャリアのスタート地点として、絶えず参照可能である。卒業して働き始めた後の主体的な学びを支えるものになることを期待する。今後も、他大学によって開発・発行されているディプロマ・サプリメントについても学びつつ、改善を重ねながら継続的に本取組を実施していきたい。



学修成果証明書

学科・コース名

氏名

保育科

山梨学院短期大学

## 山梨学院短期大学 学修成果証明書

本学では、専門職として社会に貢献しうる力を卒業時に学生が確実に身につけることを目標に、教育活動に取り組んでいます。本学修成果証明書は、学生が身につけた「専門的知識(Professional Knowledge)」「専門的実践力(Professional Performance)」「総合的人間力(Total Abilities)」の評価結果を提示するものです。

### 基本情報

学籍番号	
氏名 (フリガナ)	
学科・コース名	保育科

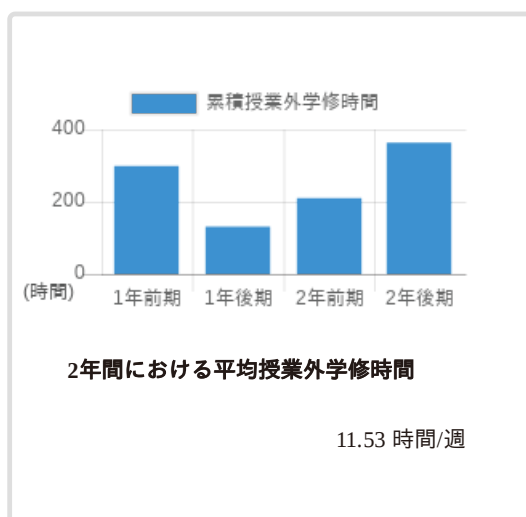
### 学位・資格等

学位	短期大学士 (保育学)
資格・免許	保育士資格 幼稚園教諭二種免許状 小学校教諭二種免許状 認定ベビーシッター(公益社団法人全国保育サービス協会) 認定ピアヘルパー (NPO 日本教育カウンセラー協会)

### 卒業レポート

テーマ	音楽と映画の場面での関係性 -映画「菊次郎の夏」と主題音楽「Summer」の2つの作品を通して-
卒業演習担当教員	

#### ● 授業外学修時間の記録



#### ● 特記事項

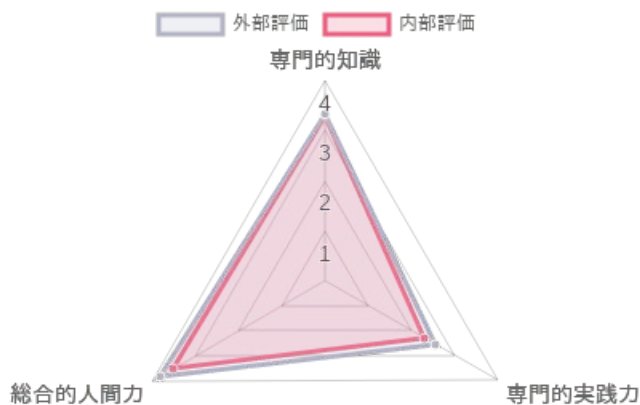
学友会執行部に所属し、副会長を務めた。文化祭では子ども向けのブースを作り、子どもたちと多く交流した。

ゼミ活動では、音楽を用いた大型絵本の読み聞かせ会を幼稚園児対象で行った。



## 2年間の学修成果のまとめ

## ● 学修成果レーダーチャート



専門的知識	内部評価		GPA 3.3	専門的知識に関する授業科目のGPA
	外部評価		得点 83点	保育科専門的知識外部試験（保育士試験の筆記試験に準拠した試験）100点満点 2018年度平均点（本学）65.2点
専門的実践力	内部評価		GPA 2.3	専門的実践力に関する授業科目のGPA
	外部評価		得点 19点	保育科専門的実践力外部試験 30点満点 2018年度平均点(本学) 21.8点
総合的人間力	内部評価		GPA 3.5	総合的人間力に関する授業科目のGPA
	外部評価		総活動時間 30時間30分	ボランティア活動

## ● ボランティア活動記録

No	年月日	活動内容	活動時間
1	2017/09/23	サッカーの試合の運営補助	7:00
2	2017/10/27	スケートの大会の運営補助	8:30
3	2018/06/09	やまなし食育推進ボランティア	10:00
4	2018/12/15	障害者支援施設でのイベントの利用者支援	5:00
5			
6			
7			
8			
9			
10			

上記の通り、相違ないことを証明します。

2019年3月15日 山梨学院短期大学

※本学修成果証明書は、平成28年度文部科学省「大学教育再生加速プログラム（AP）」選定事業である「PROPERTIES」の取組の一環として作成しました。

## 備考：2年間の学修成果のまとめ指標について

### 内部評価：GPAについて

成績評価の基準に対して、本学では成績の表示及びGP（グレードポイント）を右のとおり定めている。GPの平均値としてGPA（グレード・ポイント・アベレージ）を算出する。「専門的知識」「専門的実践力」「総合的人間力」のGPAは、それぞれに対応づけられた授業科目のGPAである。

区分	成績評価基準	表示	GP
合格	90~100点	Ⓐ	4.0
	80~89点	A	3.0
	70~79点	B	2.0
	60~69点	C	1.0
不合格	59点以下	D	0.0
	試験放棄等	-	0.0

### 専門的知識外部評価：保育科「専門的知識外部試験（保育士試験に準拠）」について

「保育士試験」は、保育士（国家資格）取得のための試験（指定試験機関：一般社団法人全国保育士養成協議会）であり、筆記試験と実技試験によって実施される。筆記試験は「保育原理」「教育原理及び社会的養護」「児童家庭福祉」「社会福祉」「保育の心理学」「子どもの保健」「子どもの食と栄養」「保育実習理論」からなる。本学保育科では、これらの筆記試験に準拠した試験を専門的知識外部評価の指標としている。

- 問題数：
  - ①過去4回分の保育士試験（筆記試験）の「保育原理」「教育原理及び社会的養護」「児童家庭福祉」「社会福祉」から計40問（各2.5点×40問=100点）
  - ②過去4回分の保育士試験（筆記試験）の「保育の心理学」「子どもの保健」「子どもの食と栄養」「保育実習理論」から計40問（各2.5点×40問=100点）
- 試験時間：①・②各80分
- 評価：素点。①・②両方で60点以上の場合、合格とする。

### 専門的実践力外部評価：保育科「専門的実践力外部試験」について

本学保育科では、2年間の学びを経て身につけた「専門的実践力」が、実際の保育の現場、すなわち、子どもとのかかわり、保育者との協働、保護者への支援等の場面における細やかな「気づき」として表出するものととらえている。本試験では、学外の保育者が評価者となり、この専門的実践力を直接評価する。

- 課題：幼稚園等において一定期間、保育を行う。学生が行う保育実践全般を評価対象とする。
- 評価視点：
  - ①保育における気づきの早さ・的確さ
  - ②気づいたことに対する行動力
  - ③気づいたことに対する意識の持続性
- 評価：学外の幼稚園等の保育者複数名による評価（10点×3視点）の素点

### 総合的人間力外部評価：ボランティア活動について

本学では、ボランティア活動への参加を通して、学生がマナーやコミュニケーションなど社会人として必要な力を身につけ、豊かな人間性を培うことができると考え、ボランティア活動を総合的人間力外部評価の指標としている。「真に社会に貢献しうる力」を身につけることができるよう、2年間を通じてボランティア活動を行うことを推奨している。

# 4 点検評価

この章では、本事業の成果を、学生満足度、進路決定状況、卒業生追跡調査、教員参画、学外助言評価委員会からの評価から考察する。

## 4-1 学生・卒業生・就職先からの声

### 学生満足度

本学では毎年度卒業見込学生に「卒業時満足度調査」(図14)を実施している。学生生活全体を通じた満足度を問う設問「山梨学院短期大学での学生生活は、全体を通じて満足のいくものでしたか」に対し、「満足だった」または「おおむね満足だった」と回答した者(以下「満足群」)の割合を表31に示した。いずれの年度・学科においても、満足群の割合は8~9割強に達しており、本学での学生生活について極めて高い満足度が保たれていた。さらに各年度卒業生全体の推移をみると、本事業開始年度以降、満足度は増加の一途をたどっており、本取組が学生満足度の向上に資するものであることが推察された。

2018(H30)年度後期 学修時間調査・卒業時満足度調査(2017 入学)

