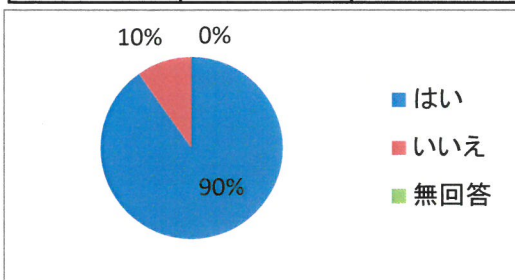


松江栄養調理製菓専門学校
学校自己評価報告書

(平成 30 年度)

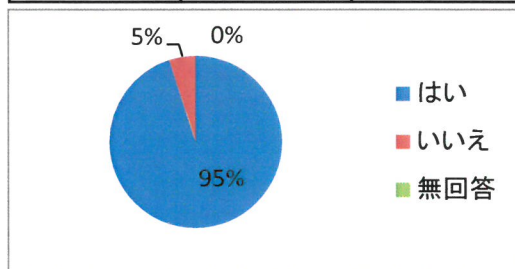
1. 松江栄養調理製菓専門学校での学校生活は楽しかったですか？

はい	いいえ	無回答
55	6	0



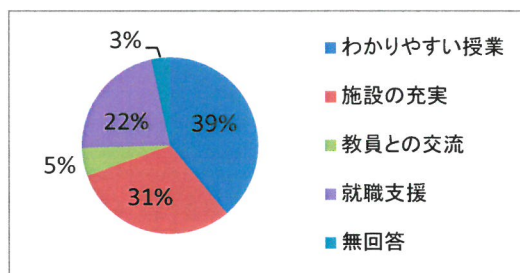
2. 自分は入学前と比較して成長しましたか？

はい	いいえ	無回答
58	3	0



3. 学校生活に期待するものは次のうちどれですか？

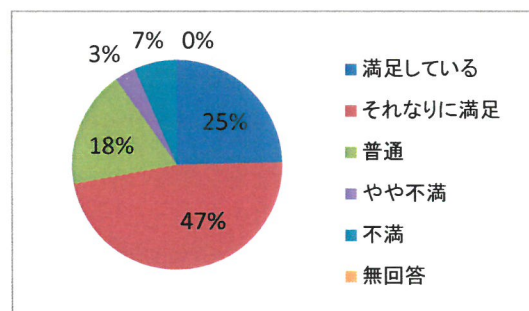
わかりやすい授業	施設の充実	教員との交流	就職支援	無回答
23	18	3	13	2



※複数回答ありのため合計が違います。

5. あなたの学校生活での充実度を以下からひとつ選んでください。

満足している	それなりに満足	普通	やや不満	不満	無回答
15	29	11	2	4	0



4. 科目別授業評価

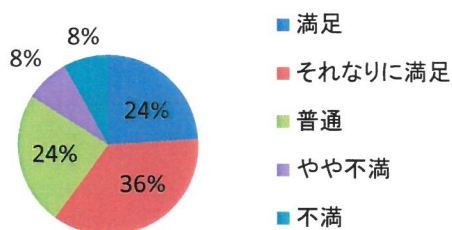
科目別に授業を評価してください。

	栄養学	食品学	食品衛生学	公衆衛生学	衛生法規	行政法規
満足	12	13	14	12	12	12
それなりに満足	18	18	19	13	7	8
普通	12	14	11	18	22	19
やや不満	4	4	2	2	5	8
不満	4	1	1	2	4	3
無回答	0	0	0	0	1	6
合計	50	50	47	47	51	56

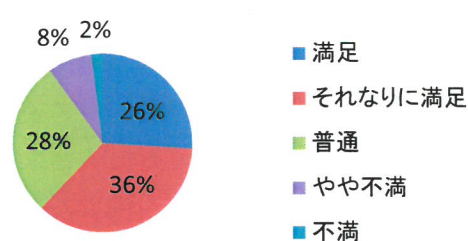
	調理理論	食文化概論	日本料理実習	西洋料理実習	中国料理実習	総合調理(特殊)
満足	33	17	28	34	32	24
それなりに満足	10	16	18	20	22	12
普通	4	12	8	7	6	11
やや不満	0	1	4	0	1	0
不満	0	1	3	0	0	0
無回答	0	1	0	0	0	0
合計	47	48	61	61	61	47

