

## 学習成果の自己評価〔キャリア開発総合学科〕

本学科では、学生の学習成果を量的・質的データとして、GPA 分布、学位取得率、単位修得率、資格取得率、国家試験合格率、就職率、を定量的指標とし、学習成果の自己評価、学生による授業評価、卒業生アンケート、雇用者へのアンケートなどを定性的指標として測定する仕組みにしている。(備付-13、14、16、34、27)。

令和 5 年度は、179 名が短期大学士（総合キャリア学）の学位を取得（取得率 97.2%）した。以下に示す図表は、令和 5 年度卒業生の単位取得、GPA 分布、資格取得に関する状況である。単位取得の状況として、製菓衛生師養成課程の履修者 13 名を除く 166 名については、卒業に必要な最低ラインである 62 単位から 85 単位の範囲で、平均 68 単位、中央値 67 単位であった。取得者の割合が高かったのは、64 単位、66 単位で、62～69 単位取得者が 70%、70～79 単位取得者が 26%、80 単位以上取得者が 0.4%であった。製菓衛生師養成課程の履修者は、68 単位から 95 単位の範囲で、平均 80 単位、中央値 79 単位であった。

<令和 5 年度卒業生の単位取得状況>

n = 166

| 取得単位数<br>(単位) | 取得人<br>数<br>(人) | 取得者<br>の割合<br>(%) | 取得単位数<br>(単位) | 取得人<br>数<br>(人) | 取得者<br>の割合<br>(%) |
|---------------|-----------------|-------------------|---------------|-----------------|-------------------|
| 85            | 1               | 1%                | 72            | 6               | 4%                |
| 84            | 1               | 1%                | 71            | 4               | 2%                |
| 82            | 2               | 1%                | 70            | 10              | 6%                |
| 80            | 3               | 2%                | 69            | 14              | 8%                |
| 79            | 3               | 2%                | 68            | 10              | 6%                |
| 78            | 1               | 1%                | 67            | 19              | 11%               |
| 77            | 2               | 1%                | 66            | 21              | 13%               |
| 76            | 2               | 1%                | 65            | 10              | 6%                |
| 75            | 4               | 2%                | 64            | 22              | 13%               |
| 74            | 3               | 2%                | 63            | 11              | 7%                |
| 73            | 8               | 5%                | 62            | 9               | 5%                |

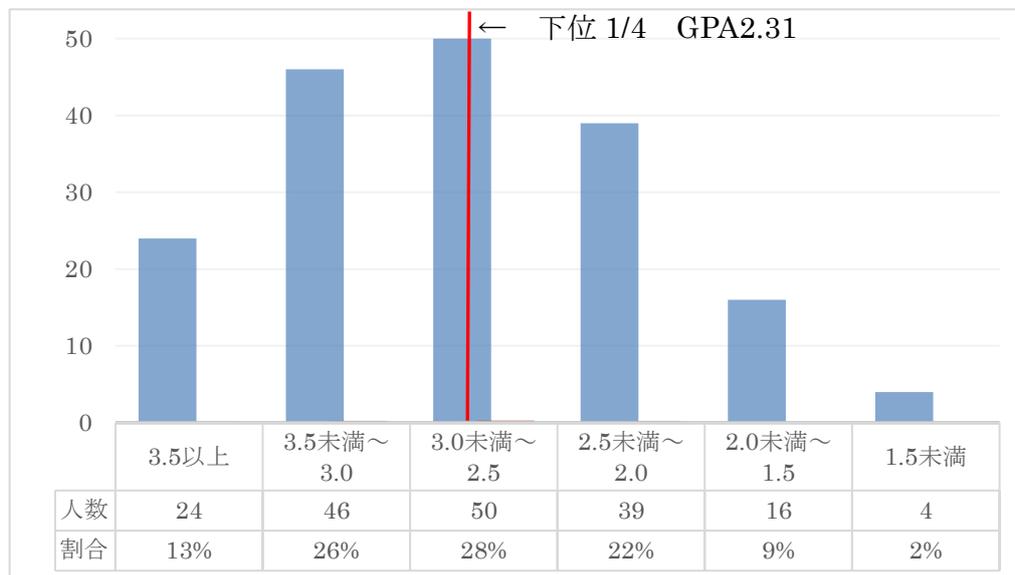
<令和5年度卒業生（製菓衛生師養成課程履修者）の単位取得状況>

n = 13

| 取得単位数<br>(単位) | 取得人数<br>(人) |
|---------------|-------------|
| 95            | 1           |
| 91            | 2           |
| 85            | 1           |
| 83            | 1           |
| 80            | 2           |
| 79            | 1           |
| 78            | 1           |
| 77            | 1           |
| 75            | 1           |
| 69            | 1           |
| 68            | 1           |

