

平成28年度文部科学省採択 「大学教育再生加速プログラム(AP)」 の 事例報告

羽畑 祐吾

山梨学院短期大学
食物栄養科 食物栄養科長・教授
AP事業推進責任者

「大学教育再生加速プログラム(AP)」とは

Acceleration Program for University Education Rebuilding

「大学教育再生加速プログラム」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ています。

文部科学省HPより

(http://www.mext.go.jp/a_menu/koutou/kaikaku/ap)

「大学教育再生加速プログラム(AP)」の位置付け

国公立大学を通じた大学教育再生の戦略的推進

by 文部科学省高等教育局大学振興課大学改革推進室

1. 大学教育再生の戦略的推進

- (1) 世界をリードする教育拠点の形成
- (2) 革新的・先導的教育研究プログラムの開発推進

AP

特色GP・現代GP・教育GPなど7事業

2. 高度医療人材の養成と大学病院の機能強化

- (1) 先進的医療イノベーション人材養成事業
- (2) 大学・大学院及び付属病院における

人材養成機能強化事業

APの選定状況

H26年度	テーマI	アクティブラーニング	(9)
	テーマII	学修成果の可視化	(8)
	テーマI・II複合型		(21)
	テーマIII	入試改革	(3)
		高大接続	(5)
H27年度	テーマIV	長期学外学修プログラム (ギャップイヤー)	(12)
H28年度	テーマV	卒業時の質保証	(19)

テーマV 卒業時の質保証の取組の強化

「卒業時における質保証の強化に向けた**大学教育のプロセス全体**に係る取組を実施する事業計画」と申請対象を規定

- ① 3つのポリシーに基づく教育活動の実施
- ② 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
- ③ 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
- ④ 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

「**学長のリーダーシップの下での全学的な取り組み**」

山梨学院短期大学

S21年(1946)6月 創立

教育理念

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

「食と健康」、「教育と児童福祉」の分野
での『社会に貢献しうる』専門職の養成

学科構成 (H30年4月現在)

食物栄養科	栄養士コース	(70)
	パティシエコース	(30)
保育科		(150)
専攻科	保育専攻	(25)





塔博士・耐震建築の父
と呼ばれた
内藤多沖先生設計の
歴史的建造物



山梨学院短期大学のこれまでの教育改革

7つのGP採択事業 (H15~H20)

特色ある大学教育支援プログラム (特色GP) 2件

現代的教育ニーズ取組支援プログラム (現代GP) 2件

新たな社会的ニーズに対応した学生支援プログラム
(学生支援GP)

社会人の学び直しニーズ対応教育推進プログラム

質の高い大学教育推進プログラム (教育GP)

「教育改革へ全学的、積極的かつ伝統的な取り組み」

7つの採択事業①

平成15年度「特色ある大学教育支援プログラム(特色GP)採択事業」
卒業要件科目「社会体験講座Ⅱ」
～YGU日本列島横断リレー フォッサ・マグナをあるく～



平成17年度「現代的教育ニーズ取組支援プログラム(現代GP)」採択事業
少子化問題に対する地方短期大学の取組
～学生の子育て支援力育成と地域子育て支援事業へのサポートを通して～



平成15年度
「特色ある大学教育支援プログラム(特色GP)」
採択事業(山梨学院大学との共同)
学生チャレンジ制度～学生の自主的探究心の滋養を目指して～



平成19年度「現代的教育ニーズ取組支援プログラム(現代GP)」採択事業
県や栄養士会と連携した地域推進の取組
～食育ボランティアを通じた学生の食育実践食育力の育成と地域貢献～

7つの採択事業②



平成19年度「新たな社会的ニーズに対応した学生支援プログラム(学生支援GP)」採択事業
短期大学を拠点とした長期的自立支援の取組
～児童養護施設出身者への卒業後支援を含めて～



平成19年度「社会人の学び直しニーズ対応教育推進プログラム」採択事業(他大学との共同)
山梨県におけるインバウンド観光振興に向けた地域の担い手となる人材の育成



平成20年度「質の高い大学教育推進プログラム(教育GP)」採択事業
専門基礎を支えるリテラシーの可視化
～「風林火山リテラシー」による教育課程の構造化と学生へのフィードバック～

山梨学院短期大学のAP取組



PROPERTIES
「専門的知識 Professional Knowledge」「専門的実践力 Professional Performance」「総合的人間力 Total Abilities」

