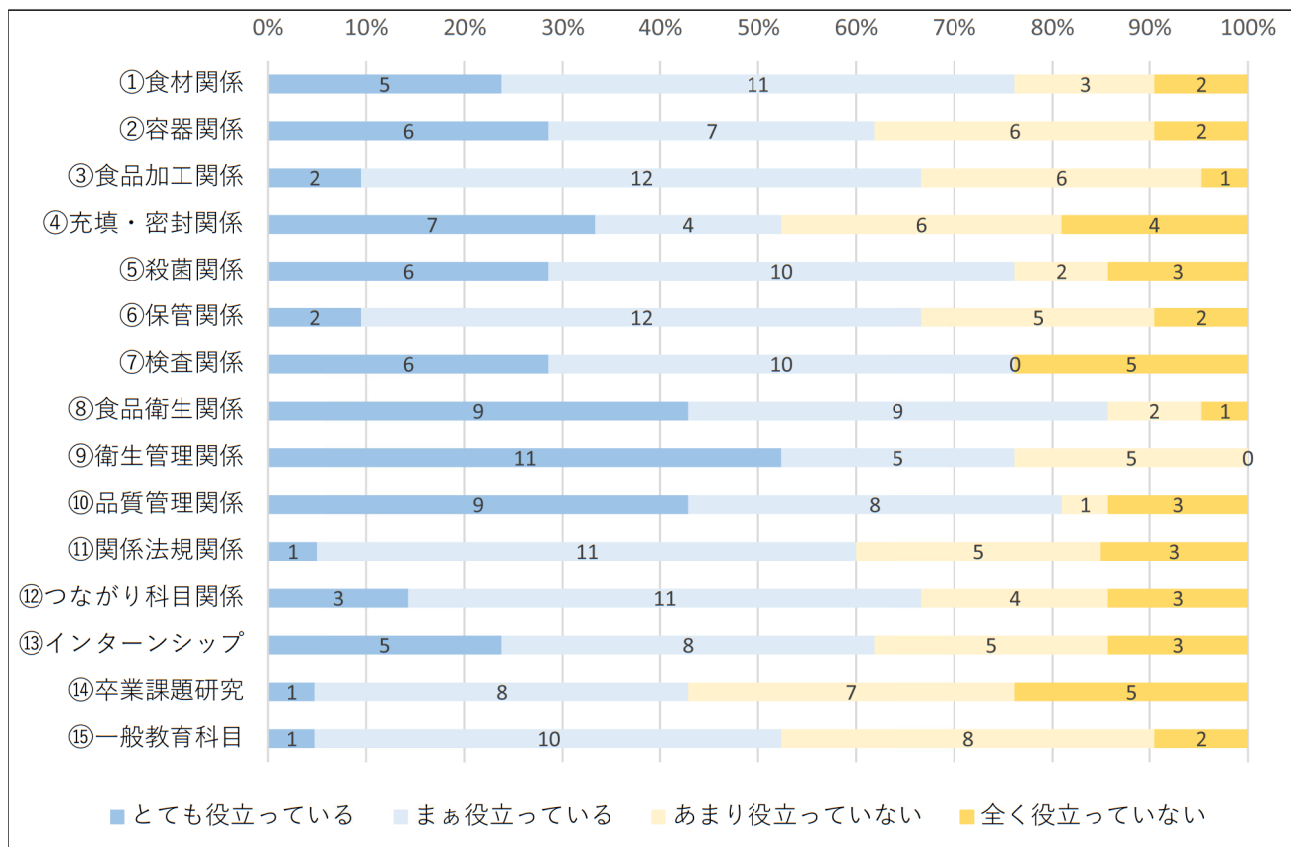


卒業生アンケート(2019年3月卒業～2021年3月卒業)

回答者 21人 対象者 98人
 回答率 21.4%

1.大学で学んだ内容は、今の仕事に役立っていますか？

科目群	とても役立っている	まあ役立っている	あまり役立っていない	全く役立っていない
①食材関係	5	11	3	2
②容器関係	6	7	6	2
③食品加工関係	2	12	6	1
④充填・密封関係	7	4	6	4
⑤殺菌関係	6	10	2	3
⑥保管関係	2	12	5	2
⑦検査関係	6	10	0	5
⑧食品衛生関係	9	9	2	1
⑨衛生管理関係	11	5	5	0
⑩品質管理関係	9	8	1	3
⑪関係法規関係	1	11	5	3
⑫つながり科目関係	3	11	4	3
⑬インターンシップ	5	8	5	3
⑭卒業課題研究	1	8	7	5
⑮一般教育科目	1	10	8	2
合計	74	136	65	39



