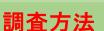
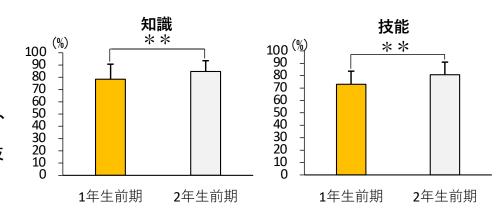
### 秋田栄養短期大学・学修目標への到達度セルフチェック調査報告書(令和5年度)

### 本調査の目的

- ●本調査は、<u>秋田栄養短期大学栄養学科の教育の更なる</u> <u>充実のために</u>秋田栄養短期大学栄養学科が策定している学修目標への到達度を調査した。
- ●学生自らが点数化した学修目標への到達度セルフチェックから、 <u>令和4年度入学生38名(女子32名、男子6名)</u>を対象に<u>令和4年7月</u> (<u>令和4年度前期末</u>)及び<u>令和5年9月(令和5年度前期末</u>)の知識、技能、態度の項目を定量化して経時的に検討した。



- ●学生が提出したセルフチェック用紙の知識、技能、態度の各項目の点数から、三項目の合計点を求めた。また、全体の合計の点数は、知識、技能、態度それぞれ点数を合計した。下記のように、知識、技能、態度、合計(知識+技能+態度)の値を算出し、令和3年度前期及び令和4年度前期末で値の変動を評価した。
- ①知識(%)=知識の点数÷知識の満点×100
- ②技能(%)=技能の点数÷技能の満点×100
- ③態度(%)=態度の点数÷態度の満点×100
- ④合計(知識+技能+態度)(%)=合計の点数÷合計の満点(知識+技能+態度の満点)×100
- ●それぞれの点数を満点で割って求められた割合を令和5年度11 月にExcel 2019を使用してStudent's t検定を行った。また、p< 0.05 の水準で有意であるとみなした。



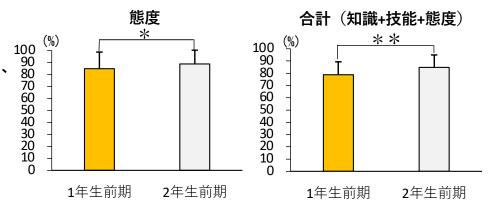


図1 セルフチェックから定量化された知識、技能、態度及び 合計(知識+技能+態度) 値は平均値±標準偏差(n=38)

\* : 1年生前期と2年生前期で比較して有意差あり(p< 0.05)

\* \*:1年生前期と2年生前期で比較して有意差あり(p< 0.01)

#### 調査結果及び今後の展望

- ●秋田栄養短期大学栄養学科の学修目標への到達度を、1年次前期末(令和4年7月)及び2年次前期末(令和5年9月)を比較すると、知識、技能、態度の全ての項目および合計(知識+技能+態度)が有意に高くなっていた。これらのため、学生たちは1年次前期末から2年次前期末の間に様々なことを学び成長していることがわかった。
- ●本調査の結果から秋田栄養短期大学栄養学科の学生は、栄養士になるために高い意欲を持って学び、知識、技能、態度全てにおいて成長を自覚している。本学教員職員一同は、これまで同様学生の勉学をフルパワーでサポートしていきます。

# セルフチェック調査項目毎の(令和5年度)平均値とt検定結果

	質問項目	1 年生 平均値	2年生 平均値	t <b>検定</b> <i>p</i> 値	
知識	①健康と栄養の関係についての基本的知識を身につける。	4.00	4.32	< 0.01	<0.01
	②各科目の基礎的な事項について理解する。	3.92	4.29	<0.01	
	③ほかの科目と関連付けて理解することができる。	3.84	4.11	0.07	
技能	①必要な事項を、口頭や文章で明確に表現することができる。	3.42	3.71	<0.05	<0.01
	②食品の栄養などの分析に関する基礎的な技能を身に着ける。	3.92	4.13	0.10	
	③給食運営に係る技能を身に着ける。	3.47	4.34	<0.01	
	④献立作成能力を身につける。	3.39	4.16	< 0.01	
	⑤他者へ衛生の指導ができる能力を身につける。	3.58	3.89	< 0.05	
	⑥主体的に課題を発見し、解決する能力を身につける。	3.68	4.03	<0.05	
	⑦調理技術を磨き、現場で指示できる能力を身につける。	3.89	3.79	0.50	
	⑧さまざまなリテラシーのスキルを身につける。	3.87	4.26	< 0.01	
態度	①栄養士としての使命感を持ち、食と栄養の面から社会に貢献しようとする意欲と態度。	4.18	4.39	<0.05	<0.05
	②対人コミュニケーションスキルを高めようとする態度	4.18	4.39	0.09	
	③自分自身の衛生管理を徹底する態度	4.45	4.61	0.16	
	④栄養に関する知識、理論を学びより深く問題を探求しようとす る態度。	4.16	4.37	0.07	

# セルフチェック調査項目毎の(令和5年度)平均値とt検定結果

	質問項目	1 年生 平均値	2年生 平均値	t <b>検定</b> <i>p</i> 値	
知識	①健康と栄養の関係についての基本的知識を身につける。	4.00	4.32	< 0.01	<0.01
	②各科目の基礎的な事項について理解する。	3.92	4.29	<0.01	
	③ほかの科目と関連付けて理解することができる。	3.84	4.11	0.07	
技能	①必要な事項を、口頭や文章で明確に表現することができる。	3.42	3.71	0.01	<0.01
	②食品の栄養などの分析に関する基礎的な技能を身に着ける。	3.92	4.13	0.10	
	③給食運営に係る技能を身に着ける。	3.47	4.34	<0.01	
	④献立作成能力を身につける。	3.39	4.16	< 0.01	
	⑤他者へ衛生の指導ができる能力を身につける。	3.58	3.89	0.03	
	⑥主体的に課題を発見し、解決する能力を身につける。	3.68	4.03	0.03	
	⑦調理技術を磨き、現場で指示できる能力を身につける。	3.89	3.79	0.50	
	⑧さまざまなリテラシーのスキルを身につける。	3.87	4.26	< 0.01	
態度	①栄養士としての使命感を持ち、食と栄養の面から社会に貢献しようとする意欲と態度。	4.18	4.39	0.04	0.01
	②対人コミュニケーションスキルを高めようとする態度	4.18	4.39	0.09	
	③自分自身の衛生管理を徹底する態度	4.45	4.61	0.16	
	④栄養に関する知識、理論を学びより深く問題を探求しようとす る態度。	4.16	4.37	0.07	