山梨学院短期大学　食物栄養科パティシエコース
卒業生にかかわる調査（卒業生就職先調査）

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、本調査の趣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、ご回答内容は、本調査の目的以外に使用することはございません。また、貴社・貴施設名の公表は一切行いません。

山梨学院短期大学　自己点検・評価委員会　就職・キャリア支援委員会

＜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、派遣をされている等の場合は、わかる範囲内でお答えください。

1.　本アンケート回答者の職位について回答してください（例：人事部長、施設長、主任）

［　　］

2.　貴社・貴施設の種類について、該当するものに〇をお付けください

①（　　）食品製造会社・工場　②（　　）洋菓子店　③（　　）製パン店　④（　　）和菓子店
⑤（　　）ホテル　⑥（　　）レストラン・カフェ
⑦（　　）その他［　　］

3.　採用・離職状況（本学パティシエコース卒業生の採用人数、現在の状況をお教えください）

2022（令和４）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
2021（令和３）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
2020（令和２）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

4.　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〇をおつけください。
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。

5.　本学での学びについてうかがいます

以下の項目は、本学パティシエ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「到達度」をお教えください。

			4：非常に重要 3：ある程度重要 2：あまり重要ではない 1：まったく重要ではない	4：十分に身につけている 3：おおむね身につけている 2：やや学びが足りない 1：もっと学ぶ必要がある 0：評価できない
学修内容			貴社・貴施設における「重要度」	卒業生の「到達度」
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
	218	専門的知識外部試験（製菓衛生師試験）とそれに向けた学修	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
	222	ショップ経営の技術	4　3　2　1	4　3　2　1　0
	223	食に関わる課題の研究（ゼミ）	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
	226	専門的実践力外部試験（スイーツマイスター実技試験）とそれに向けた学修	4　3　2　1	4　3　2　1　0

6.　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ください。

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

８．　就職時に卒業生から就職先へお渡ししている「学修成果証明書」についてお伺いします。

（１）「学修成果証明書」は学生が卒業時に身につけた力（学修成果）を知るための参考になりましたか。
あてはまるものに〇をおつけください。

４：非常に参考になった　３：おおむね参考になった　２：参考になった　１：あまり参考にならなかった

（２）「学修成果証明書」について、ご意見をお聞かせください。

最後に、貴社・貴施設名、ご連絡先をお書きください。

［貴社・貴施設名：　　電話番号：　　］

ご回答後は、回答用の Microsoft Forms、または FAX（055-224-1396）にて、2024（令和６）年１月末日までにご回答くださいますよう、お願い申し上げます。ご協力ありがとうございました。