学内・学外の協働により
専門職として社会に貢献しうる力を
確実に身につける

Professional Knowledge
Professional Performance
Total Abilities

平成28年度文部科学省
「大学教育再生加速プログラム(AP)採択事業」
テーマV 卒業時における質保証の取組の強化



「学修成果を学内・学外の両輪で評価する仕組み」
「学修成果を社会に目に見える形で提示していく仕組み」

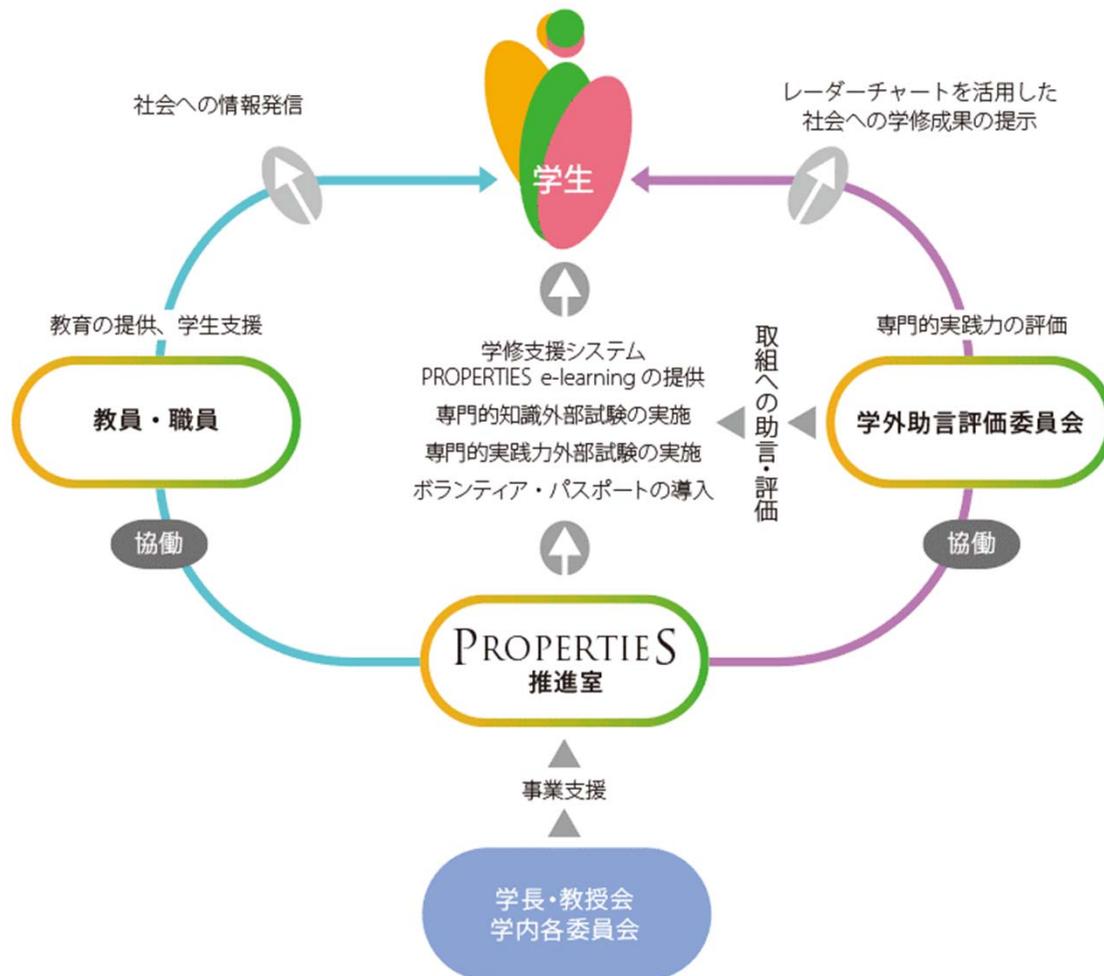
を開発・整備し、
これらをいかして、

「学生の主体的な学びの促進や
学修時間の増加等、教育活動を改善」

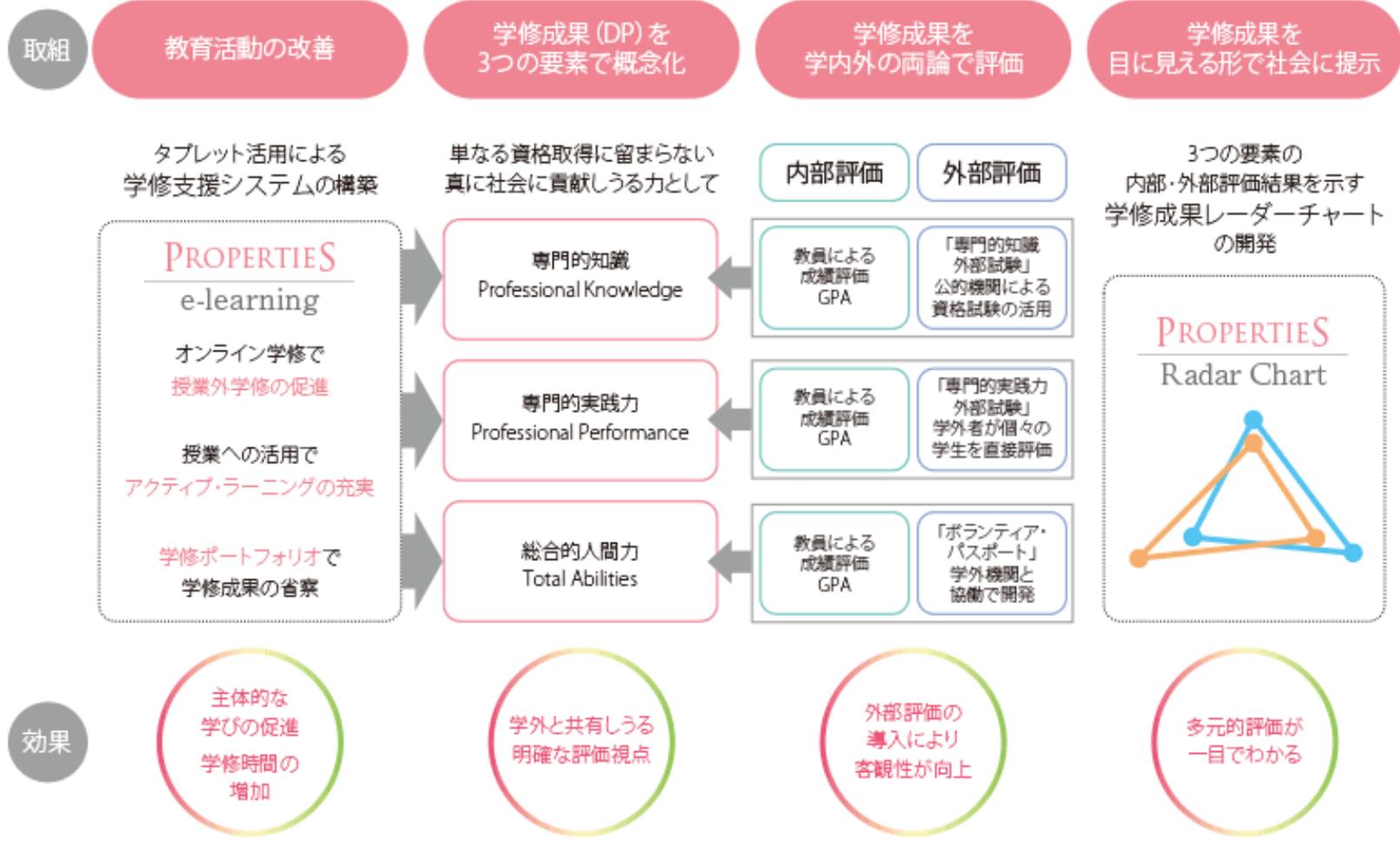
をはかり、

「卒業時における質保証」の強化に取り組む。

将来の財産 (PROPERTIES) となる 真に「社会に貢献しうる力」の獲得



PROPERTIESの4つの柱



①ディプロマ・ポリシー(DP)を三要素で概念化

専門的知識

Professional Knowledge

専門的実践力

Professional Performance

総合的人間力

Total Abilities

学外と
共有しうる
明確な
評価視点

ディプロマポリシー
(食物栄養科栄養士コース)

1. 教養科目…多面的に物事を考える…
2. …豊かな人間性の基礎的資質を獲得…
3. …豊かな感性と健康な心身の基礎…
4. コンピューター…
5. 社会生活と健康との関わり…知識…
