

東洋食品工業短期大学 授業評価アンケート結果

本学では、授業に対する学生の意見を聞くために、各授業の最終回に授業評価アンケートを実施しています。集計結果はそれぞれの担当教員に通知されます。教員は、学生がどのような点を評価し、また改善を求めているのかを考察して改善計画を作成します。今後の授業で改善計画を実行することで、授業の質の向上に努めています。

【評価基準】

5点：強くそう思う

4点：ややそう思う

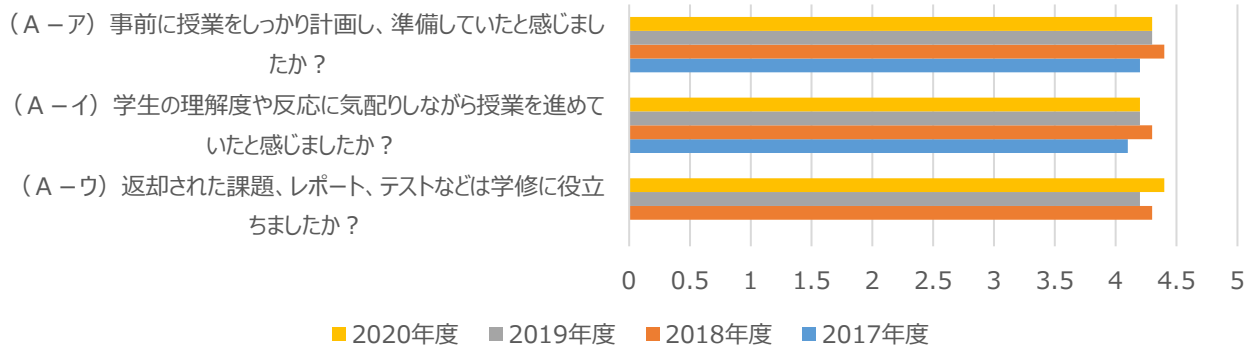
