

# 製菓衛生師受験に関する調査 2022

－コロナ禍以前の調査と比較して－

相 良 奈 津

(キャリア開発総合学科)

## I. はじめに

本学キャリア開発総合学科製菓衛生師養成課程は、国家資格である製菓衛生師受験資格の認定校として、平成17年4月に開設された。これまで第1期生（平成17年4月入学）から第17期生（令和3年4月入学）まで355人のうち製菓衛生師受験資格を得た人数は320人である。平成27年4月の入学生（11期生）が本学初の製菓衛生師養成課程初の受験合格率100%となった。それ以降は100%となったのは平成29年4月入学生（13期生）である。そこで本稿では今後の製菓衛生師受験に関して、17期生の受験の実態の把握と、平成28年（2017）に行った調査結果と比較検討し、今後の製菓衛生師養成課程の教育に役立てていく為に調査しその分析を行ったので報告する。

## II. 対象と方法

対象者は元相良ゼミ所属で製菓衛生師受験資格者とし、9期生（9名）10期生（14名）11期生（14名）12期生（8名）。令和2年度に入学し在学中である17期生（13名）計58名。9期生から12期生（計45名）は平成28年12月にアンケート調査を行い36名、回収率80%の回答を得た。アンケートは無料のwebアンケートサイト（Questant）を使用した。現在、在学中である17期生（13名）は令和4年12月にアンケート調査を行い12名、回収率92%の回答を得た。アンケート

はGoogleのFormsを使用した。

第10期生から第17期生までの製菓衛生師の合格率、入学時の平均評定値（表1）、製菓衛生師不合格者の入学時の評定値は（表2）の通りである。

平成28年に実施したアンケートの質問項目は次のとおりとした。（資料1.）

1. 在学中に履修したユニット（図1.a）
2. 在学中に取得した資格（図.a）
3. 製菓衛生師受験の為の自主勉強を始めた時期
4. 製菓衛生師受験の為の自主勉強の平均時間（記述式）

令和3年に実施したアンケートの質問項目は次のとおりとした。（資料2.）

1. 在学中に履修したユニット（図1.b）
2. 在学中に取得した資格
3. 自主勉強を始めた時期
4. 自主勉強の平均時間
5. 宮城県製菓衛生師受験難易度
6. 受験時間の長さに関して
7. 試験で難しかった分野
8. 難しいと感じた分野の授業の苦手意識
9. 試験で自信があった分野
10. 自信があった分野の授業の得意意識
11. 製菓実技の3分野より実際に解答した分野
12. 3分野から回答した分野を選んだ理由
13. 受験に関して感じたこと（自由記述）

(表.1) 製菓衛生師合格率と入学時の平均評定値

	10期生	11期生	12期生	13期生	14期生	15期生	16期生	17期生	平均値
合格率	93%	100%	88%	100%	94%	82%	58%	85%	88%
入学時平均評定値	3.6	3.8	3.6	3.4	3.8	3.7	3.8	3.8	3.7

(表.2) 製菓衛生師不合格者の平均入学時評定値

	10期生	11期生	12期生	13期生	14期生	15期生	16期生	17期生	平均値
入学時平均評定値	3.2	該当者なし	3.1	該当者なし	2.5	3.3	3.5	3.0	3.1

### Ⅲ. 結果と考察

#### 1. 在学中に履修したユニット（製菓衛生師ユニットを除く）

本学のキャリア開発総合学科は、9の分野を組み合わせることで学ぶことができ、それが最大の魅力である。令和4年度に新設・再編を行い「医療事務」「観光」「健康スポーツ」「司書・公務員」「製菓・カフェ」「デジタル情報」「ビジネス実務」「ファッション」「ライフデザイン」となっている。

学生の興味・関心に基づいて資格取得ができるように配置した「ユニット」(科目群)は、令和2年入学生より「製菓実務」は「製菓エキスパート」に再編し実習科目を増やしたユニットを開講した。学科全体のユニットの数も、平成29年度時は28ユニットであったが、令和4年度より32ユニットとなっている。

在学中に製菓衛生師ユニット以外でどのようなユニットを履修したかを聞いてみるところ平成28年度は図1.aのとおり、「製菓実務ユニット」が63.9%と最も多く、次いで「フードコーディネーターユニット」が61.1%、「カ

