

学習成果の自己評価について（キャリア開発総合学科）

学習成果の自己評価については、これまでは科目中心であったが、複数の科目の組み合わせによる領域を設定し、かつ、学生が自分の成長を把握しやすくするため、調査の間隔を、これまでの1年間毎から半年毎とした。

以下の表は、令和元年度入学生の1年次終了時点の調査（令和2年1月実施）と2年次終了時点（令和3年1月実施）の結果である。空欄は、当該学年における科目が存在しないため調査対象ではないことを示す。

全学生が回答する「ヒューマンスキル」については(1)「計画、実行、点検を意識しての物事へのとりくみ」、(2)「社会人としての基礎的マナー（挨拶、時間管理など）」(3)「パソコンを使った標準的な文章作成」、(4)「資格取得、検定合格へのとりくみ」の項目を取り上げた。(1)と(2)は、それぞれについてレベル1(L1)「全くできない」、レベル2(L2)「3割できる」、レベル3(L3)「5割できる」、レベル4(L4)「7割できる」、レベル5(L5)「8割以上できる」の5段階評価とした。各系も同様の5段階評価とした。

概観すると、全ての領域において1年次よりも2年次が平均は高い。学年が上であることと、自己評価の数値の高低に相関があることがうかがえる。全学生を対象とした「ヒューマンスキル」については、(4)「資格取得、検定合格へのとりくみ」の平均が1年次に比較し、2年次は必ずしも向上が見られない。2年次に資格取得・検定合格への動機が薄れてしまう層が存在することは明らかである。2年次の関心は就職活動に向いており、それを達成しつつ、金銭的な負担も生じる資格等にチャレンジし続けていくことは躊躇されやすい。生涯学習は、必ずしも資格などと連動するものではないけれども、継続的な学びを促すための心理的支援を含めた、きめ細かい対応が課題となる。

一方、(1)「計画、実行、点検を意識しての物事へのとりくみ」は、1年次に比して、2年次は向上の傾向が見られ、授業内外を通しての日常的に充実したマナー環境が影響を与えているのではないかと推察できる。これは、前年度と比較しても同様の結果であり、学内での取り組みが常時高い水準で機能していることを反映していると思われる。

観光系は全般的には、1年前期終了時点で3.0前後が2年次後期には4.0を超える科目がある。カフェ・フード系は全般的には、1年前期終了時点で2.9から3.8とバラつきがあるが、2年次後期には概ね順当に数字を上げている。ファッション系は全般的には、1年前期終了時点で3.0前後から、2年次後期には概ね順当に4.0以上へ数字を上げている。スポーツ系は全般的には、1年前期終了時点と、2年次後期時点での数字から向上が見られていない。司書・公務員系は全般的には、1年前期終了時点で3.0未満と低いですが、2年次後期には3.0以上となり順当に数字を上げている。ビジネス情報・金融系は全般的には、1年前期終了時点で3.3程度だが、2年次後期には3.6程度へと順当に数字を上げている。医療事務系は全般的には、1年前期終了時点で3.1程度だが、2年次後期には3.6から4.0へと概ね順当に数字を上げている。介護福祉系は全般的には、1年前期終了時点で2.9から3.1と低いですが、2年次後期には全て4.0以上と数字を上げている。実習を中心とした系の場合には、成果を実感しやすいものの、スポーツ

のように製作物がない場合には、活動への負荷が強まった状態では、相対的にパフォーマンスの達成度が下がってしまうのではないかと考えられる。介護福祉士のように2年かけ周到な教育を行った場合には、高い成果になりやすいと考えられる。

〈学習成果の自己評価 令和元年度入学生を対象に実施した調査〉

ヒューマンスキル	1年次前期	1年次後期	2年次前期	2年次後期
(1)計画・実行・改善	3.3	3.6	3.7	3.8
(2)挨拶、時間管理、責任感	3.7	3.9	3.9	3.8
(3)PCによる文書作成、プレゼン	3.3	3.7	3.7	3.9
(4)資格取得、検定合格	3.5	3.5	3.4	3.5

