

2023年11月実施 東京聖栄大学卒業生アンケート

調査目的: 本学卒業生へアンケート調査を実施し、本学の教育に関する内部質保証の向上や教育のさらなる改善に役立てることを目的とする。

調査対象: 2009年～2023年卒業生

調査実施日: 2023年11月11日・2023年11月12日

調査方法: Webアンケート方式
教職員の協力のもと大学祭に来校した卒業生を対象に実施

【調査結果の概要】

これまでの仕事を通して、大学時代に学んで役に立っていること、またはさらに身につけておけば良かったと思われる事、特に重要と思われる能力について、調査を行った。

その結果、専門分野の授業全般に加え、パソコンスキルを挙げている卒業生が多かった。

自由記述欄でも、本学で学んだ専門的な知識や技術、技能が実務でも役に立ったと記載されており、本学の学びや経験が仕事でも生きていると思われる。

また、卒業生自身が、これまでの仕事を通して、特に重要と思われる能力として、9割近くの卒業生が挙げた項目は、前回調査と同様、「コミュニケーション能力」であった。

別途実施している「東京聖栄大学 卒業生に関するアンケート(企業アンケート)」において、「本学卒業生が優れていると思うもの」として約6割の企業が「コミュニケーション能力」「協働する力」を、約5割の企業が「業務に必要な専門的知識」を挙げている。本学の卒業生は、仕事を通して必要とされている能力が、企業の現場から、評価されていると推察できる。

今後は、企業等から必要とされる能力等も踏まえた教育課程の適切性も勘案の上、社会のニーズを踏まえた教育を実施することで、社会的に有為な人材を輩出していけるよう、引き続き取組を進めていく。

設問1
卒業学科

| | | |
|---|--------|----|
| 1 | 管理栄養学科 | 30 |
| 2 | 食品学科 | 21 |
| | 計 | 51 |

設問2
卒業年

| | 管理栄養学科 | 食品学科 | 計 |
|----|---------|------|----|
| 1 | 2009年卒業 | 0 | 0 |
| 2 | 2010年卒業 | 1 | 2 |
| 3 | 2011年卒業 | 0 | 0 |
| 4 | 2012年卒業 | 1 | 2 |
| 5 | 2013年卒業 | 1 | 3 |
| 6 | 2014年卒業 | 1 | 1 |
| 7 | 2015年卒業 | 0 | 0 |
| 8 | 2016年卒業 | 2 | 2 |
| 9 | 2017年卒業 | 1 | 1 |
| 10 | 2018年卒業 | 2 | 2 |
| 11 | 2019年卒業 | 4 | 7 |
| 12 | 2020年卒業 | 3 | 9 |
| 13 | 2021年卒業 | 5 | 7 |
| 14 | 2022年卒業 | 3 | 6 |
| 15 | 2023年卒業 | 6 | 8 |
| | 計 | 30 | 51 |

設問3
現在の就業状況
雇用形態

| | 管理栄養学科 | 食品学科 | 計 |
|---|------------|------|----|
| 1 | 民間企業の正社員 | 28 | 44 |
| 2 | 民間企業の正社員以外 | 0 | 1 |
| 3 | 公務員 | 1 | 3 |
| 4 | 自営業 | 0 | 1 |
| 5 | その他 | 1 | 2 |
| | 計 | 30 | 51 |