フェユニット」47.2%、「その他」25%、「ファッション」5.6%、「ビジネス実務」2.8%、「司書」2.8%であった。令和3年度は図1.bのとおり、「製菓エキスパート」27.3%、「フードコーディネーター」27.3%、「公務員」9.1%、「その他」9.1%であった。「その他」では「MOS」「Excel」「コンピュータ会計演習」「秘書」「心理学」「情報処理」であり、ユニットではなく科目履修が多い。

令和2年入学の16期生より「製菓系」から「製菓・カフェ系」へと再編成となったが、16期生で「カフェ」ユニットを履修した学生は3名(23%)であったが、17期生は履修した学生がいない。このことから製菓衛生師養成課程の学生は「カフェ」よりも「フードコーディネーター」を履修する傾向が高いことが分かった。16期生では「医療事務」や「ビジネス実務士」ユニットを選択し履修をした学生もいた。

図1.a 在学中に履修したユニット (H.28)

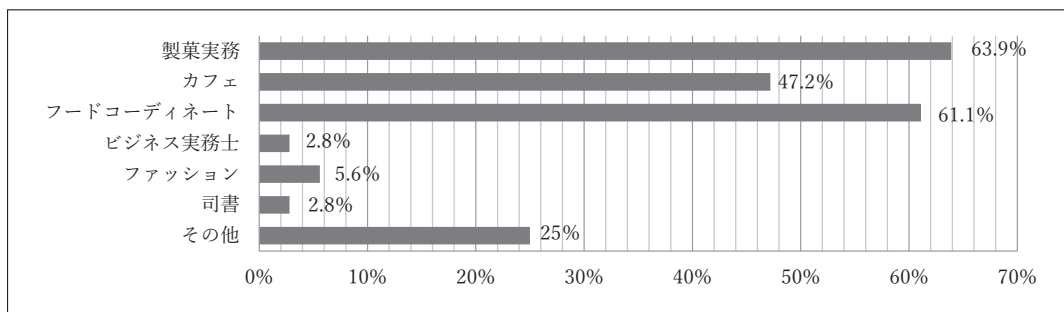
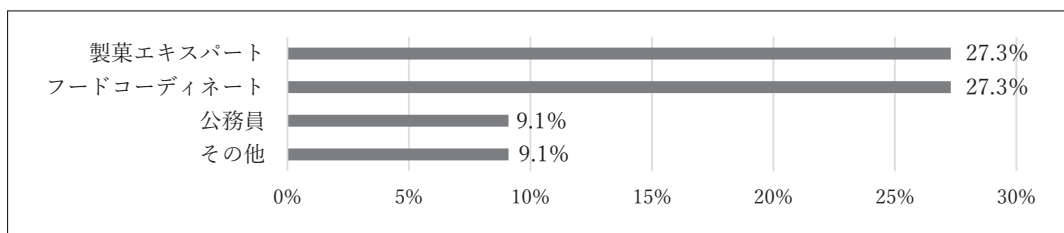


図1.b 在学中に履修したユニット (R.3)



## 2. 在学中に取得した資格

在学中にどのような資格を取得したのか聞いてみたところ平成28年度は図2.a、「製菓衛生師」88.9%、「フードコーディネーター3級」55.6%、「秘書検定3級」25%、「MOS検定 (Excel)」25%、「色彩能力検定3級」16.7%、「MOS検定 (Word)」16.7%、「カラーコーディネーター3級」2.8%「その他」8.3%

であった。「その他」には「秘書検定2級」が1名、「何も取得しなかった」2名であった。令和3年度は図2.bのとおり

「製菓衛生師」84.6%、「フードコーディネーター3級」45.5%、「MOS検定 (Excel)」18.2%、「MOS検定 (Word)」18.2%、「色彩検定3級」9.1%、「秘書検定3級」9.1%、「何も取得していない」9.1%であった。「その他」

図2.a 在学中に取得した資格 (H.28)