	総合調理(集団)
満足	17
それなりに満足	18
普通	11
やや不満	1
不満	0
無回答	0
合計	47

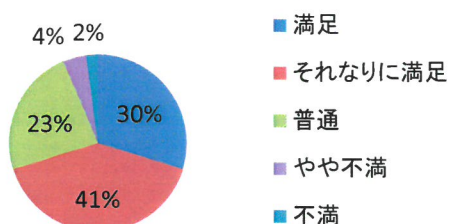
栄養学



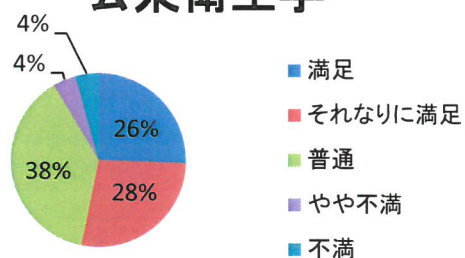
食品学



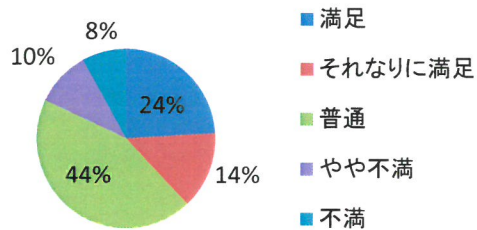
食品衛生学



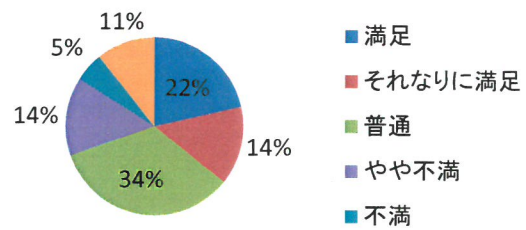
公衆衛生学



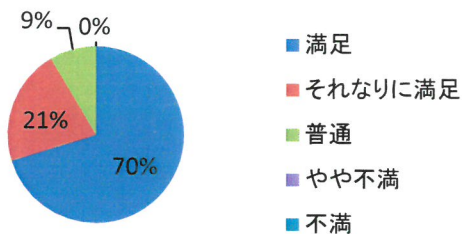
衛生法規



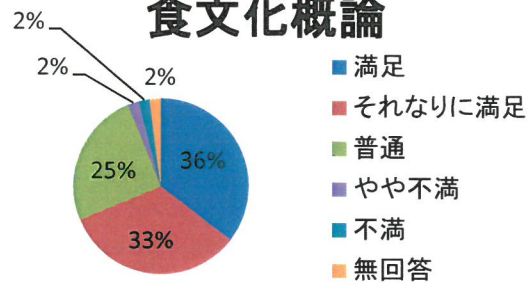
行政法規



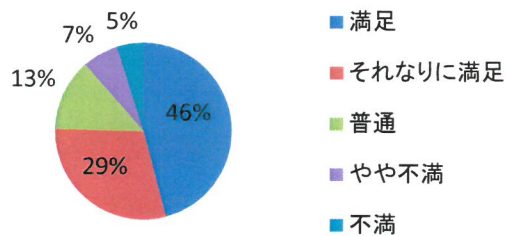
調理理論



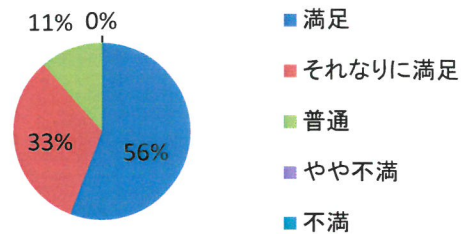
食文化概論



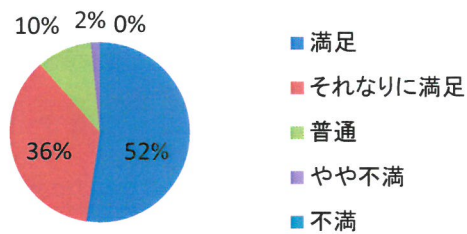
日本料理実習



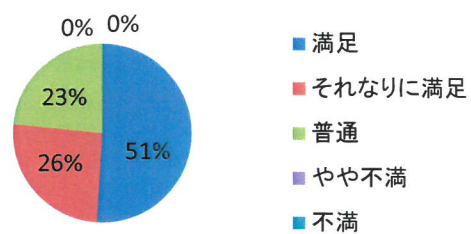
西洋料理実習



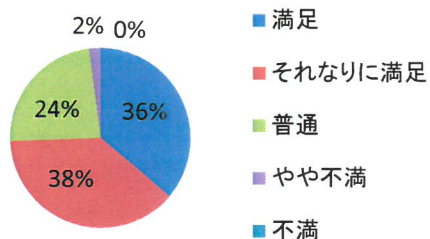
中華料理実習



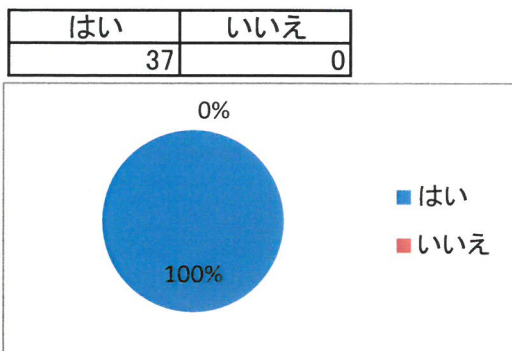
総合調理実習(特殊)



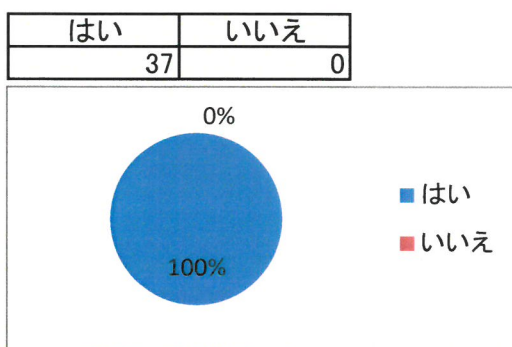
総合調理実習(集団)