**質問Ⅳ**: あなたはこれまでの短大生活の中で、設問番号 51~71 のそれぞれの事柄について、入学時と比べてどれくらい「身についた」「得られた」と思いますか。

1 得られたと思わない  
2 あまり得られたと思わない  
3 どちらともいえない  
4 やや得られたと思う  
5 得られたと思う

の5つのうちで当てはまる数字をマークして下さい。

設問番号	質問内容
51	学習計画を立てる習慣
52	主体的に学習をすすめること
53	自ら考えて行動すること
54	時間の管理をうまく行うこと
55	勉強のやり方を理解すること
56	自分の考えを文章であらわすこと
57	人前で発表できるようになること
58	物事について深く考えること
59	一般常識
60	専門知識・技術
61	人と知り合ったり、知っている人との関係を深めること
62	人との付き合い方を身につけること
63	地域の事に関心を持つこと
64	何らかの方法で地域に貢献していきたいという思い
65	地域や地域の人たちについて理解を深めること
66	自分の将来に関する自信や期待
67	将来の仕事の中で何らかの役に立とうという気持ち
68	責任感
69	社会に対する視野の広がり
70	自分が学ぶことからの社会的な意義について理解すること
71	山梨学院短期大学での学生生活は、全体を通じて満足のいくものでしたか。

1 満足でなかった 2 あまり満足でなかった 3 どちらともいえない 4 おおむね満足だった 5 満足だった

**質問Ⅴ**: 次の3つの点についてコメントして下さい。

マークシート裏面	① 質問Ⅳの他、あなたが本学(所属学科)において「できた」「得られた」「身についた」と思うことなど、自由にお書きください。
	② PROPERTIES の取組について、良かった点・改善点など、感想をお聞かせください。
	③ 卒業にあたって、本学へのメッセージがありましたらお書きください。

図 14 「卒業時満足度調査」用紙

表 31 卒業時満足度調査における満足群の割合

	2016年度	2017年度	2018年度
卒業生全体	91.5% (n=275)	92.4% (n=265)	94.0% (n=233)
食物栄養科卒業生	93.1% (n=105)	85.9% (n=101)	94.7% (n=79)
保育科卒業生	90.4% (n=170)	96.2% (n=164)	93.6% (n=154)

## 進路

各年度の進路決定率(卒業生全体に対する進路決定の割合)を表32に示した。本事業開始以後の推移をみると実績数値の多少の上下は見られるが、それぞれの年度において設定された目標を実績が上回る結果となっている。

本事業が職業と結びついた形での高い専門性(知識・実践力)、総合的な人間力の育成、また地域における力の発揮、という就職活動時に学生の意識にも有意に働きかける要素を含むものである点から考えれば当然かもしれないが、本事業の成果は学生のキャリア形成に関連することが推察された。

表 32 進路決定の割合(進路決定者/卒業生)

	2016年度 (n=235)	2017年度 (n=269)	2018年度 (n=216)
目標	95%	98%	98%
実績	98%	99%	98%

## 卒業生追跡調査(卒業生アンケート、就職先アンケート)

卒業生・就職先へのアンケートでは、「総合的人間力」「専門的知識」「専門的実践力」の3要素について問う調査を行った。食物栄養科栄養士コースにおける卒業生アンケートを図15、就職先アンケートを図16に示した。卒業生には、「卒業生アンケート」として、3要素の達成度を「満足度」、卒業後における社会での必要度を「重要度」として尋ね、在学時における学修成果が就職後にどれだけ活かされているのかを評価してもらった。就職先については、「就職先アンケート」として、就職先において求められる力としての3要素の「重要度」、それらを実際に卒業生がどれだけ身に付けているかを「習熟度」としてたずね、評価してもらった。また、「卒業生アンケート」では、学び直しニーズ等について自由記述を求めた。



図 15 「卒業生アンケート」用紙

### 山梨学院短期大学 食物栄養科栄養士コース 卒業生の皆さまへのアンケート調査

卒業からまもなく1年がたちますが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。  
このたび、本学では、教育活動を自己点検し、今後の取組に生かしていく目的で、卒業生の皆様に**学修成果についてご意見を伺うアンケート調査**を実施することになりました。お忙しいところ、大変恐縮ですが、本アンケートの主旨をご理解いただき、以下の各項目にご回答いただけますようお願い申し上げます。  
なお、いただきました回答内容は、本学の教育改善のための資料としてのみ活用させていただきます。  
ご回答は、返信用封筒、またはFAX (055-224-1396) にて**平成31年1月31日まで**にご返信くださいますようお願いいたします。

**1. ご回答いただいた方について伺います。**

(1) 氏名	(旧姓： )
(2) 現在の仕事	A. 専門職 (栄養士や調理員等) B. 一般職 C. その他 (詳細を(3)に記載)
(3) (2)でAの場合 は、実際に雇用契約 を結んでいる先 (該当するカテゴリーに○)	① ( ) 給食委託会社 ② ( ) 高齢・障害者施設 ③ ( ) 食品製造会社 ④ ( ) 小売店 ⑤ ( ) 病院等医療機関 ⑥ ( ) 保育所 ⑦ ( ) その他児童福祉施設 ⑧ ( ) 幼稚園 ⑨ ( ) その他 [ ]
(3) 転職経験がある 場合は前職も含め て記述	(例) 給食委託会社 (3ヶ月) ⇒ 主婦 (現任)、保育所 (7ヶ月) ⇒ 一般事務職 (現任)

**2. 本学で学んだ内容の「重要度」「満足度」について伺います。**  
現在の立場・状況に照らして、その「重要度」「満足度」について、あてはまる数字を記入してください。

学修内容 (カッコ内は該当する科目等)	現在のあなたにとっての 「重要度」 (欄外上あるいは社人として)				本学での学修についての 「満足度」				
	4	3	2	1	4	3	2	1	0
101 教養	4	3	2	1	4	3	2	1	0
102 外国語	4	3	2	1	4	3	2	1	0
103 日本文化	4	3	2	1	4	3	2	1	0
104 グローバルな視点	4	3	2	1	4	3	2	1	0
105 社会人基礎力	4	3	2	1	4	3	2	1	0
106 社会貢献力	4	3	2	1	4	3	2	1	0
107 企画力・対人関係力	4	3	2	1	4	3	2	1	0
108 コンピュータ	4	3	2	1	4	3	2	1	0

(裏面に続きます)

学修内容 (カッコ内は該当する科目等)	現在のあなたにとっての 「重要度」 (欄外上あるいは社人として)				本学での学修についての 「満足度」				
	4	3	2	1	4	3	2	1	0
201 社会生活と健康 (社会生活と健康、公衆衛生学編)	4	3	2	1	4	3	2	1	0
202 人体の構造と機能 (人体の構造と機能、栄養生理学、生化学、運動生理学など)	4	3	2	1	4	3	2	1	0
203 食品と衛生 (食品学概論、食品衛生学概論、食品学各論など)	4	3	2	1	4	3	2	1	0
204 栄養と健康 (栄養学概論、臨床栄養学概論など)	4	3	2	1	4	3	2	1	0
205 栄養の指導 (栄養指導論、栄養教育論など)	4	3	2	1	4	3	2	1	0
206 給食の運営 (調理学、給食運営論など)	4	3	2	1	4	3	2	1	0
207 専門的知識外部試験「栄養士 実力認定試験」とそれに向けた学修 (栄養士特講)	4	3	2	1	4	3	2	1	0
301 調理の技術	4	3	2	1	4	3	2	1	0
302 献立作成の技術	4	3	2	1	4	3	2	1	0
303 実験の技術	4	3	2	1	4	3	2	1	0
304 栄養指導の技術	4	3	2	1	4	3	2	1	0
305 食に関わる課題の研究 (ゼミ)	4	3	2	1	4	3	2	1	0
306 口頭で伝える力	4	3	2	1	4	3	2	1	0
307 文章で伝える力	4	3	2	1	4	3	2	1	0
308 専門的実践力外部試験と それに向けた学修	4	3	2	1	4	3	2	1	0

**3. 「学び直しニーズ」について伺います。**もし現在のあなたが、空いている時間などに本学に通い学び直す機会を得られるとしたら、何を学びたいですか。科目や学修の内容についてご自由にお書きください。  
(例) 今の仕事でパソコンをよく使うので、パソコンスキルを学び直したい。

※本学の教育についてのご意見をお聞かせください。

<お問い合わせ>山梨学院短期大学 事務局 Ⅱ 055-224-1400 (代表)

山梨学院短期大学 食物栄養科栄養士コース  
卒業生にかかわるアンケート調査

平素より、本学の教育活動にご理解ご協力いただき、ありがとうございます。  
このたび本学では、教育活動を自己点検し、今後の取組に生かしていく目的で、本学卒業生をご採用いただいている企業・施設等の皆様にご意見を伺うアンケート調査を実施しております。お忙しいところ、大変恐縮ですが、本アンケートの主旨をご理解いただき、以下の各項目にご回答いただきますようお願い申し上げます。  
なお、ご回答内容は、本調査の目的以外に使用することはありません。また、貴社・貴施設名の公表は一切行いません。