6. 人体の構造と機能に関する…知識と技術…
7. 食品と衛生に関する…知識と技術…
8. ライフステージと疾患に対応した栄養管理…
9. 栄養や健康の基本的な指導…
10. 給食の運営…に関する…知識や技術…
11. …栄養士としての実践力…
12. 食生活や健康の問題…論理的に表現…

② 学修成果を学内・学外の両輪で評価



外部評価の
導入により
客観性が
向上

3つの要素それぞれに外部評価を導入

専門的知識

Professional Knowledge

公的機関による資格試験を活用した 「専門的知識外部試験」

	H28年度	H29年度	H30年度	H31年度	
パティシエコース	外部試験 として初実施	→	→	→	製菓衛生師国家試験
栄養士コース	外部試験 として初実施	→	→	→	栄養士実力認定試験
保育科	新設導入	→	→	→	保育士試験に準拠した試験

「H29.04.06~07.27 栄養士特講Ⅰを開講しました」

食物栄養科栄養士コースでは、専門的知識の外部評価として全国栄養士養成施設協会が実施している「栄養士実力認定試験」を用いています。本講義は、1年次で学んだ専門教育科目についての知識の定着と、法改正やトピックス等今日的话题に関する事柄の学びを目的として開講した教科です。習慣的な学修を促すため、ノートチェックを毎回行い、当日学修する範囲の課題や下調べが出来ているかどうか確認した後、各分野の講義を行いました。本講義を通じて意欲的に学修に取り組む学生が増加しました。後期も引き続き『栄養士特講Ⅱ』を開講し、専門的知識の定着に努めていきます。

