

# 平成23年度フードスペシャリスト資格取得者の就職状況に関するアンケート集計結果

日本フードスペシャリスト協会

平成24年8月22日

## 調査の概要

### 1. 調査の目的

平成23年度フードスペシャリスト資格取得者の就職状況の把握を目的とする。

### 2. 調査方法

#### 1) 調査対象

平成23年度フードスペシャリスト資格取得者4,948名

#### 2) 調査方法

郵送による配布・回収

#### 3) 調査期間

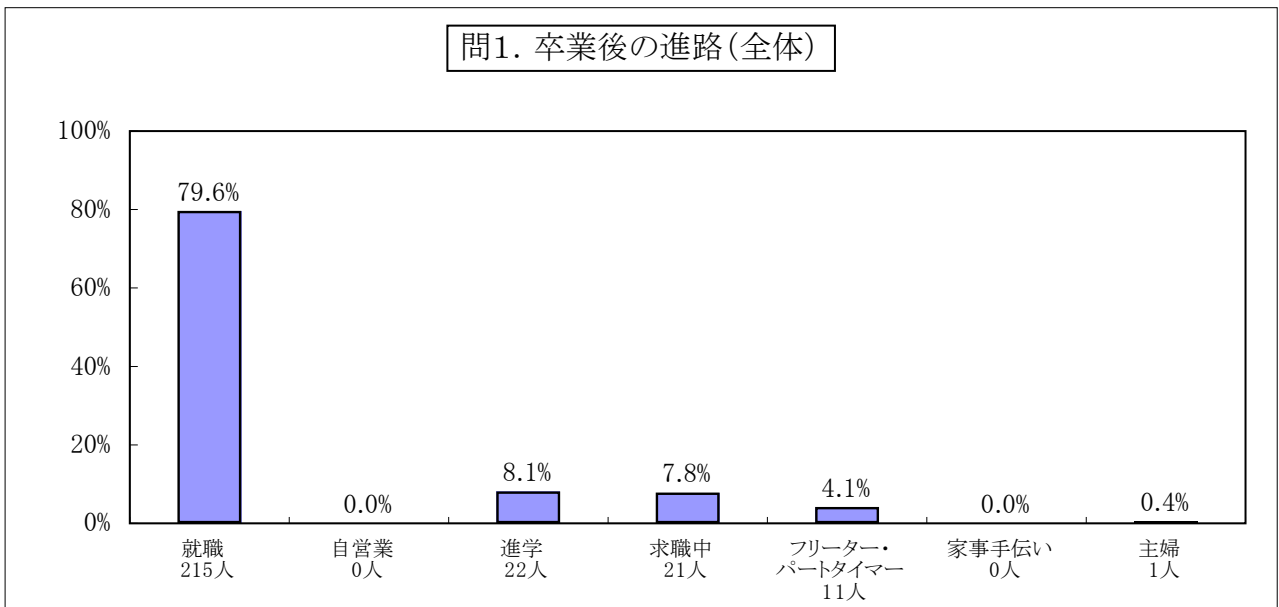
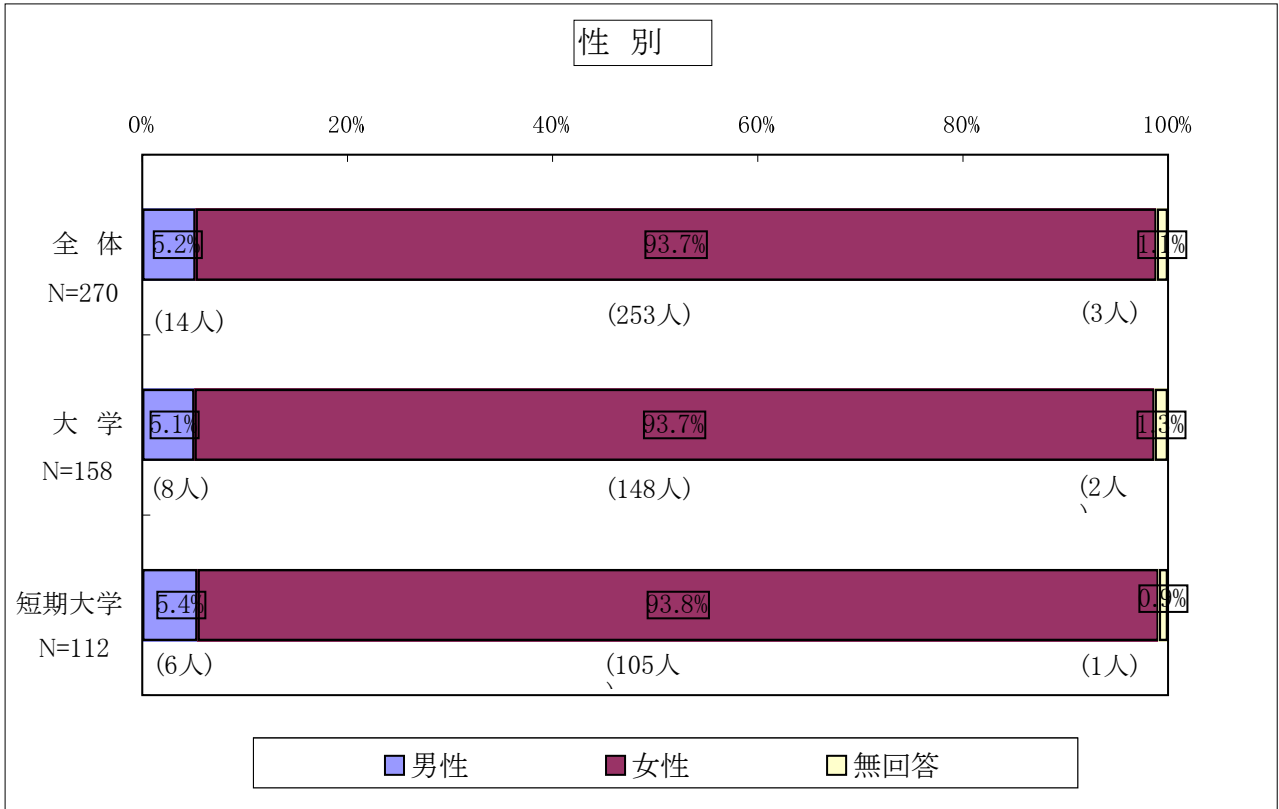
平成24年3月1日～7月14日