山梨学院短期大学 自己点検・評価委員会 就職・キャリア委員会

<ご回答にあたって>  
・複数の卒業生をご採用いただいている場合は、複数名を総合的に判断してご答えください。  
・採用後、事業所等に派遣をされている等の場合は、可能な範囲内でお答えください。

1. 本アンケート回答者の職位について回答してください(例：人事部長、施設長、主任)  
[ ]
2. 貴社・貴施設の職種について、該当するものに○をお付けください  
① ( ) 給食委託会社 ② ( ) 高齢・障害者施設 ③ ( ) 食品製造会社 ④ ( ) 小売店  
⑤ ( ) 病院等医療機関 ⑥ ( ) 保育所 ⑦ ( ) その他児童福祉施設 ⑧ ( ) 幼稚園  
⑨ ( ) その他 [ ]

3. 採用・継続状況(本学栄養士コース卒業生の採用人数、現在の状況をお答えください)

年度	新卒	既卒	うち現在も継続勤務	現在も継続勤務	現在も継続勤務	現在も継続勤務
2016(平成28)年度	( )人採用	( )人採用	( )人	( )人	( )人	( )人
2017(平成29)年度	( )人採用	( )人採用	( )人	( )人	( )人	( )人
2018(平成30)年度	( )人採用	( )人採用	( )人	( )人	( )人	( )人

4. 本学の卒業生についてうかがいます  
(1) 以下の①～④の各項目について、それぞれA～Dであてはまるものに○をおつけください。  
A. とてもそう思う B. まあまあそう思う C. あまりそう思わない D. まったくそう思わない
- | ①自らの専門職に対する社会的な使命感を持って、仕事に意欲的に従事している。 | A                                   | B                        | C            | D |
|---------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------|---|
| ②仕事に対する向上心や探求心を持っている。                 | A <td>B <td>C <td>D</td> </td></td> | B <td>C <td>D</td> </td> | C <td>D</td> | D |
| ③周りの人々と協働しながら仕事を進めるよう努力している。          | A <td>B <td>C <td>D</td> </td></td> | B <td>C <td>D</td> </td> | C <td>D</td> | D |
| ④仕事をすすんで必要な理論や技能を修得している。              | A <td>B <td>C <td>D</td> </td></td> | B <td>C <td>D</td> </td> | C <td>D</td> | D |

(2) 本学卒業生の「強み」について、ご意見をお聞かせください。  
[ ]

(3) 本学卒業生の「課題」について、ご意見をお聞かせください。  
[ ]

(裏面に続きます)

5. 本学での学びについてうかがいます

以下の項目は、本学栄養士コースで学ぶ内容です。それぞれについて、貴社・貴施設で働くにあたっての「重要度」をお答えください。また、それぞれの内容を本学卒業生ほどの程度身につけていてと思うか、卒業生の「習熟度」をお答えください。

学修内容	貴社・貴施設における「重要度」				卒業生の「習熟度」			
	4	3	2	1	4	3	2	1
101 教養(専門科目以外の学び)	4	3	2	1	4	3	2	1
102 外国語	4	3	2	1	4	3	2	1
103 日本文化	4	3	2	1	4	3	2	1
104 グローバルな視点	4	3	2	1	4	3	2	1
105 社会貢献力	4	3	2	1	4	3	2	1
106 社会貢献力	4	3	2	1	4	3	2	1
107 企画力・対人関係力	4	3	2	1	4	3	2	1
108 コンピュータ	4	3	2	1	4	3	2	1
201 社会生活と健康	4	3	2	1	4	3	2	1
202 人体の構造と機能	4	3	2	1	4	3	2	1
203 食品と衛生	4	3	2	1	4	3	2	1
204 栄養と健康	4	3	2	1	4	3	2	1
205 栄養の指導	4	3	2	1	4	3	2	1
206 給食の運営	4	3	2	1	4	3	2	1
301 調理の技術	4	3	2	1	4	3	2	1
302 献立作成の技術	4	3	2	1	4	3	2	1
303 実験の技術	4	3	2	1	4	3	2	1
304 栄養指導の技術	4	3	2	1	4	3	2	1
306 口頭で伝える力	4	3	2	1	4	3	2	1
307 文章で伝える力	4	3	2	1	4	3	2	1

4: 非常に重要  
3: ある程度重要  
2: あまり重要ではない  
1: まったく重要ではない  
0: 評価できない

6. 社会人として必要なこと、学生時代に身につけておいてほしいことをお答えください。  
[ ]

7. 卒業生についての要望、お気づきになったこと、本学に期待することなど、ご自由にお書きください。  
[ ]

最後に、貴社・貴施設名、ご連絡先をお書きください。

[貴社・貴施設名: 電話番号: ]

ご回答後は、同封いたしました封筒、またはFAX(055-224-1396)にて、平成31年1月末日までにご返送くださいますよう、お願い申し上げます。ご協力ありがとうございます。

<お問い合わせ> 山梨学院短期大学 事務局 Tel. 055-224-1400 (代表)

図 16 「就職先アンケート」用紙

### 食物栄養科栄養士コースの卒業生追跡調査結果

食物栄養科栄養士コースの2017(平成29)年度卒業生とその就職先を対象としたアンケートを2019(平成31)年1月に、2018(平成30)年度卒業生を対象としたアンケートを2019(令和元)年10月に行った。2017(平成29)年度卒業生と就職先を対象としたアンケートでは、図15と図16で示した用紙をそれぞれに郵送し、回答の後に返信してもらった。卒業生79人中12人(うち、有効回答10人 [全て専門職])、就職先48件中13件(うち、専門職8件)より回答が得られた。回収率は、卒業生15.2%、就職先企業27%であった。卒業生からの回収率が低かったために再度実施した2018(平成30)年度卒業生を対象としたアンケートでは、オンラインアンケートをメール等で送って回答を依頼した。卒業生61人中55人(うち、専門職35人)から回答が得られた。回収率は90%であった。

ここでは、2018(平成30)年度卒業生アンケートの結果について示した(図17)。「総合的人間力」では、[社会人基礎力]と[企画力・対人関係力]で重要度と満足度との間に有意な差が認められ ( $p < 0.01$ )、重要度が満足度を上回っていたことに加え、[社会人貢献力]と[コンピューター]でも重要度が満足度を上回っていた ( $p < 0.05$ )。これらの各項目が社会に出てから学生にとって重視され、重要な項目であることが明らかとなった。「専門的知識」について、各項目に関して重要度と満足度との間に有意な差がある項目は認められなかった。「専門的実践力」については、[調理の技術]、[口頭で伝える力]、[文章で伝える力]の各項目について、重要度が満足度を上回っていた ( $p < 0.01$ )。一方で、[実験の技術]や[ゼミ]については、満足度が重要度を上回っていた ( $p < 0.01$ )。自由記述による回答の「学び直しニーズ」については、「専門分野に関する学修をもっと深めたい」という回答と、「調理の技能をもっと修得したい」という回答がみられた。

就職先アンケートの結果を図18に示した。全13件の回答のうち、「専門的知識」と「専門的実践力」の質問項目は、一般職企業では判別できない項目がほとんどであるため、「専門的知識」と「専門的実践力」は一般職企業の回答を除いた8件の結果とした。「総合的人間力」では、卒業生アンケートでの結果と同様に、[社会人基礎力]と[企画力・対人関係力]で重要度と習熟度との間に有意な差が認められ ( $p < 0.05$ )、重要度が習熟度を上回っていた。「専門的知識」については、[社会生活と健康]や[栄養と健康]など、専門的知識の中では比較的基礎にあたる項目については差がみられないが、栄養士として実践的な項目となる[食品と衛生]と[給食の運営]について、重要度と習熟度との間に有意な差が認められ ( $p < 0.05$ )、重要度が習熟度を上回っていた。「専門的実践力」では、[調理の技術]、[献立作成の技術]、[口頭で伝える力]、の各項目で重要度が習熟度を上回っていた ( $p < 0.05$ )。自由記述で回答を求めた本学卒業生の強みとして、「栄養士としての仕事に理解がある」「チーム力・結束力がある」「真面目で責任感がある」などが挙げられた。本学卒業生の課題としては、「実技面の不足」「あきらめが早い」「コミュニケーション不足」などが挙げられた。