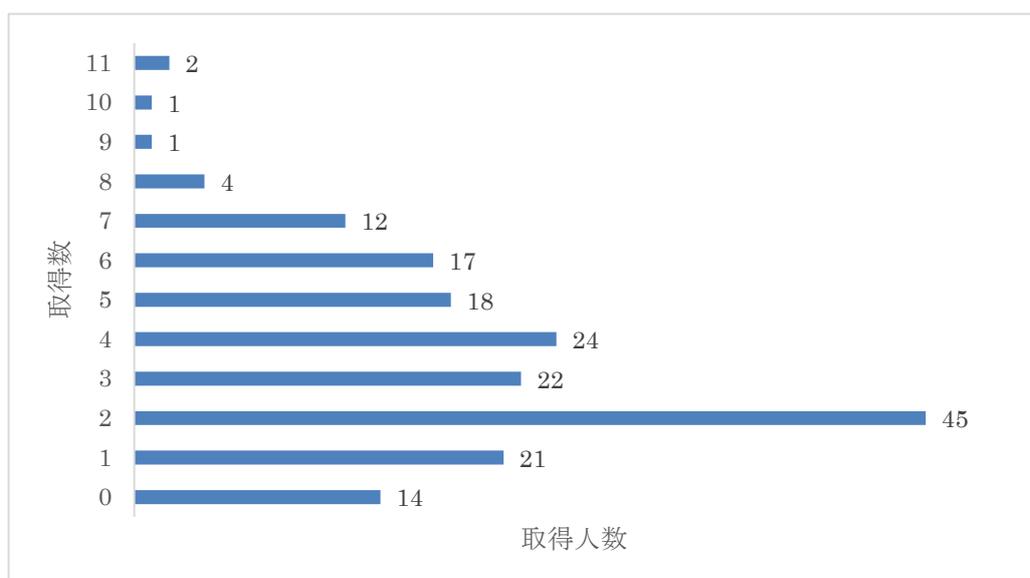
GPA 分布は、製菓衛生師養成課程履修者を含めた卒業生全員（179 名）のものである。平均値 2.73，中央値 2.78 であった。下位 1/4 の GPA は 2.31 であった。

<令和5年度卒業生累積 GPA の分布>



資格取得・検定合格の状況としては、一つも取らない学生から最多で 11 種の資格取得・検定合格をした学生もいる。9 割以上の学生が何らかの資格取得・検定合格している。国家資格である製菓衛生師は 10 名（国試合格率 77%）、司書は 22 名が有資格者となって卒業した。また、令和 5 年度より認可を得た認定絵本土は 18 名の学生がその称号を取得した。その他の各種資格取得・検定合格の詳細は、備付資料-34 にまとめている。

<令和5年度卒業生の資格取得・検定合格状況>



次に、在学中に2回実施している PROG の結果（成長分析）を以下の表に示す。ペーパーテストで測定できる「情報収集力」「情報分析力」「課題発見力」「構想力」に対応しているとされているリテラシーについては、総合的に1年次より2年次の方が0.15ポイント上回った。リテラシーを構成する4つ力及び処理能力のうち、「情報分析力」「構想力」「言語処理能力」「非言語処理能力」は、1年次のスコアを上回った。一方、「情報収集力」「課題発見力」は、1年次のスコアを下回った。続いて、自分に最適な状態をもたらそうとするコンピテンシーについては、リテラシー同様、総合的に1年次より2年次の方が0.25ポイント上回る結果となった。コンピテンシーを構成する3つの力（「対人基礎力」「対自己基礎力」「対課題基礎力」）のいずれも1年次を上回った。中でも「対自己基礎力」の要素となる「感情制御力」「自信創出力」の上回りが大きかった。R4年度のコロナ禍での学習環境からR5年度の制限の緩和による対面での学習効果が影響したと考えられるが、2年間という短い学習機会の中で、対自己基礎力がプラスに転じたこと喜ばしいことである。なお、学生には、個々の結果が戻される。自分の結果を数値で確認し、解説を受けることで、自分の強み・弱みを認識、再発見する機会となっている。