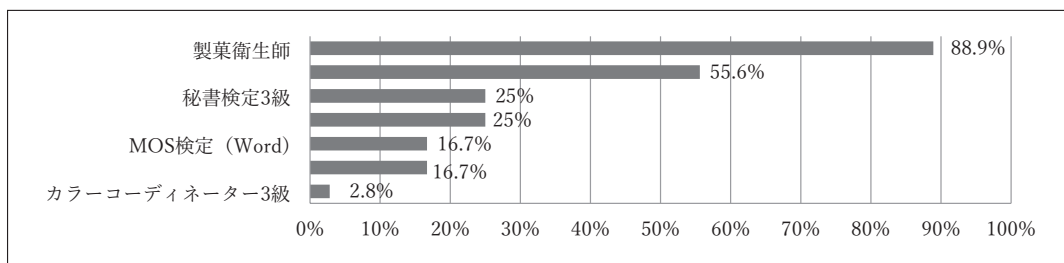
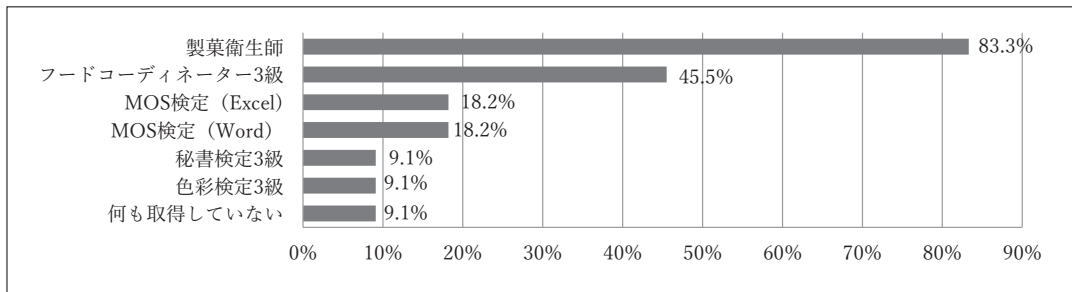


図 2.b 在学中に取得した資格 (R.3)



では「漢字検定2級」「サービス接客検定2級」であった。製菓衛生師養成課程の「フードコーディネーター3級」の取得には、あまり変化が見られなかったが、漢字検定は「3級」ではなく上位の「2級」を取得している。

### 3. 製菓衛生師受験の為の自主勉強を始めた時期

学生がどのタイミングで自主的に、製菓衛生師受験の為に、短大で出される製菓衛生師受験対策の課題以外の勉強を始めたのか聞いてみたところ、平成28年度は図3.aのとおり、「2年生7月」22.2%、「2年生6月から」19.4%、「2年生5月から」16.7%、「1年生後期から」13.9%、「2年生4月から」11.1%であった。令和3年度は図3.bのとおり「2年生の7月から」41.7%、「2年生の4月から」16.7%、「2年生の6月から」16.7%、「2年生の8月から」16.7%、「2年生の5月から」8.3%であった。

宮城県では令和元年までは7月に製菓衛生師試験を実施している。令和2年はコロナ禍で試験の実施日が10月となり、令和3年度は8月、令和4年度も8月に実施された。コロナ禍以前も以後もおおよそ1か月前から自主勉強を行う学生が多い。17期生には「特に勉強をしなかった」学生はいなかった。

図 3.a 自主勉強を始めた時期 (H.28)

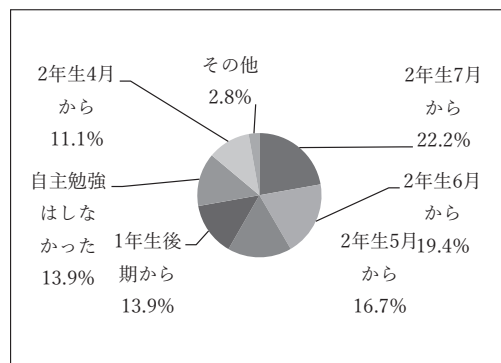
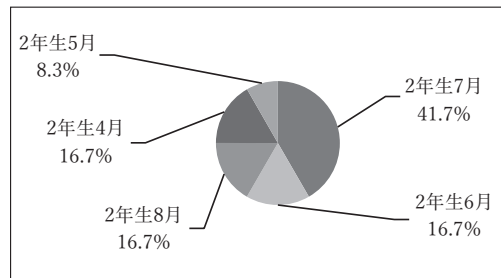