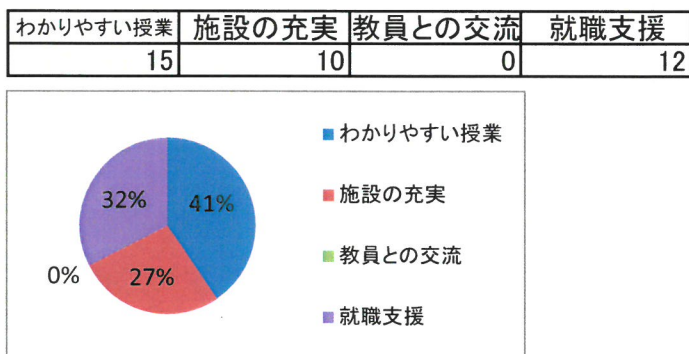
1. 松江栄養調理製菓専門学校での学校生活は楽しいですか？



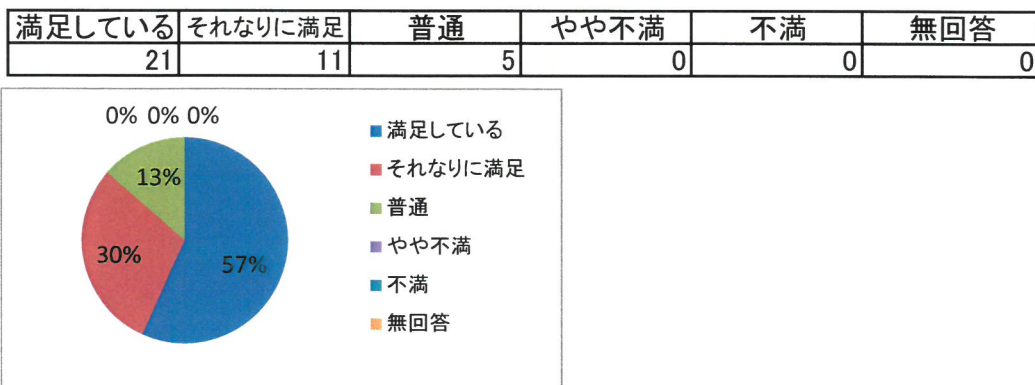
2. 自分は入学前と比較して成長しましたか？



3. 学校生活に期待するものは次のうちどれですか？



5. あなたの学校生活での充実度を以下からひとつ選んでください。

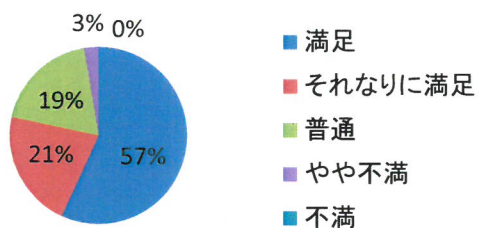


4. 科目別授業評価
科目別に授業を評価してください。

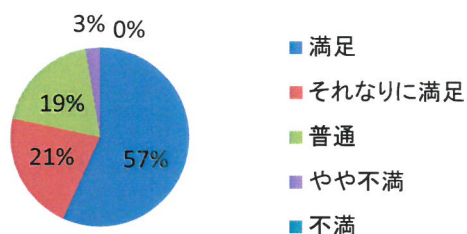
	栄養学	食品学	食品衛生学	公衆衛生学	衛生法規	社会学
満足	21	21	21	11	10	8
それなりに満足	8	8	11	13	10	9
普通	7	7	4	10	11	15
やや不満	1	1	1	3	5	4
不満	0	0	0	0	1	1

	製菓理論	洋菓子実習	パン実習	和菓子実習	カフェ実習
満足	24	28	28	18	20
それなりに満足	7	7	7	8	11
普通	7	1	0	9	6
やや不満	0	1	2	2	0
不満	0	0	0	0	0

