学校法人目白学園 目白大学短期大学部

2025年10月17日

2024 年度「全国学生調査(第 4 回試行実施)」で本学が全国短大のトップクラスの評価となりました



9月30日(火)に文部科学省が公表した「全国学生調査(第4回試行実施)ポジティブリスト」において、目白大学短期大学部製菓学科がトップクラスの評価となりました。

文部科学省が実施する「全国学生調査」は、「学修者本位の教育への転換」を進めるための取組の一環として行われています。全国共通の質問項目の回答から、学生一人ひとりの視点から大学教育や日々の学びの実態を明らかにし、その結果を基に、各大学では教育の質の向上や授業改善などに役立てるとともに、国においても高等教育政策の立案や制度設計などに活用することを目的としています。

今回発表された「ポジティブリスト」は、全国 132 の公私立短期大学に所属する学生を対象とした調査結果を基に、学生から高い評価を得た上位校と、その教育方法・教育改善の優れた事例を紹介するものです。

製菓学科が複数項目でランクイン

今回の調査結果から、本学製菓学科は次の 5 つの質問項目で全国短期大学トップ 10 にランクインしています。教員による分かりやすい授業や丁寧な指導、学びを支える支援体制、将来を見据えた教育内容など、製菓学科の教育への熱意と学びの充実度が高く評価されました。

質問項目	順位
Q4:理解がしやすいように教え方が工夫されていた	4 位
Q9:ティーチングアシスタントなどによる補助的な指導がある	2 位
Q14:将来の仕事につながるような知識・スキル・態度・価値観	4 位
Q21:他者と協働する力	3 位
Q26:教職員が熱心に教育に取り組んでいる。	9 位

[※]このほか、5項目で上位校としてランクインしています。

く高い評価を得た学科として紹介>

今回のポジティブリストには、「教育方法・教育改善の取り組み事例」として全国の8大学が選出されています。特に学生から肯定的な評価を得た学科の1つとして、製菓学科の取り組みが「大学で受けた授業の状況」の項目で紹介されています。

●「全国学生調査(第4回試行実施)」ポジティブリスト(90ページ)

https://www.mext.go.jp/content/20250930-koutou02-000001987_2.pdf#page=91







この結果は、将来の仕事につながる知識・技術・態度や他者との協働など、日々の授業や大学生活の中での学びや経験が、学生から高く評価されたものです。目白大学短期大学部は、これからも学生一人ひとりに寄り添い、学び続ける力・実践する力・社会に役立てる力を育み、学生が大きく成長できる、より良い学びの場をめざして、教育の充実と環境づくりに取り組んでまいります。

●文部科学省報道発表 令和6年度「全国学生調査(第4回試行実施)」の結果について

https://www.mext.go.jp/content/20250930-koutou02-000001987_1.pdf

●製菓学科 Web サイト

https://www.mejiro.ac.jp/college/course/conf/

●画像素材はこちらからダウンロードできます。

https://57.gigafile.nu/1029-d41dc0fccf7aebf2dd61bbda3d560030

目白大学短期大学部/製菓学科

目白大学短期大学部(学長 山田隆文)は、1963 年(昭和 38 年)に開学。製菓・ビジネス社会・歯科衛生の3 学科で約400名が学んでいます。製菓学科は2000(平成12)年の名称変更を経て2007(平成19)年に創設。短期大学としては国内で初、唯一の学科で、洋菓子・和菓子・パンづくりの技術と知識を習得できるのが特長。現役のオーナーシェフや和菓子職人の指導のもと、最新設備が完備された実習室でプロの技術を学ぶことができる。

目白大学短期大学部公式 HP

https://www.mejiro.ac.jp/college/

<本件のお問い合わせ先>

目白大学・目白大学短期大学部 入試広報部

広報担当:竹田(タケダ)・久保(クボ)

〒161-8539 東京都新宿区中落合 4-31-1

TEL: 03-5996-3117 E-mail: colkoho@mejiro.ac.jp