2.特にこれは役立ってる！と今になって思える内容（や科目）を自由に記入してください。（任意回答）

・食品分析実験Ⅰ、Ⅱ
 ・私の勤めている職場の配属先にもよりますが、学生時代に学んだことを生かせる場はあまりありません。生かしてたととしても入社してから7～8年目にならないと生かせないかもしれません。
 6年くらいは検査というより分析、サンプリングがメインになります。日によっては1日に30件近くのサンプルを試験して結果を出さなくてはならないスピードと正確さが求められると思います。

食材関係の扱い
 食品製造実習
 機械実習…測定や断面などの基礎知識
 卒業課題研究…断面の見方や不良缶の断面、不良理由など
 ②、⑤、⑥、⑦、⑧、⑩、⑫、⑬、⑮は、教育センターで行う筆記テストや手順書作成、教育後のレポートなどに役立ちました。

工場衛生管理
 食品製造実習

微生物関係は全般的に役立っています。

殺菌機を使用しているので殺菌主任技術者を取得していればよかったです

巻締実習で14Mシーマの実習

- ・容器密封実習
- ・密封技術
- ・工場衛生管理

3.こんな科目があれば・・・、というアイデアを自由に記入してください。（任意回答）

充填職場は主に機械や電気、制御を扱うことが多く、巻締め専攻の生徒だけでなく、全員が「機械製図」を学んだ方が良いと思います（オススメです）。「機械要素」とかがあると良いと思います！
 働く職場によって差はあると思いますが、短大で学んだことで、「短大で聞いたことあるな」って事が多々あるのでありがたいです。

特に思い浮かばないです。
 学生時代は、大変ご迷惑をお掛けしました。これからも、ご迷惑をお掛けすることがありましたら、お許し願います。又、機会がありましたら、学校の方へ訪問しに行かせて頂きます。

微生物の発酵学
 乙4講座

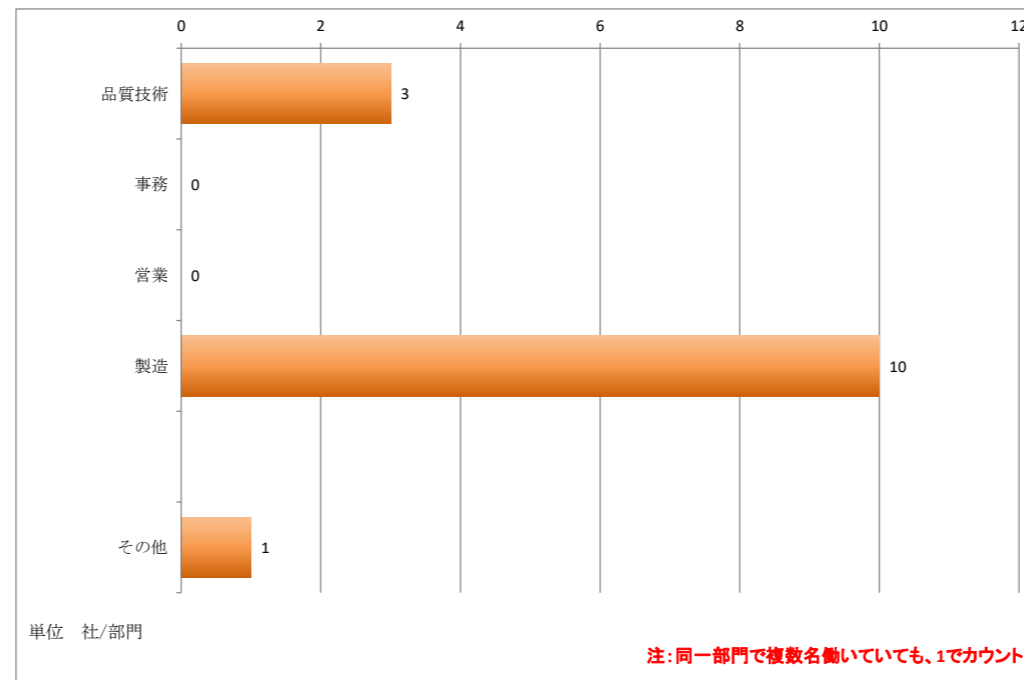
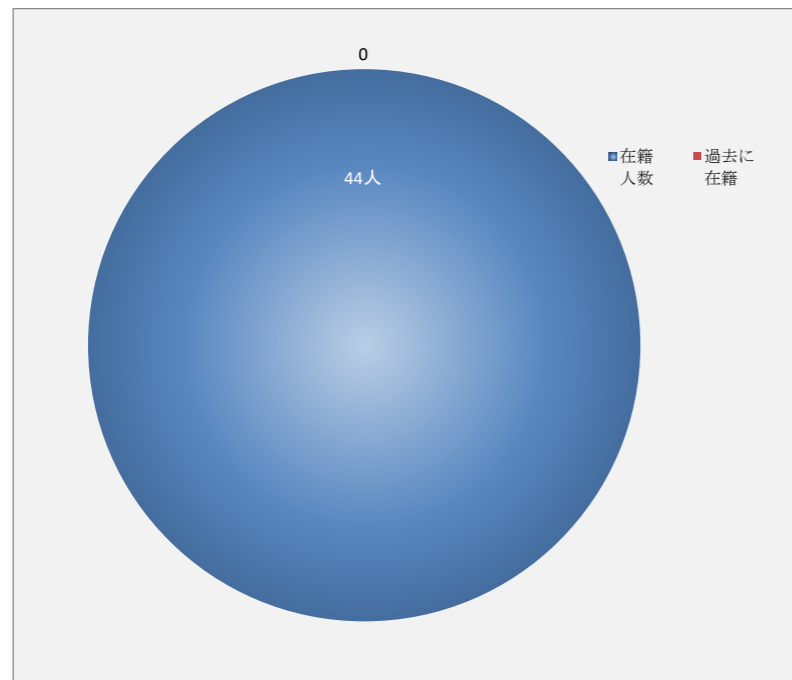
・敬語の使い方
 ・文章力を身につける
 就職してから、先生にメール等で質問できるシステムがあると良いと思います。仕事の内容で、先生方に相談したいことが何度かありました。