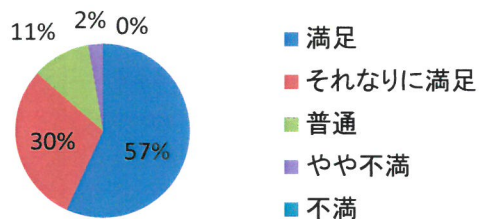
栄養学



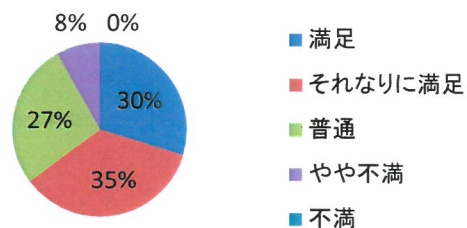
食品学



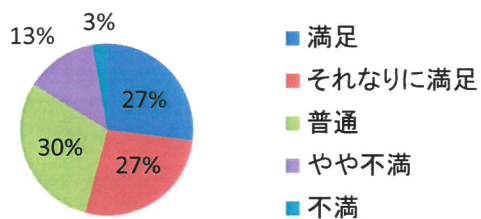
食品衛生学



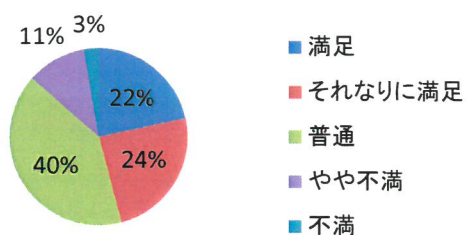
公衆衛生学



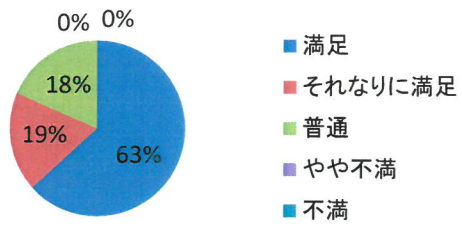
衛生法規



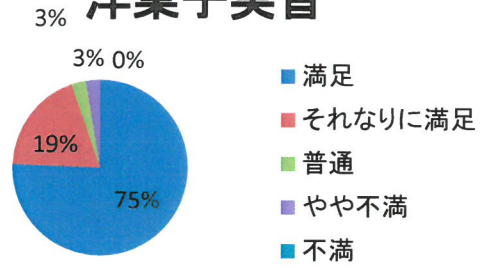
社会学



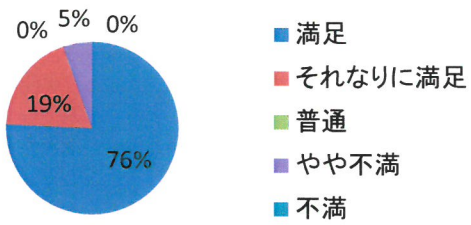
製菓理論



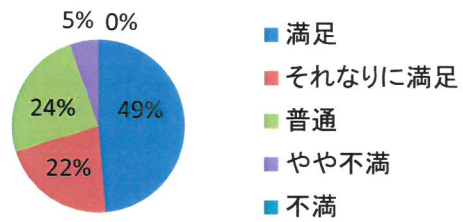
洋菓子実習



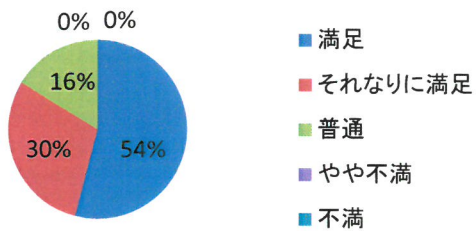
パン実習



和菓子実習

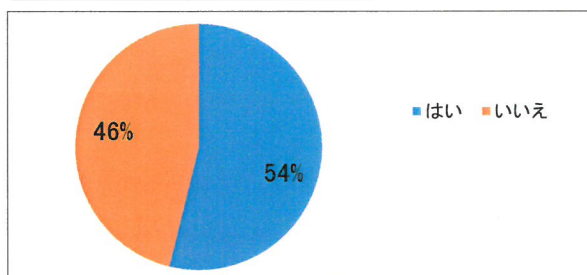


カフェ実習



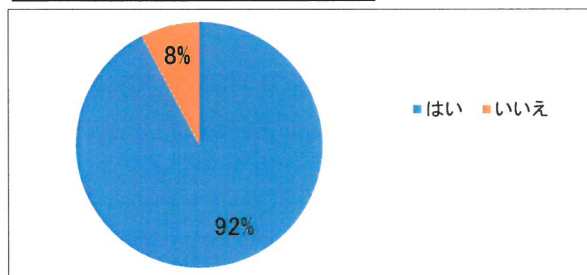
1. 松江栄養調理製菓専門学校での学校生活は楽しいですか？

はい	いいえ
14	12



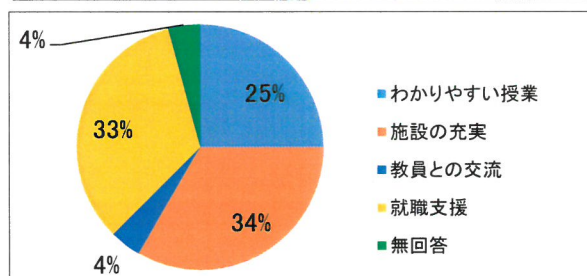
2. 自分は入学前と比較して成長しましたか？

はい	いいえ
24	2



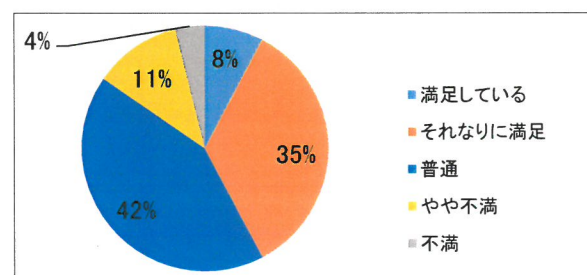
3. 学校生活に期待するものは次のうちどれですか？

わかりやすい授業	施設の充実	教員との交流	就職支援	無回答
6	8	1	8	1



5. あなたの学校生活での充実度を以下からひとつ選んでください。

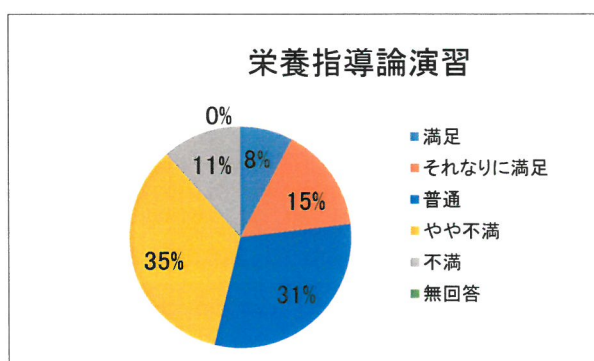
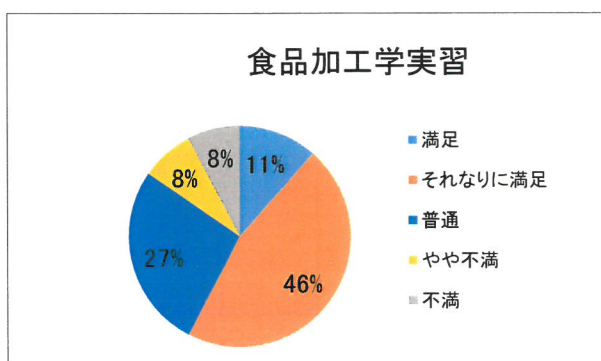
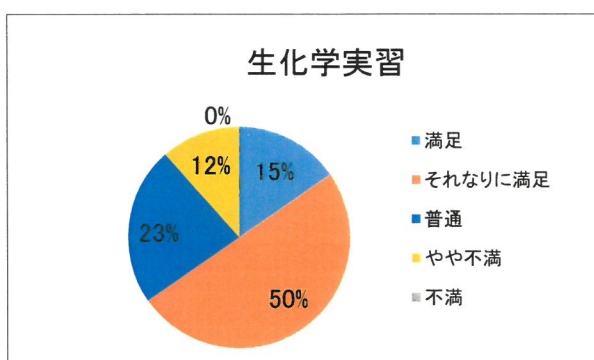
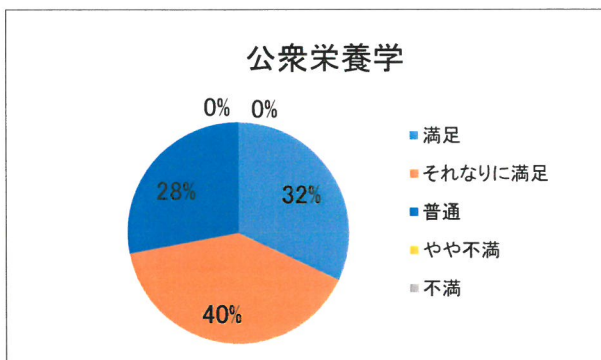
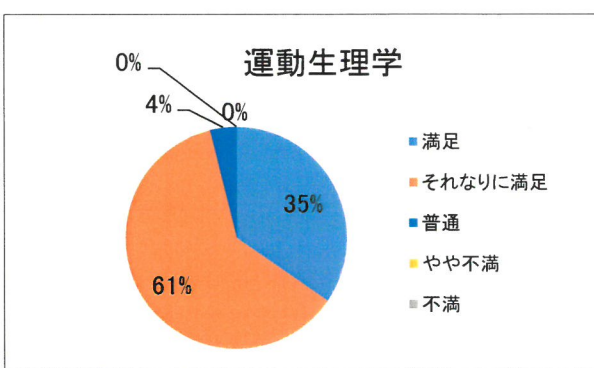
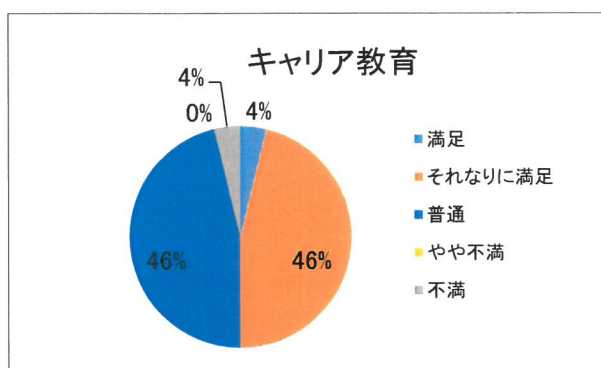
満足している	それなりに満足	普通	やや不満	不満
2	9	11	3	1



