

令和3年度 卒業生調査

一般財団法人大学・短期大学基準協会が全国 50 の短期大学の卒業生 12,136 名を対象に実施した卒業生調査の結果と本学の実績をを比較分析したものです。

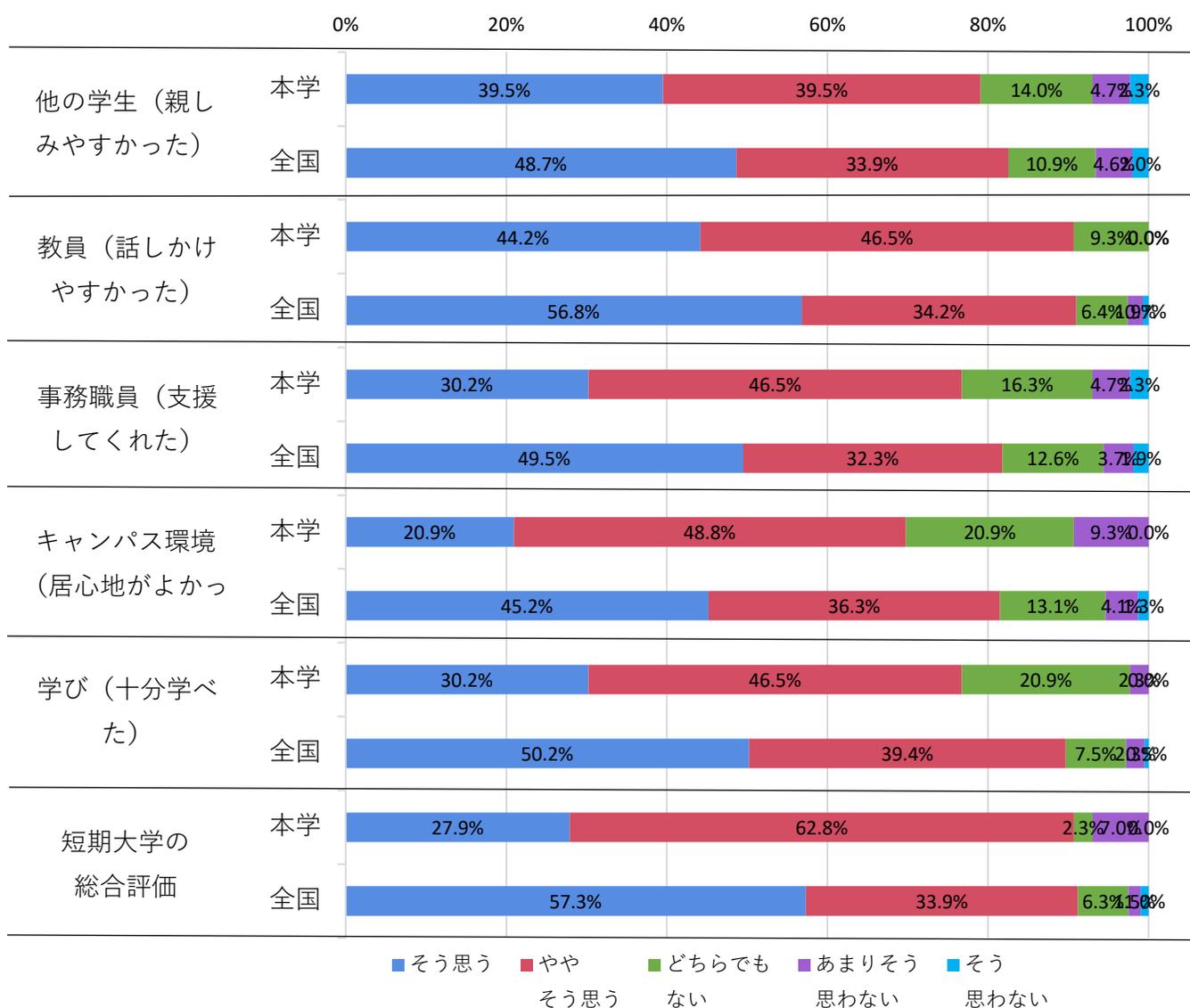
◆回収率

全国：12,136名送付、2,340名回答《回答率19.3%》

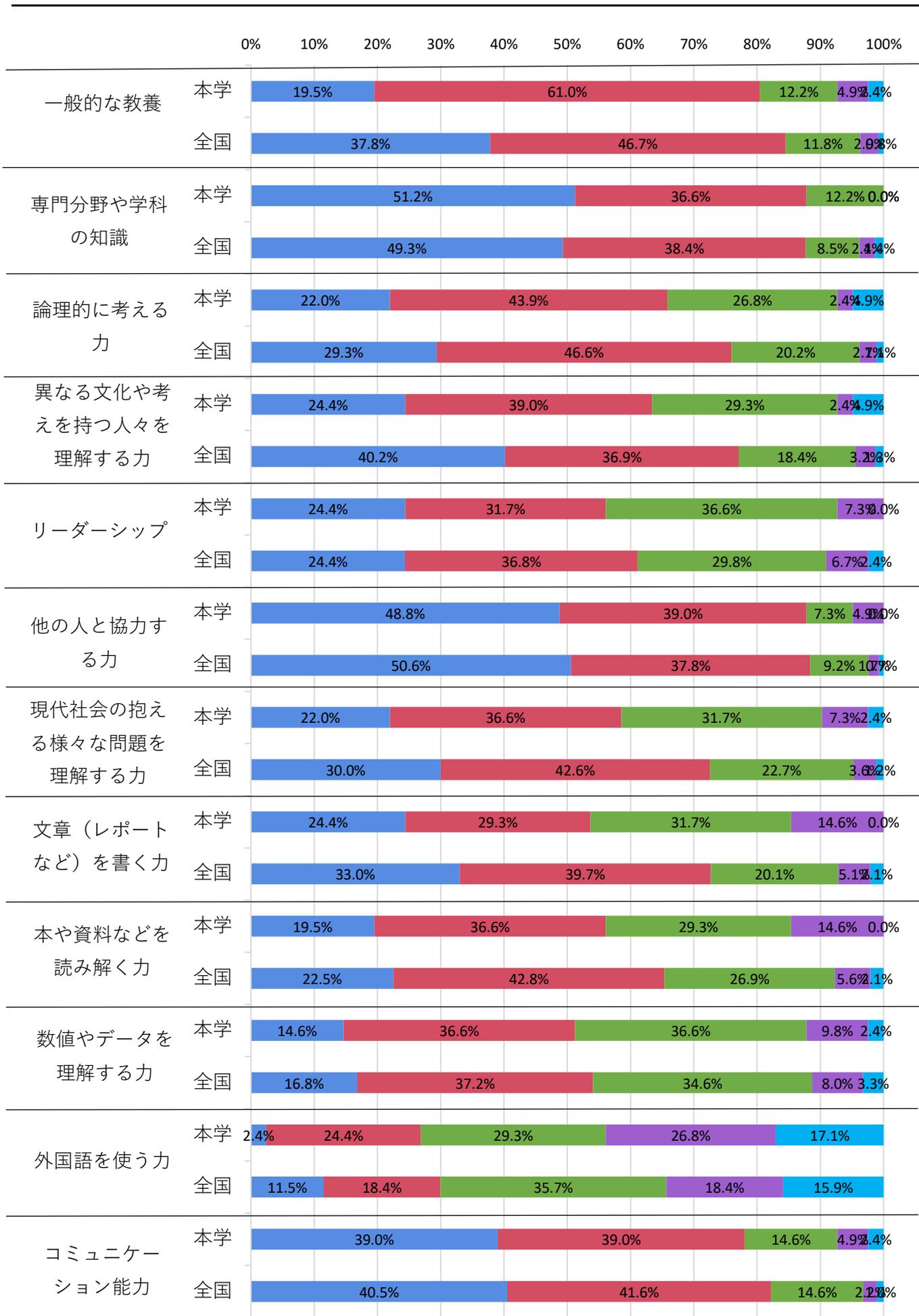
本学：170名送付、44名から回答《回答率は25.9%》

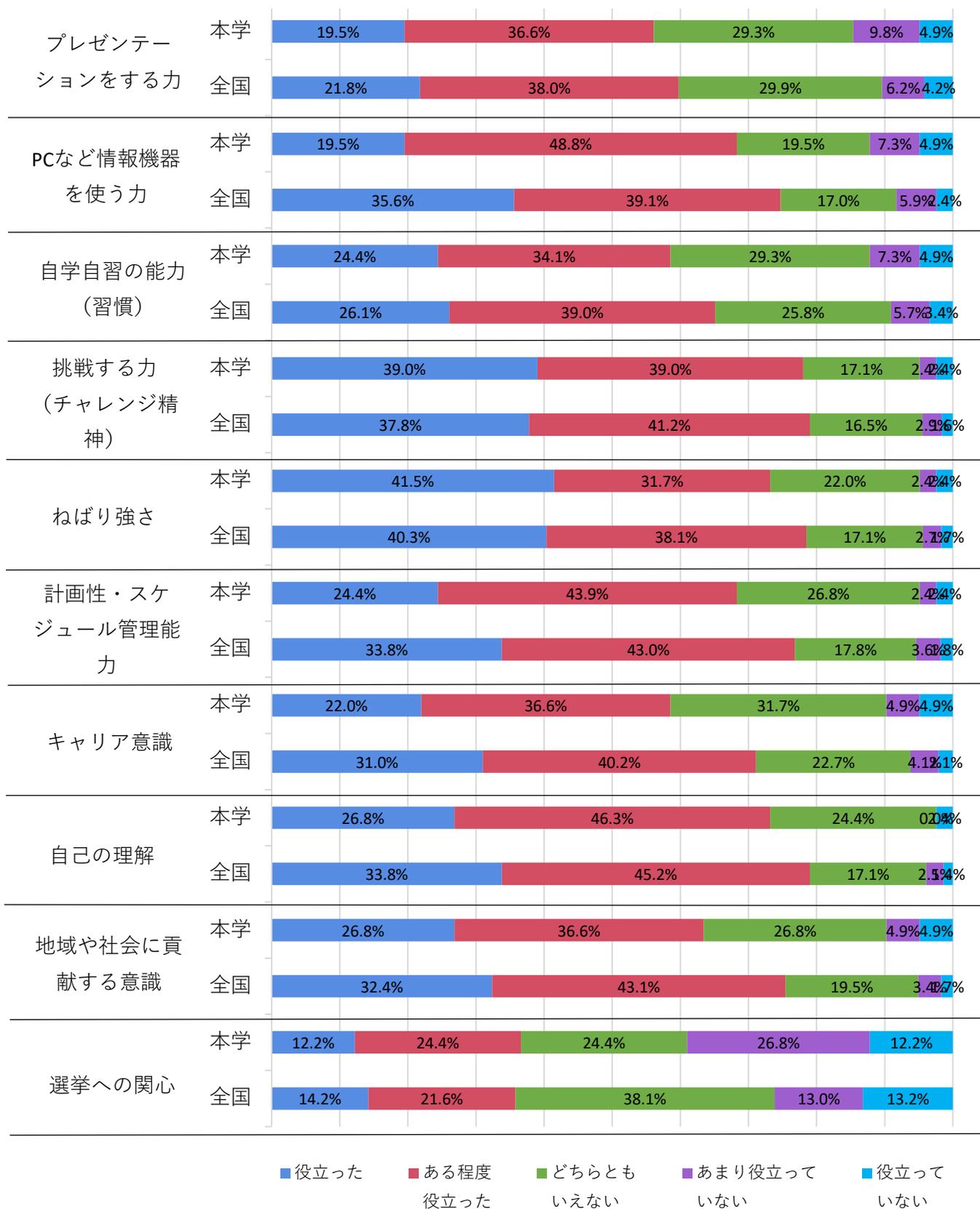
回答率は全国と比べ6.6ポイント上回った。回答率向上は本学の課題であるため、引き続き、在学中からWEB調査を習慣化し、卒業生追跡調査実施を周知したい。

Q. あなたの卒業した短期大学についての評価をお聞きます。該当するものをそれぞれ1つ選択してください。



Q. あなたの現在の立場からみて、短期大学で学んだ知識や能力はどの程度役に立っていますか。該当するものをそれぞれ1つ選択してください。