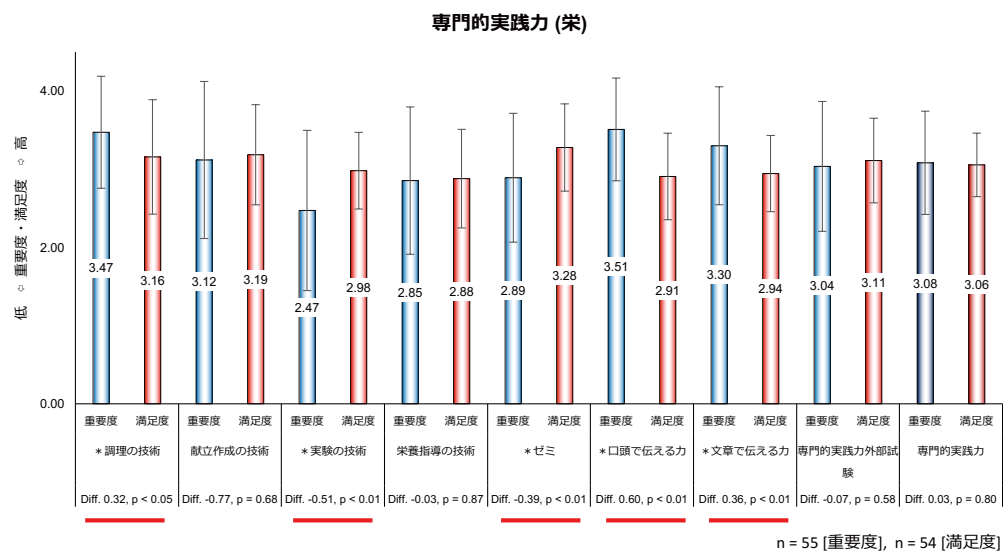
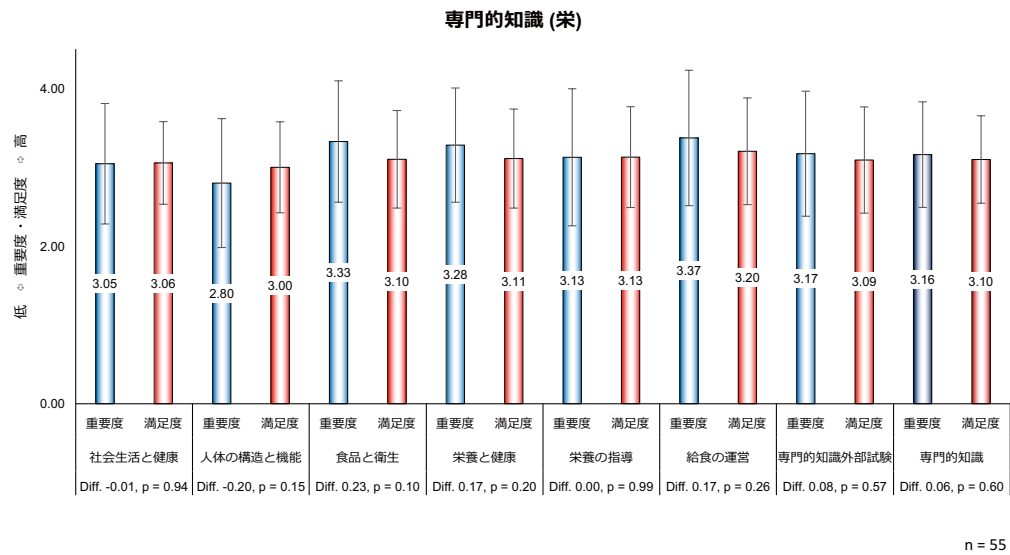
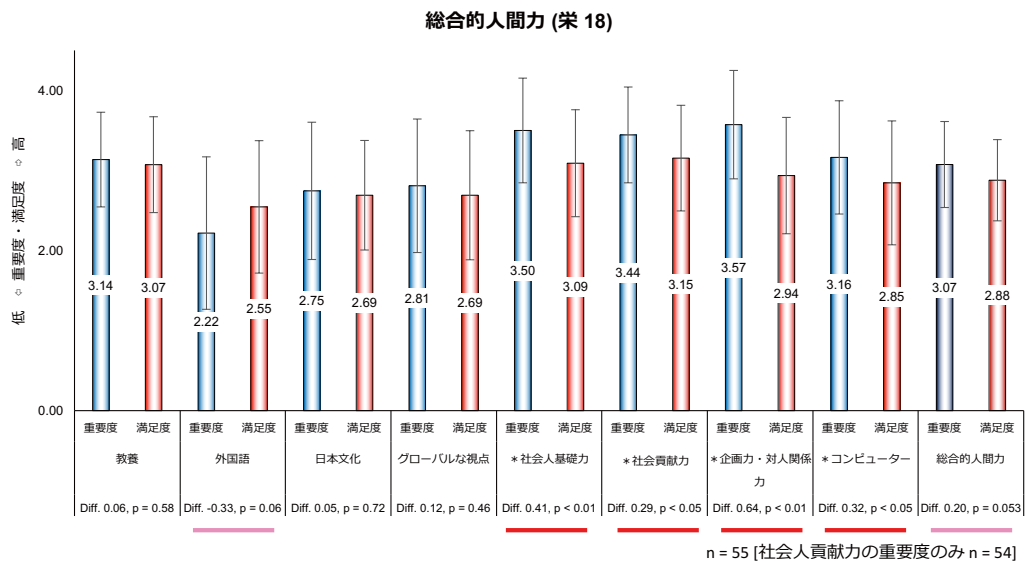


図 17 食物栄養科栄養士コース 2018 (平成30) 年度卒業生アンケート結果



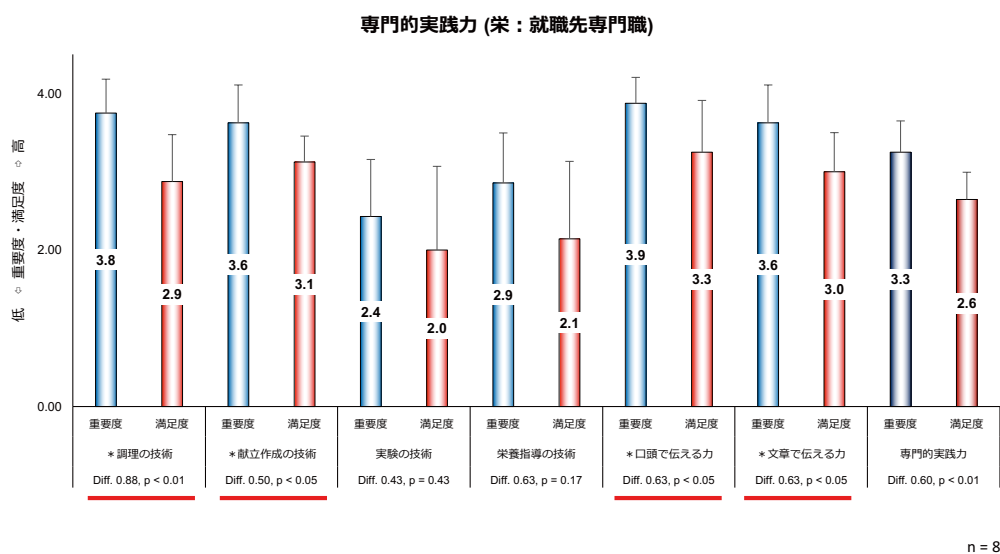
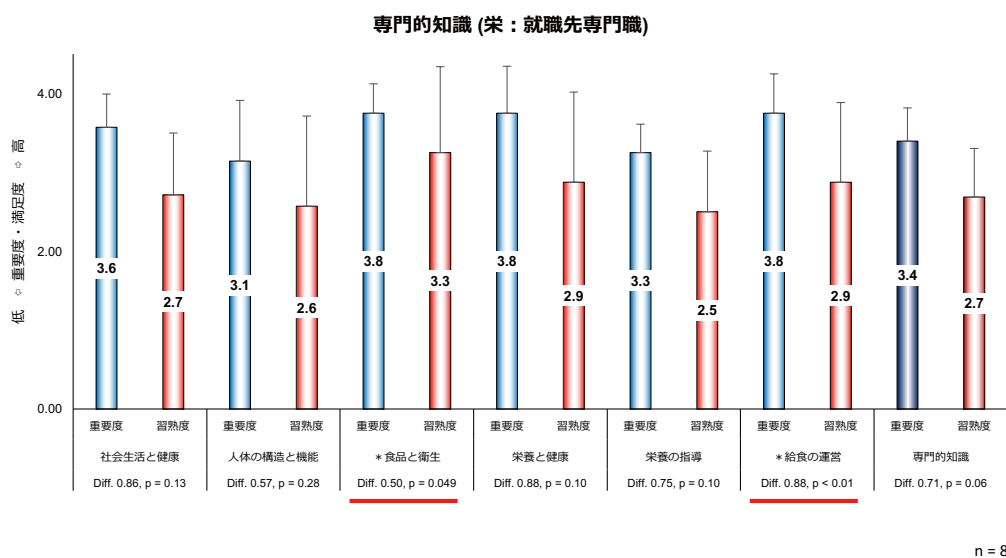
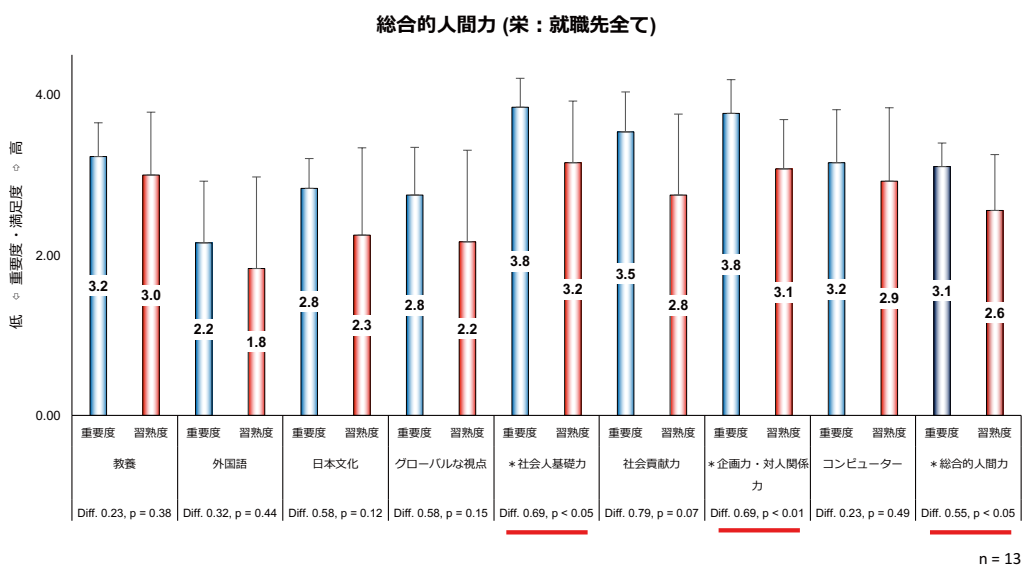