フォークリフト等の免許取得の補助があればいいかなと思います。

巻締実習でシーマの巻締部だけではなく、全体的な機構を理解できるようになるといいと思う

企業アンケート集計（就職先企業様より）

1. 大学の卒業生は在籍しているか？



2-①. どの部門で働いているか？

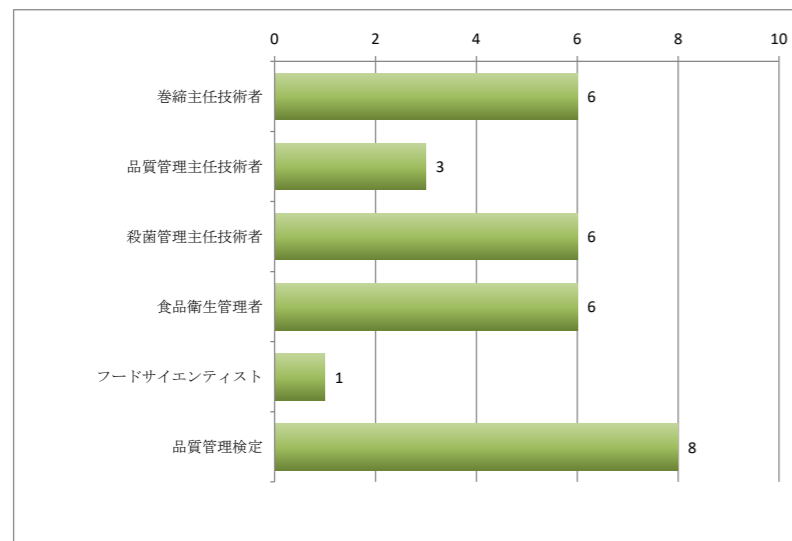
※ 製造職の詳細

製缶工程
巻縮機の運用管理
原料課
菓子パン
レトルトパウチ製品の充填工程
乳製品製造業

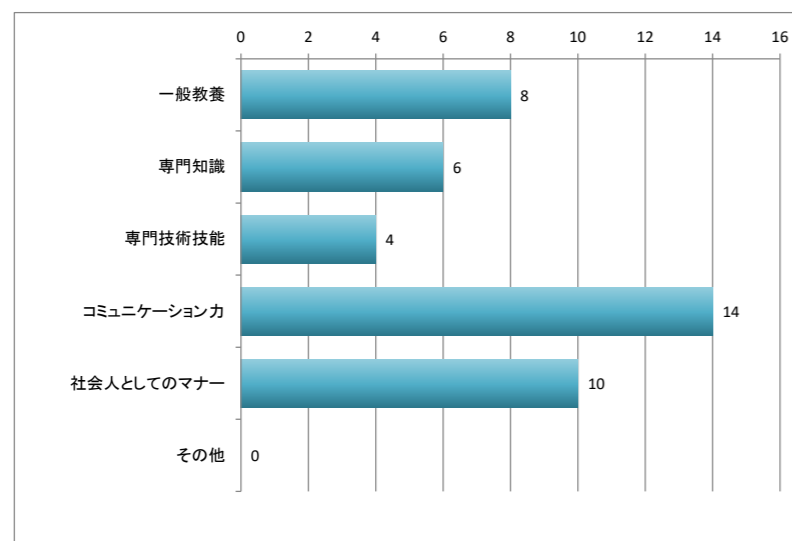
※ その他の詳細

保全業務

3. 必要とされている・有利になる資格はあるか？(複数回答可)