#### 4) 回収状況

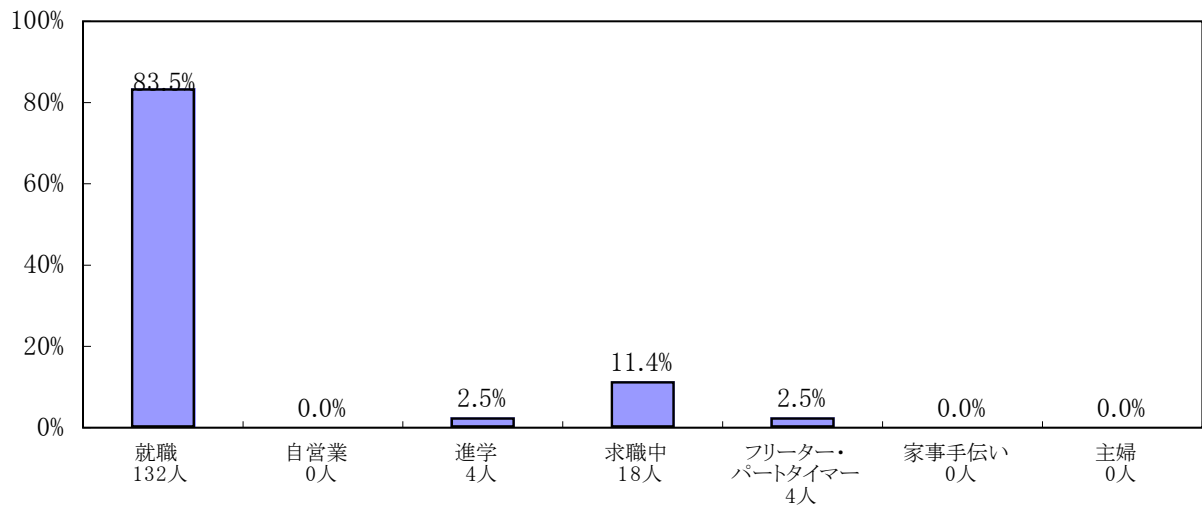
##### ①

	標本数	回答者数	回答率
大学生	3,103	158	5.1%
短大生	1,845	112	6.1%
合計	4,948	270	5.5%

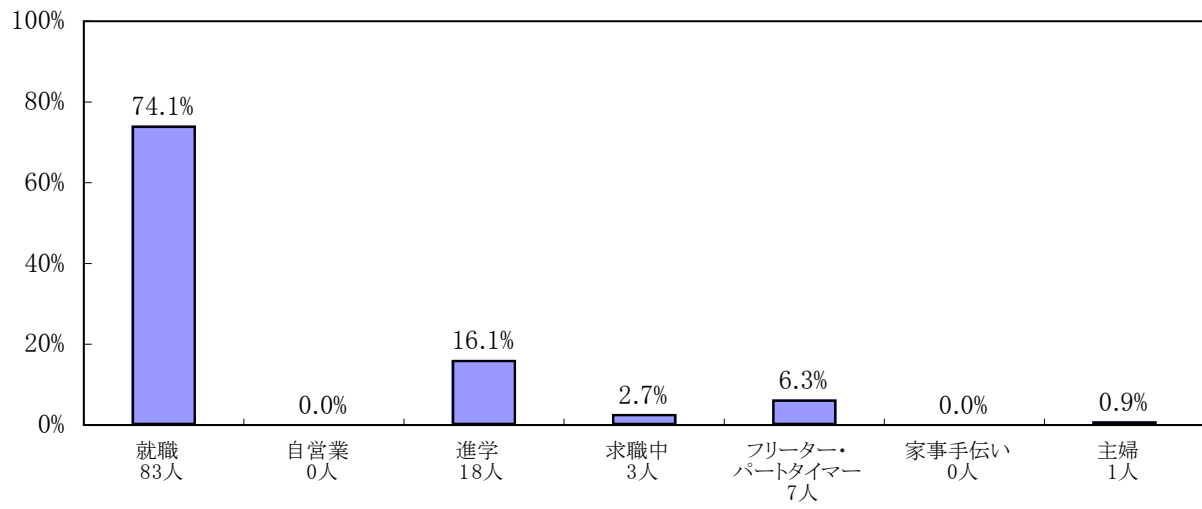
②



### 問1. 卒業後の進路(大学)



### 問1. 卒業後の進路(短期大学)



問2. フードスペシャリスト資格以外に取得した免許・資格(複数回答)

【 大学 】

免許・資格の名称	人数	構成比	備 考
(回答者数)	158 名		
栄養士	106 名	67.1%	
管理栄養士	26 名	16.5%	
食品衛生管理者	23 名	14.6%	
食品衛生監視員	22 名	13.9%	
栄養教諭	21 名	13.3%	(一種:12名・二種4名)
普通自動車運転免許	19 名	12.0%	
教員免許	14 名	8.9%	(中学:9名・高校:9名)
食生活アドバイザー	13 名	8.2%	(2級:3名・3級:5名)
調理師	6 名	3.8%	
秘書検定	6 名	3.8%	(2級:3名・3級:1名)
Microsoft Office Excel Specialist	4 名	2.5%	
サプリメントアドバイザー	4 名	2.5%	
ピアヘルパー	4 名	2.5%	
フードコーディネーター	4 名	2.5%	(3級:3名)
Microsoft Office Word Specialist	3 名	1.9%	
カラーコーディネーター	3 名	1.9%	(3級:1名)
ホームヘルパー	3 名	1.9%	(2級:3名)
司書教諭	3 名	1.9%	
食の検定	3 名	1.9%	(3級:2名)
食育指導士	3 名	1.9%	
Microsoft Office Specialist	2 名	1.3%	
英語検定	2 名	1.3%	(2級:1名)
家庭料理技能検定	2 名	1.3%	(3級:2名)
健康運動実践指導者	2 名	1.3%	
社会福祉主事任用資格	2 名	1.3%	
色彩検定	2 名	1.3%	
食品衛生責任者	2 名	1.3%	
図書館司書	2 名	1.3%	
販売士	2 名	1.3%	(3級:1名)