<R5年度卒業生のPROGによるリテラシー・コンピテンシーの結果（成長分析）>

| リテラシー成長分析 |         | 1年次  | 2年次  | 伸長度   |
|-----------|---------|------|------|-------|
| リテラシー総合   |         | 3.53 | 3.68 | 0.15  |
| 4つの力      | 情報収集力   | 3.33 | 3.19 | ▲0.14 |
|           | 情報分析力   | 2.75 | 3.37 | 0.62  |
|           | 課題発見力   | 2.98 | 2.97 | ▲0.01 |
|           | 構想力     | 2.80 | 3.15 | 0.35  |
| 処理能力      | 言語処理能力  | 2.99 | 3.11 | 0.12  |
|           | 非言語処理能力 | 2.74 | 2.92 | ▲0.18 |

| コンピテンシー成長分析 |        | 1年次   | 2年次  | 伸長度  |       |
|-------------|--------|-------|------|------|-------|
| コンピテンシー総合   |        | 2.40  | 2.65 | 0.25 |       |
| 3つの力        | 対人基礎力  | 2.72  | 2.91 | 0.19 |       |
|             | 対自己基礎力 | 2.47  | 3.02 | 0.55 |       |
|             | 対課題基礎力 | 3.32  | 3.40 | 0.08 |       |
| 9つの要素       | 対人基礎力  | 親和力   | 3.32 | 3.53 | 0.21  |
|             |        | 協働力   | 3.01 | 3.12 | 0.11  |
|             |        | 統率力   | 2.26 | 2.37 | 0.11  |
|             | 対自己基礎力 | 感情制御力 | 2.40 | 2.86 | 0.46  |
|             |        | 自信創出力 | 2.50 | 3.00 | 0.50  |
|             |        | 行動持続力 | 2.85 | 3.08 | 0.23  |
|             | 対課題基礎力 | 課題発見力 | 2.90 | 2.98 | 0.08  |
|             |        | 計画立案力 | 3.53 | 3.46 | ▲0.07 |
|             |        | 実践力   | 3.63 | 3.63 | 0     |

学習成果の自己評価については、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、令和元年度より従来の1年毎から半年毎とし、実施している。全学生が回答する【全体】と各自のユニット・科目選択に合わせて回答する【各系】における学習成果について、レベル1:「全くできない」、レベル2:「3割できる」、レベル3:「5割できる」、レベル4:「7割できる」、レベル5:「8割以上できる」の5段階で評価している。

概観すると、全ての領域において1年次前期よりも2年次後期の平均は高い。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」(1. PDCAを意識した取り組み 2. 挨拶、時間管理、責任感等の基礎マナー 3. PCによる文書作成・プレゼンテーション等の実行 4. 目標とする資格取得・検定合格及びチャレンジ等)においては、全項目において上昇した。前年度と比較しても同様の結果であり、授業を通しての知識・技能の教授はもちろん、授業外における教職員との関わり等を通して学び身についたものと推察する。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。特に令和R5年度は、コロナ禍による制約が緩和され、原則対面での授業、指導によるものが多くなったことでの学生の安心感、満足感が加わったことも一因と考えられる。

系別において、1年前期終了時点と2年後期終了時点で0.8ポイント以上上昇した項目に着目すると、製菓・カフェ系の製菓養成課程では、菓子の歴史と文化、菓子店の現状や経営の理解説明、菓子製造の意義と使命、グループでの協力作業の重要性や企画・生産・流通・販売までの流れの理解と実践である。1年時の基礎知識・技術を踏まえた2年次での国家試験受験も含めその対策講座、インターンシップや学外実習など体験的に学ぶカリ

キュラム構成が功を成しているといえる。カフェに関する授業でも外食産業業界の歴史や現状の理解・説明、飲食サービスの意義・種類・方法の理解・説明・実践、調理技術や飲料方法の理解・説明・実践である。本格的なマシンを使用してのスキル等を演習する、学内のみならずアルバイトや自宅で学んだスキルを活用する等が功を奏していると考えられる。ファッション系では、ファッションショーの企画に合わせた衣装のデザインの提案、モデルウォーキング、ヘアメイクなどの実践である。仙台市内で行われる種々のイベントへの参加、商業施設でのブース開設など地域の要請に応じて、様々な場所でファッションショーやネイル・メイクの実演を行った。学内での学びをアウトプットする機会を通じて学習意欲及び達成感の向上につながっていると考ええる。観光系では、ホテルの組織、各セクションの意義・役割、ブライダルニーズに対応する致知識とオリジナリティあふれる発想、観光全般の理解・説明、旅行プランの作成や添乗員の役割の理解・説明である。2年次においては、ホテル・観光業界への就職先が明確になっていること、学生主体によるオリジナルウェディングを企画し、オープンキャンパスで来場者に披露し評価を得る体験をしたこと。関連検定への挑戦等が背景にあると考ええる。医療事務系では、基本的な体の仕組み、簡易な医療用語の理解・説明である。2年次は、医療事務としての就職意識が高まるとともに、関連検定合格に向けた講座及び挑戦が背景にあると考ええる。ライフデザイン系では、外食産業の歴史や現状の理解・説明、生活支援の基礎知識・技術の理解・説明・実践である。介護職員初任者研修に即した科目構成に加え、短大近隣の高齢者団体との世代間交流活動の企画・運営等への主体的な参加が背景にあると考ええる。

