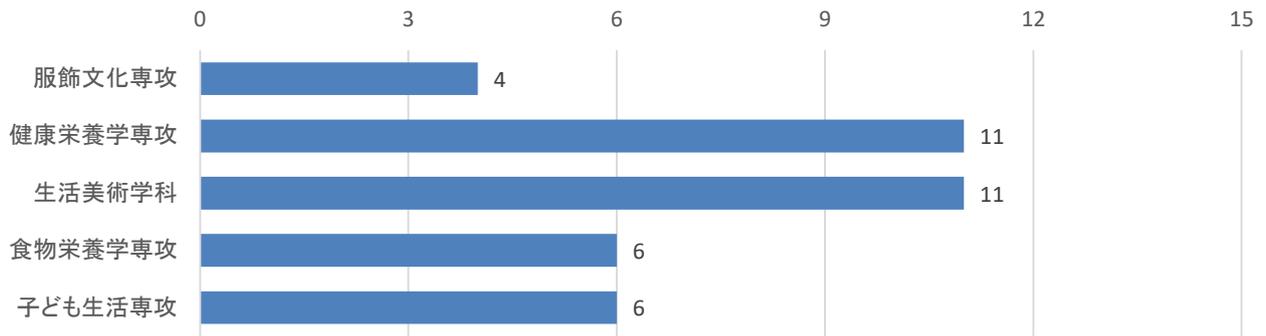


令和4年度 卒業後アンケート調査 集計結果

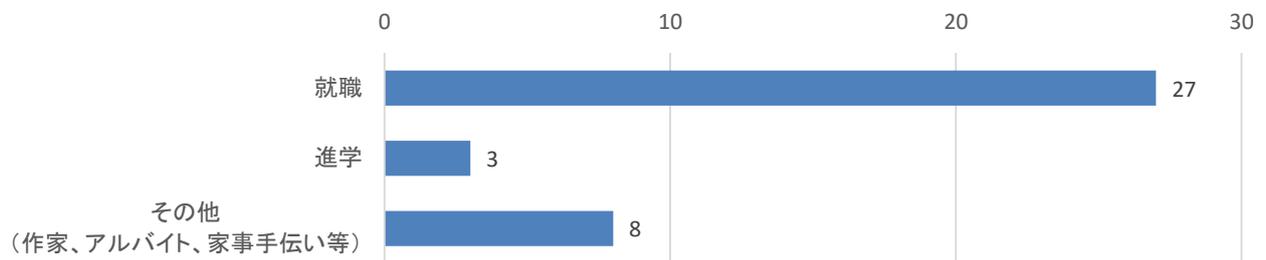
【調査概要】

- | | |
|----------|----------------------|
| 1. 調査目的 | 卒業後における就業状況等の把握 |
| 2. 調査方法 | WEBによる選択・記述式回答調査 |
| 3. 調査時期 | 令和4年7月1日～令和4年8月31日 |
| 4. 調査対象者 | 令和3年度卒業生（大学・短大計149名） |
| 5. 回答状況 | 有効回答38名（回答率25.5%） |
| 6. 集計方法 | 単純集計 |