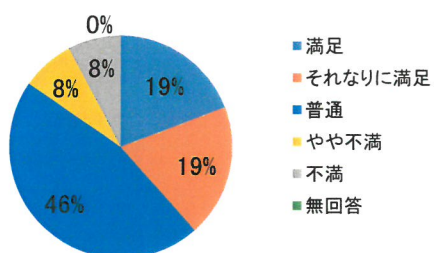
4. 科目別授業評価
科目別に授業を評価してください。

	キャリア教育	運動生理学	公衆栄養学	生化学実習	食品加工学実習	栄養指導論演習
満足	1	9	8	4	3	2
それなりに満足	12	16	10	13	12	4
普通	12	1	7	6	7	8
やや不満	0	0	0	3	2	9
不満	1	0	0	0	2	3
無回答						

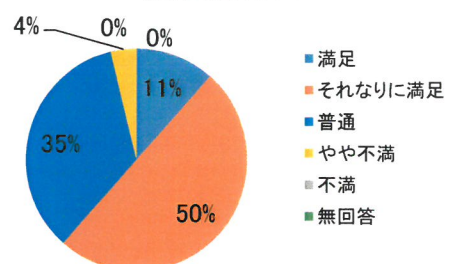
	食品学特論	調理実習Ⅲ	給食運営管理実習Ⅱ	卒業研究
満足	5	3	7	3
それなりに満足	5	13	9	7
普通	12	9	9	12
やや不満	2	1	1	3
不満	2	0	0	1
無回答				