図 3.b 自主勉強を始めた時期 (R.3)



### 4. 製菓衛生師受験の為の自主勉強の平均時間

自主勉強の平均時間を聞いてみたところ平成28年は図4.aのとおり、「1～2時間」37.2%、「3時間以上」20%、「2時間～3時間」14.3%、「その他」14.3%、「1時間以内」8.6%、「していない」5.7%であった。令和3年度は図4.bのとおり、「2時間～3時間」33.3%、

「1時間～2時間」25%、「3時間以上」25%、「1時間以内」16.7%であった。「2時間～3時間」「3時間以上」勉強した学生はすべて宮城県での受験に合格しており、自主勉強時間が「1時間以下」「1時間～2時間」と回答した学生の中に不合格者が含まれていた。自主学習の習慣や時間が合格に関係していることが分かった。

図4.a 自主勉強の平均時間 (H.28)

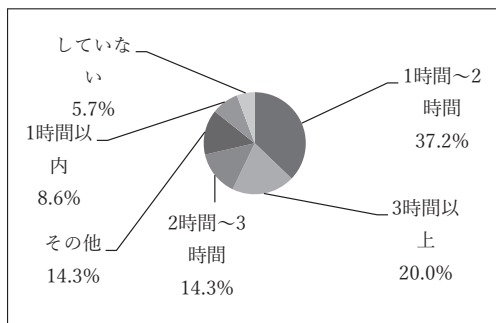
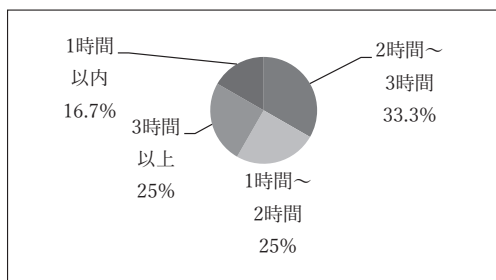


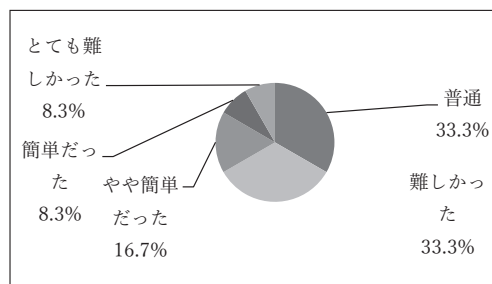
図4.b 自主勉強の平均時間 (R.3)



## 5. 宮城県製菓衛生師受験難易度

実際に受験した令和4年宮城県製菓衛生師の試験の難易度を聞いてみたところ、図5のとおり「難しかった」33.3%、「普通」33.3%、「やや簡単だった」16.7%、「簡単だった」8.3%、「とても難しかった」8.3%であった。また、「難しかった」と回答した学生2名と、「とても難しかった」と回答の学生1名と、「普通」と回答した1名が宮城県での製菓衛生師不合格(計4名)であった。

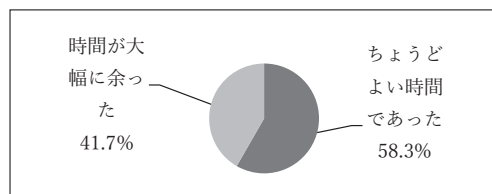
図5. 令和4年宮城県製菓衛生師試験難易度



## 6. 宮城県の製菓衛生師受験時間の長さに関して

国家資格である製菓衛生師試験の試験時間は、120分である。マークシート式で問題数は60問である。試験時間に関して聞いてみたところ、図6.のとおり「ちょうどよい時間であった」58.3%、「時間が大幅に余った」41.7%であった。不合格者のうち3名が「時間が大幅に余った」と回答しており、1名が「ちょうどよい時間であった」であった。