いずれの項目も全国平均と比較すると、そう思うや役立ったなどの回答が低い傾向がみられる。今後は在学中実施する短大生調査との比較又は卒業年度経年比較などを実施し、引き続き本学の強みを伸ばす取組を計画したい。

特に、「キャリア意識」「地域や社会に貢献する意識」のさらなる向上を図るべく、アクティブラーニングの充実を図っていきたい。

Q. あなたが短期大学で学んでよかったことについて、授業名やその内容などがありましたら、以下の欄にご記入ください。

パラバルーンや体育大会などを通じて、コミュニケーション能力や仲間との協力を学ぶことができてよかった

総合調理実習の集団料理

給食管理実習でグループで協力し合って、大量調理を行なったこと

身体表現領域指導法、情報処理、保育のピアノ基礎

調理学 調理学実習 給食管理実習

二年生の幼稚園・保育園実習の授業での責任実習での子どもとの向き合い方。

人の前に立つ機会があったこと

子どもや保護者の意見や気持ちを尊重しながら話しをすすめることや行動することの大切さ

造形の授業が、色々な場面で役に立っています。

Q. あなたがいま短期大学で学んでいる後輩に伝えたいことがありましたら、以下の欄にご記入ください。

実習や日々の授業、課題等大変なことが多いと思いますが、今勉強したことは就職後必ず役に立ちますのでしっかり勉強しておいて無駄はないです。実習で経験を積み、実習先の先生にもたくさん質問したり動きを見たりして勉強しておくことが大切だと思います。学生のうちに一つでも多くペーパーサートやエプロンシアターを作っておくと就職後役立ちますのでおすすめです。

まずはあいさつ返事を大きい声で。視野を広く気が利くように。インターンやバイトでコミュニケーション能力を磨いておきましょう。フランス語や中国語など自分の進路に必要なと感じたらめんどくさいと思わずに取ること。でないと就職した後後悔します。著名なレストランやシェフの店に行き勉強するのもいいと思います。専門科目のテストはギリギリじゃなくて満点を取るくらい勉強して頭に突っ込まないと忘れるからダメです。また調理器具の名称を正しく覚えたり、調理系の用語は無駄に沢山覚えておくこと。必須じゃないけど運転免許あった方が良いでしょう。

不安や心配が多くて悩むことばかりだと思うけど、助けてくれる先生方がいるので安心して勉学に励んでほしい

実習先、就職先、その他のことでの失敗は全部学びとして捉えること。

大変なこともあると思いますが、頑張ってください。応援しています！