業種

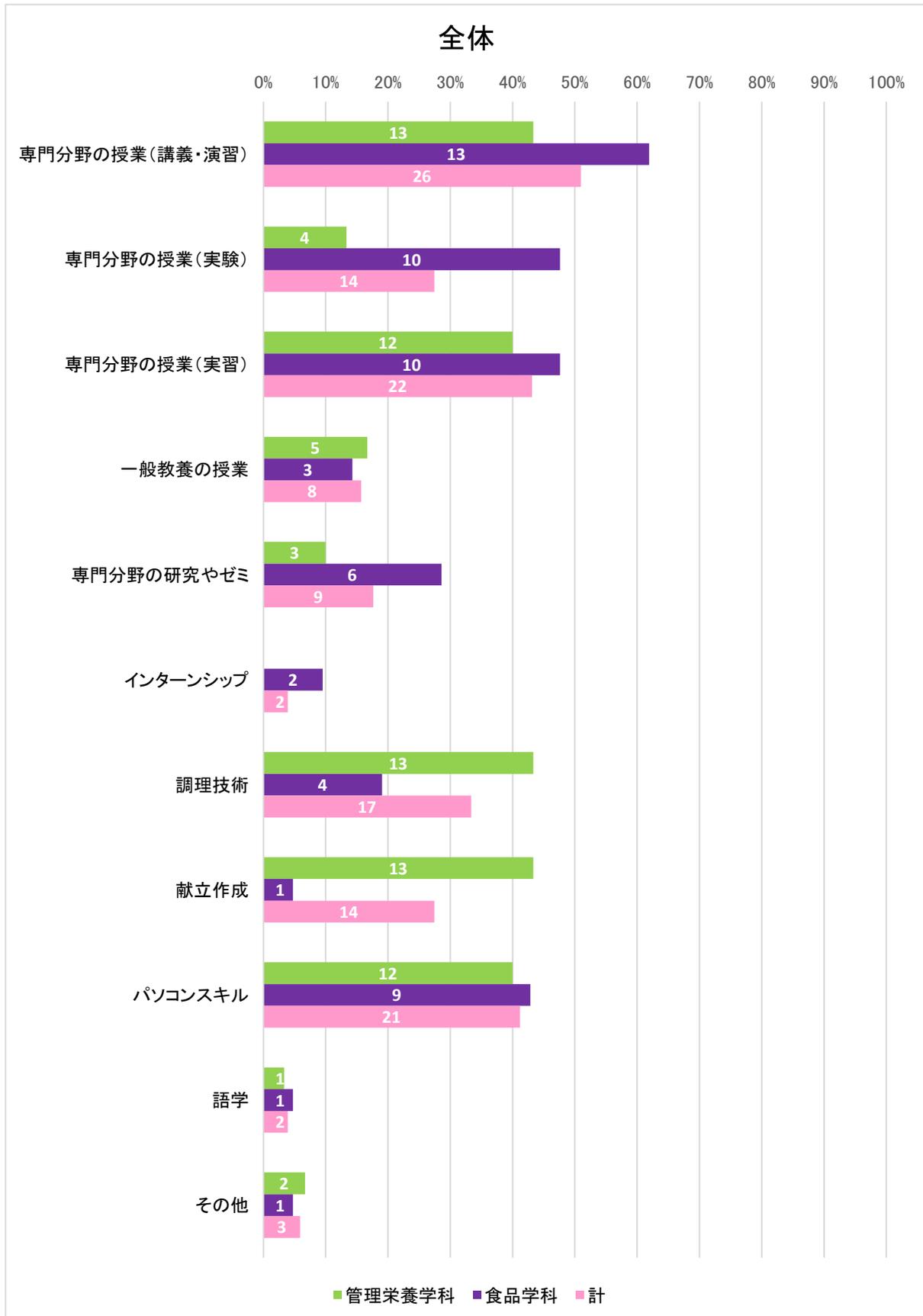
| | 管理栄養学科 | 食品学科 | 計 |
|----|----------|------|----|
| 1 | 食料品・飲料製造 | 1 | 11 |
| 2 | 卸売・小売 | 3 | 9 |
| 3 | 飲食サービス | 9 | 11 |
| 4 | 生活関連サービス | 0 | 0 |
| 5 | 医療系 | 5 | 5 |
| 6 | 社会福祉・介護 | 7 | 7 |
| 7 | 保育 | 3 | 3 |
| 8 | 行政 | 0 | 1 |
| 9 | 教育 | 1 | 2 |
| 10 | その他 | 1 | 2 |
| | 計 | 30 | 51 |

職種

| | 管理栄養学科 | 食品学科 | 計 |
|----|-------------|------|----|
| 1 | 管理栄養士 | 20 | 20 |
| 2 | 栄養士 | 4 | 4 |
| 3 | 学校栄養職員・栄養教諭 | 1 | 1 |
| 4 | 食品衛生監視員 | 0 | 1 |
| 5 | 研究・分析・開発 | 0 | 3 |
| 6 | 生産管理 | 0 | 2 |
| 7 | 品質管理 | 0 | 3 |
| 8 | 営業・販売 | 0 | 2 |
| 9 | 調理 | 2 | 2 |
| 10 | 接客サービス | 2 | 4 |
| 11 | 一般事務 | 0 | 4 |
| 12 | 教員 | 0 | 1 |
| 13 | その他 | 1 | 4 |
| | 計 | 30 | 51 |

設問4

これまでの仕事を通して、大学時代に学んで役に立っていること、またはさらに身につけておけば良かったと思われる事をすべて選んでください。(複数選択可)



設問4

設問4に関して、どのような学び(授業内容・地域貢献活動等)がどのように役に立っているのかを具体的に教えてください。(自由記述)

| 学科 | 自由記述 |
|--------|--|
| 管理栄養学科 | パソコンの基本操作、献立作成、最低限の調理技術の授業は実際の給食会社や栄養管理業務にはいかせてます |
| 管理栄養学科 | 調理実習での動き |
| 管理栄養学科 | 現場仕事なので、実習で学んだ調理知識が役に立っています。実際に現場で経験した話をたくさん聞けると良いと思います。 |
| 管理栄養学科 | 食材の切り方、衛生 |
| 管理栄養学科 | お客様に栄養について説明できる |
| 管理栄養学科 | 献立作成のやり方 パソコンの技術の向上 |
| 管理栄養学科 | 衛生管理 |
| 管理栄養学科 | 知識として持っている、働いていてなんとなく言ってること、やることが結びつきやすくなるので、やっておいてよかった。 |
| 管理栄養学科 | 現在の職務内容的に、給食経営管理系の科目、衛生管理系、栄養教育論、教職関連の科目、情報処理はとても役に立っております。 1人で1160食の現場の管理しなくてはならず、事務作業の効率化のためにもパソコンスキルは必須です。情報処理で学んだExcelの知識は特に役に立っています。 |
| 管理栄養学科 | 給食の仕事のみではなくパソコンも使用するため役に立っている |
| 食品学科 | 大学で学んだ知識や実験技術が今の仕事に役に立っています |
| 食品学科 | 応用微生物学、微生物学、機器分析学、応用微生物学実験、微生物学実験、機器分析学実験、生化学実験、卒論での知識技能が実務に役立っている。 |
| 食品学科 | 商品開発に携わっている、加工学知識が役立ってます。 |
| 食品学科 | 入社しても0からではなかったので、即戦力となれました。 |
| 食品学科 | お客さんとの会話に役立つ料理 |

設問5

これまでの仕事を通して、特に重要と思われる能力は何ですか？ 最大3つ選んでください。

