

【私立大学等改革総合支援事業】

令和2年度 卒業生へのアンケート調査結果

調査実施日：令和3年2月3日

本学ではキャリア（就職・進学）の状況等を調査し、教育の成果を検証すると共に、今後の教育活動の改善に反映させることを目的として、令和2年3月の卒業生を対象にアンケート調査を実施しましたので、その調査結果を報告します。

■回答状況 ※別添資料を参照してください。

鈴鹿大学・鈴鹿大学短期大学部の令和2年3月の卒業生 117 人に調査を行った結果、19人（16.2%）からの回答を得た。

■調査結果 ※別添資料を参照してください。

質問1. 卒業後、役に立っている授業科目

質問2. 在学中に学んでおけば良かったと思うこと、取得しておけば良かったと思う資格

質問3. 在学中の経験で役立っていること、印象に残っていること

質問4. 意見・要望

令和2年度卒業後に関するアンケート

回答状況

区分	国際人間科学部			大学院	短期大学部			記載なし	合計
	一般	留学生	小計		こども学	食物栄養	小計		
卒業生数 (人)	54	－	54	－	33	30	63	－	117
回答数 (人)	2	－	2	－	10	7	17	－	19
回答率 (%)	3.7	－	3.7	－	30.3	23.3	27.0	－	16.2

令和2年度卒業後にに関するアンケート

No	職種	質問1. 卒業後役に立っている授業科目	質問2. 在学中に学んでおけば良かったと思うこと、取得しておけば良かったと思う資格	質問3. 在学中の経験で役立っていること、印象に残っていること	質問4. 意見・要望
■国際人間科学部 国際人間学科					
1			パソコン操作。		
2		知らないうちに、自分の考える力や判断力がついた。		ロータリー奨学金に受かったこと。	大切なのは勉強だけではない。学力よりも人間性が大事。知り合いの卒業生は、社会人の文化にショックを受けたり、スキルが非常に少なかったもので、在学中に学べると良い。
■短期大学部 生活コミュニケーション学科 こども学専攻					
3	保育士	グループ別で1月～12月の行事を調べて発表した授業が、季節の話をする時に役立っている。			
4	保育教諭	こどもと音楽、心理学、実習関係、障害児の支援、保育製作技術演習、キャリアデザイン。	レクリエーションインストラクター。	すずたん広場やこどもの城でのイベントで、子どもたちと直接関わることができて自信がもった。	
5		実習。	子どもと行う行事の製作。	ゼミで話さない人との関わり。	
6	事務	キャリアデザイン。		ピアノの練習を毎日続けたこと。	
7	保育士	ピアノ、実習。	保育員の提出物や保護者への手紙など字を書くことが多いので、資格を取るまではしなくても、字をきれいに書けるような授業があるとよい。	毎日ピアノを弾くからピアノの授業。実習で実際に子どもたちと関わったこと。	専門用語は必要だが、それよりも保育士になった時、ピアノや人との関わりの方がとても重要である。
8	保育士	全部。	保護者の対応。	全部。	
9	保育士	ピアノ、造形、体育系（こどものあそび、飛箱や鉄棒）。	ピアノをもっと頑張ればよかった。	保育・幼稚園実習、ピアノ。	おたより、お帳面、月案の書き方をもっと知りたかった。エプロンシアター、パネルシアター等、現場で使えるものを学生のうちにできるだけたくさん作った方がよい。
10	保育士	子ども保健、社会福祉。		何回か行う実習（職場体験）。	
11	福祉職	実習。			
12	音楽療法士	児童発達支援、放課後デイ、就労移行支援、高齢者や障害者など、幅広い年代の人たちと音楽を通じて関わる中で、音楽療法の全科目に加え、発達や心理、福祉系の授業で学んだこと。		実習はとても貴重で有意義な経験であった。実際の現場で感じたり、教えてもらったことは、自分の中で大きな収穫であった。	
■短期大学部 生活コミュニケーション学科 食物栄養学専攻					
13		心理学。	何かしら資格に挑戦したらよかった。	文化祭で、協力してもらう人を増やすのが難しかった。信頼が無いと、人もお金も動かない事を学んだ。	卒業パーティができなくて残念だった。
14	栄養士	梅原先生の授業で、学生や教員に食事を提供した大量調理の実習と調理実習。	事務系の資格。	夏休みに実習に行ったこと。	
15	介護職員	応用栄養学。	食生活アドバイザー、家庭料理技能検定。		
16		給食管理、教職科目。	栄養教諭。	学生広報やサークルで自分達で考えて行動する機会がたくさんあり、一つの事を成し遂げるのにどれだけ人が動いてくれているかを学んだ。	取得できる資格の種類が多かったら、在学中に取得していたと思うので、取得できる資格が増えるといい。
17	栄養士	調理実習。現在一人で調理をすることが多いので役立っている。	離乳食について（作り方、何ヵ月頃から何が食べられるか、どのくらい食べられるようになったら切り方を大きくしていくか等の目安。子どもによって違うが、目安を頭に入れておけば役立ったと思う）	インターンシップ、校外実習、大量調理等、実際に体験したことが役立っている。	
18	接客	ホテルのレストランで働いているので、栄養や調理について。	英語の資格。もっと外国人と話せるようになりたかった。	学外実習。社会人とはどういうことを学べて、今でも役立っている。	
19		病態やライフステージに応じた献立作成、調理を行う臨床栄養学実習や応用栄養学実習。	介護食士やフードコーディネーター等の食に関する資格。	インターンシップや学外実習など、実際に栄養士の業務を経験したこと。	