「H29.09.28 栄養士特講Ⅱが始まりました」

夏休みも明け、12月の専門的知識外部試験（栄養士実力認定試験）に向けて、これまで学修してきたことを科目毎に確認していきます。

まず、各教科担当の先生方から出題された模擬問題に取り組み、学生一人ひとりが、現時点での自分の得意あるいは不得意なところをしっかりと認識します。そして、不得意なところは、先生方の丁寧な解説でもう一度学習し直します。これから試験直前の12月上旬まで、オムニバス形式で毎週これまでの学修を振り返ります。

「H29.04.06～07.27製菓衛生師特講Ⅰを開講しました」

食物栄養科パティシエコースでは、製菓衛生師国家試験を専門的知識外部試験として用いています。本講義は、1年次に修得した専門教育科目の知識の定着と、新たな専門的知識の補充により学習の深化を図ることを目的として導入した教科です。学生は、各分野の講義や近隣県の国家試験過去問題に取り組みました。学習課題の提出・確認を通して、習慣的な学修を身につけることもできました。後期には『製菓衛生師特講Ⅱ』を開講し、引き続き全員が国家試験に合格できるよう、学修支援に努めていきます。

	H28年度	H29年度	H30年度	H31年度
パティシエコース	合格率 93%	合格率 94.1%		
栄養士コース	該当せず	A評価 31% B評価 58% C評価 11%		
保育科	実施せず	合格率 90.4%		

専門的実践力 Professional Performance

「専門的実践力外部試験」を**新設**し、
学外の専門家が個々の学生の実践力を直接評価

	H28年度	H29年度	H30年度	H31年度
パティシエコース	新設導入	→	→	→
栄養士コース		新設導入	→	→
保育科			新設導入	→

専門的実践力外部試験 パティシエコース

[内容]

「オリジナルスイーツ」を一人1点製作

[評価視点]

- 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 (うつくしさ センス 好感度)
- ⑤味覚性 (おいしさ)

[評価法]

- ① 三人の外部審査委員それぞれに5つの評価視点で三段階評価(A・B・C)をいただく。
5つの評価視点それぞれ20点満点で、計100点満点

A：優れている(20点)

B：普通(15点)

C：劣る(10点)

- ② 三人の外部審査委員の得点を合計して平均点を算出し、その値を「総合得点」とする

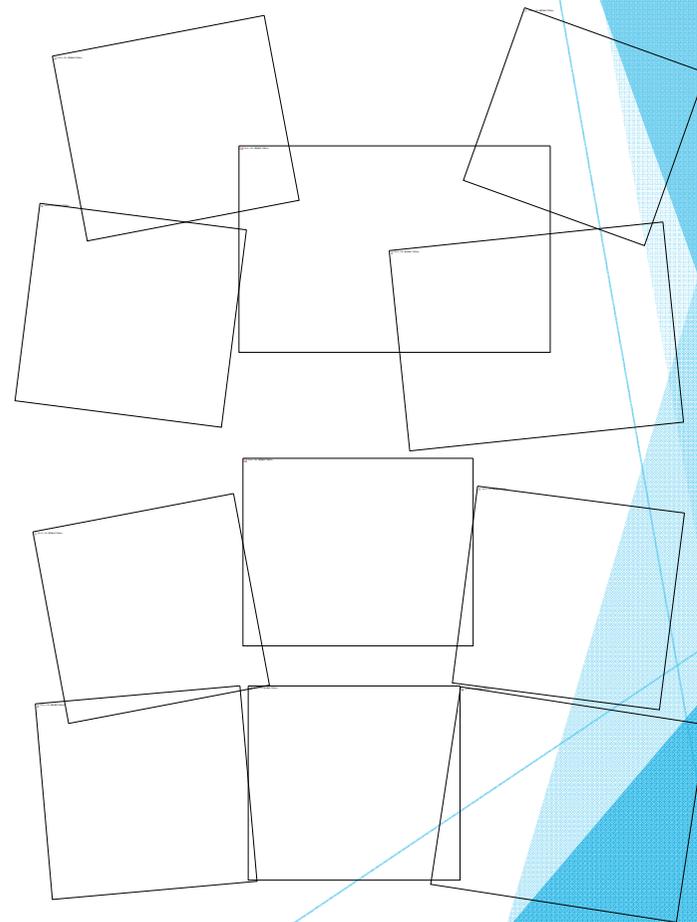
80 - 100点：A評価

70 - 79点：B評価

60 - 69点：C評価

- ③ それぞれの視点ごとの三人の外部審査委員の得点を合計して平均点を算出し、「視点別得点」とする

第1回「専門的実践力外部試験」パティシエコース 全作品



学外の専門家からの評価

「H29.01.27 パティシエコース2年生 『専門的実践力外部試験』を実施しました」

本試験は、製菓衛生師に必要な専門的実践力がどれだけ身についているかについて、学外の製菓・製パン分野の専門家から評価を受けるものです。学生は山梨県の農畜産物や加工品を活用したオリジナルスイーツ1点を製作し、地域素材の活用、独創性、製菓技術、視覚性、味覚性の5つの視点で評価を受けました。パティシエコース2年生全員が受験し、よい成績を収めることができ、学修成果を一層客観的に把握することにつながりました。卒業時に学外の専門家から高評価が得られたことは、学生にとって大きな励みとなりました。