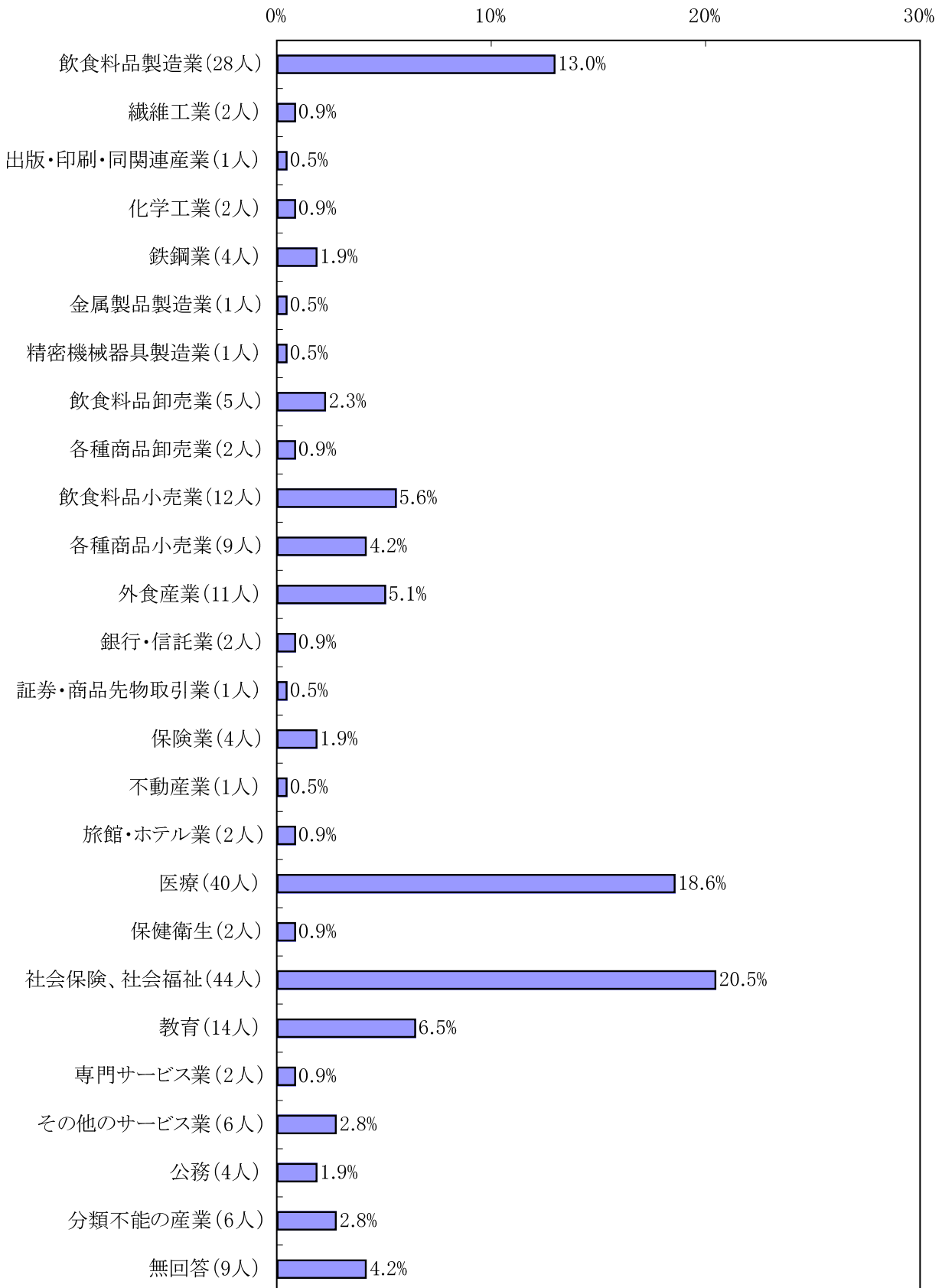
免許・資格の名称	人数	構成比	備 考
Excel表計算処理技能認定試験	1名	0.6%	(1級:1名)
ISO14001内部環境監査員	1名	0.6%	
JFA公認キッズリーダー	1名	0.6%	
Microsoft Office Word Expert	1名	0.6%	
Webデザイナー	1名	0.6%	
アクセシビリティリーダー認定試験	1名	0.6%	
インテリア設計士	1名	0.6%	(2級:1名)
サプリメント管理士	1名	0.6%	
ハーブコーディネーター	1名	0.6%	
ふぐ包丁師	1名	0.6%	
マナー・プロトコール検定	1名	0.6%	(3級:1名)
ワープロ検定	1名	0.6%	
ワープロ実務検定	1名	0.6%	(2級:1名)
衣料管理士	1名	0.6%	(2級:1名)
介護食士	1名	0.6%	
漢字検定	1名	0.6%	(2級:1名)
健康食品管理士	1名	0.6%	
健康予防管理専門士	1名	0.6%	
書道	1名	0.6%	(六段:1名)
情報処理	1名	0.6%	
世界遺産検定	1名	0.6%	(3級:1名)
惣菜管理士	1名	0.6%	
日本語運用能力検定	1名	0.6%	
日本習字初等師範免許	1名	0.6%	
野菜ソムリエ	1名	0.6%	
薬膳アドバイザー	1名	0.6%	

【 短期大学 】

免許・資格の名称	人数	構成比	備 考
(回答者数)	112 名		
栄養士	91 名	81.3%	
栄養教諭	10 名	8.9%	(二種:9名)
健康管理士一般指導員	9 名	8.0%	
フードサイエンティスト	7 名	6.3%	
社会福祉主事任用資格	7 名	6.3%	
普通自動車運転免許	6 名	5.4%	
ビジネス実務士	5 名	4.5%	
ホームヘルパー	5 名	4.5%	(2級:4名)
調理師	5 名	4.5%	
フードコーディネーター	3 名	2.7%	(3級:2名)
ワープロ検定	3 名	2.7%	(2級:1名・3級:1名)
食生活アドバイザー	3 名	2.7%	(3級:2名)
秘書検定	3 名	2.7%	(2級:2名・3級:1名)
簿記	3 名	2.7%	(3級:2名)
Microsoft Office Excel Specialist	2 名	1.8%	
パソコン検定	2 名	1.8%	(3級:2名)
ピアヘルパー	2 名	1.8%	
医療管理秘書士	2 名	1.8%	
家庭料理技能検定	2 名	1.8%	(3級:1名)
漢字検定	2 名	1.8%	(準2級:1名・3級:1名)
情報処理士	2 名	1.8%	
色彩検定	2 名	1.8%	
日本茶アドバイザー	2 名	1.8%	

