

2021年～2023年の本学卒業生に、アンケートへの回答を書面にて依頼した。

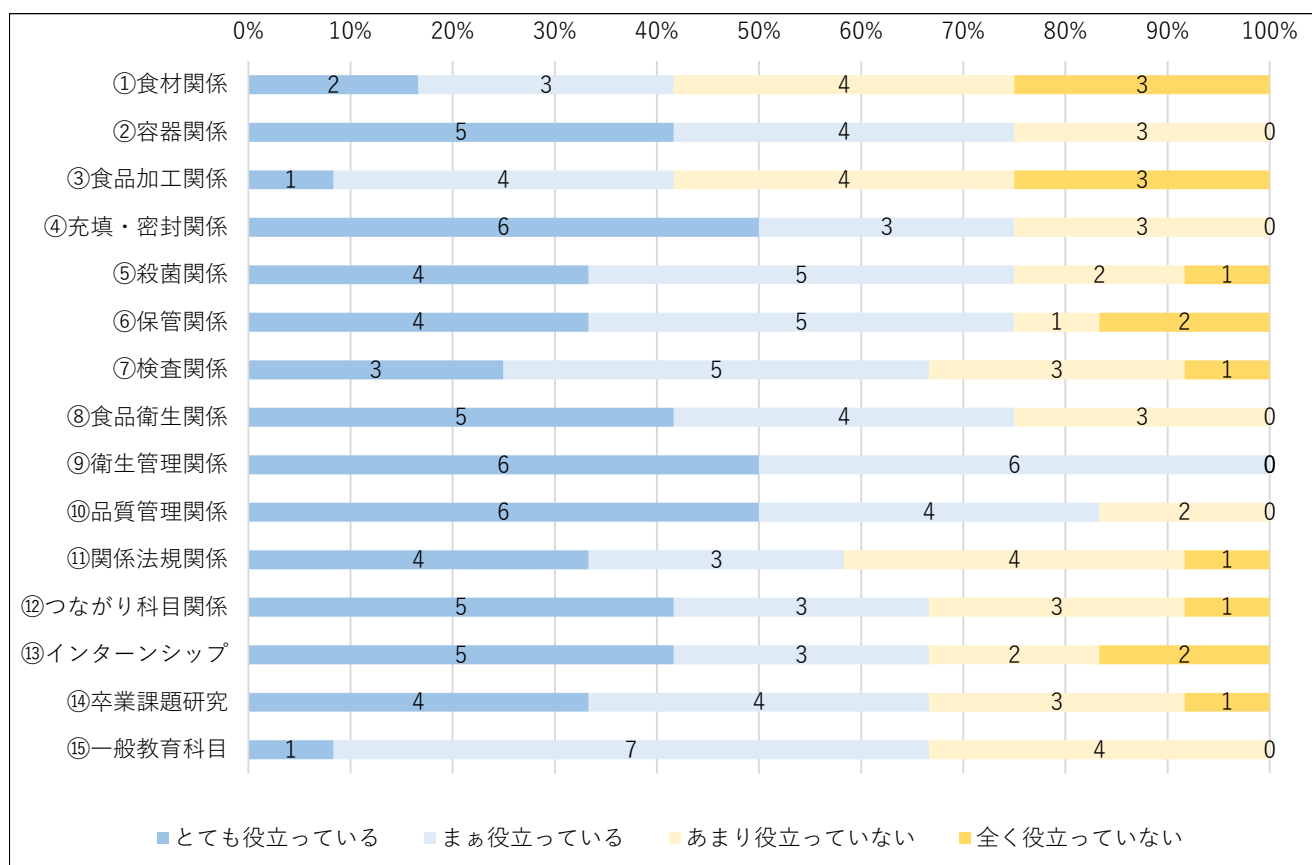
回答方法：書面またはMicrosoft Forms

集計期間：2024年11月25日～2025年2月28日

回答率：14.8%（回答12名/対象者81名）

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	2	3	4	3
②容器関係	5	4	3	0
③食品加工関係	1	4	4	3
④充填・密封関係	6	3	3	0
⑤殺菌関係	4	5	2	1
⑥保管関係	4	5	1	2
⑦検査関係	3	5	3	1
⑧食品衛生関係	5	4	3	0
⑨衛生管理関係	6	6	0	0
⑩品質管理関係	6	4	2	0
⑪関係法規関係	4	3	4	1
⑫つながり科目関係	5	3	3	1
⑬インターンシップ	5	3	2	2
⑭卒業課題研究	4	4	3	1
⑮一般教育科目	1	7	4	0
合 計	61	63	41	15