3点：どちらともいえない

2点：あまりそう思わない

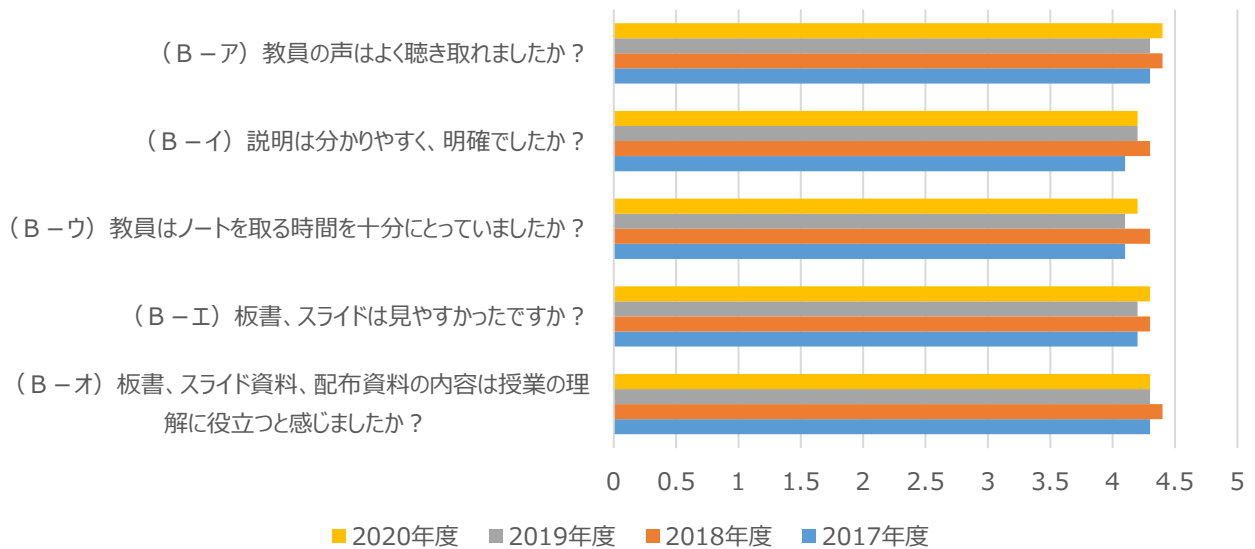
1点：全くそう思わない

【 2017～2020年度 前期 全科目平均点 】

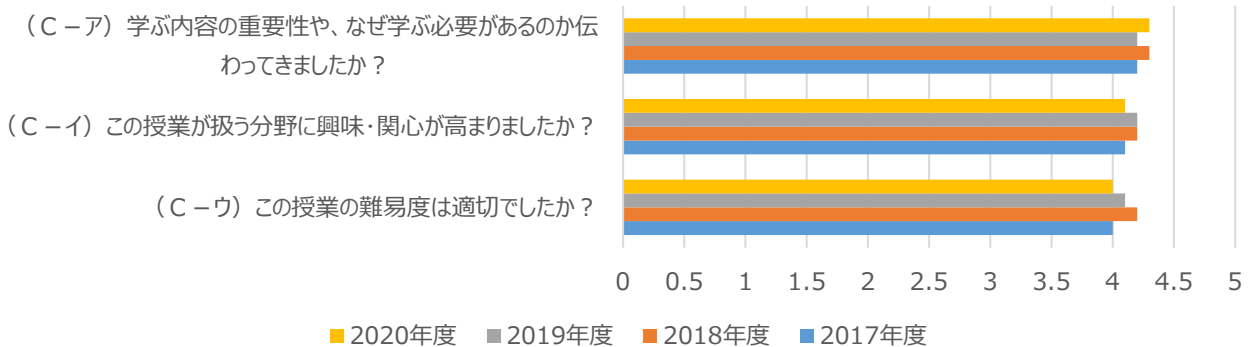
A. 授業の準備や進め方に関する項目



B. 教員の授業技術に関する項目