図6. 宮城県製菓衛生師試験の時間

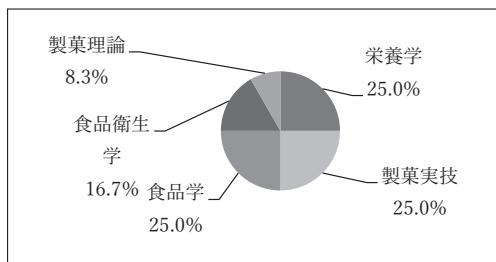


## 7. 試験で難しかった分野

製菓衛生師試験には「衛生法規」「公衆衛生学」「食品衛生学」「食品学」「栄養学」「製菓理論」「製菓実技」の7分野で構成されており、合格基準は正答率6割以上で、0点の科目がないこと。全国的な合格率は70%から80%である。試験で一番難しかった分野を聞いてみたところ、図7.のとおり「栄養学」25%、「食品学」25%、「製菓実技」25%、「製菓理論」16.7%、「食品衛生学」8.3%であった。1つの分野に集中して難しいと感じることは

なく個々の不得意分野に分かれている。

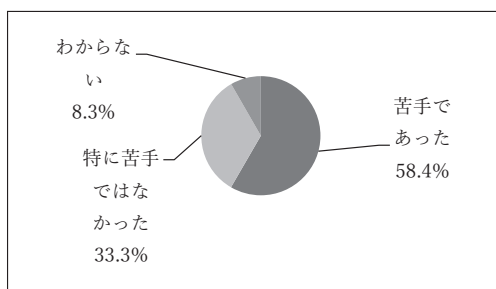
図7. 試験で難しいと感じた分野



### 8. 難しいと感じた分野の科目に対する苦手意識

難しいと感じた分野は授業でも苦手意識があったのか聞いてみたところ、図8.のとおり「苦手だと感じていた」58.3%、「特に苦手とは感じていなかった」33.3%、「わからない」8.3%であった。実際に不得意と感じている学生の成績を調べてみたところ、合格者の成績は「秀」「優」「良」のいずれかの判定であったが、不合格者の成績は「可」であった。合格者は苦手だと感じていても良い成績を修めている。

図8. 授業の苦手意識

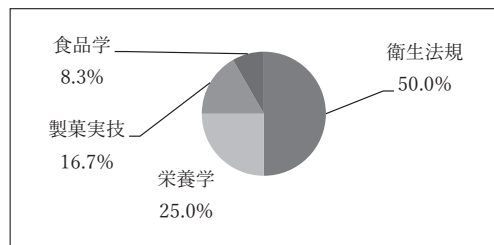


### 9. 試験で自信があった分野

製菓衛生師試験で自信があった分野を聞いてみたところ、図9.のとおり「衛生法規」50%、「栄養学」25%、「製菓実技」16.3%、「食品学」8.3%であった。不得意分野と同じく1つの分野に集中する事なく個々の得意とする分野に分かれた。

品学」8.3%であった。不得意分野と同じく1つの分野に集中する事なく個々の得意とする分野に分かれた。

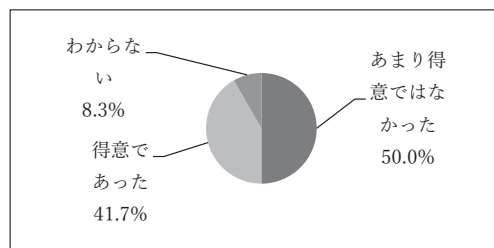
図9. 試験で自信があった分野



### 10. 自信があった分野の科目に対する意識

自信のあった分野は授業でも自信があったか聞いてみたところ、図10.のとおり「あまり得意ではなかった」50%、「得意であった」41.7%、「わからない(どちらでもない)」8.3%であった。実際の成績を調べてみたところ、「得意であった」と回答した合格者は「秀」評価を得ており、不合格者は「良」判定であった。「あまり得意ではなかった」と回答した学生の成績は「良」「可」であった。不得意分野に対しての学生の意識と成績は比例している。

図10. 授業の得意意識

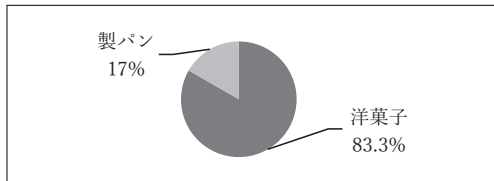


### 11. 製菓実技の3分野から実際に解答した分野

製菓実技は「和菓子」「洋菓子」「製パン」

の3分野より1つを選択して回答する形式となっている。この3分野からどれを選び回答したか聞いてみたところ、図11.のとおり「洋菓子」83.3%、「製パン」16.7%であった。「和菓子」を選択した学生はいなかった。