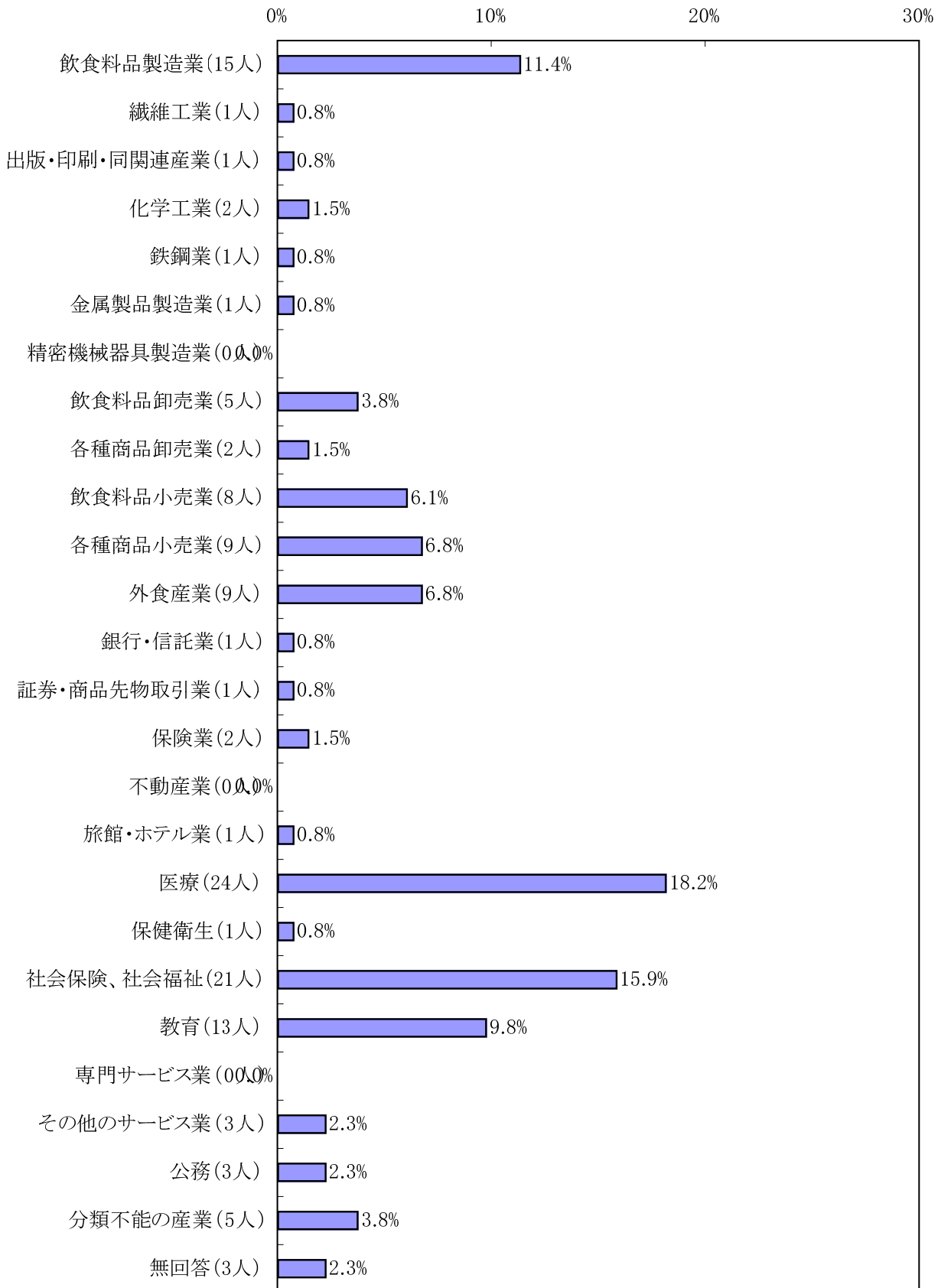
免許・資格の名称	人数	構成比	備 考
Excel	1名	0.9%	
ICTプロフィシエンシー検定試験	1名	0.9%	(準2級:1名)
Microsoft Office Word Specialist	1名	0.9%	
Word	1名	0.9%	
Word文書処理技能認定試験	1名	0.9%	(3級:1名)
サービス介助士	1名	0.9%	
スポーツリーダー	1名	0.9%	
メディカルクラーク	1名	0.9%	(2級:1名)
ラッピングコーディネーター	1名	0.9%	
ワープロ実務検定	1名	0.9%	(3級:1名)
医療事務	1名	0.9%	
医療秘書実務士	1名	0.9%	
英語検定	1名	0.9%	(準2級:1名)
管理栄養士	1名	0.9%	
教員免許	1名	0.9%	(中学・高校:1名)
硬筆書写技能検定	1名	0.9%	(3級:1名)
珠算技能検定	1名	0.9%	
書道	1名	0.9%	(三段:1名)
上級秘書士	1名	0.9%	
情報処理	1名	0.9%	
食育インストラクター	1名	0.9%	
食品化学技術認定	1名	0.9%	
図書館司書	1名	0.9%	
製菓衛生師	1名	0.9%	
第一種衛生管理者	1名	0.9%	
電卓検定	1名	0.9%	(2級:1名)
日商PC検定	1名	0.9%	(3級:1名)
普通自動二輪車運転免許	1名	0.9%	
訪問介護員	1名	0.9%	(2級:1名)
養護教諭	1名	0.9%	(2種:1名)

問3. 就職先の業種(全体)