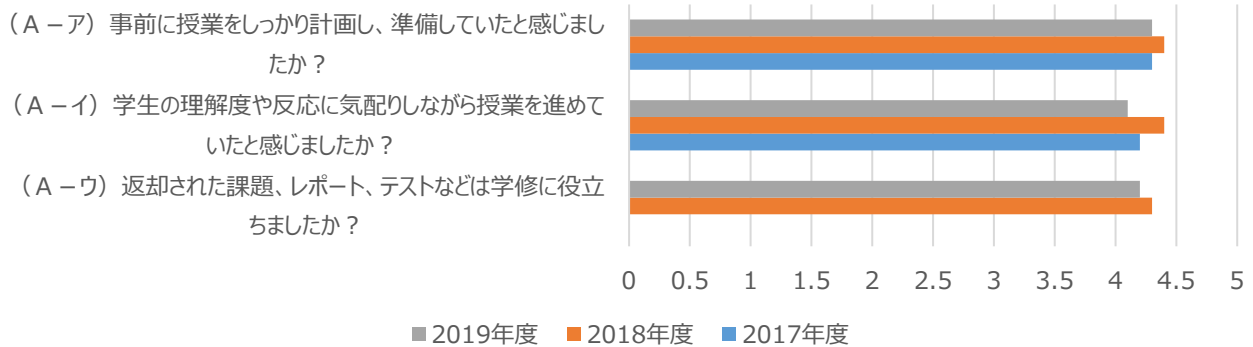
C. 授業全体に関する項目



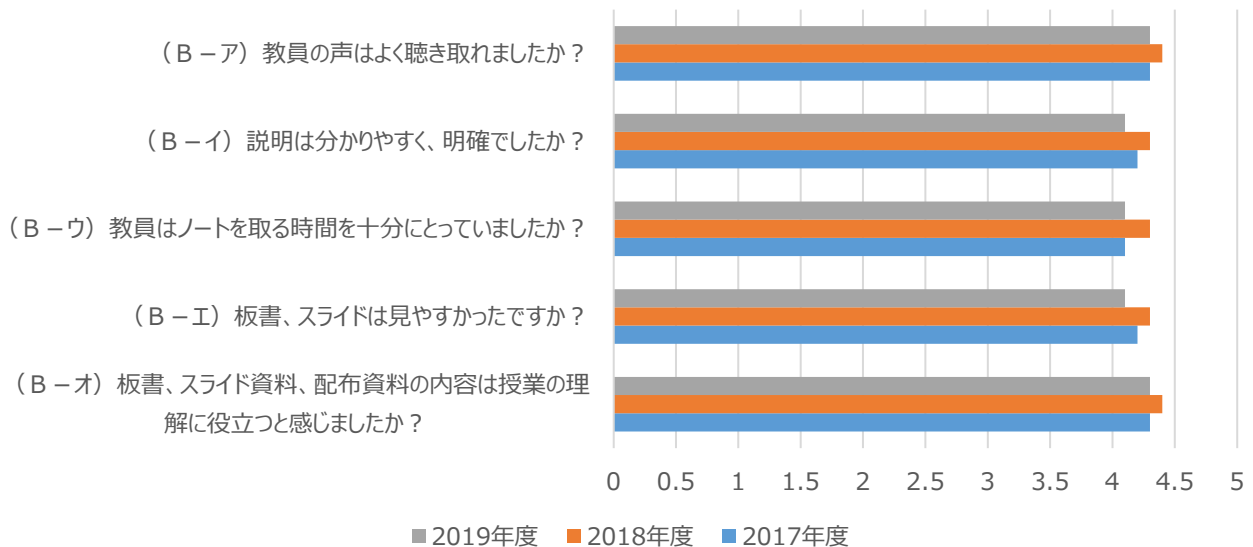
※ (A-ウ) は、2018年度よりアンケート項目に追加

【 2017～2019年度 後期 全科目平均点 】

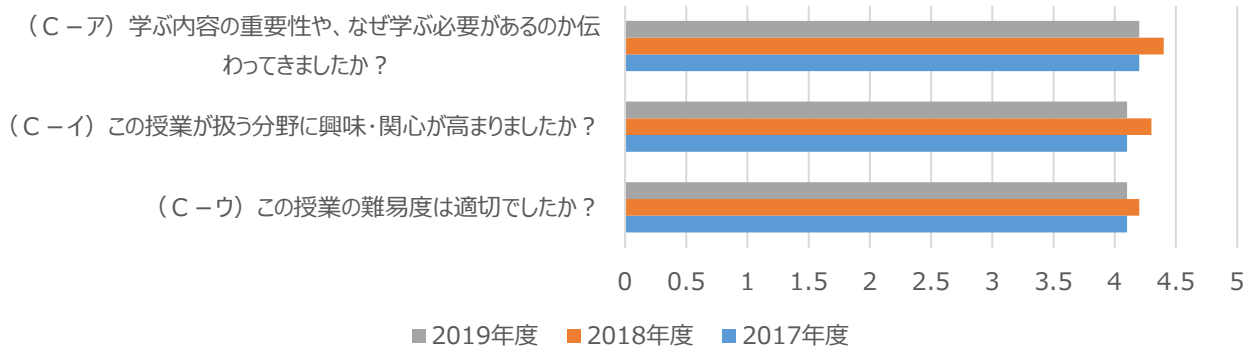
A. 授業の準備や進め方に関する項目



B. 教員の授業技術に関する項目



C. 授業全体に関する項目