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）

機械要素は難しかったが、現場で使える知識が多くあったと思う。

巻締や殺菌の原理は非常に役立っています。

部署異動した際に、他にも役立つ内容が出てくると思います。

ヒートシール実習において、溶着の仕組みを知ることでトラブルの対応等に活用できた。

殺菌技術を学んだことで殺菌工程の利便性と危険性を意識しながら業務を行うことができた。

ヒートシールや菌関係は特に役立っていると感じています。

プラスチックの構造の説明、品質管理に関すること全般

卒研での自転車分解、シーマーメンテナンス、巻締主任技術者に関わる講義等で機械に多く触れ、実際の機器の構造などが理解しやすくなった

巻締、食品衛生

アセプのラインに携わっている為、とても役に立ちました。

同様の理由でキャップも役に立ちました。

卒業課題研究では、アスコルビン酸の含有量の測定など、実生活ではあまり目に触れない実験を行う事ができ、大変役に立った。

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）

電気関係(有接点やPLC)はどのジャンルの食品製造にも関わるので、少しでも学べたら役に立つと思います。

異物混入対策に用いられる機材(X線検査機・金属検出機・カラソーター等)を使った実習または座学があると良いと感じました。

不良の原因や過程について、社会人マナーについて

シーマー以外にも機械に触る(スパナや六角レンチ等の工具を利用する)頻度が増えたら良いと思います

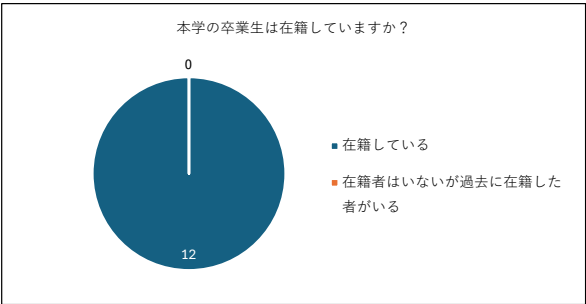
PLC、電気工事士

ラインのメンテナンスを行う上で、もっと工業系の内容があったらうれしい（工具の名前とかだけでも）

2021年～2023年の本学卒業生が所属している企業へ、Microsoft Formsを利用したアンケートへの回答をメールにて依頼した。
集計期間：2024年11月21日～2025年1月10日
回答率：48％（回答12社/発送25社）

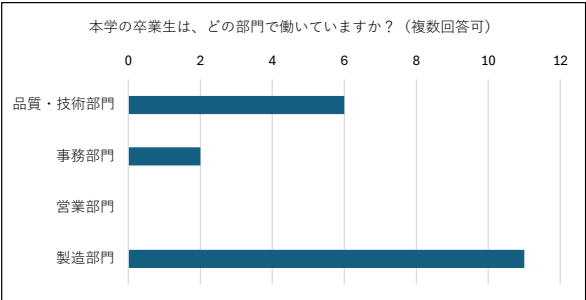
1. 本学の卒業生は在籍していますか？

選択肢	個数	率
在籍している	12	100%
在籍者はいないが過去に在籍した者がいる	0	0%
合計	12	100%



3. 本学の卒業生は、どの部門で働いていますか？（複数回答可）

選択肢	個数	率
品質・技術部門	6	32%
事務部門	2	11%
営業部門	0	0%
製造部門	11	58%
合計	19	100%



4. 前問の「製造部門」にお答えの場合、製造品目や役割などをご記入ください。

- 1 清涼飲料製造 ペットボトルの成形工程
- 2 レトルトパウチ食品のソースや食材を投入する充填作業に従事している
- 3 缶詰、袋詰（農産物、畜産物、水産物等）。機械オペレーター、一般作業、生産管理。
- 4 18L缶・食缶 巻き締め/ 蓋 プレス
- 5 生産機械の稼働操作
- 6 パイ包装工程管理
- 7 ピン・缶詰めなどの生産ラインの型替え調整及び、オペレーター業務
- 8 生産管理担当者及び部門リーダーとして、部門マネジメント、設備オペレーション、労務管理等多岐に活躍してくれている。
- 9 ツナ、パスタ、包装米飯
- 10 カレー、デミソース、パスタソース、スープ、ハンバーグ他 オペレーター、炊上げ、品質管理他
- 11
- 12 調味料製造