「H30.01.26 パティシエコース2年生 『第2回専門的実践力外部試験』を実施しました」

本試験は、製菓衛生師に必要な専門的実践力がどれだけ身についているかについて、学外の製菓・製パン分野の専門家から評価を受けるものです。学生は山梨県の農畜産物や加工品を活用したオリジナルスイーツ1点を製作し、地域素材の活用、独創性、製菓技術、視覚性、味覚性の5つの視点で評価を受けました。パティシエコース2年生全員が受験し、昨年以上により成績を修めることができました。卒業時に学外の専門家から高評価が得られ、学修成果を一層客観的に把握することができたことは、学生にとって大きな自信となりました。

専門的実践力外部試験 栄養士コース

〔内容〕 成人女子(18~29歳)、身体活動レベルふつう(Ⅱ)を対象者として、冬(2月)の1食分の昼食献立を作成する。また、その献立を実際に1人分調理する。

- 〔評価視点〕
- ① 基準となる食品構成を参考に食事摂取基準に見合った献立となっているか
 - ② 1食分の体裁が整っているか
 - ③ 嗜好的・衛生的・経済的な配慮がなされているか
 - ④ 献立通りに調理されているか
 - ⑤ おいしそうな外観となっているか

外部評価委員との
話し合いで
今年度(H30)から
10視点に拡充

〔評価法〕 パティシエ・コース同様、三人の外部審査委員による評価

第1回「専門的実践力外部試験」栄養士コース 作品(抜粋)



山梨学院短期大学
YAMANASHI GAKUIN JUNIOR COLLEGE

私立短期大学教務担当者研修会 2018.10.31

学外の専門家からの評価

学外の専門家からの専門的実践力評価

	H28年度	H29年度	H30年度	H31年度
パティシエ コース	A評価 93%(29名) B評価 7%(2名) C評価 0%	A評価 100%(19名) B評価 0% C評価 0%		
栄養士コース	未実施	A評価 100%(84名) B評価 0% C評価 0%		
保育科	未実施	未実施	今年度 初実施	

「専門的実践力外部試験」を新規導入して

学生にとって

自信をもって社会に踏み出せる

教員にとって

「社会で求められる学修成果」を確認できる

教育改善へ繋がっていく

総合的人間力
Total Abilities

何をどう評価する？
また、外部評価とは…

過去のGP採択事業等を通し

「総合的人間力」の評価を模索

18項目で定義し、入学時・卒業時に自己評価し比較

学修計画	人前で発表	地域に貢献したい
主体的に学修	深く考える	将来への自信・期待
考えて行動	一般常識	将来役に立ちたい
時間の管理	人と知り合う	責任感
勉強の仕方	人との付き合い方	社会に対する視野の広がり
考えを文章で	地域に関心	学びの社会的な意義を理解

H28年度卒業生の結果(抜粋)

「そう思う」・「ややそう思う」の割合変化

項目	入学時	卒業時
主体的に学修できる	37.1% ⇒	62.5%
人前で発表できる	26.5% ⇒	61.0%
物事について深く考えられる	63.3% ⇒	77.0%
人との付き合い方を身につけている	65.3% ⇒	82.1%
地域に貢献していきたいと思う	48.5% ⇒	54.2%

総合的人間力外部評価としての「ボランティア」

ボランティア活動とは

活動すること自体が
総合的人間力を養う取組

コミュニケーション、地域貢献、責任感etc.
総合的な力を要する活動と位置付け

社会からの評価に
さらされる機会

学外機関(社会福祉協議会・山梨県NPOボランティアセンター)
と協働し、「ボランティア・パスポート」を開発
総合的人間力の成果を学外に示すツールとして活用

「H29.04.13 ボランティア・パスポートを学生に配付しました」

山梨県ボランティア・NPOセンターとの協働により「ボランティア・パスポート」を開発しました。ボランティア・パスポートの内容や様式を検討する過程で、学生の「総合的人間力」の定義、それを評価する基準等を明確にすることができました。

4月13日に山梨県社会福祉協議会から講師をお招きして「ボランティア活動の意義について」を学習しました。積極的にボランティア活動に取り組み、豊かな人間性を培ってほしいと願っています。

「H29.08.05 ボランティア活動頑張っています」

ボランティア活動は本取組における「総合的人間力 Total Abilities」の外部評価指標です。食物栄養科および保育科学生が、夏祭りのお手伝いや料理教室の運営補助、環境美化活動としての下草刈り等、様々なボランティア活動に取り組んでいます。ボランティア情報は山梨県社会福祉協議会から情報提供を受けており、学生からは「情報量が多くて選びやすい」「探しやすい」と、とても好評です。ボランティア・パスポートについても「まとめやすい」「自己評価を次回に活かせる」等の意見が寄せられています。