5-①. 身に付けてほしい能力と人物像（複数回答可）



4. 他に仕事に必要な資格・有利になる資格	5-②. 求める人物像	6. どのような知識・能力・技能を必要としているか
1 仕事に必要な資格は入社してから取得していきます。PC関係の知識、資格があれば有利です。	物事を真摯に受け止め、ルールをしっかりと守り向上心を持って取り組める人材。常に原理原則を考え、受け身ではなく自ら行動できる人材。	製造部門は機械装置産業ですので、電気や機器の構造などの基礎知識や工具の名称、使い方の把握が求められます。他、必要な技術や資格は入社後に教育していきます。
2 特になし。入社してから取得してもらってかまいません。	あいさつができる人。コミュニケーションがとれる人	会社に入ってから勉強し各資格にチャレンジするので特になし。
3 HACCP主任技術者	仲間とともに会社、個人の目標達成に向け、協力ができる人	殺菌・保存の知識 工場のオートメーション、省力化の発想やアイデア 5Sの考え方 HACCPやISO、FSSC 22000の知識
5 特にありません	誰とでも上手くコミュニケーションがとれ何事にも向上心を持って取り組める人	会社で必要な技能は入社後に教育させていただきます
6 ボイラー2級	まじめで忍耐力。	パソコンが使いこなせる様
7 食品安全検定中級	・率先して行動する ・素直	・醸造、発酵、電気
8 (別紙参照下さい)	・向上心（常に勉強するなど） ・まじめな人（食品を製造していますので、細かいルールがいっぱいあります。面倒だと考え手を抜かれると品質の悪い製品が世に出してしまいます。ルールを守る人）	・今の時代なので、DXというかプログラミングできる人 ・交代勤務が前提なので車など自力で通勤できる人 ・物作りが好きな人（日曜大工、プラモデル、料理など何でも良い）
9 必須条件はありません。入社後、研修制度や実際の現場経験で学んでいただけますし、上司や先輩、同僚のサポートがありますのでご安心ください。	キーワードは「共感」「実行」「挑戦」です。ヤマザキの企業理念に共感し、実際の仕事に落とし込んで実行できる方。そして、社会環境や事業環境が日々変化していく中で、恐れずにイノベーションに挑戦できる方を求めています。	入社までに製パンに関する知識や、パン業界のトレンドなどについて把握しておくことをお勧めします。
10 特になし。	・食品に興味がありカレーが好きな人。大阪に根差して長く働きたい人。 ・新しいことにチャレンジする「フロンティア精神」のある人。	・チームワークを大切にできる人。 ・意欲を持って仕事に取り組める人。 ・会社のルールをしっかりと守れる人。
11 必要な資格は入社後に取得いただきますので、自身のために学校で取れる資格を取れるだけ取得してもらえればと思います。	ルールを守り、元気に挨拶のできる方かつ積極的に自ら考えて行動できる方	医薬品製造に関する知識、化学系の知識
12 安全管理者 衛生管理者 フォークリフト運転免許 高圧ガス製造保安責任者 電気主任技術者（3種）	上記項目の他、交代勤務をこなせる体力、忍耐力。 報・連・相のしっかりできる人物	・食品製造における食品安全、衛生管理。 ・清涼飲料水製造における製造技術。 ・清涼飲料水製造における一般常識。
13 品質：品質管理や食品衛生に関する資格もしくは知識 製造：「機械保全士」の資格や実用的な部分では「フォークリフト」や「危険物」、「玉掛け」などは初期に必要な	コミュニケーション能力を有し、従業員と積極的に接することが出来、前向きに物事に取り組み、疑問についても早い段階で相談することが出来る人材。	品質：マネジメントシステムとしてISO9001、14001、FSSC22000などの知識 FT-IRやEPMAなど分析や解析の知識 製造：メタル容器全般の知識（特に蓋や18L） 機械的知識や工具に対する知識
14 自動車運転免許	・企業理念に共感できる人 ・道徳、マナー、良識を備え、「社会人」として「人」として成長し続ける人 ・自ら考え、行動し、自由な発想で何かを生み出すことのできる人 ・個性を強みとして発揮をしながらも他者と協調できる人	入社後、OJTを通じて身につけてもらうため、入社前に必要な知識、能力、技能はございません