5. 本学卒業生の能力で、優れているところはどこですか？

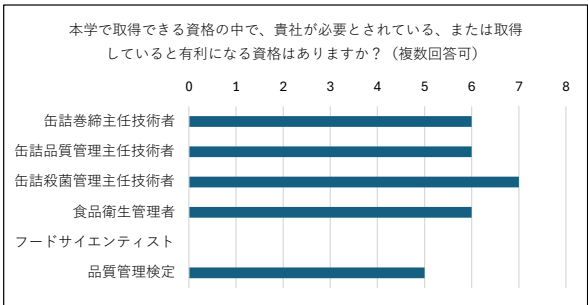
- 1 学習意欲・コミュニケーション能力
- 2 弊社の業務に必要である容器包装の充填技術や殺菌に関する知識を勉強しているので、即戦力の人材として期待できる
- 3 巻締機の基礎知識があるので巻締関係業務について成長が早い。微生物学や食品化学の基礎知識もあるので、品管職としても教育しやすい。
- 4 巻き締めの知識がある事で、技術習得が早い / また製品評価する際にも理解が早い
- 5 物事へ真面目に取り組む方が多い
- 6 食品安全に関する基礎知識が身につけているところ、真面目で素直に学習し、新たな知識を見つけようと努力するところ
- 7 専門的技術の知識や生産に必要とする資格を身につけている
- 8 知らない設備に対しても、物おじせず立ち向かえるところ。会社の歯車になることを望まず、自発的に能動的に動けるところ。（個人差あり）
- 9 食品製造に関する知識
- 10 食品衛生等、食品への専門知識をしっかりと学んでいること。充填機、巻締機を経験されており、即戦力と見込める人材である。
- 11 包装容器に関する知識力が高い。
- 12

6. 本学卒業生の能力で、不足しているところはどこですか？

- 1 なし
- 2 特にありません
- 3 語学力だが、現時点では必要性は高くない。
- 4 実務経験より培われるものではあるが、検査結果、報告内容を文章にまとめることが出来ると良いと思う
- 5
- 6 ございません。今後益々活躍する人材です。
- 7 特にありません
- 8 卒業生だからという傾向はないが、背伸びして前へ上へと考えるより、今あるテリトリーの中で黙々とこなすメンバーはいる。
もっとガツガツ前に出て欲しい時がある。（これも個人差あり）
- 9 特にありません
- 10 コミュニケーション対応。学業的に専門的な勉強は必須ですが、人とやり取りする発言する機会を増やすことが良いかと思います。
面接の緊張や、入社後の後輩、先輩とのやり取りがよりスムーズになるかと。
- 11 世の中全体に対する幅広い知識。
- 12

7. 本学で取得できる（取得のサポートを行っている）資格の中で、貴社が必要とされている、または取得していると有利になる資格はありますか？（複数回答可）

選択肢	個数	率
缶詰巻締主任技術者	6	20%
缶詰品質管理主任技術者	6	20%
缶詰殺菌管理主任技術者	7	23%
食品衛生管理者	6	20%
フードサイエンティスト	0	0%
品質管理検定	5	17%
合計	30	100%