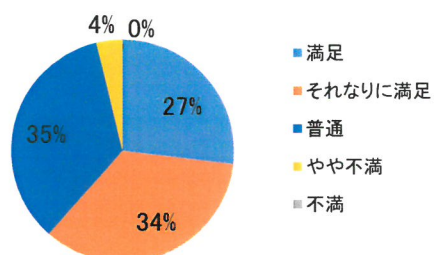
食品学特論



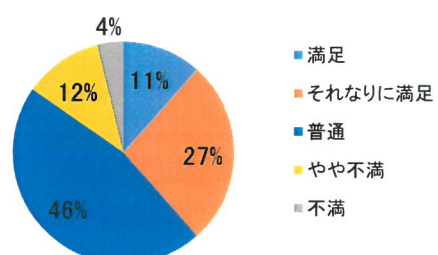
調理実習Ⅲ



給食運営管理実習Ⅱ

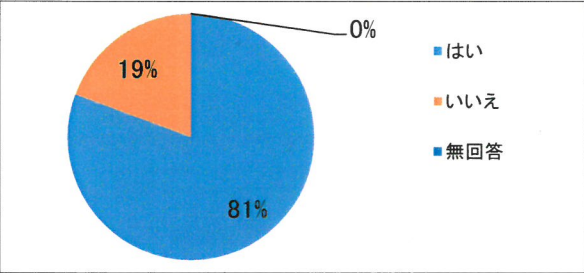


卒業研究



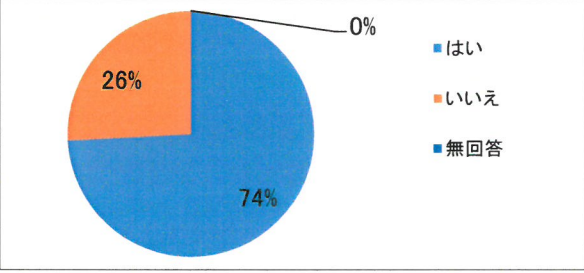
1. 松江栄養調理製菓専門学校での学校生活は楽しかったですか？

はい	いいえ	無回答
25	6	0



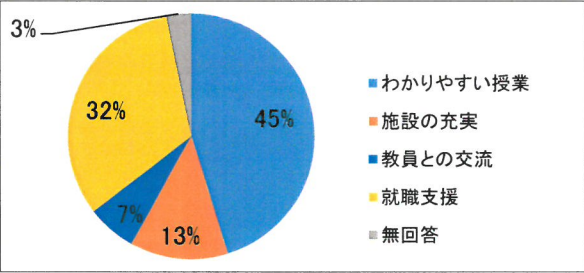
2. 自分は入学前と比較して成長しましたか？

はい	いいえ	無回答
23	8	0



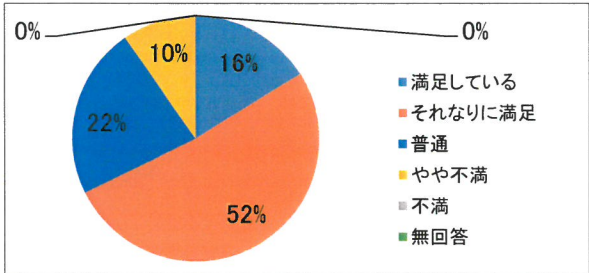
3. 学校生活に期待するものは次のうちどれですか？

わかりやすい授業	施設の充実	教員との交流	就職支援	無回答
14	4	2	10	1



5. あなたの学校生活での充実度を以下からひとつ選んでください。

満足している	それなりに満足	普通	やや不満	不満	無回答
5	16	7	3	0	0



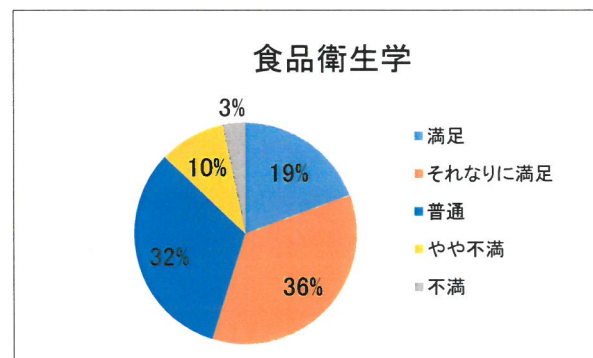
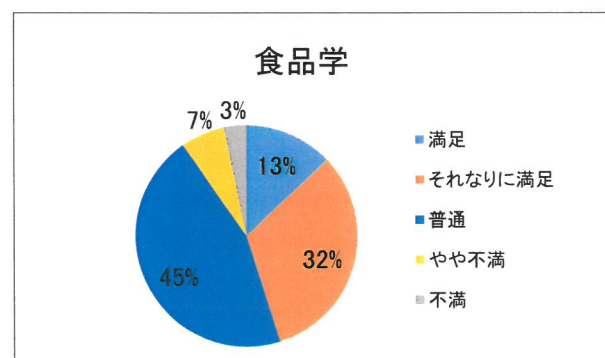
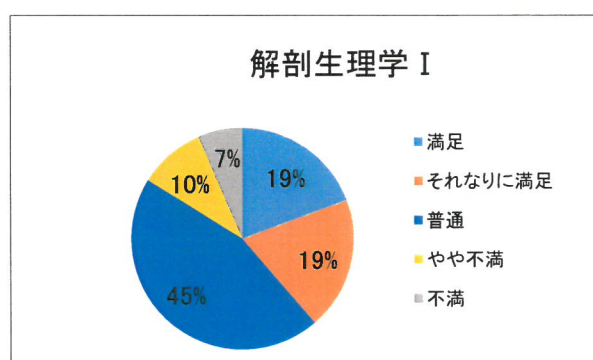
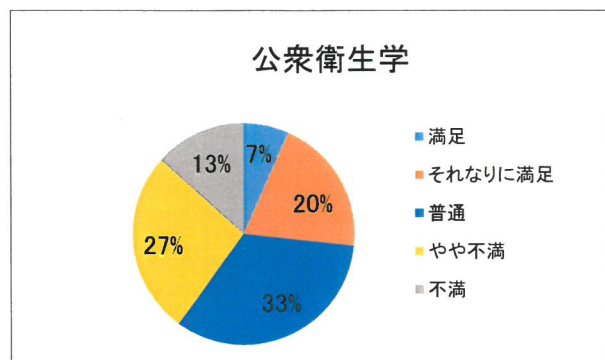
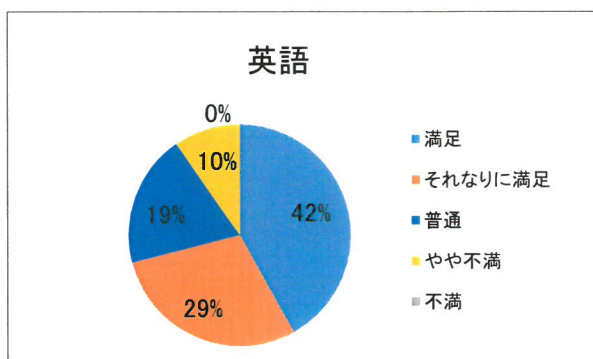
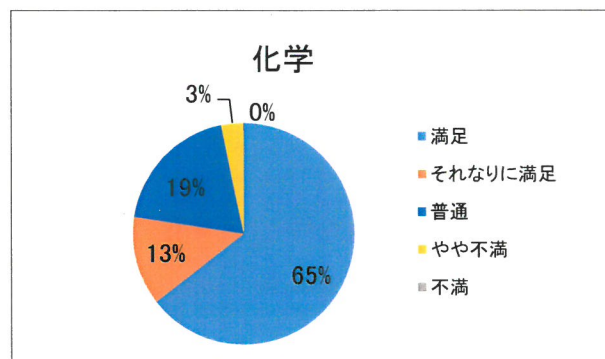
4. 科目別授業評価

科目別に授業を評価してください。

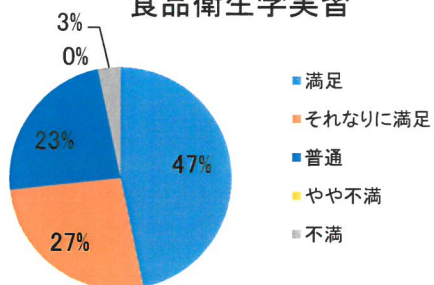
	化学	英語	公衆衛生学	解剖生理学 I	食品学	食品衛生学
満足	20	13	2	6	4	6
それなりに満足	4	9	6	6	10	11
普通	6	6	10	14	14	10
やや不満	1	3	8	3	2	3
不満	0	0	4	2	1	1
無回答			1			

	食品衛生学実習	栄養学 I	調理学	調理実習 I	給食経営実務論	給食運営管理実習 I
満足	14	8	8	17	14	17
それなりに満足	8	13	12	6	7	7
普通	7	7	9	7	9	7
やや不満	0	1	1	0	1	0
不満	1	1	1	0	0	0
無回答	1	1				

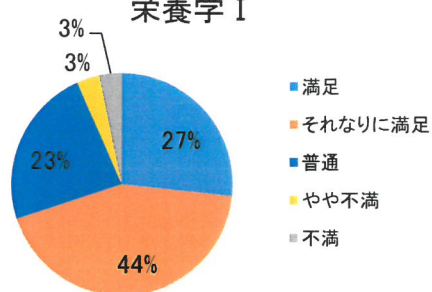
	補習
満足	10
それなりに満足	10
普通	10
やや不満	0
不満	0
無回答	1