図 18 食物栄養科栄養士コース 2017 (平成29) 年度就職先アンケート結果

### 食物栄養科パティシエコースの卒業生追跡調査結果

食物栄養科パティシエコースの2016(平成28)年度卒業生とその就職先を対象としたアンケートを、2017(平成29)年2月～3月に行った。卒業生に対しては、質問票を持参して直接記入してもらう方法と郵送による方法とで実施した。就職先には郵送による方法で実施した。卒業生31人中20人、就職先24件中6件から回答が得られた。回収率は卒業生64.5%、就職先25.0%であった。

卒業生アンケートの結果を図19に示した。「総合的人間力」では重要度と満足度との間で有意な差がある項目がなかった。「専門的知識」では、[洋菓子の理論]や[製パンの理論]といった専門職に関する知識で重要度と満足度に差がみられ、どちらも重要度より満足度が上回っていた ( $p < 0.05$ )。アンケート回答者には専門職に就かなかった者も含まれるため、一般職に就職した卒業生にとっては、現在の専門職就職に向けた知識修得のためのカリキュラムは十分に生かしきれない可能性が考えられた。「専門的実践力」については、製菓の技術を発揮する[ゼミ活動]について、満足度が重要度を上回る結果となった ( $p < 0.05$ )。自由記述による回答の「学び直しニーズ」について、専門職に就職した卒業生では、「専門分野に関する学修をもっと深めたい」という回答が多くあり、一般職に就職した卒業生では、「ワープロや表計算ソフトの技能を修得したい」という回答が多くみられた。

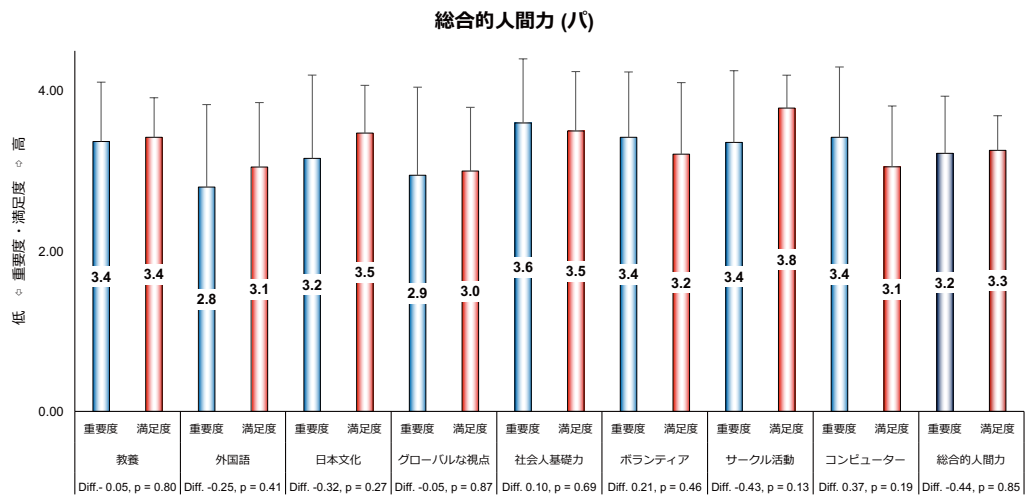
就職先アンケートからは、本学卒業生の強みとして、「見識が広い」「まじめにコツコツと仕事に取り組む姿勢がある」「製菓の知識や技術がある」などが挙げられた。一方、本学卒業生の課題として、「実習が少なく技術や知識は専門学校卒業の人に及ばない」「コミュニケーション力は大学卒より弱い」などが挙げられた。回答数が少なかったため、統計的処理は行わなかった。

### 保育科の卒業生追跡調査結果

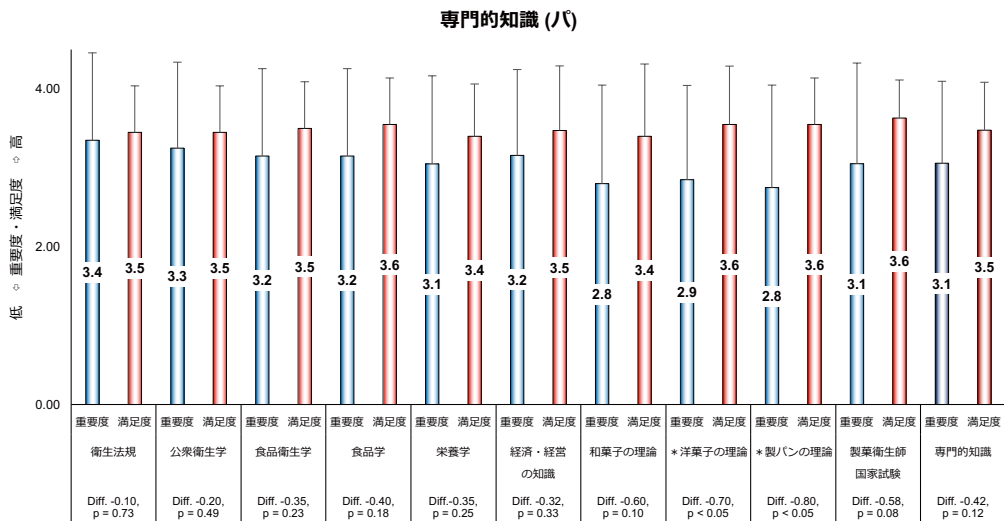
保育科の2018(平成30)年度卒業生とその就職先を対象としたアンケートを2019(令和元)年10月に行った。卒業生アンケートでは、図15を保育科用に改訂したオンラインアンケートを作成しメール等で送って回答を依頼した。就職先アンケートでは、図16を保育科カリキュラムに合わせて改訂したものを郵送し、回答の後に返信してもらった。卒業生155人中119人(うち、専門職96人)、就職先98件中59件(うち、有効回答54件)から回答が得られた。なお就職先のほとんどが保育士資格・幼稚園教諭免許を生かした専門職としての就職先である。回収率は、卒業生77%、就職先57%であった。

2018(平成30)年度卒業生アンケートの結果について図20に示した。「総合的人間力」では、[外国語]を除く全ての項目で重要度と満足度との間に有意な差が認められ ( $p < 0.05$ )、重要度が満足度を上回っていた。特に、[教養][社会人基礎力][社会貢献力][企画力・対人関係力]については、重要度が3.6を超えており、これらの各項目が卒業生にとって社会で真に貢献する力として重要な項目であることが分かる。「専門的知識」については、いずれの項目においても重要度・満足度ともに高い。「専門的実践力」については、いずれの項目においても重要度・満足度ともに高いが、「専門的知識」と比較すると、重要度と満足度の差が大きい。卒業生が専門職として現場で貢献しながらも、実践力の必要性を感じていることがうかがわれる。自由記述による回答の「学び直しニーズ」については、「専門分野に関する学修をもっと深めたい」という回答が多くみられた。