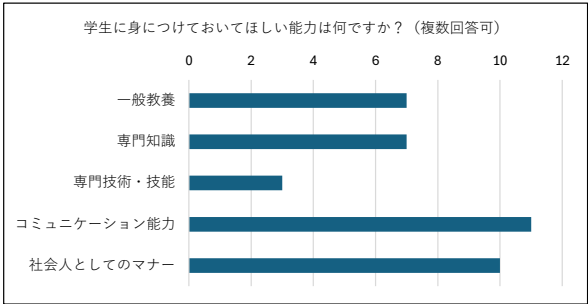


8. 上記以外で、貴社の仕事に必要な資格・有利になる資格はありますか？

- 1 必要・有利な資格はなく、入社いただいてから業務に必要な資格は業務内で取得いただきます。（フォークリフト等）
- 2 フォークリフト運転免許
- 3 パソコン検定(4級以上)、第4種水質関係公害防止管理者、第1種衛生管理者
- 4
- 5
- 6 食品表示検定中級
- 7 フォークリフト免許
- 8 内部監査なども含め、FSSC22000に関わる知見があると良い
- 9 フォークリフト運転資格、玉掛け取扱者、普通第一種压力容器取扱作業主任者、電気工事士、公害防止管理者（大気4種or水質4種）、電気主任技術者
- 10 調理師、簿記
- 11 特にありません。必要になれば入社後に取得していただきます。
- 12

9. 学生に身につけておいてほしい能力は何ですか？（複数回答可）

選択肢	個数	率
一般教養	7	18%
専門知識	7	18%
専門技術・技能	3	8%
コミュニケーション能力	11	29%
社会人としてのマナー	10	26%
合計	38	100%



10. 学生に求める人物像は何ですか？

- 1 誠実、品質追求、思いやりと本気の姿勢のある方
- 2 責任感があり行動力がある。チームワークを大切に協調性がある。しっかりと挨拶や返事ができる。
- 3 真面目、協調性がある（相手を思いやれる）。知識や技能は就職後も向上できますし、入社直後にそこまでのレベルは期待していません。
自他を尊重できる考え方を持つ人。
- 4 正直で素直、向上心がある人物
- 5 コミュニケーション取れる方、正直な方、向上心のある方
- 6 真面目に努力を継続できる人材
- 7 ・当社の安心・安全な製品づくりに情熱を持って取り組める人・状況に応じた判断力と臨機応援に対応できる柔軟な考えを持つ人
- 8 ・周囲と協力し困難や問題の解決に立ち向かうことができる人
知識や技術は入社後にいくらかでも身に付けられる為、教養などは問わないが、どんなことでも良いので、志を以て入社してきて欲しい。
志でも野望でも希望でも、自分なりの目標や到達点をイメージして日々を過ごして欲しい。
- 9 挨拶を礼儀正しくでき、コミュニケーションを行える。何事にも積極的にチャレンジし、最後まであきらめない粘り強さ
- 10 能動的に関わる姿勢。これは貴学だけではなく、受動的な方が面接や入社後の雰囲気より、増えている傾向が強くなってきているため。
- 11 自分なりの考えを持っている人。
- 12 就職したら終わりではなく、会社に入ってから、仕事に関して興味をもてる方

11. 貴社では、どのような知識・能力・技能を必要としていますか。

- 1 必要な知識・技能はありません。飲料製造に興味のある方、意欲的な方に来ていただきたいと思っております。
- 2 学生に特別な知識・能力・技能は期待していない。（あれば尚良し程度）ただし最低限の一般教養や一般常識程度は身に着けておいてほしい。
- 3 巻締、シール機の操作・簡単な修理。品管では食品化学、微生物学。
- 4 特に無し
- 5 部署によって異なります
- 6 食品安全に関する知識、年長者とのコミュニケーション能力（40-60代の主に女性が活躍している部署もあるため）
- 7 ・主体性のある行動や意見・問題意識を持った改善力・周囲に信頼される協調性とコミュニケーション能力
- 8 チームで仕事することに重きを置いています。その為には、伝え方や話し方のスキルはもとより、人の話を聞く力も必要になります。
自分しかできないことがある人材より、いつ休んでもチームがちゃんとフォローできる、現場が回る、そんな環境を作れる人財を求めています。
- 9 貴学で培われる食品製造の専門知識。巻締、殺菌、品質管理などの専門的な知識。
- 10 貴学で学べる知識・能力・技能は当社にとって全て必要なものです。
- 11 コミュニケーション力、協調性、問題解決力
- 12 それぞれの業務で常に改良、改善をしようとする意欲。目の前のことだけでなく、その前後のことも考え、全体を俯瞰できる力。