【回答用 Microsoft Forms】
https://forms.office.com/r/74K82idH7t

＜お問い合わせ＞山梨学院短期大学　事務局　℡　055-224-1400（代表）

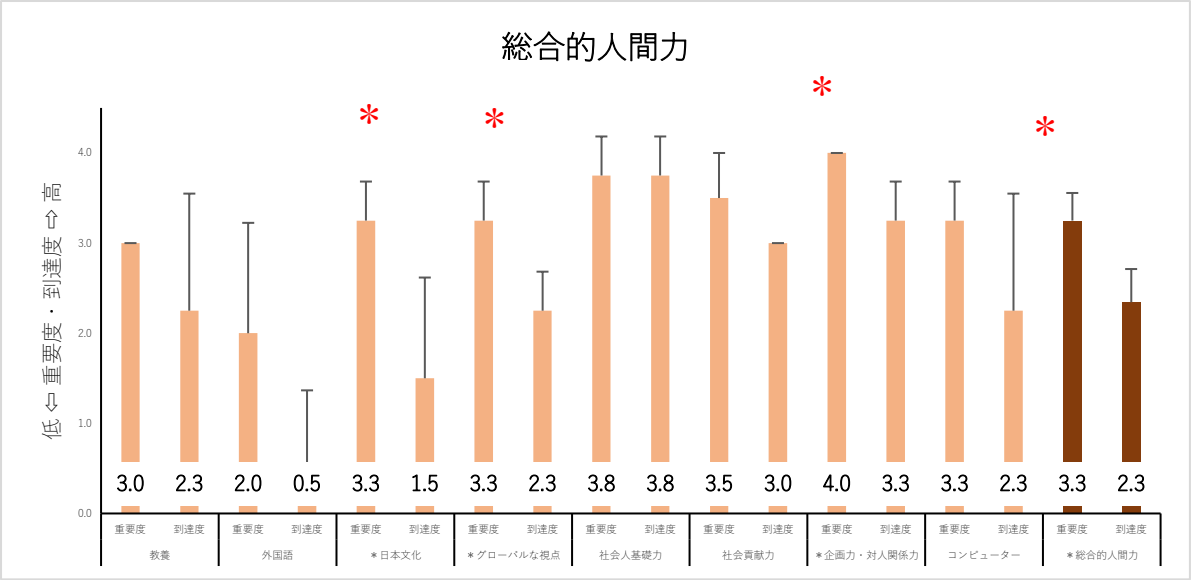
2023（令和５）年度　卒業生就職先調査結果

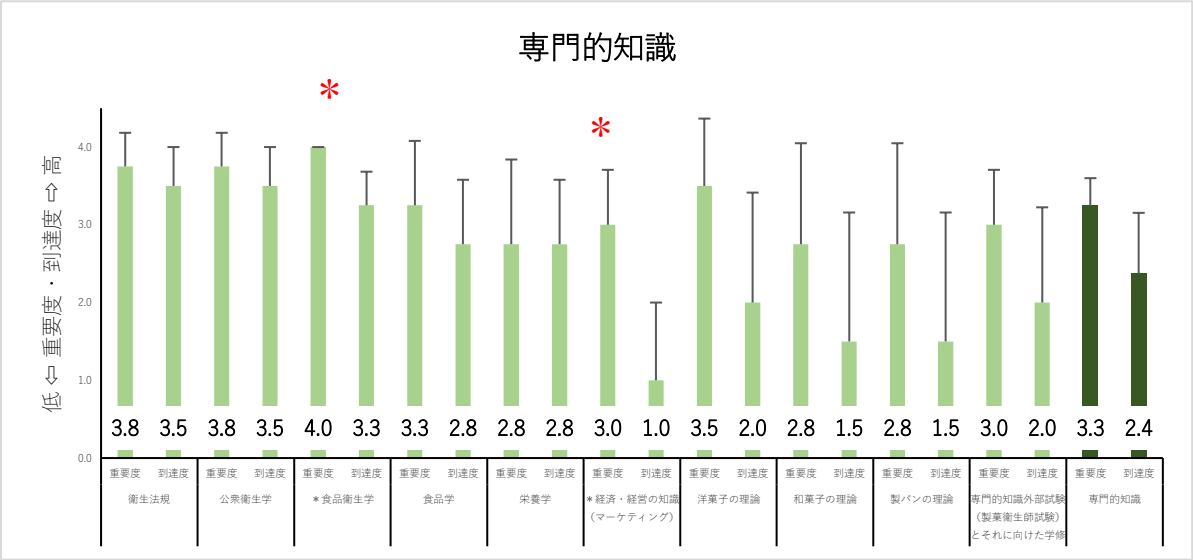
■対　象：食物栄養科パティシエコース　2024 年３月卒業生の就職先（18 社）

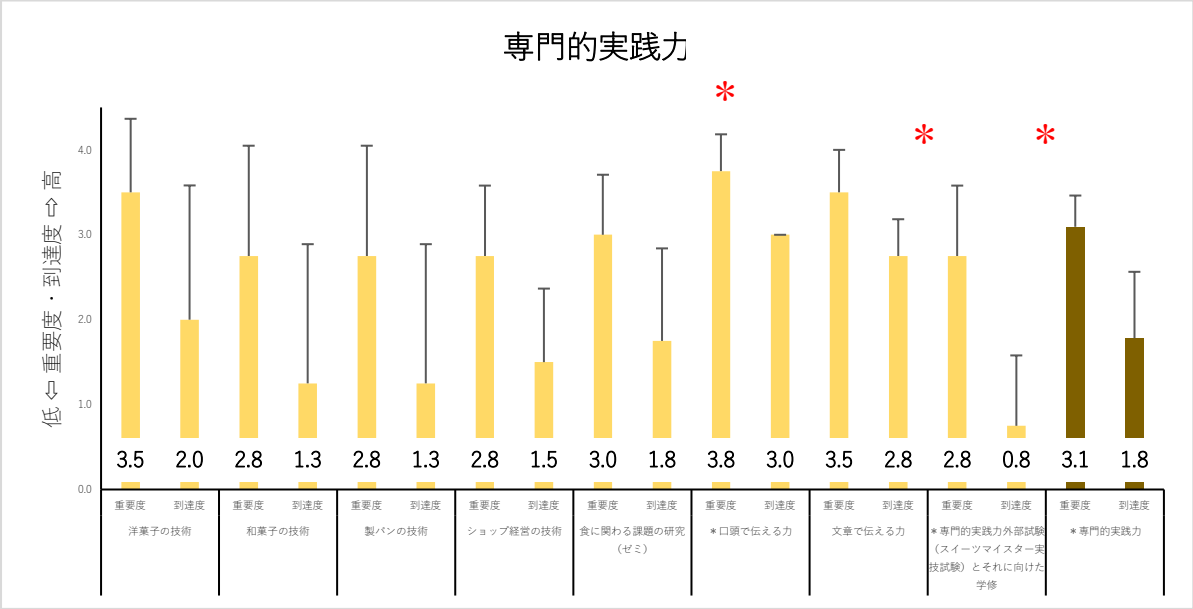
■実　施：2023 年 12 月 25 日 ～ 2024 年 1 月 31 日

■回答数：就職先　４件、22.2％

【卒業生就職先調査】







n =4, ＊: $p < 0.05$