製菓系	1年次前期	1年次後期	2年次前期	2年次後期
食品の成分、食品衛生	3.2	3.3	3.6	3.5
菓子の文化・歴史、店舗の現状	3.0	3.3	3.7	3.7
材料、和洋菓子、パンの特性	3.1	3.2	3.4	3.9
公衆衛生と衛生管理	3.5	3.6	3.3	3.8
食材の特性と、仕事の意義	3.2	3.3	3.6	4.0
グループでの協力と、流通状況	3.5	3.6	4.0	4.0

観光系	1年次前期	1年次後期	2年次前期	2年次後期
ホスピタリティの理解	3.5	3.4	3.5	3.9
各セクションの役割	3.1	3.5	4.0	4.2
多様化するプライダグ	3.0	3.6	4.1	4.0
観光全般の理解	3.0	2.9	3.0	3.0
旅行会社のプランナー	3.0	2.9	3.2	2.8

カフェ・フード系	1年次前期	1年次後期	2年次前期	2年次後期
食品成分、衛生、栄養、健康	2.9	3.1	3.6	3.6
食文化、テーブルマナー	3.3	3.0	3.4	3.7
外食・飲食産業の歴史・文化	3.3	3.5	4.0	3.9
飲食サービス	3.1	3.5	3.9	4.3

調理技術、飲料方法	3.8	3.8	4.0	4.5
-----------	-----	-----	-----	-----

ファッション系	1年次前期	1年次後期	2年次前期	2年次後期
アパレル業界と消費者ニーズ	3.6	4.1	3.5	3.0
型紙と、衣服の作製	3.3	4.0	4.4	4.3
ファッションショー	3.4	3.6	4.5	4.7
メイクアップ	4.4	4.6		
ネイリスト	4.3	4.4		

スポーツ系	1年次前期	1年次後期	2年次前期	2年次後期
スポーツの意義	2.0	2.0	3.3	3.3
生活習慣病、介護の予防	3.0	3.4	3.0	3.0
幼児から成人の発育発達課題	3.9	3.8	3.8	4.0
運動心理学	3.2	3.5	3.3	2.5
身体に関する基礎知識	3.3	3.0	2.5	2.5
各種目の特性	4.3	4.4	4.0	4.0

司書・公務員系	1年次前期	1年次後期	2年次前期	2年次後期
生涯学習と図書館の歴史	2.6	2.9	3.1	3.5
図書館サービス	2.5	3.0	3.2	3.5
資料組織	2.7	3.0	3.3	3.5
公務員の業務	2.9	3.3	3.1	3.1
公務試験対策	2.8	3.3	3.0	3.0

ビジネス情報・金融系	1年次前期	1年次後期	2年次前期	2年次後期
業務・対人のスキル・知識	3.3	3.6	3.6	3.8
スキルを活かした課題解決	3.3	3.8	3.7	3.8
情報処理の理解	3.3	3.5	3.5	3.6
情報処理スキルの課題解決	3.2	3.3	3.4	3.4
資格検定対応	3.6	3.8	3.5	3.4

医療事務系	1年次前期	1年次後期	2年次前期	2年次後期
基本的な体のしくみ	3.0	3.3	3.4	3.6
医療保険制度	3.1	3.4	3.7	3.8
個人情報と診療記録	3.2	3.5	3.8	3.9
接遇マナー	3.3	3.6	3.6	4.0

介護福祉系	1年次前期	1年次後期	2年次前期	2年次後期
心身の機能、構造と老化	2.9	3.4	3.6	4.0
介護福祉の理念	3.1	3.5	3.8	4.3
対人援助の人間関係	3.1	3.8	3.9	4.1
本人主体の支援の知識・技術	3.0	4.0	4.0	4.0
知識の統合と問題解決	2.9	3.8	3.8	4.3
倫理・教養と自己の介護福祉観	2.9	3.6	4.0	4.3