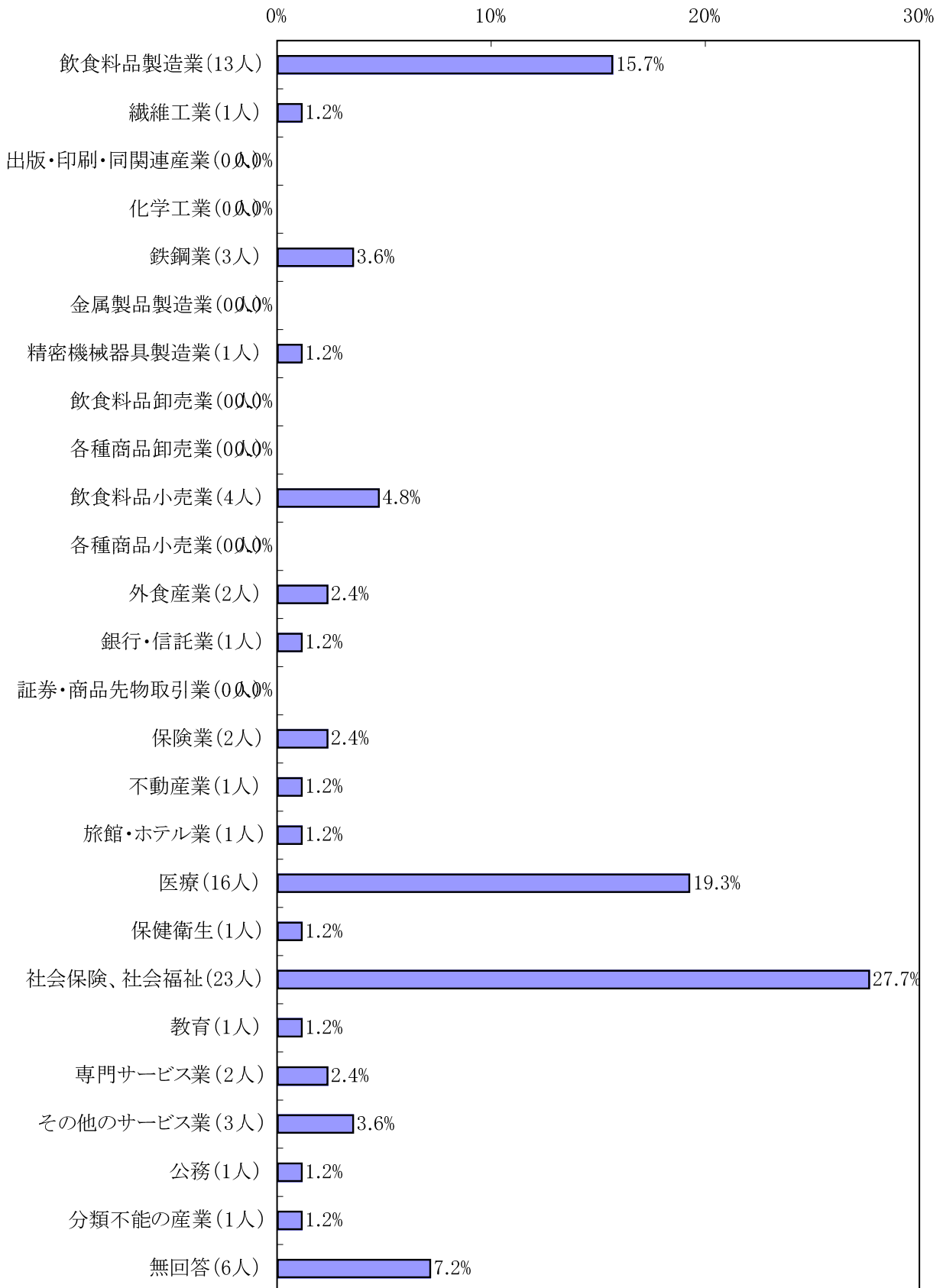




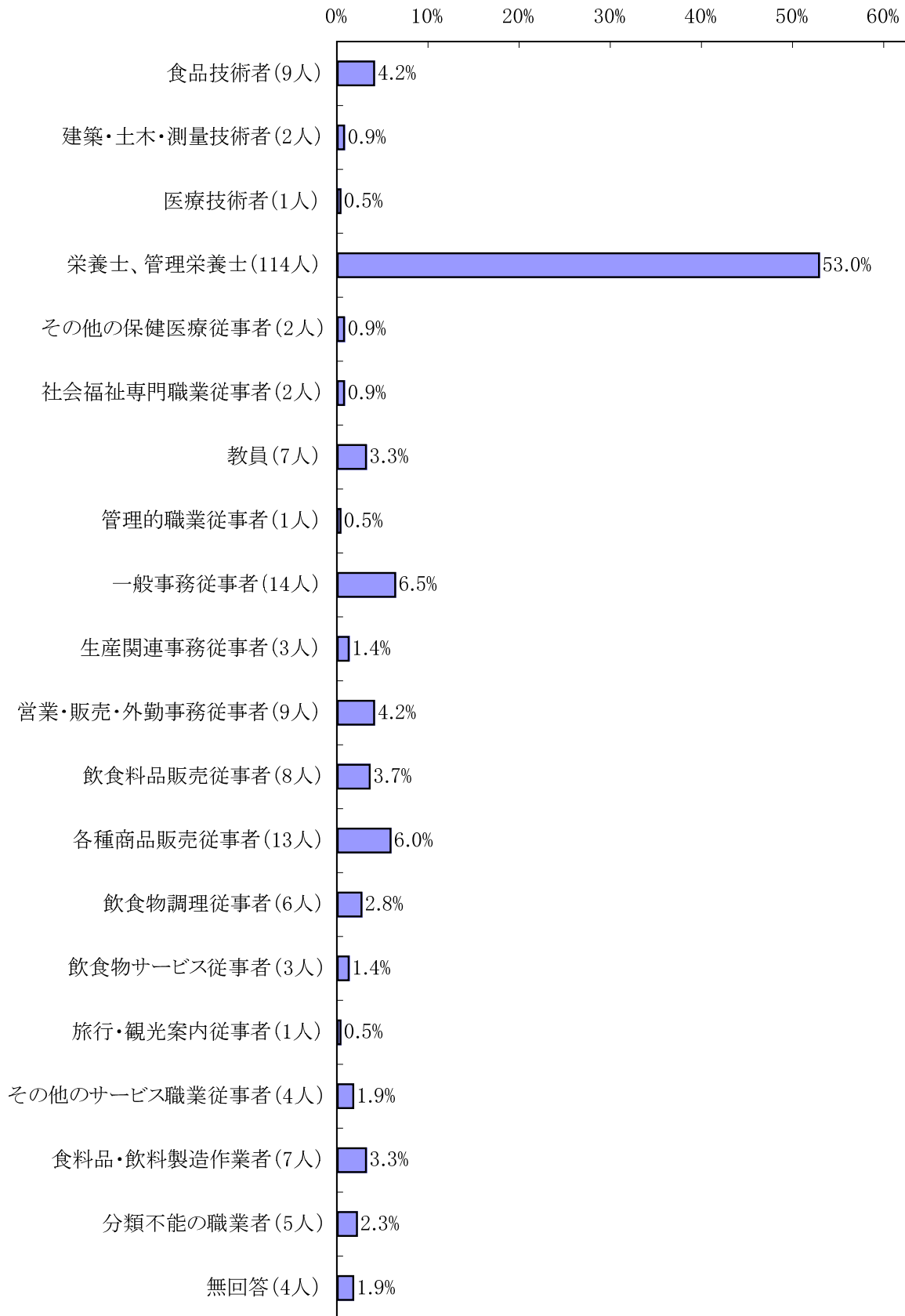
問3. 就職先の業種(大学)