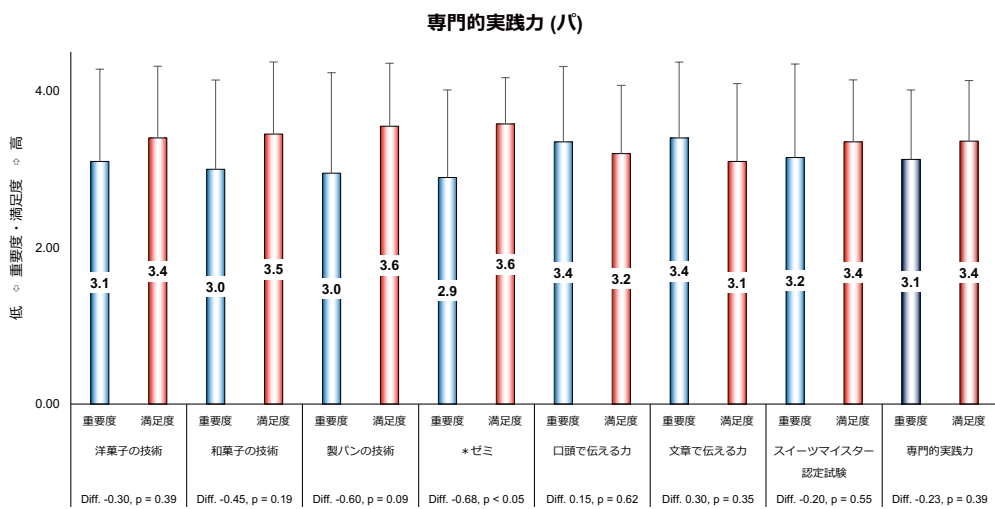
就職先アンケートの結果を図21に示す。「総合的人間力」「専門的知識」「専門的実践力」の中で[外国語][グローバルな視点][コンピューター]の重要度が3.0を下回った以外は、いずれの項目も重要度が高く、本学が「卒業時まで身に付けさせたい力」と考えているものが、社会でも重視されていることがわかった。「習熟度」については、3.0をやや下回る程度であったが、習熟度が特に低いものについては、教育活動を見直し改善していく必要があるだろう。



n = 20



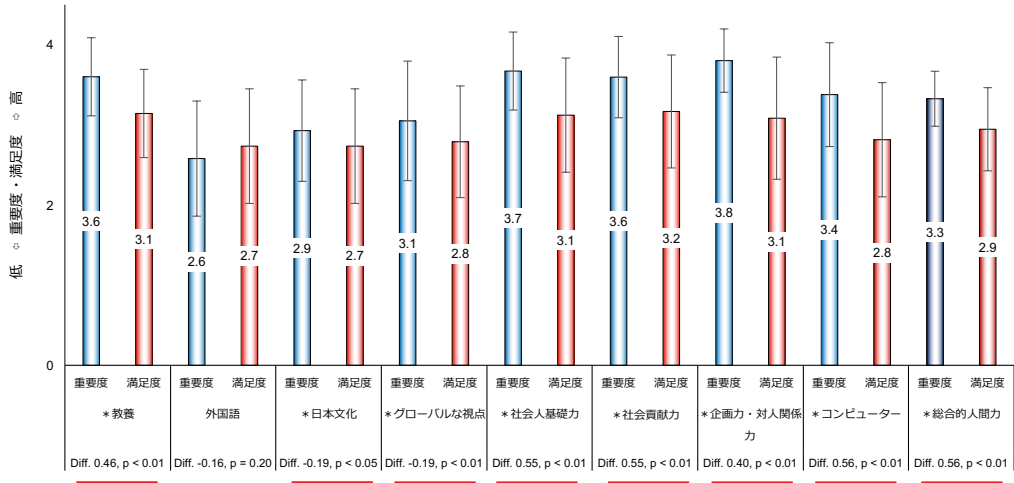
n = 20



n = 20

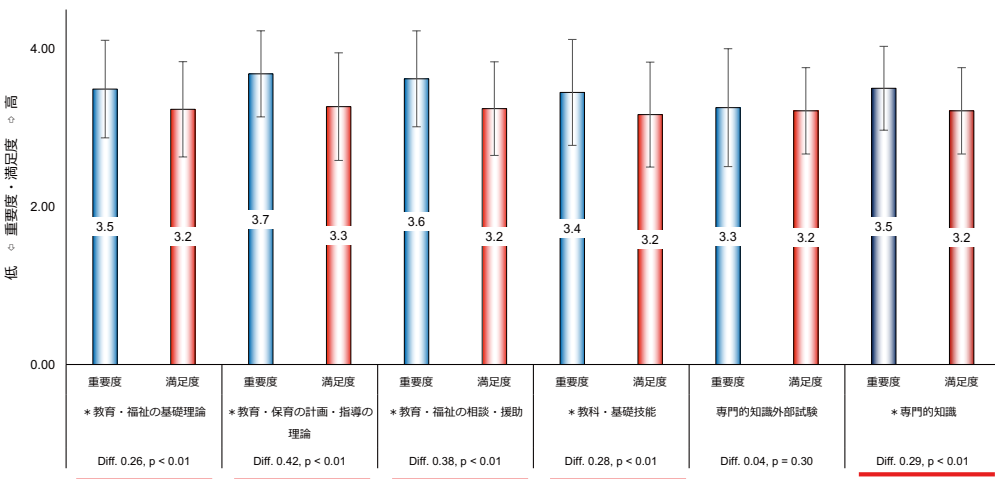
図 19 食物栄養科パティシエコース 2016 (平成28) 年度卒業生アンケート結果

### 総合的人間力 (保)



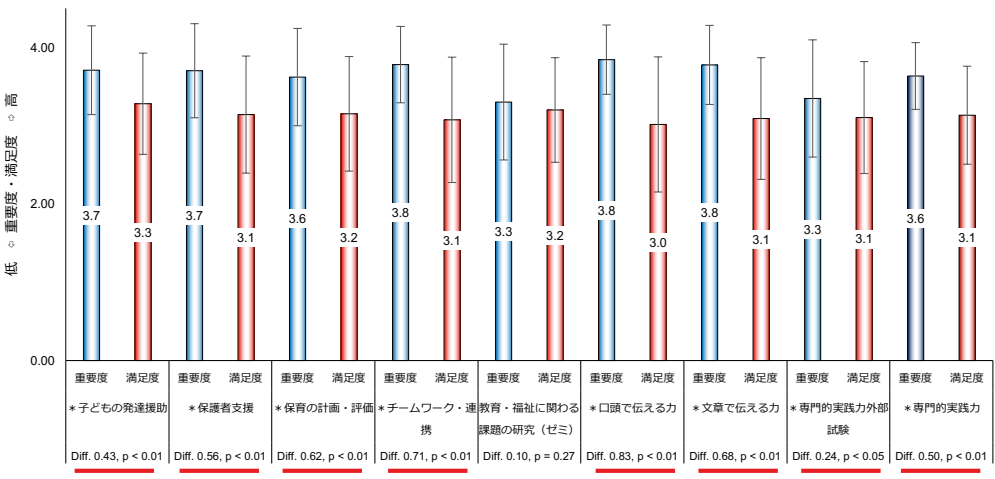
n = 119 [外国語の満足度のみ, n = 118]

### 専門的知識 (保)



n = 119 [教育・保育の計画・指導の理論の重要度のみ, n = 118]

### 専門的実践力 (保)



n = 119 [保護者支援の重要度, 保育の計画・評価の満足度, 口頭で伝える力の満足度, n = 118]

