

山梨学院短期大学 食物栄養科フードクリエイティブコース 卒業生にかかわるアンケート調査

(注：フードクリエイティブコースはパティシエコースに名称変更)

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ご協力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。回答先を特定することもございません。

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お答えください。
- ・採用後、事業所等に派遣をされている等の場合は、分かる範囲内でお答えください。

1. 貴社・貴施設の種類のについて、該当するものに○をお付けください)

- ① () 小売店 ② () 菓子製造会社 ③ () ホテル・レストラン
④ () その他 []

2. 採用・離職状況 (本学フードクリエイティブコース卒業生の採用人数、現在の状況をお教えてください)

2015 (平成 27) 年度	新卒 () 人採用 既卒 () 人採用	うち現在も継続勤務 () 人 現在は退職 () 人
2016 (平成 28) 年度	新卒 () 人採用 既卒 () 人採用	うち現在も継続勤務 () 人 現在は退職 () 人
2017 (平成 29) 年度	新卒 () 人採用 既卒 () 人採用	うち現在も継続勤務 () 人 現在は退職 () 人

3. 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	B	C	D
③周りの人たちと協調しながら仕事を進めるよう努力している。	A	B	C	D
④仕事をする上で必要な理論や技能を修得している。	A	B	C	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。

4. 本学での学びについてうかがいます。

以下の項目は、本学フードクリエイト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」をお教えてください。また、それぞれの内容を本学卒業生はどの程度身につけていると思われるか、卒業生の「習熟度」をお教えてください。

短大で学ぶ内容			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	0
総合的 人間力	201	教養（専門科目以外の学び）	4	3	2	1	4	3	2	1	0
	202	外国語	4	3	2	1	4	3	2	1	0
	203	日本文化	4	3	2	1	4	3	2	1	0
	204	グローバルな視点	4	3	2	1	4	3	2	1	0
	205	社会人基礎力	4	3	2	1	4	3	2	1	0
	206	社会貢献力	4	3	2	1	4	3	2	1	0
	207	企画力・対人関係力	4	3	2	1	4	3	2	1	0
	208	コンピュータ	4	3	2	1	4	3	2	1	0
専門的 知識	209	衛生法規	4	3	2	1	4	3	2	1	0
	210	公衆衛生学	4	3	2	1	4	3	2	1	0
	211	食品衛生学	4	3	2	1	4	3	2	1	0
	212	食品学	4	3	2	1	4	3	2	1	0
	213	栄養学	4	3	2	1	4	3	2	1	0
	214	経済・経営の知識（マーケティング）	4	3	2	1	4	3	2	1	0
	215	和菓子の理論	4	3	2	1	4	3	2	1	0
	216	洋菓子の理論	4	3	2	1	4	3	2	1	0
	217	製パンの理論	4	3	2	1	4	3	2	1	0
専門的 実践力	219	洋菓子の技術	4	3	2	1	4	3	2	1	0
	220	和菓子の技術	4	3	2	1	4	3	2	1	0
	221	製パンの技術	4	3	2	1	4	3	2	1	0
	224	口頭で伝える力	4	3	2	1	4	3	2	1	0
	225	文章で伝える力	4	3	2	1	4	3	2	1	0

5. 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教えてください。

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

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30年4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した。

山梨学院短期大学 食物栄養科フードクリエイトコース 就職先アンケート結果

対象：平成 29 年 3 月卒業生 31 名の就職先 24 か所

アンケートの時期：平成 30 年 3 月（卒業後 1 年）

有効回答：6

	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
	ホテル・ レストラン	貴金属 製造加工	小売 菓子製造	菓子製造 会社	ホテル・ レストラン	小売 製パン
26 年度卒業生	採用 1 →退職			採用 0		
27 年度卒業生	採用 0			採用 1 →継続		
28 年度卒業生	採用 1 →継続	採用 2 →継続	採用 1 →継続	採用 1 →継続	採用 1 →継続	採用 1 →継続
本学の卒業生について（A とても思う、B まあまあ思う、C あまり思わない、D 全く思わない）						
使命感	B	B	A	B	C	B
向上心・探究心	B	B	A	B	C	B
協調性	B	B	A	B	B	B
理論や技能	B	C	C	B	C	C

本学卒業生の強み

- ・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 ・積極性がある
- ・製菓の知識や技術

本学卒業生の課題

- ・実習が少なく技術や知識は専門卒の人に及ばない
→28 年度入学生より発展実習科目の新設で対応
- ・コミュニケーション力は大卒より弱い
- ・専門的な知識をより習得できるような授業内容にしてはどうか

学生時代に身につけておいてほしいこと

- ・一般常識 ・コミュニケーション能力 ・協調性 ・トライアルアンドエラー ・挨拶
- ・仕事に対する姿勢 ・社会人になることに対する意識 ・ビジネスメール ・マナー