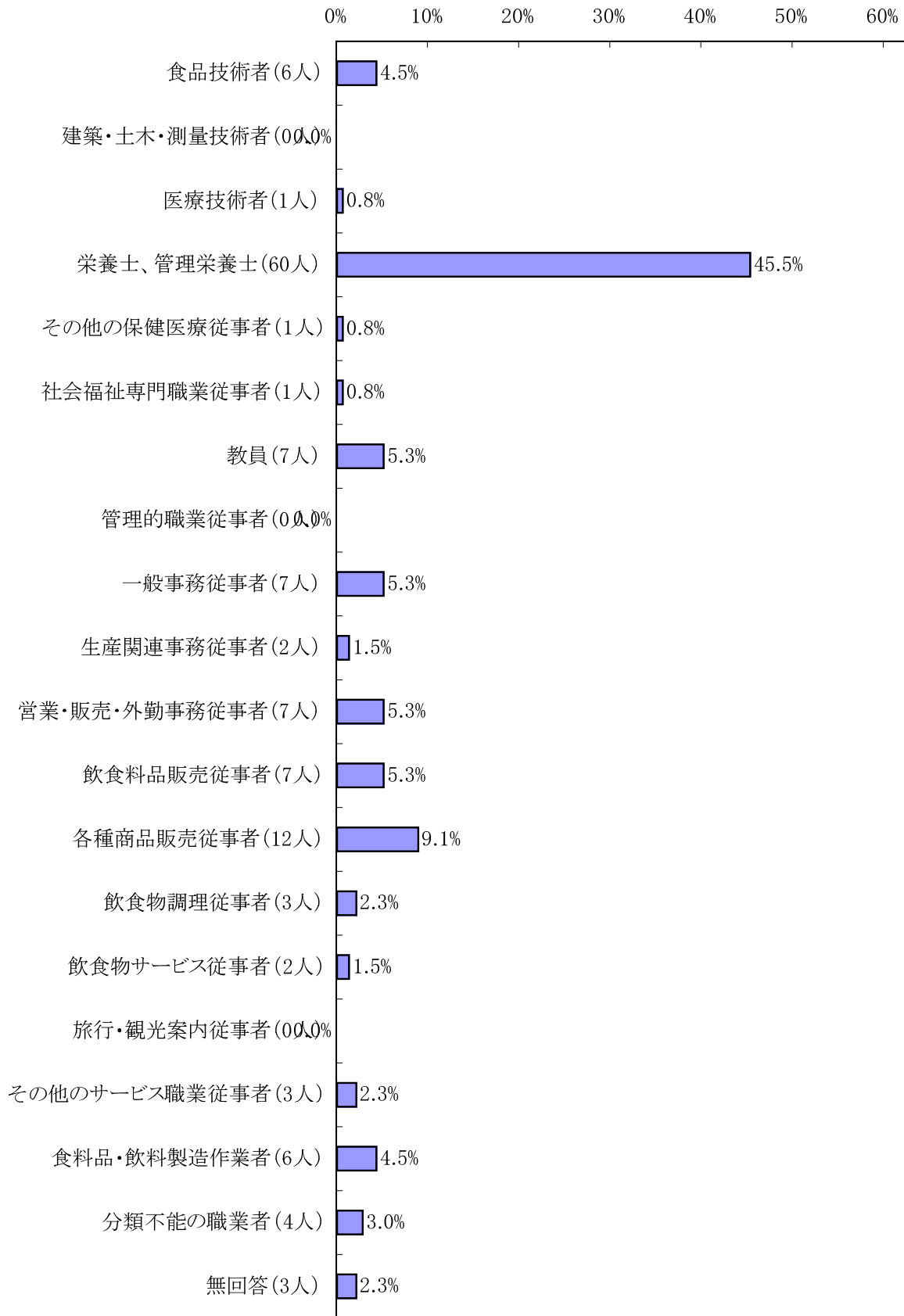
問3. 就職先の業種(短期大学)



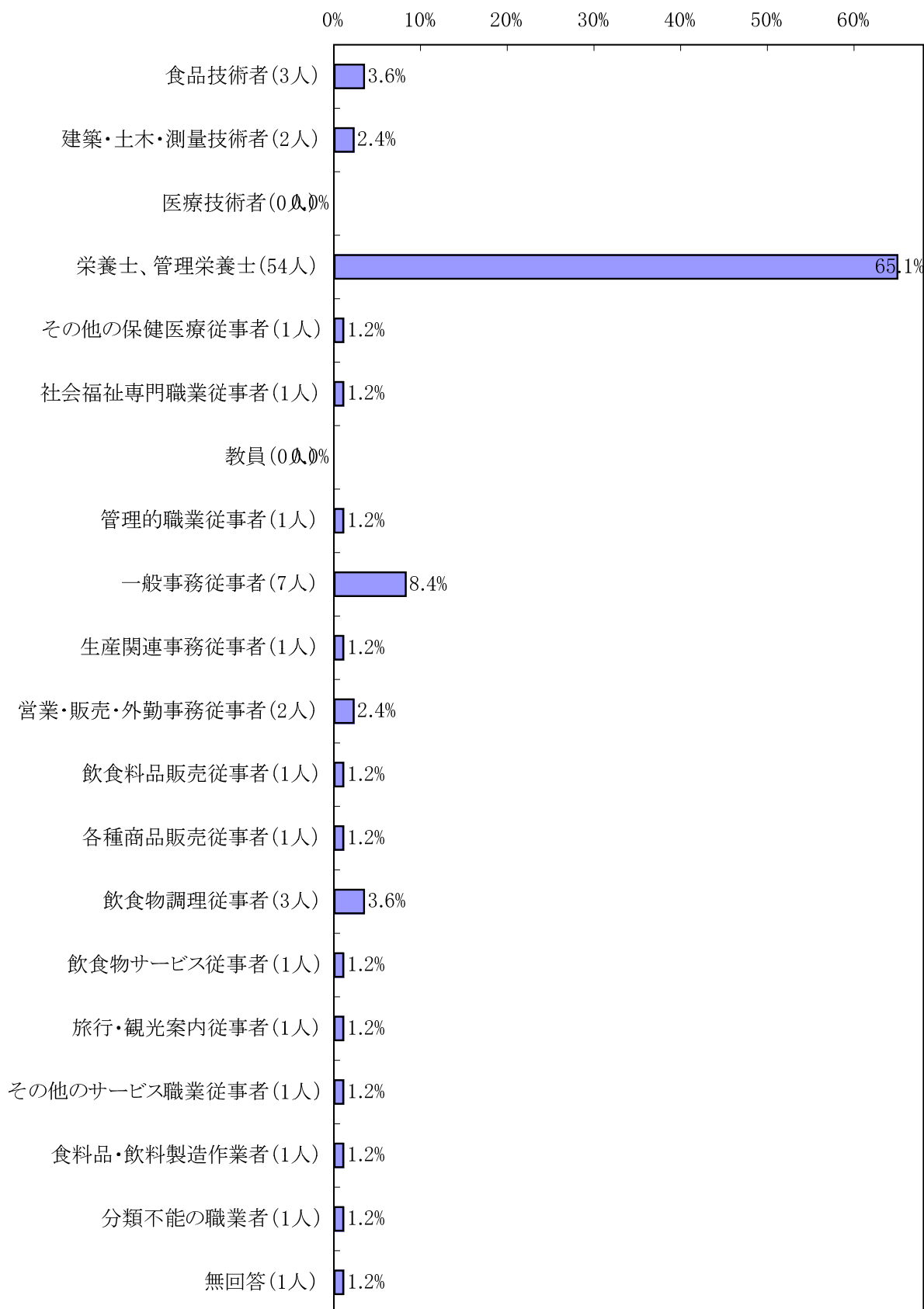
問4. 就職先の職種(全体)