ボランティア・パスポートの詳細は
本学HP(<http://www.ygic.ac.jp/properties/pdf/passport.pdf>)
にて公開中

「学外助言評価委員会」

「H29.03.13 H28年度 第2回学外助言評価委員会が 開催されました」

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等から6名の学外委員の方にご参加いただき、学外助言評価委員会を開催しました。

平成28年度のPROPERTIESの活動について助言をいただきました。特にパティシエコースの専門的実践力外部試験について、学生が社会に真に貢献する力を身につけたか直接評価することができる試験であるとの意見をいただきました。

「H29.08.07. H29年度 第1回学外助言評価委員会 が開催されました」

山梨県の栄養士会、洋菓子協会、保育協議会、社会福祉協議会、高校から7名の学外委員にご参加いただき、学外助言評価委員会を開催しました。平成29年度のPROPERTIESの取組の中から特に「栄養士コース専門的実践力外部試験」、「学修成果レーダーチャート」について助言をいただきました。「学修成果レーダーチャート」は、学生の卒業時に配付されますが、就職先が知りたいことを把握し記載内容を精査するとよい、学生自身がチャートの意味を理解し自分の言葉で語れることが大切、などの意見をいただきました。

「H30.03.06 H29年度 第2回学外助言評価委員会が 開催されました」

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等から6名の学外委員の方にご参加いただき、学外助言評価委員会を開催しました。
平成29年度のPROPERTIESの活動について助言をいただきました。特にパティシエコースの専門的実践力外部試験について、学生が社会に真に貢献しうる力を身につけたか直接評価することができる試験であるとの意見をいただきました。

「学外助言評価委員会」での助言・意見を 教育改善に反映

③ 教育活動の改善

タブレット端末活用学修支援システムの段階的導入

	H28年度	H29年度	H30年度	H31年度
パティシエコース1年生	新設導入	→	→	→
H29年度 全新入生		新設導入	→	→
H30年度 全新入生			新設導入	→

主体的な
学びの促進
学修時間の
増加

「H29.02.14 パティシエコース1年生へ タブレットを貸与しました」

パティシエコース1年生へタブレットの貸与を行いました。
「製菓特別実習Ⅰ」の授業内で学修支援システム
PROPERTIES e-learningを先行稼働しました。製作した
製菓の写真をアップロードし、学生と教員間で意見を交換
し合うという新しい形の学修を実施することができました。

「H29.07.14. タブレットを1年生に配付しました」

学修支援システムPROPERTIES e-learningの核ともいえるタブレットについて、本学全1年生への配付と、食物栄養科フードクリエイトコース2年生への再配付が完了しました。このタブレットを用いたオンライン学習で「授業外学修の促進」、授業への活用で「アクティブ・ラーニングの充実」、学修ポートフォリオで「学修成果の省察」を行うことにより、学生による主体的な学びの促進と学修時間の増加を図ります。配付時には、早速ポータルサイトにアクセスし、出欠確認や資料提出の方法などについて試行しました。

「H30.06.21 タブレットを全学生に配付しました」

食物栄養科および保育科1年生全員へのタブレット貸与が完了しました。これで、本学食物栄養科および保育科の全学生がタブレットを持つことになり、タブレット活用による「学修支援システムPROPERTIES e-learning」の体制が整いました。

今後は、タブレットを活用することによる「主体的な学びの促進」と「学修時間の増加」を図っていきます。

学生の時間外学修時間

	H27年度 (取組前)	H28年度	H29年度	H30年度	H31年度
目標		3時間 /週	5時間 /週	10時間 /週	20時間 /週
実績	3時間 /週	9.8時間 /週	9.7時間 /週		
		パティシエ コース 1年生のみ (22名) 対象	全1年生 (236名) 対象	全学生 (482名) 対象	