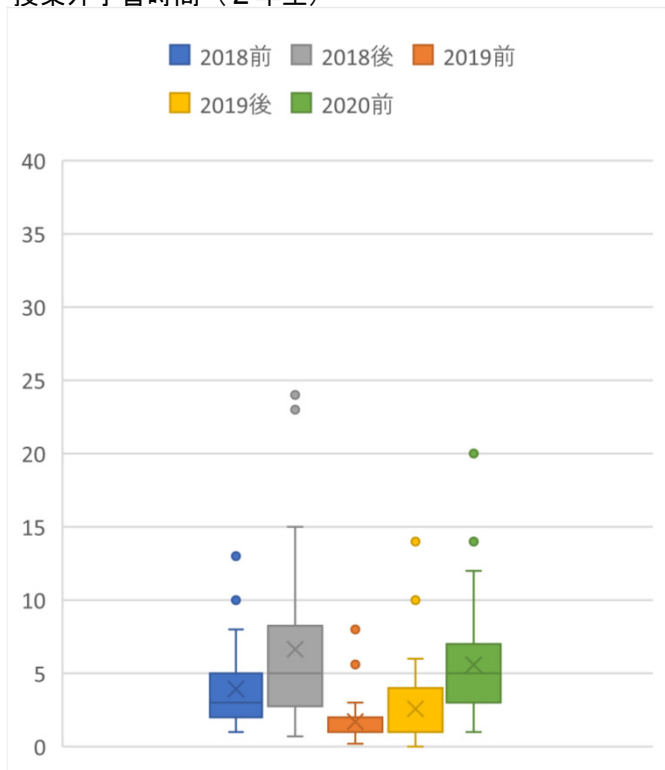


※ (A-ウ) は、2018年度よりアンケート項目に追加

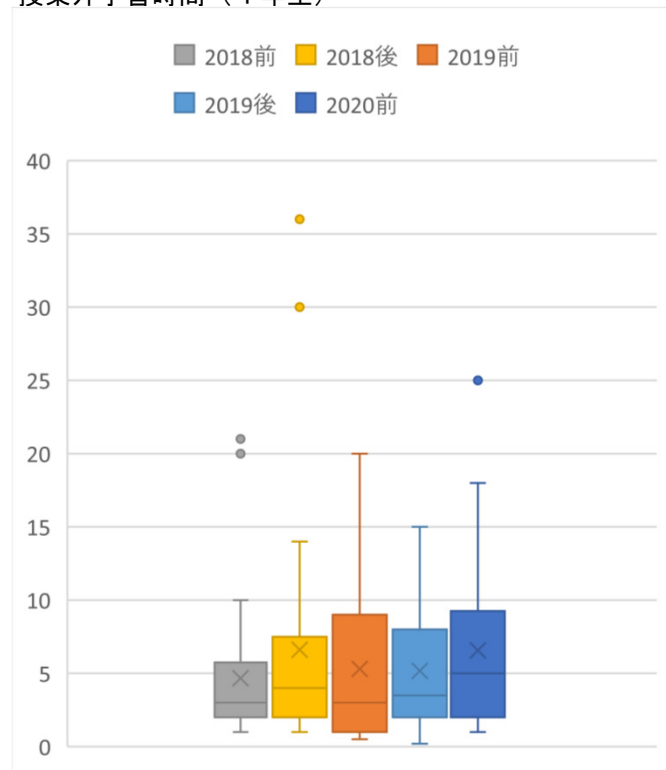
東洋食品工業短期大学 学修行動調査結果

本学では、学生の学修行動を把握するため、半期ごとに学修行動調査を実施しています。集計結果は、関係委員会において成績等との相関等について分析し、授業の質保証につなげています。