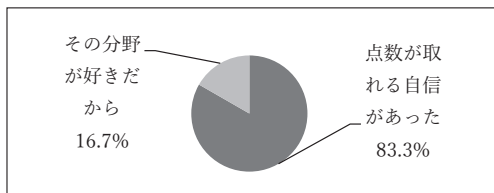
図11. 製菓実技の3分野から選択した分野



### 12. 3分野から回答した分野を選んだ理由

選んだ理由を聞いてみたところ、図12.のとおり「実際の問題を見比べて一番点数が取れる自信があったから」83.3%、「その分野が好きだから」16.7%であった。試験という事もあり実際の問題を見比べて最も点数が取れるものを選ぶ学生がほとんどであったが、「その分野が好きだから」に回答した学生2名のうち1名は「製菓エキスパート」ユニット履修生であった。

図12. その分野を選んだ理由



### 13. 受験に関して感じたこと（自由記述）

受験に対して感じたことを聞いたところ表3.の回答が得られた。自由記述の内容は1回の受験で合格した学生は、良かった点や受験勉強で工夫した点を記述しており、2回の受験で合格した学生は1回目の失敗の反省から

どのように改善したかを記述している。2回目の受験をしても合格できなかった学生は無記述であった。反省も改善も何もなかった。これでは何度受験をしても合格することは難しいと感じた。試験対策の新たなテキストを宮城県製菓衛生師試験不合格者4名に貸し、自主勉強に使用するように指導したところ、合格した2名からはとても分かりやすいテキストで勉強しやすいと好評であった。このテキストは令和5年度に受験予定の18期生から導入しており、来年度の合格率に変化が現れるか期待している。

(表3. 受験に対して感じたこと)

授業でやった過去問を何回も解いたり、やってない過去問を解いたりしたことで、出やすい問題や問われ方に慣れることができた気がします。また苦手な分野を自分なりに一つ一つ整理したことで少しずつ覚えられて良かったです。
実際に体験できることはする。
色々な県の過去問を解き、間違えたところは正解できるまで繰り返し復習すると、覚えやすかったため、やってよかったです。また、間違いの問題文を訂正しながら覚えるのではなく、正解の文章を正確に暗記すると、要領よく勉強を進められました。
過去問を解くこと
過去問をひたすら練習すること。ずっと解いていると、類似した問題が出てくるので自然とわかるようになっていきました。
授業で試験によく出ると言われたところや、基礎は必ず覚えることや、過去問をたくさん解き、苦手なところは何度も勉強することが大事だと感じた。語呂合わせを作って覚ると覚えやすい。
試験当日、問題を全て解き終わって時間が余っていたので何度も見直しをしました。その時に間違っている箇所があり、何問か正しい答えに直すことができました。なので、何度も見直すことは大切だと思いました。
食品学は決まった問題しか出ないと思ってあまり勉強しないで挑んだら、答えを迷ってしまう問題が出てしまい、間違えてしまったので、過信せずしっかり勉強した方が良かったと思います。
北海道で受けた試験を受ける前にやった問題集がとても分かりやすく、勉強しやすかったのでみんなこれで勉強したらいいと思いました。

範囲が広いので効率よくノートにまとめたら暗記するのが大事だと思いました。あと、基礎的な事は一年生の時からちゃんと意識して覚えておいたらもっとよかったと思いました。

前もってしっかり勉強すれば簡単に解けたと2回受験した時に思いました

国家資格だから毎日の復習が一番大事だと思った。実際やってみてテストになるとあやふやになってしまうところがないか、直前まで自分が講義中に書いたメモやポイントを見ること。改善点は、2回目の時にもうちょっと早めに来て見直してれば良かったと感じた。