<R5 年度卒業生の学習成果の自己評価>

| 【全体】     | 評価項目                   | 1年次 |     | 2年次 |     |
|----------|------------------------|-----|-----|-----|-----|
|          |                        | 前期  | 後期  | 前期  | 後期  |
| ヒューマンスキル | 1. 計画・実行・改善を意識して取り組む   | 3.5 | 3.4 | 3.5 | 3.6 |
|          | 2. 挨拶、時間管理、責任感等の基礎マナー  | 3.9 | 3.9 | 3.9 | 4.0 |
|          | 3. PCによる文書作成、プレゼンテーション | 2.9 | 3.6 | 3.5 | 3.8 |
|          | 4. 資格・検定取得の目標への進捗      | 3.0 | 3.3 | 3.4 | 3.6 |

| 【各系】    | 評価項目                                | 1年次 |     | 2年次 |     |
|---------|-------------------------------------|-----|-----|-----|-----|
|         |                                     | 前期  | 後期  | 前期  | 後期  |
| 製菓・カフェ系 | 1. 栄養と健康の理解と説明                      | 3.1 | 2.9 | 3.4 | 3.7 |
|         | 2. 菓子の文化・歴史、店舗の現状理解と説明              | 2.1 | 2.7 | 2.8 | 3.7 |
|         | 3. 和洋菓子、パンの種類や基本製造の理解説明             | 2.9 | 2.8 | 3.2 | 3.6 |
|         | 4. 公衆衛生と衛生管理の理解・説明・実践               | 3.6 | 2.9 | 3.0 | 4.1 |
|         | 5. 食材の特性、仕事の意義の理解・説明・実践             | 3.2 | 2.9 | 2.8 | 3.7 |
|         | 6. 協同作業の重要性、企画から販売までの過程の理解・実践       | 3.0 | 2.9 | 2.9 | 3.8 |
|         | 7. 外食産業や飲食業界の歴史や現状を理解・説明            | 1.7 | 3.0 | 3.1 | 3.8 |
|         | 8. 飲食サービスの意義、種類、方法について理解・説明         | 1.8 | 2.4 | 3.4 | 3.8 |
|         | 9. 飲食業での調理技術や飲料方法について理解し・説明         | 1.6 | 3.3 | 3.3 | 3.8 |
| 観光系     | 1. ホスピタリティの理解・実践                    | 3.5 | 3.2 | 3.3 | 3.5 |
|         | 2. ホテル組織・各部門の役割の理解と説明               | 2.7 | 2.9 | 3.2 | 3.7 |
|         | 3. 多様化するブライダルニーズへの独創的発想             | 2.5 | 3.2 | 3.4 | 3.8 |
|         | 4. 観光全般の理解・説明                       | 2.3 | 2.9 | 2.5 | 3.6 |
|         | 5. 旅行プラン作成・添乗員の役割の理解・説明             | 2.3 | 2.7 | 2.8 | 3.3 |
| ファッション系 | 1. アパレル業界の流通のしくみの理解、消費者ニーズにあう助言の実践  | 3.0 | 3.3 | 3.2 | 3.7 |
|         | 2. 型紙作図、縫製の理解、衣服作製ができる              | 3.8 | 3.1 | 3.6 | 4.0 |
|         | 3. 企画に合わせたデザインの提案、動作・メイクの実践         | 2.0 | 3.2 | 3.5 | 4.0 |
|         | 4. 皮膚と化粧品品の理解、メイクアップ技術の獲得           | 3.5 | 3.2 | 3.4 | 3.7 |
|         | 5. 爪、衛生管理、材料の理解とネイル検定への挑戦           | 3.5 | 3.2 | 3.4 | 3.6 |
| 健康スポーツ系 | 1. スポーツの意義について理解・説明                 | 3.8 | 3.5 | 3.6 | 4.0 |
|         | 2. 健康づくり運動の意義、種類、方法の理解・説明・実践        | 3.7 | 2.9 | 3.6 | 4.2 |
|         | 3. 発育発達の課題と必要な運動について理解・説明・実践        | 3.7 | 3.4 | 3.5 | 4.2 |
|         | 4. 運動の心理学的効果の理解・説明。仲間、グループ活動に対する相談。 | 3.7 | 3.4 | 3.3 | 4.0 |
|         | 5. スポーツ指導に必要な身体に関する基礎的な知識を理解・説明     | 3.7 | 3.3 | 3.6 | 4.0 |
|         | 6. スポーツ実技の各種目の特性を理解・説明              | 3.9 | 3.6 | 3.9 | 4.2 |
| 司書・公務員系 | 1. 生涯学習と図書館の歴史の意義、課題の理解・説明          | 3.5 | 3.3 | 3.1 | 3.5 |
|         | 2. 図書館サービスの意義、方法の理解・説明・実践           | 3.2 | 3.3 | 3.2 | 3.5 |
|         | 2. 資料組織の意義、方法の理解・説明・実践              | 3.2 | 3.0 | 2.9 | 3.5 |
|         | 4. 公務員の業務の理解・説明                     | 3.0 | 3.2 | 3.3 | 3.5 |
|         | 5. 公務員に必要な教養を持ち、試験に対応できる            | 2.9 | 2.9 | 3.2 | 3.4 |