図 20 保育科 2018 (平成30) 年度卒業生アンケート結果

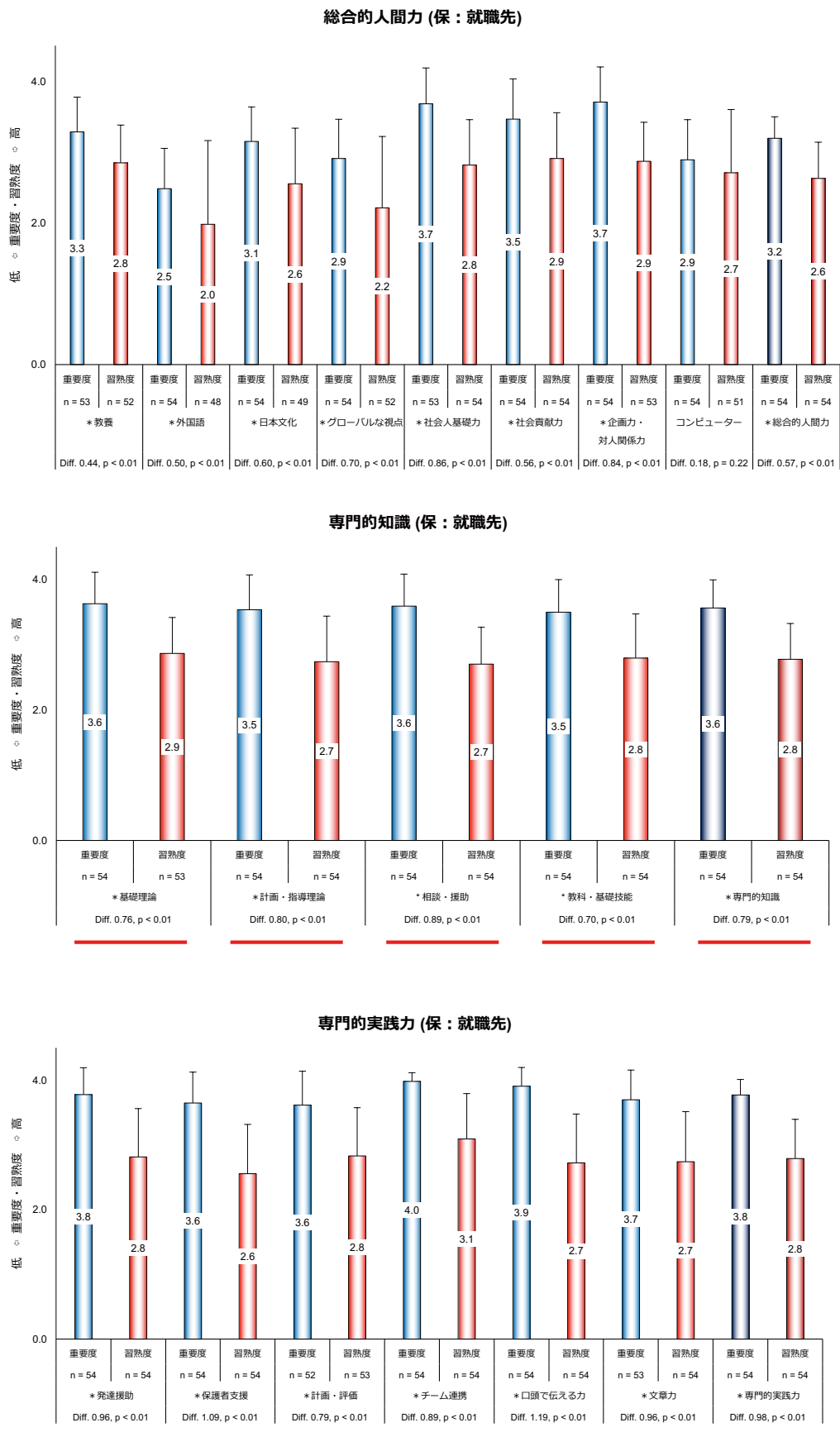


図 21 保育科 2018 (平成30) 年度就職先アンケート結果



卒業生追跡調査について、学外助言評価委員会からは以下のような助言・評価を得た。

表 33 卒業生追跡調査に対する学外助言評価委員会の意見

2017年度	<ul style="list-style-type: none"><li>・卒業生追跡調査を通して、挫折した学生をケアしていくことも可能になるだろう。</li><li>・貴学は卒業後も学生に優しい、しっかりとしたケアをしてくれる短大であると思う。</li></ul>
2018年度	<ul style="list-style-type: none"><li>・卒業生アンケートの結果を分析する際には、「総合的人間力」「専門的知識」「専門的実践力」について個々の卒業生の姿が見えるような方法を検討するとよい。</li></ul>
2019年度	<ul style="list-style-type: none"><li>・卒業生アンケートから、卒業生が、自分の力を振り返り、謙虚にさらなる向上心をもって仕事をしていることがうかがえる。</li><li>・卒業生が認識している満足度が、就職先が評価する習熟度よりも高い。卒業生には現状に満足せずさらに勉強してもらいたい。</li></ul>

本学の全ての科・コースの卒業生と就職先にアンケートを行った結果、「卒業時の質保証」について、それぞれの科・コースごとで取り組むべき課題が明らかとなった。共通して明らかとなったのは、発表や自己表現のスキルを磨くようなプログラムが必要であるということであった。アンケートの質問項目は3要素を構成する各科のディプロマ・ポリシーからなっていたが、それら全てについて、卒業生、就職先ともに高い重要度を示していることから、本学が学生に卒業までに身に付けさせたい力と考えているものは、社会のニーズと合致しているといえる。社会が卒業生に求めるニーズは、時代とともに変化することも予想されるため、今後も継続的に卒業生・就職先アンケートを行いながら、社会に真に貢献できる専門職の養成カリキュラムを構築していく必要がある。

#### 4-2 学外助言評価委員会からの評価

「1-5評価体制」に示した通り、本事業の点検・評価は、「PROPERTIES推進室」と「学外助言評価委員会」が連携して行ってきた。学外助言評価委員会は、年2回開催され、PROPERTIESの各取組の点検・評価のみならず、本学の教育に関わる様々なことについて、点検・評価し、学外者からの助言をいただく機会として機能している。

以下は、学外助言評価委員による本事業の評価・振り返りである。



### 廣瀬 集一委員長（山梨県保育協議会会長）

PROPERTIESは、まず広範な視点から構成されていることが評価されます。Society5.0の時代に入り、e-learningを真っ先に取り入れ、全学生にタブレット貸与を実現しています。専門的知識外部試験を行う中で、情報として個々の学生に学修成果を提供し自己評価と外部評価との違いを自覚し、更に目標を目指すことはこれからの生涯学修歴（学修ポートフォリオ）に大きく寄与する仕組みだと思えます。さらに学内における学修以外に地域への貢献として、ボランティア・パスポート制度に取り組んでいることも、学生の広範囲な視点を育成するものだと評価できます。卒業生追跡調査の結果は、回答数が少ないものの山梨学院短期大学のPROPERTIESは学生の生涯学修歴を継続するのに大いに寄与していくと期待されます。

### 志村 史哉委員（山梨県保育協議会副会長）

近年大学において、教育の質保証という言葉がよく聞かれるようになり、社会の認知も進んできていますが、実際のところ我々も学生を採用する側として深く考えることは少なかったと思います。しかし今回、第三者の学外評価委員としてPROPERTIESに関わり、山梨学院短期大学がどのようにして大学としての評価を高め、社会人として世に送り出す学生の質を高めてきたかという過程がよくわかり、大変良かったと思います。私も企業の採用する側として、学生に何を求めるかと考えたところ、専門知識をしっかりと身に付け社会に出ることはもちろん大事ですが、知識偏重にならず、社会人としての実践力も含めた総合的な人間力がとても大事だと思っています。山梨学院短期大学の学修プログラムをみると学修の幅が広く、科目も多岐にわたります。2年間という短い間に消化しきれぬのかという心配もありますが、年度ごとに振り返り達成度を評価し、次年度への改善につなげている点は評価できます。また、その中で人間性の育成を目的にボランティア活動を推奨し、学科の特色を活かして児童、青少年、高齢者への支援活動を積極的に行っています。このことは、学生が将来進む分野においても一足早く社会に出て貢献したということで大きな財産になっています。他にも2016（平成28）年度からパティシエコース、2017（平成29）年度から栄養士コースの専門的実践力の外部試験、2018（平成30）年度から保育科が同試験を導入していますが、食物栄養科においては学生が意欲的に取り組んでいること、2年目はレベルアップが図られたという意見がありました。保育科の同試験においても、事前説明がしっかりなされたので受け入れる側我々の現場に混乱がありませんでした。また、外部試験を受けること自体が学生にとって、求められているものの大きさを知り今後の励みになったのではないかと意見もあり好評でした。今後もこのような実践活動を進め、学生には総合的な人間力を形成し、「書く力」「語る力」「伝える力」を高めていただきたいと思います。