#### Ⅳ. まとめと課題

製菓衛生師受験に対して学生がどのような意識で、どのように取り組んでいるのかを把握することが出来た。平成28年度に実施したアンケートと比較しても大差はなく、学生の取り組みに変化はなかった。しかし、製菓衛生師受験に合格できる学生と不合格の学生の受験に対する取り組みや意識にはやはり大きな差が見られた。(表.1)と(表.2)入学時の評定値の低さと製菓衛生師合格率では、不合格者の評定平均値はいずれも入学時の平均評定値よりも下回っており、その関係性が見られた。16期生から「製菓衛生師試験対策講座Ⅰ・Ⅱ」を設けて試験対策の学習を授業化している。16期生と17期生の試験対策講座の成績と出席から合格者の関係を調べてみたところ、16期生は全員30回講義を休まず出席し、成績も「S」や「A」であった。17期生は「S」「A」「B」「D」の成績が付けられており、「D」判定の学生4名中2名が、実際に2回受験を(宮城県・福島県)しても不合格であった。

入学時の評定値と授業への取り組みの姿勢で合格、不合格のおおよその見当がつく。やや、合格に不安要素を感じる学生に「製菓衛生師合格したいのか?」と尋ねると「欲しいです。」と答えるが、受験に合格したいと言うが、合格するための「行動」が足りていな

いのである。確かに自主勉強をしてはいるが、時間は「1時間以下」であり、本人はそれで「自分はやっている、充分だ」と思っているのであろう。しかし、合格した学生と比べると圧倒的に学習時間が足りていない。また、不合格であった学生に共通している事項として、「受験願書」の記入や必要な写真のサイズが違う等の不備が多いのも挙げられる。さらに、学生生活でも不合格の学生は「報・連・相」がまったくできていない。こちらから連絡してやっと返事が返ってくる。(返ってこないことも多い。)口癖は「知りませんでした。」「聞いていませんでした。」「やらなきゃいけないんですか?」である。合格者は入学時の評定値も平均して高く、「報・連・相」も出来る学生である。そのようなところからすでに合格者との意識的な差が生まれているのであろう。これは学生本人だけの問題であろうか?

2021年「親ガチャ」という言葉を聞くことが多くなった。「親ガチャ」という言葉は、若者にとって『自分の生きづらさや劣等感が自分のせいだけではない』と自分自身を肯定的に捉えられる心の拠り所でもあるのだろう。昔から、どのような家庭に生まれたかがその人の生涯をある程度決めていたことは事実だ。その中でも、努力して成功をした人もいるが、それが成り立ったのは概ね高度経済成長期であり、社会や労働環境が今とは大きく異なるのである。(朝比奈なを2022)

令和の若者である学生にどのように接すればよいのか、非常に頭を悩ませることが増えてきた。頭で悩んでいるだけならまだよいのだが、心が挫けそうになる場面も多々ある。

「今の若者は…」と感じてしまうが、本質は若者にあるのではなく、挑戦が成長につながることを実感できないのは大人であり、一度失敗すると這いあがれないと思っているの



も大人であり、既得権信者もやはり大人である。(金間大介 2022)

我々大人である教員も意識を変えて学生に接していかねばならない。先ほどの「親ガチャ」ではないが、学生の実家庭に問題が潜んでいる場合も少なくない。その部分に対して教育現場として出来ることは限界がある。学生が学校に来ることで、色々な大人がいることを経験してもらい、大人に対して信頼してもらう事もこれからの学生と接していく上で重要である。アドバイスの仕方も不合格の理由を話すのではなく、実際に合格した勉強の仕方や取り組みの姿勢のポジティブなアドバイスを行うことを心掛けたい。

今回の調査を踏まえて、より効果的な製菓衛生師試験合格への取り組みを図っていききたい。

## V. 参考・引用文献

- (1) 朝比奈なを著 (2022) 進路格差<つまずく生徒>の困難と支援に向き合う
- (2) 金間大介著 (2022) 先生、どうか皆の前でほめないで下さい
- (3) 相良奈津「製菓衛生師養成課程卒業生と在学生の履修傾向と製菓衛生師受験に関する調査」聖和学園短期大学紀要第 55 号 P127-138 2018.3
- (4) 鴨居由紀子「コロナ禍における製菓衛生師受験資格の取り組みと今後の課題について」修文大学短期大学部紀要編 59 P55-67 2020.12
- (5) 宮城県製菓衛生師試験に係る過去の問題及び正答  
<https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/shoku-k/kakoshiken.html>  
情報取得 2023.1.10

(資料1) アンケート調査 (平成28年度12月実施)