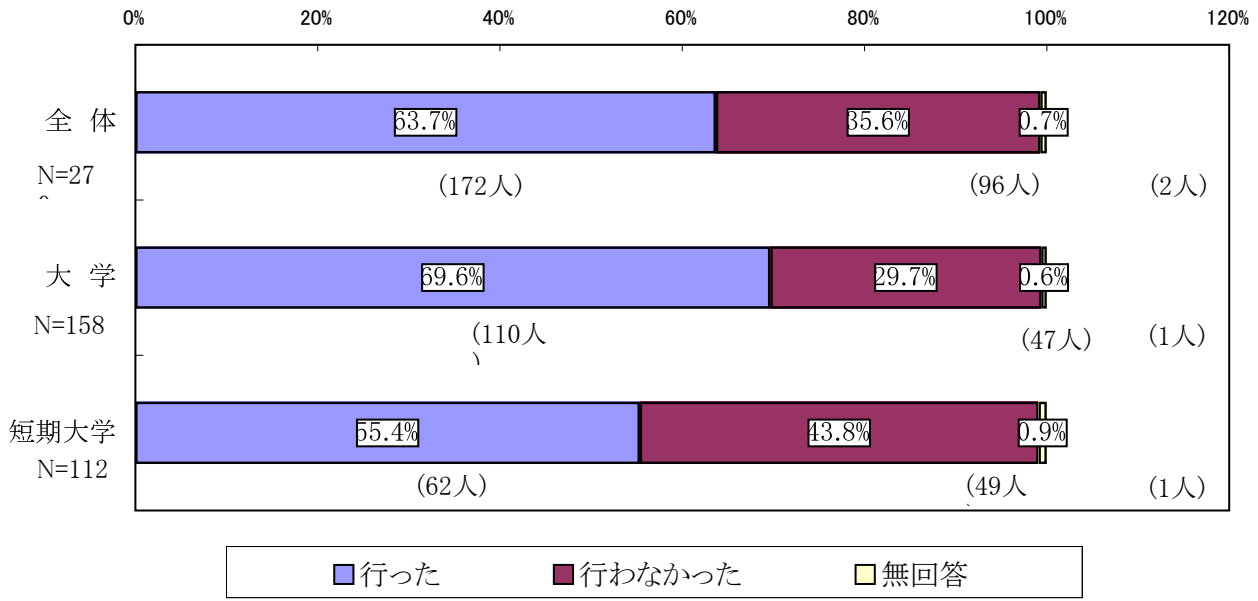
問4. 就職先の職種(大学)



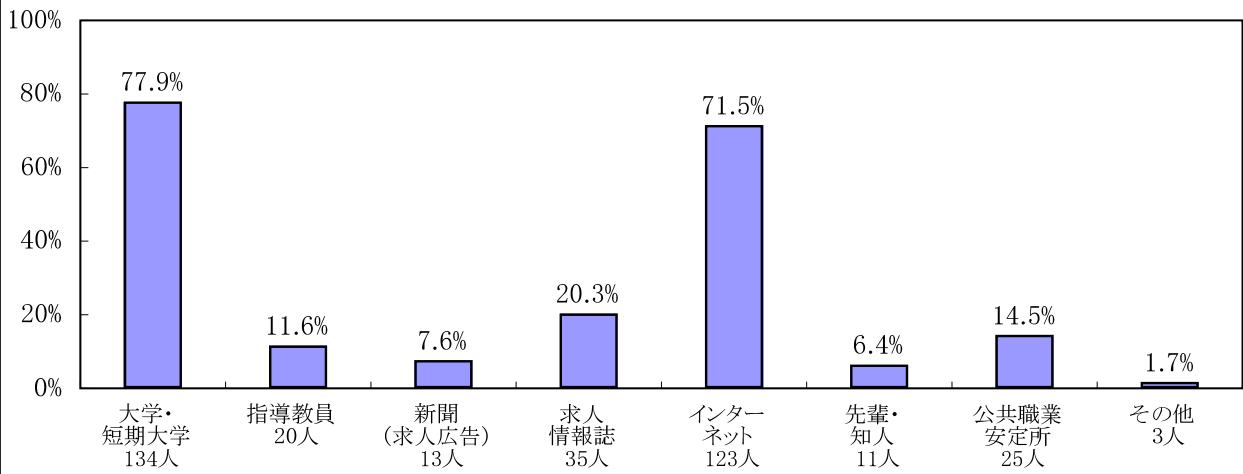
問4. 就職先の職種(短期大学)