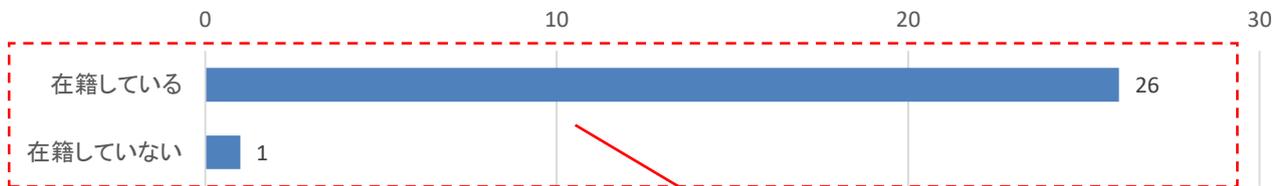
【Q 1】卒業した学科および専攻名を教えてください。



【Q 2】卒業時の進路を教えてください。

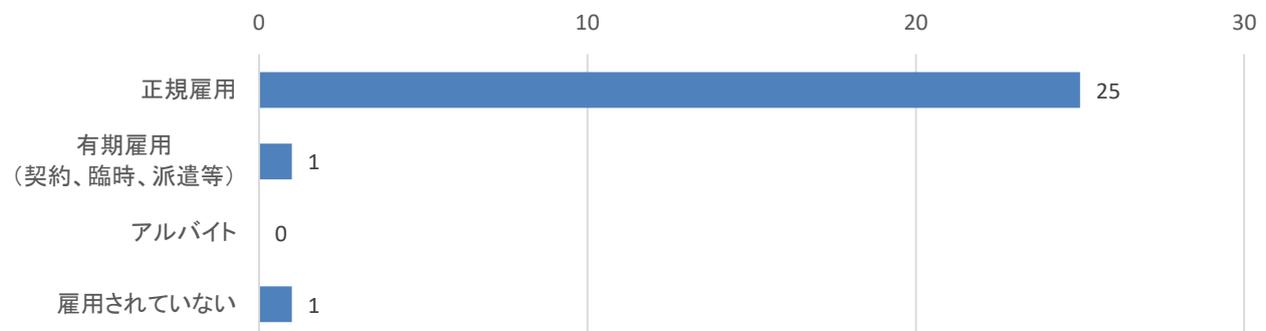


【Q 3】前項目で、“就職”と回答した方にお尋ねします。卒業時の就職先に現在も在籍していますか。

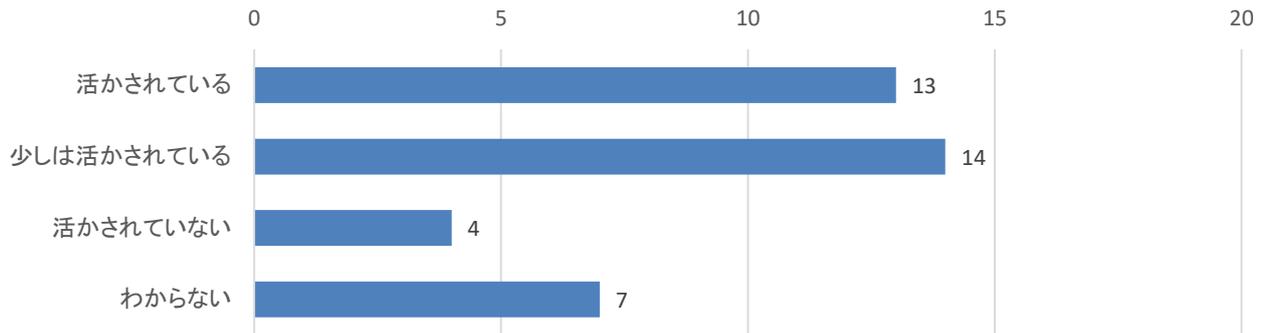


3ヵ月後の離職率=1/27 (3.7%)

【Q 4】現在の雇用形態を教えてください。



【Q 5】 本学で学修・経験したことが現在の仕事や学業に活かされていますか。



【Q 6】 前項目で“活かされている”もしくは“少しは活かされている”と回答した方にお尋ねします。その回答の理由について、授業科目、学友会活動、地域連携活動、その他の経験やエピソードを挙げながら、できる限り具体的に教えてください。

【服飾】 大学生活の専門研究において今の大学院の研究室生活で幅広く、細かいところでも活かされていると感じています。

【健康】 専門的な知識を活かして仕事しているから。

【健康】 食品加工・衛生管理など。

【健康】 特に臨床栄養学や栄養学系が職場でも役立っている。

【健康】 衛生的な部分はしっかり覚えていた方がいい。やはりある程度の調理技術は必要。

【健康】 給食管理学、給食管理実習Ⅰ・Ⅱ、給食管理臨地実習が特に活かされています。現在、給食委託会社で勤務しているため、大量調理だけでなく衛生面についてもしっかり教えていただいたので、厨房では適切な行動ができています。また、給食管理実習でリーダーを務めたこともあり、献立だけでなく、記録しなければいけない書類などにも触れることができていたため、社内で行われる講習会での内容が理解しやすく、今後施設責任者を任された際にはよりスムーズに業務を行えると思います。

【健康】 料理の技術が活かされている。

【美術】 大学の教授や同級生と話す中で自分の生きる上で大切にしたい価値観について広く深く考えられるようになった。

【美術】 会場内の簡単な照明の調整などに学芸員の経験が活かされた。

【美術】 教職課程を採っていたので、その経験が大変生かされ、子どもたちと向き合うことができています。また、美術を学んでいたおかげで、職場の装飾を作成したりする際にかなり役に立っています。

【美術】 現在図書館に勤めており、本の季節の展示を行う際に、ゼミで行った展覧会の展示作業が活かされているため。

【美術】 施設の掲示物を作ったりや子供たちにもものづくりを教えたりすることができる。

【食物】 給食管理実習

【子ども】 保育実践演習が役に立っている。授業で行った制作や模擬保育、他の人たちと自分の保育を見て反省したことを現在の勤務先でいづらか活かすことができると感じたから。

【子ども】 実習、保育の実技と演習：手遊び ゲーム、障害児保育：障がい児との関わり方

【子ども】 実習時の日誌の書き方や製作物の作り方などの授業が今も活かされている。

【子ども】 文章化することを大学時代からしておくことで、苦手意識が減った。