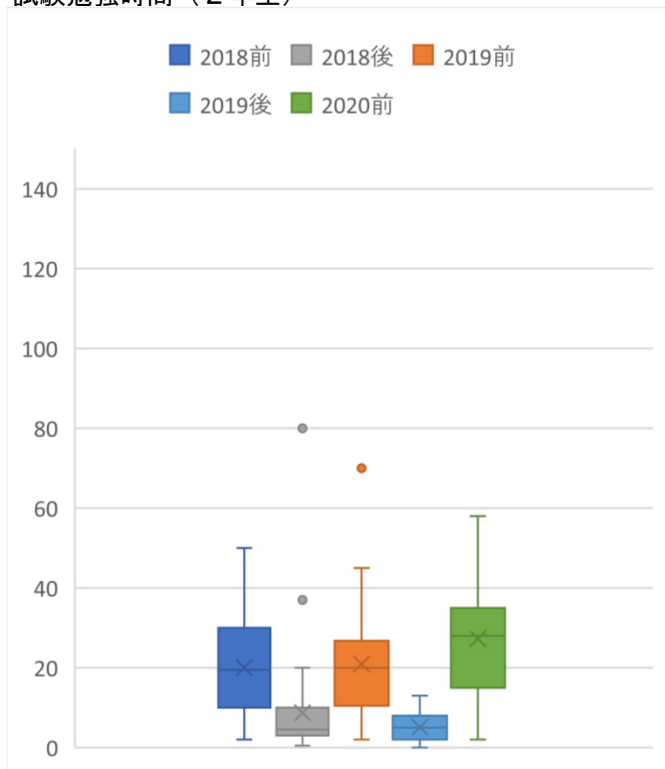
授業外学習時間（2年生）



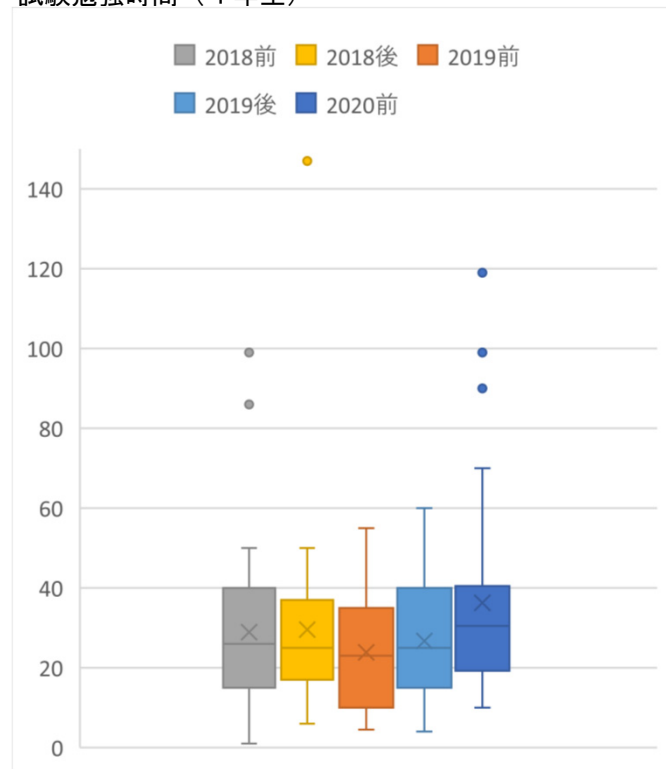
授業外学習時間（1年生）



試験勉強時間（2年生）



試験勉強時間（1年生）



東洋食品工業短期大学 資格試験合格者数

単位(人)

資 格	2016 卒	2017 卒	2018 卒	2019 卒	2020 卒
公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会認定資格*					
・ 缶詰巻締主任技術者	18	15	17	21	15
・ 缶詰品質管理主任技術者	15	20	13	9	24
・ 缶詰殺菌管理主任技術者	19	21	11	20	18
食品衛生法と同施行令に基づく資格					
・ 食品衛生管理者 (食品衛生監視員)	37	33	37	38	35
食品科学教育協議会認定資格					
・ フードサイエンティスト	37	33	37	38	35
学内認定資格					
・ 密封評価技術者 (キャッピング)	11	7	6	9	5
・ 密封評価技術者 (ヒートシール)	9	5	4	11	5

* 実務経験3年の後、申請により取得

東洋食品工業短期大学 単位取得状況

本学では、教育の質保証の一環で、単位の実質化に向けて取り組んでおります。

学生が、各科目において十分な学習時間を確保し、高い学修成果を獲得できるよう、オリエンテーション等で履修指導を徹底し、いわゆる「単位の取り過ぎ」にならないようアドバイスしています。

単位(人)

取得単位数	卒業認定単位数				
	67 単位			62 単位	
	2016 卒	2017 卒	2018 卒	2019 卒	2020 卒
62	-	-	-	-	-
63	-	-	-	-	2
64	-	-	-	2	2
65	-	-	-	10	6
66	-	-	-	3	7
67	1	-	2	5	3
68	-	1	7	7	5
69	-	-	5	4	5
70	2	-	4	1	2
71	2	-	2	3	1
72	2	1	3	1	1
73	5	4	1	-	-
74	1	3	3	1	-
75	2	1	1	-	-
76	4	3	1	1	1
77	1	3	-	-	-
78	-	5	2	-	-
79	1	1	3	-	-
80 以上	16	11	3	-	-

学位取得者	37	33	37	38	35
-------	----	----	----	----	----

東洋食品工業短期大学 就職実績

単位(人)

	2016 卒	2017 卒	2018 卒	2019 卒	2020 卒	合計
就職 希望者*	33	28	30	28	27	146
就職 決定者*	32	28	30	27	27	144
就職率*	97.0%	100.0%	100.0%	96.4%	100.0%	98.6%

* 進学者及び社会人学生を除く