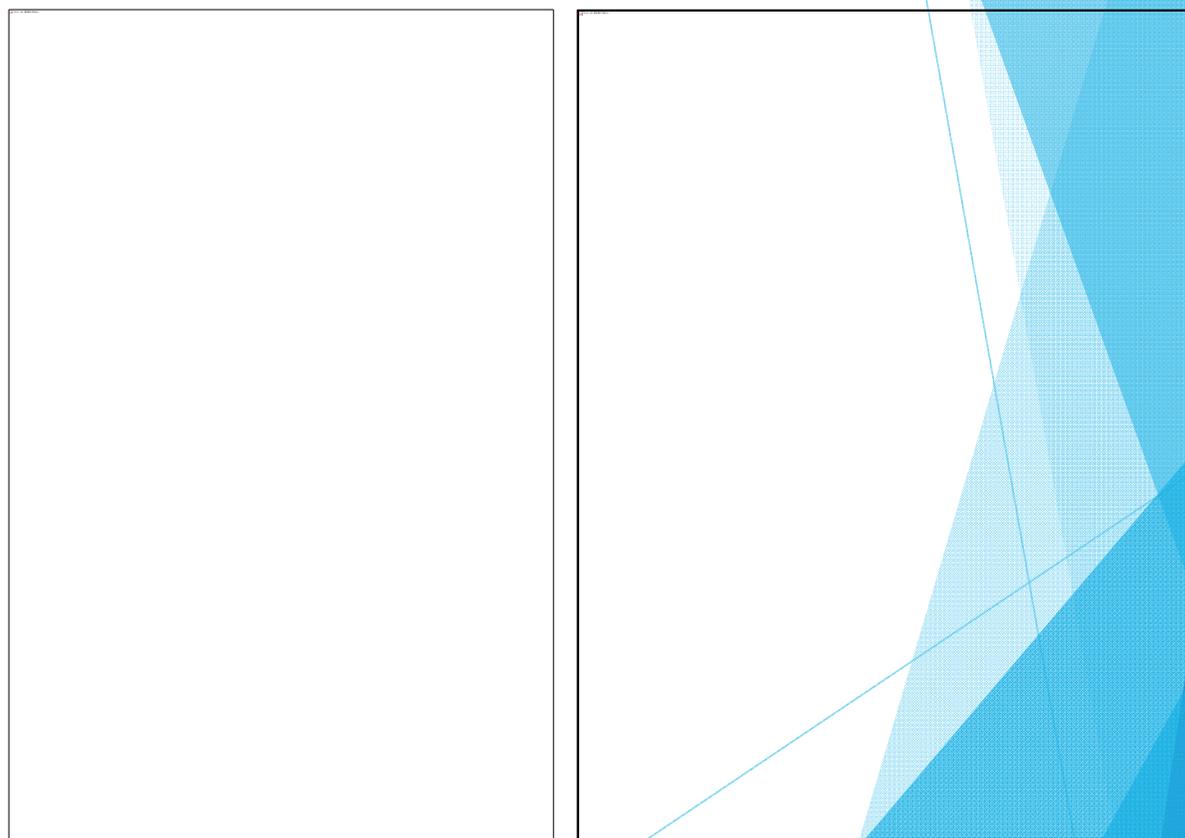
学外学修時間の(再)定義

※現時点で履修している授業に関連する学習はすべてこちらに入ります。
例えば…

- 予習・復習（事前・事後学習）
 - 試験前の勉強やレポートの作成
 - 実習や総合表現などの前の話し合いや準備・練習、活動後の記録書き
 - 授業の事柄に関する知識・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
 - 実習で作ったものを家でも調理してみる
 - 授業に関連して、レシピを考えたり調理を試みたりする
 - 授業に関連したピアノや折り紙の練習
- …など

④ 学修成果を目に見ええる形で社会に提示

学修成果をわかりやすく社会に提示することを目的に
学修成果レーダーチャート(ディプロマ・サプリメント)
を開発中



本学における今後の課題

- PROPERTIES e-learningシステムの充実
- 専門的実践力外部試験の拡充
- ボランティア・パスポートの活用
- 学修成果レーダーチャートの開発
- 成果報告会の開催