問1. あなたが製菓衛生師養成課程以外に履修したユニットを教えてください

- 製菓実務ユニット
- カフェユニット
- フードコーディネーターユニット
- ビジネス実務士ユニット
- ファッションユニット
- 司書ユニット
- その他 ( )

問2. 在学時に取得した資格

- 製菓衛生師
- フードコーディネーター3級
- カラーコーディネーター3級
- 秘書検定3級
- 漢字検定3級
- MOS 検定 (Word)
- MOS 検定 (Excel)
- ビジネス実務士
- その他 ( )

問3. あなたは製菓衛生師試験の為にいつから自主勉強を始めましたか?

- 入学してすぐ始めた
- 1年生の後期から始めた
- 2年生の4月から始めた
- 2年生の5月から始めた
- 2年生の6月から始めた
- 2年生の7月から始めた
- 全くやらなかった
- その他 ( )

問4. あなたは製菓衛生師試験の為にどのくらいの時間自主勉強をしましたか?

※勉強を始めた時期から直前までの平均を教えてください。

- ( )

(資料2.) アンケート調査 (令和3年度12月実施)

問1. あなたが製菓衛生師養成課程以外に履修したユニットを教えてください

- 製菓エキスパートユニット
- カフェユニット
- フードコーディネーターユニット
- ビジネス実務士ユニット
- ファッションユニット
- 司書ユニット
- その他 ( )

問2. 在学時に取得した資格

- 製菓衛生師
- フードコーディネーター3級
- カラーコーディネーター3級
- 秘書検定3級
- 漢字検定3級
- MOS検定 (Word)
- MOS検定 (Excel)
- ビジネス実務士
- その他 ( )

問3. あなたは製菓衛生師試験の為にいつから自主勉強を始めましたか?

- 入学してすぐ始めた
- 1年生の後期から始めた
- 2年生の4月から始めた
- 2年生の5月から始めた
- 2年生の6月から始めた
- 2年生の7月から始めた
- 2年生の8月から始めた
- 全くやらなかった
- その他 ( )

問4. あなたは製菓衛生師試験の為に平均どのくらいの時間勉強しましたか?

- 1時間以内
- 1時間から2時間
- 2時間から3時間

- 3時間以上
- まったくやらなかった
- その他 ( )

問5. 宮城県の令和4年度製菓衛生師試験の難易度について

- とても難しかった
- 難しかった
- 普通
- やや簡単だった
- 簡単だった

問6. 実際の製菓衛生師試験の時間は120分間でしたが、問題を解くにあたりその時間は充分でしたか？

- 時間が大幅に余った
- ちょうどよい時間であった
- やや時間が足りないと感じた
- 時間が足りなかった

問7. 製菓衛生師の試験で一番難しい(自信がなかった)と感じた分野は何ですか？

- 衛生法規
- 公衆衛生学
- 食品衛生学
- 食品学
- 栄養学
- 製菓理論
- 製菓実技(3分野から1分野を選択)

問8. 難しかった(自信がなかった)と答えた分野は、実際の授業も苦手と感じていましたか？

- 苦手だと感じていた
- 特に苦手とは感じていなかった
- わからない(どちらでもない)

問9. 製菓衛生師の試験で一番簡単だった(自信があった)分野は何ですか？

- 衛生法規
- 公衆衛生学

- 食品衛生学
- 食品学
- 栄養学
- 製菓理論
- 製菓実技（3分野から1分野を選択）

問10. 簡単だった（自信があった）と答えた分野は、実際の授業も得意だと感じていましたか？

- 得意であった
- あまり得意ではなかった
- わからない（どちらでもない）

問11. 製菓実技は3分野から1分野を選択して解答となっていました。あなたはどの分野を選択しましたか？（宮城県での受験）

- 洋菓子
- 和菓子
- 製パン

問12. 製菓実技の3分野からその分野を選んだ理由は何ですか？

- 実際の問題を見比べて1番点数が取れる自信があったから
- その分野が好きだから
- その他

問13. 製菓衛生師の試験を受験するにあたって、あなた自身が一番大事だと思ったことや感じたこと。実際にやってよかったこと。こうすればよかったと感じたことを教えてください。（自由記述）