### 武藤 秀樹委員（甲府市立甲府商業高等学校長）

「卒業時における質保証の取組の強化」に向け、「専門職として真に社会に貢献しうる力」の育成に取り組む、「専門的知識」はもとより、「専門的実践力」を兼ね備えた「総合的人間力」を養うことは、単なる机上の学習による知識や資格取得にとどまらず、実践力と豊かな人間性を身に付けた学生を社会に送り出すことができ、短期大学としての責務を果たすことができる。また、学修成果をレーダーチャート化することは、学生の自己評価能力を高める一つの指針となり、自己研鑽に向けた動機づけに大きな効果が期待される。そして、それを就職先に提示することにより、質保証を見える化し、大学との信頼関係の構築につながるものと考え。さらに、卒業生アンケートや就職先アンケートを実施し、学生の追跡調査とともに就職先からの評価・要望を踏まえながら、常に教育活動の改善に取り組む姿勢は、さらなる教育内容の充実につながり、社会や時代の要請に応える短期大学として、今後一層の発展が期待される場所である。なお、ボランティア・パスポートを活用したボランティア活動の推進は、社会貢献に対する意識の高揚に大変効果的であり、幅広い視野と豊かな人間性を育ていくためのツールとして大いに参考となるものである。今後、高等学校や義務教育段階での活用も検討していかなければならないと考える。

### 秋山 知子委員 (山梨県栄養士会常務理事)

いつの時代も「今どきの若者は・・・」と小言を言われる若者の代表格は大学生のようですが、私はあえて「今どきの若者は」の次に、感嘆符付きで「とてもよく頑張っている!」という言葉が続けたいと思っています。

高校を卒業後、明確な人生設計の中で進学先を選ぶことができる人はそう多くはないと思います。そんな中でも大まかな将来を見据えて、学生はそれぞれに縁のあった学校に進んでいきます。そこで在籍は数年だけですが、そこでどう過ごしたか何をしたかによって、卒業時の学生を支える財産という後ろ盾は大にも小にもなっていくと思います。

しかし、どう過ごしたにせよ第三者からは、大学に在籍し卒業したことで当然一定の質を確保した者という評価をされることとなります。順次、社会の第一線に学生を送り出す大学にとっては、一人の学生も取りこぼすことのないように、学ぶべき専門性の習得に万全の態勢を取って取り組んでいます。また同時に、人として生きる素晴らしさと、地域や他者への役割も担えられるように、総合的な人間力を高めることも社会が求めている大学の役割だと思います。

山梨学院短期大学のPROPERTIESは、広く経験し深く学ぶ学生を、社会に送り出すための大きな決意であり、縁あって在籍した学生を大切に守る愛情でもあると感じています。そして、教師陣の姿から山梨学院短期大学のこの思いを理解した学生だから、はつらつとして逞しく、「今どきの若者は、とてもよく頑張っている!」と、彼らを見かける度に私は口にしたくなります。

### 堀口 一美委員 (山梨県栄養士会会員)

2016年度から、学外助言評価委員として、「学外助言評価委員会」に出席し、PROPERTIESの取組に対する助言や評価をさせて頂きました。また、3要素のひとつである専門的実践力についても、食物栄養科栄養士コースの「専門的実践力外部試験」(献立をたて、実施していく)に審査員として関わらせて頂きました。

特に印象に残っているのは、私が勤務する施設で栄養士資格取得のための校外実習(給食運営実習Ⅳ)を9月に行った学生が、翌年2月に実施された「専門的実践力外部試験」に取り組んでいる姿を見たことです。学生の半年間の成長は、目を見張るものがありました。試験では、先生方の学生一人一人に寄り添った親身な指導により、学生自身が受け身から自主的にと変わっていく様子がうかがえました。専門職として、卒業時には社会に役立つ力が確実に身に付き、「卒業時における質保証」が着実に出来ていると感じられ、その一端を微力ながら担えたと感じました。

地域に根ざした大学として、今後ますますのご発展を祈ります。学外助言評価委員として、少しでもお手伝いさせて頂き幸甚です。

本取組は常に学外助言評価委員会からの評価・助言を受けて進められてきた。加えて、専門的実践力外部試験の実施や「ボランティア・パスポート」「学修成果レーダーチャート(学修成果証明書)」の開発も、学外助言評価委員会の協力なしでは実現できるものではなかった。今後も、学外助言評価委員会との協働により教育活動の充実を図っていきたい。



## おわりに

本学は、2003（平成15）年度から2008（平成20）年度にかけて7つのGP採択事業に採択され、それぞれの取組に掲げられた達成目標に向け、さらにその先にある「地域社会への貢献」を見据えた教育活動を積極的に行いました。これらの補助期間終了後も、本学はGP事業の取組を継続し、常に「地域社会への貢献」を念頭にした教育を行って参りました。

今般、2016（平成28）年度からの大学教育再生加速プログラム採択事業（AP）タイプV「卒業時における質保証の取組の強化」に、GP事業から継続していた教育内容の見直しを含めた私どもの「PROPERTIES」が採択されました。この新たな取組は、「専門職養成」および「地域社会への貢献」という創立以来の本学の役割を、強く認識し直し、教職員全員で専門職養成に取り組む機会となりました。その成果を本報告書に、簡単ではありますが、まとめさせていただきました。

昨今の高等教育に対する批判等から「卒業時における質保証」をどのように行い、どのように社会に提示するかをテーマとした大学教育再生加速プログラム採択事業に参画させていただくことで、本学の教育内容を見直し改善、そして実行する絶好の機会となりました。今回の事業を推進する中で、山梨県や甲府市などの公共団体をはじめ、GP事業からのご縁で継続的に協力関係のありました山梨県栄養士会や山梨県保育協議会など関係協会とさらに強く連携を深めることが出来ましたのも、地域貢献を役割とする本学としましては、より存在意義を発揮することになるはずと確信いたしました。

今回のAP事業に関して、タイプI～Vまでの取組は横断的に統括されていきます。文部科学省はこれを「チームAP」と呼び、大学での高等教育の改革を進めていくようですが、このような施策の流れで、AP採択校間で情報交換させていただく多くの機会を得ることができました。情報交換の機会が増えますと、本学の取組に関して興味をもたれる機関や大学からPROPERTIESの講演依頼をいただき、直接に情報・意見交換させていただく機会を得られました。これらの機会では、本取組の優れた点を再認識させていただくとともに、まだまだ改善しなければならない点も多くあることもお教えいただきました。

AP採択事業は2019（令和元）年度をもって終了となりますが、「卒業時における質保証」を目指すPROPERTIESの取組は、本学において継続されます。そして、今後大きく変動していく現代社会において、よりよい専門職養成の高等教育機関として、本学がどのように教育体制を維持あるいは改善していかなければならないかは、PROPERTIESという本学としての財産の的確な運用にかかっていると言えます。これからも、本取組で構築・強化されたシステムや連携事業を継続・改善しながら、本学は、地域に根ざした専門職養成校として新しい高等教育を模索し続けます。

最後に、本事業の展開に温かなご理解とご協力をいただきました山梨県栄養士会、山梨県洋菓子協会、山梨県保育協議会、山梨県私学教育振興会幼稚園部会、山梨県社会福祉協議会、甲府市立甲府商業高等学校はじめ、関係する多くの方々に、心からお礼を申し上げます。

AP事業推進責任者 羽畑 祐吾



## 山梨学院短期大学 大学教育再生加速プログラム (AP) 選定事業

AP事業推進代表者	山内 淳子	(山梨学院短期大学 学長)
AP事務総括責任者	白鳥 仁	(山梨学院短期大学 事務局長)
PROPERTIES推進室	羽畑 祐吾	(山梨学院短期大学 食物栄養科長・教授/AP事業推進責任者)
	遠藤 清香	(山梨学院短期大学 保育科長・教授)
	野中 弘敏	(山梨学院短期大学 専攻科長・保育科教授)
	深澤 早苗	(山梨学院短期大学 食物栄養科 教授)
	萱嶋 泰成	(山梨学院短期大学 食物栄養科 教授)
	塚原 順子	(山梨学院短期大学 食物栄養科 准教授)
	青柳 宏幸	(山梨学院短期大学 保育科 准教授)
	青木 慎悟	(山梨学院短期大学 食物栄養科 講師)
	鈴木 耕太	(山梨学院短期大学 食物栄養科 講師)
	関戸 元恵	(山梨学院短期大学 食物栄養科 講師)
	田口 賢太郎	(山梨学院短期大学 保育科 講師)
	竹中 麻美子	(山梨学院短期大学 保育科 講師)
	石田 亜衣	(山梨学院短期大学 PROPERTIES推進室員 (AP専任職員))

### 山梨学院短期大学

#### 平成28年度 文部科学省 大学教育再生加速プログラム (AP) 選定事業

テーマV「卒業時における質保証の取組の強化」

成果報告書

～学内外の協働で育む学生の財産～

2020年3月 発行

編集 PROPERTIES推進室

発行者 山梨学院短期大学

〒400-8575 甲府市酒折二丁目4番5号

TEL 055-224-1400 (代表)

[本学公式サイト] <https://www.ygjc.ac.jp/>

[本学AP特設サイト] <https://www.ygjc.ac.jp/properties/>





 PROPERTIES