学生への
認知・浸透

ディプロマ・
サプリメント

AP事業全体の今後

テーマV採択時(H28.09)に

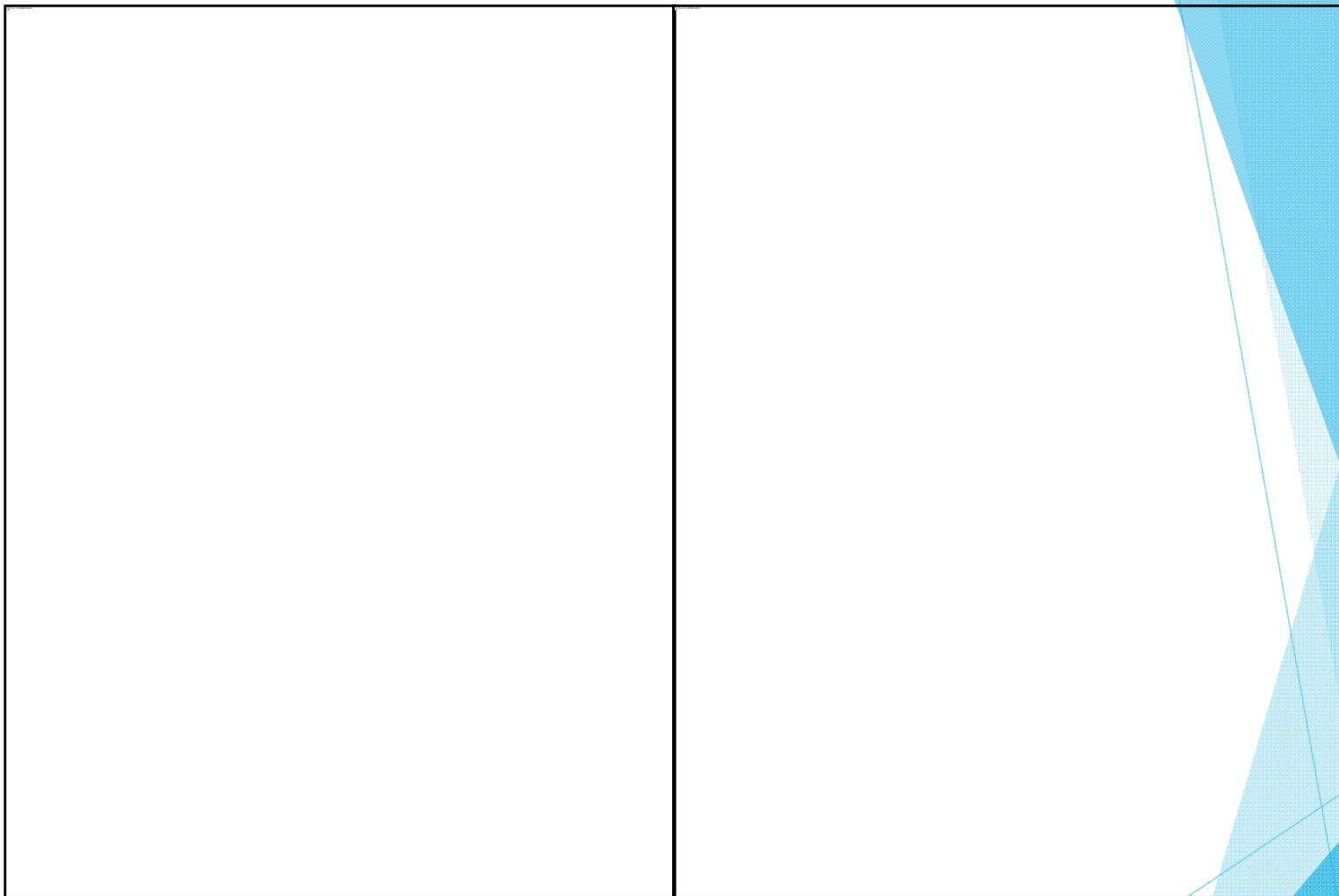
全テーマに幹事校を設定

AP全採択校のテーマ間交流

チームAP

各テーマのポータル・サイト

テーマV <https://www.n-fukushi.ac.jp/ap-portal/>

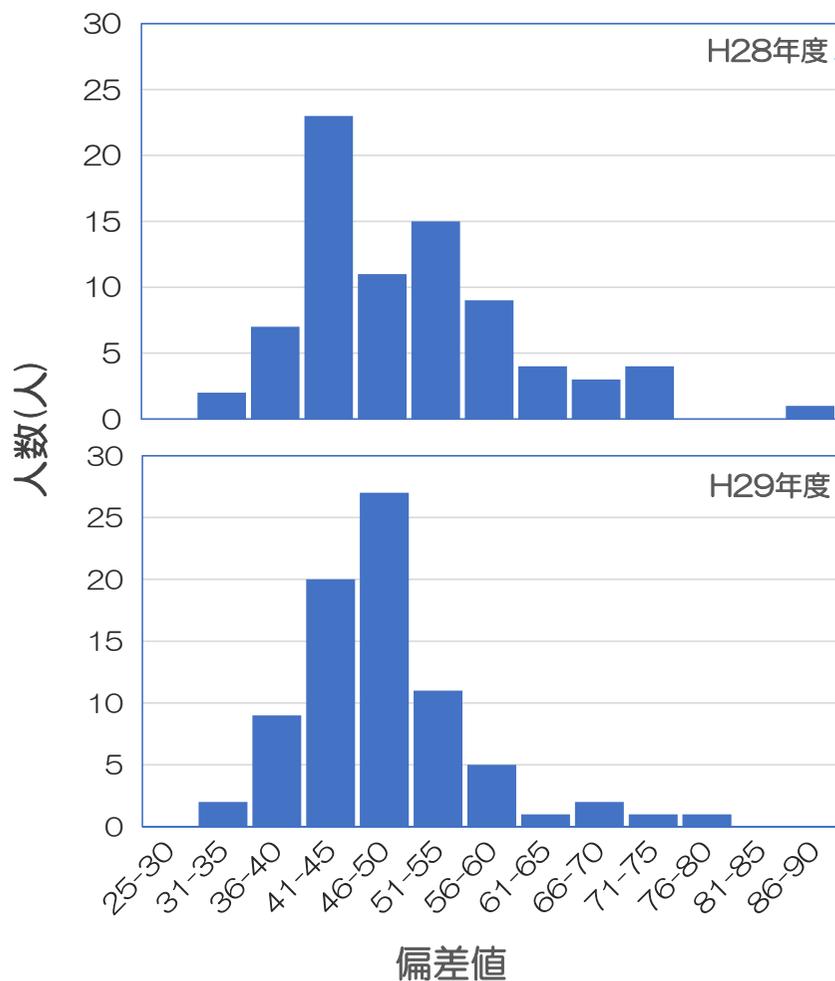


ご清聴、ありがとうございました

Appendix



栄養士実力認定試験(専門的知識外部試験)結果



専門的知識外部試験に
該当せず