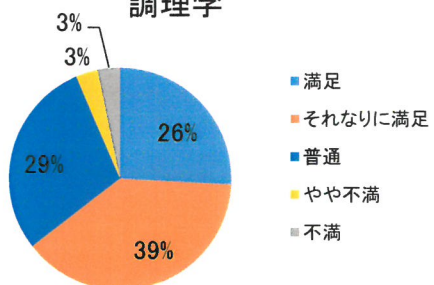
食品衛生学実習



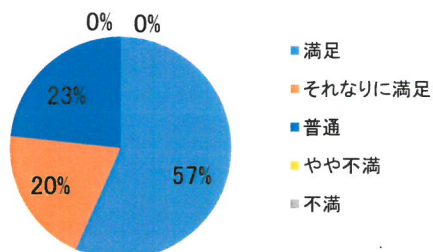
栄養学 I



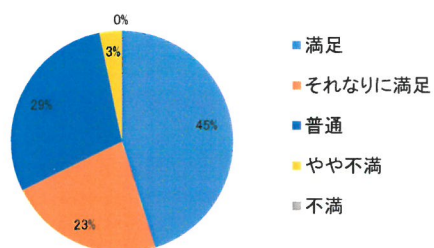
調理学



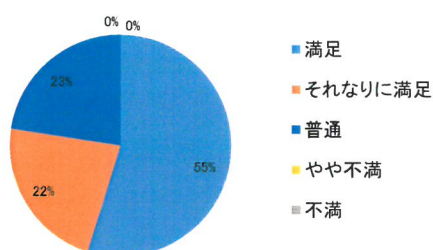
調理実習 I



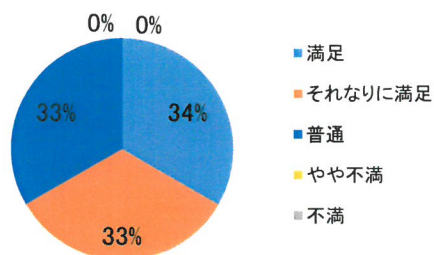
給食経営実務論



給食運営管理実習 I



補習

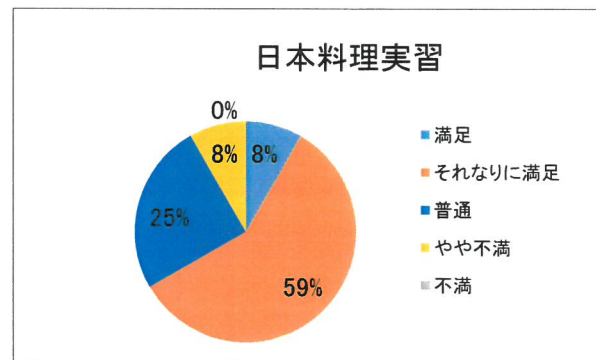
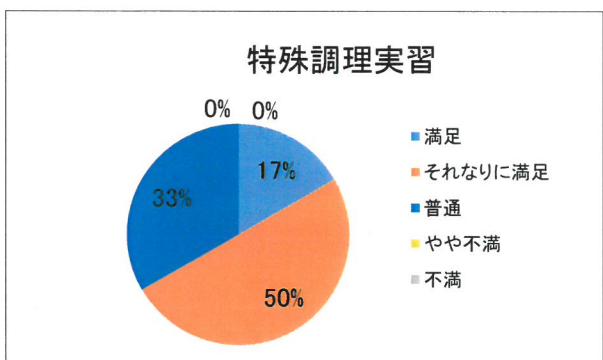
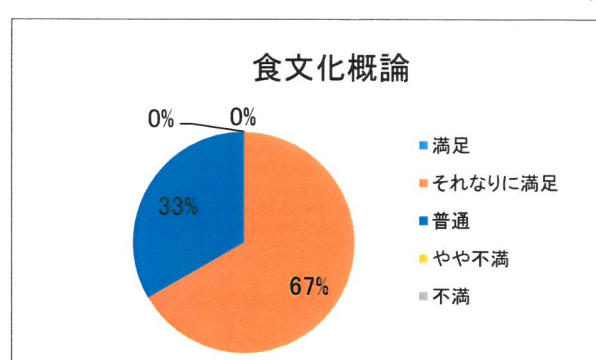
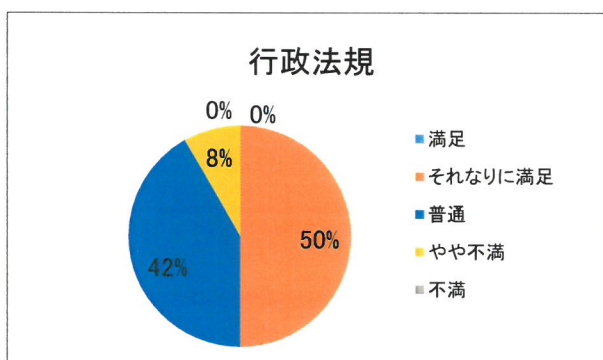
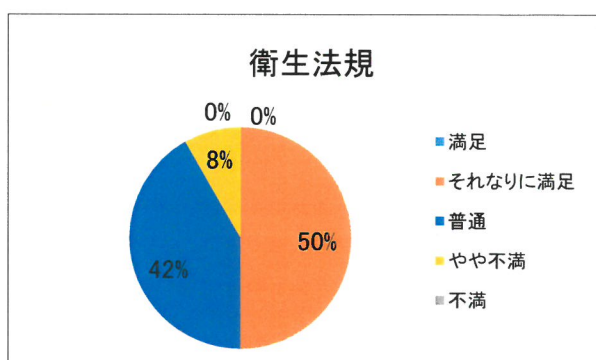
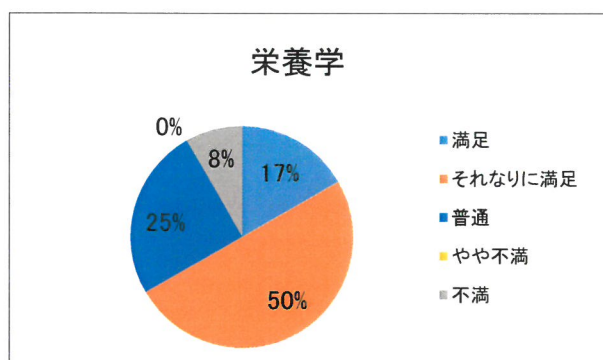


1. 科目別授業評価

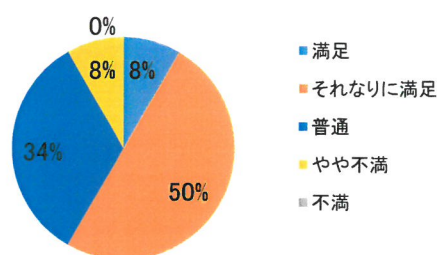
科目別に授業を評価してください。

	栄養学	衛生法規	行政法規	食文化概論
満足	2	0	0	0
それなりに満足	6	6	6	8
普通	3	5	5	4
やや不満	0	1	1	0
不満	1	0	0	0