| 【各系】         | 評価項目                               | 1年次 |     | 2年次 |     |
|--------------|------------------------------------|-----|-----|-----|-----|
|              |                                    | 前期  | 後期  | 前期  | 後期  |
| ビジネス<br>実務系  | 1. 業務・対人のスキル・知識の理解・説明・実践           | 3.5 | 3.5 | 3.6 | 3.8 |
|              | 2. 知識、スキルを活用した課題解決ができる             | 3.4 | 3.5 | 3.6 | 3.8 |
|              | 3. ゴール設定に向けた資格検定対応ができるか            | 3.3 | 3.6 | 3.5 | 3.7 |
| デジタル<br>情報系  | 1. 情報処理の基本知識・スキルの理解・説明・実践          | 3.2 | 3.3 | 3.3 | 3.6 |
|              | 2. 情報処理知識、スキルを活用した課題解決ができる         | 3.4 | 3.1 | 3.3 | 3.7 |
|              | 3. Webデザインの知識、スキルの基本的な内容を理解・説明・実践  | 3.2 | 3.2 | 3.3 | 3.5 |
|              | 4. Webデザインの基礎知識、スキルを活かし、与えられた課題を解決 | 3.4 | 3.1 | 3.4 | 3.6 |
| 医療事務<br>系    | 1. 基本的な体の仕組み、医療用語の理解・説明。           | 3.1 | 3.5 | 3.7 | 3.9 |
|              | 2. 医療保険制度、負担、給付、受付業務の理解・説明。        | 3.5 | 3.7 | 3.5 | 3.9 |
|              | 3. 個人情報保護と診療記録の説明。診療報酬の算定ができる。     | 3.3 | 3.6 | 3.8 | 4.0 |
|              | 4. 基本的な接遇マナーで接することができる。            | 3.5 | 3.4 | 3.6 | 4.1 |
| ライフデ<br>ザイン系 | 1. 食品の成分や機能、食品衛生・栄養と健康について理解・説明    | 3.5 | 2.7 | 3.4 | 3.5 |
|              | 2. 食の歴史と文化、テーブルマナーについて理解・説明・実践     | 3.2 | 2.0 | 2.8 | 3.5 |
|              | 3. 外食産業の歴史や現状を理解し・説明               | 2.0 | 2.0 | 2.3 | 3.1 |
|              | 4. 社会福祉学、心理学、医学の基礎知識を理解・説明         | 3.2 | 3.4 | 2.9 | 3.6 |
|              | 5. 生活支援の意義、基礎的な知識・技術を理解・説明・実践      | 3.0 | 3.5 | 3.0 | 3.8 |
|              | 6. 世代間交流の意義・歴史的背景・活動地域の課題の理解・説明・実践 | 3.3 | 3.7 | 3.3 | 3.9 |
|              | 7. 衣・食・住に関する基礎的な知識・技法の理解・説明・実践     | 3.4 | 3.2 | 3.1 | 3.7 |
|              | 8. 災害の基礎的な知識、自助・共助のあり方を理解・説明・実践    | —   | —   | 3.2 | 3.8 |