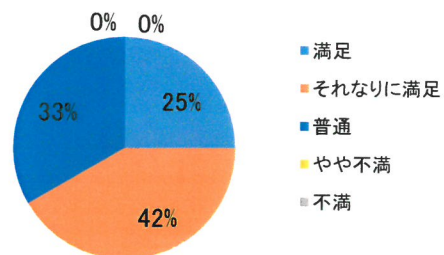
	日本料理実習	西洋料理実習	特殊調理実習	集団調理実習	食品衛生学実習
満足	1	1	2	3	1
それなりに満足	7	6	6	5	4
普通	3	4	4	4	5
やや不満	1	1	0	0	0
不満	0	0	0	0	0
無回答					2



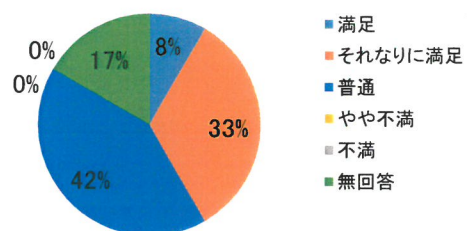
西洋料理実習



集団調理実習



食品衛生学実習



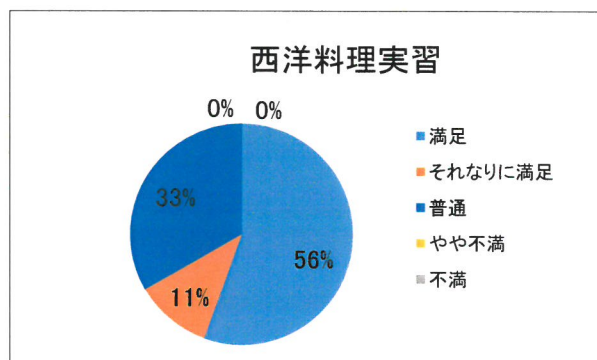
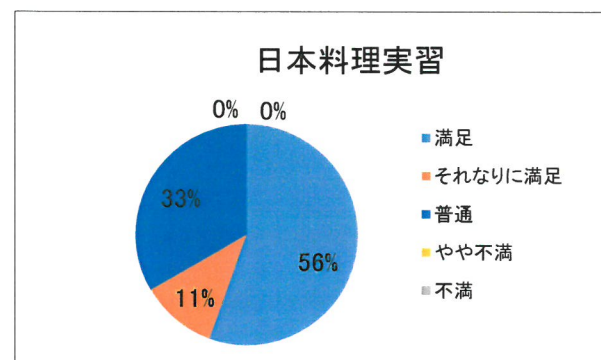
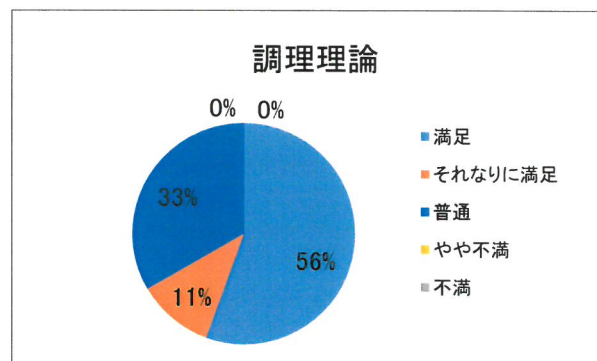
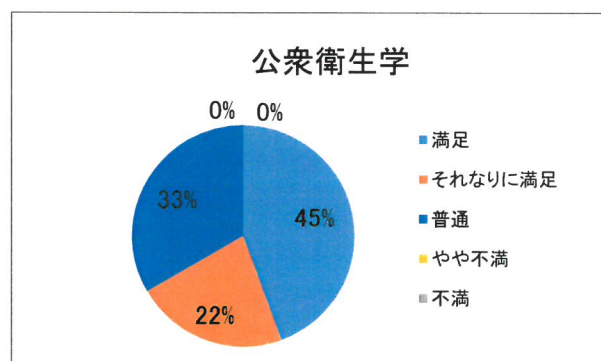
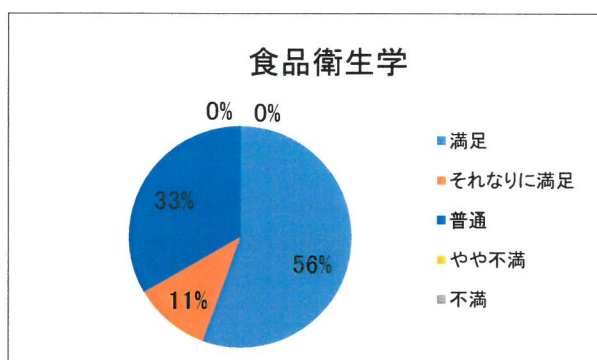
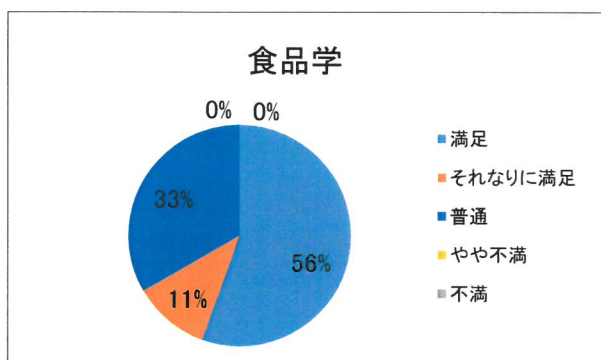
学校評価アンケート集計結果(H30年度) 松江栄養調理製菓専門学校 栄養士科2-1
Wライセンスコース

1. 科目別授業評価

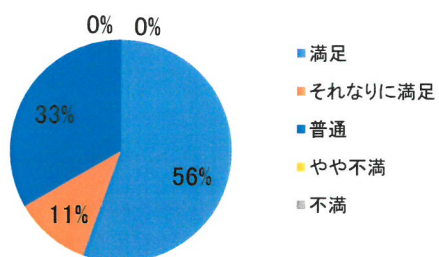
科目別に授業を評価してください。

	食品学	食品衛生学	公衆衛生学	調理理論	日本料理実習	西洋料理実習
満足	5	5	4	5	5	5
それなりに満足	1	1	2	1	1	1
普通	3	3	3	3	3	3
やや不満	0	0	0	0	0	0
不満	0	0	0	0	0	0

	中華料理実習	介護食士
満足	5	4
それなりに満足	1	2
普通	3	3
やや不満	0	0
不満	0	0



中華料理実習



介護食士