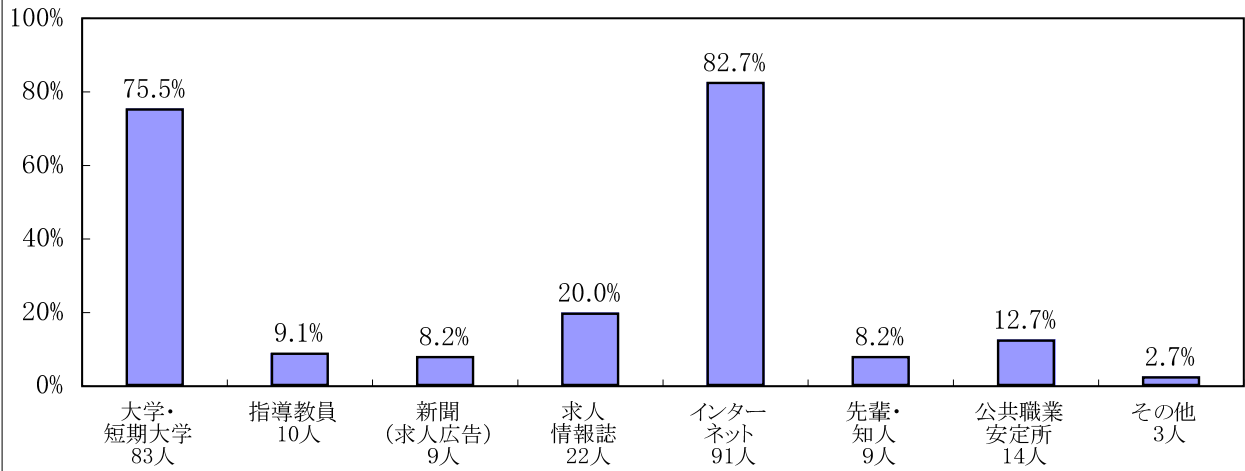
問5-1. 食品企業を対象とする就職活動



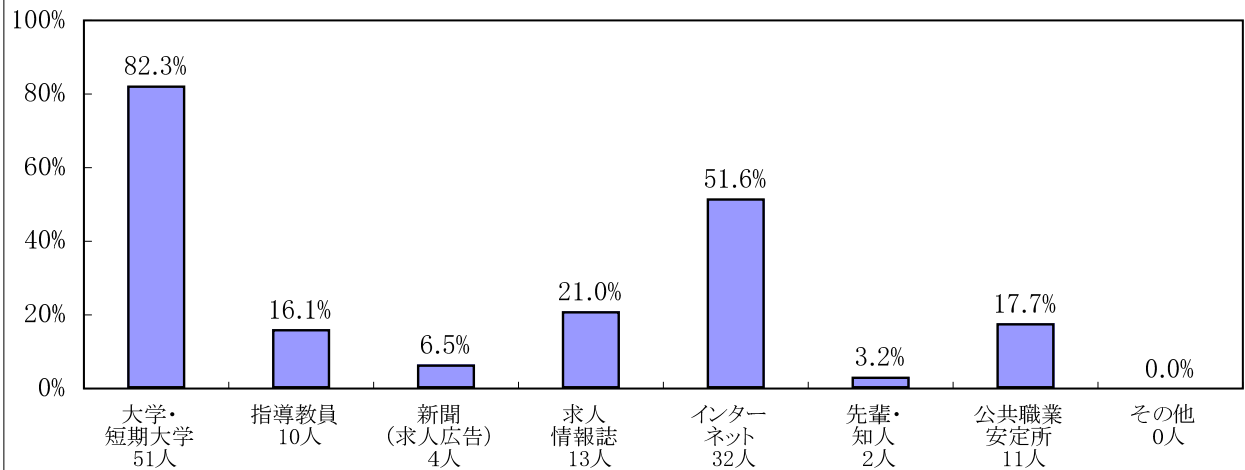
問5-2. 求人情報の入手手段(全体)



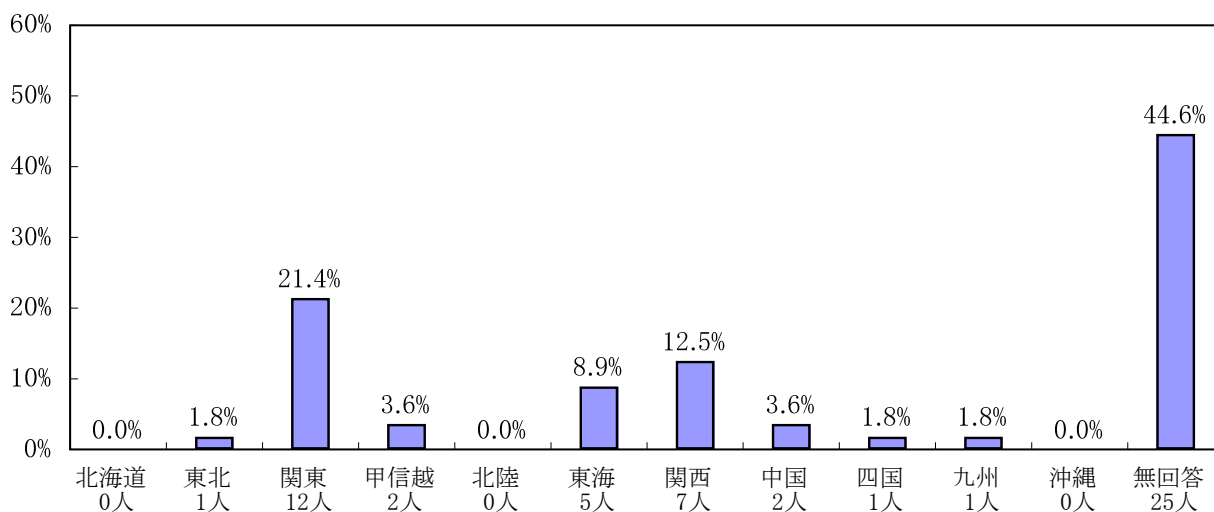
問5-2. 求人情報の入手手段(大学)



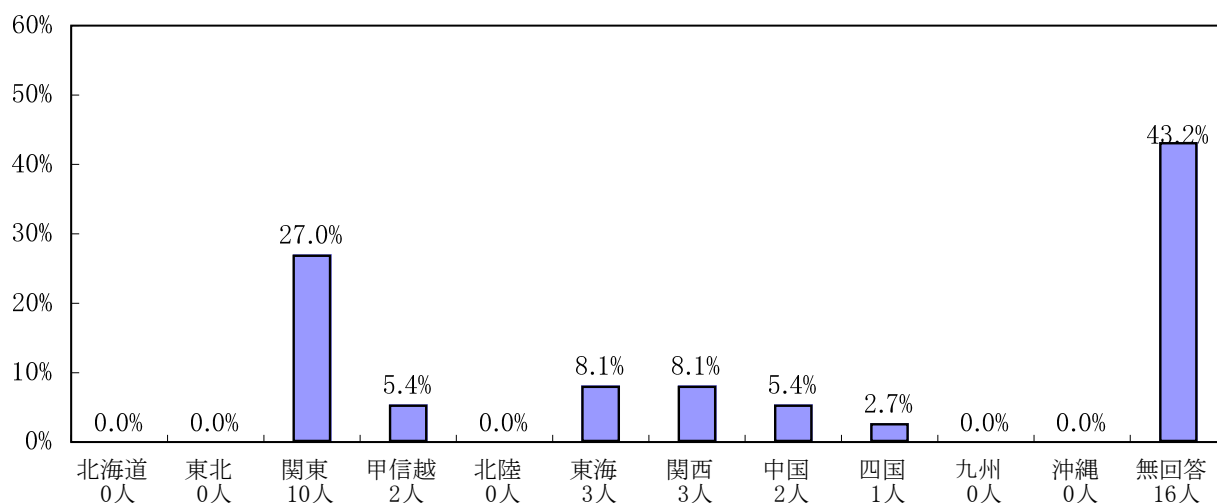
問5-2. 求人情報の入手手段(短期大学)



問5-3. 勤務先所在地・地域別(全体)

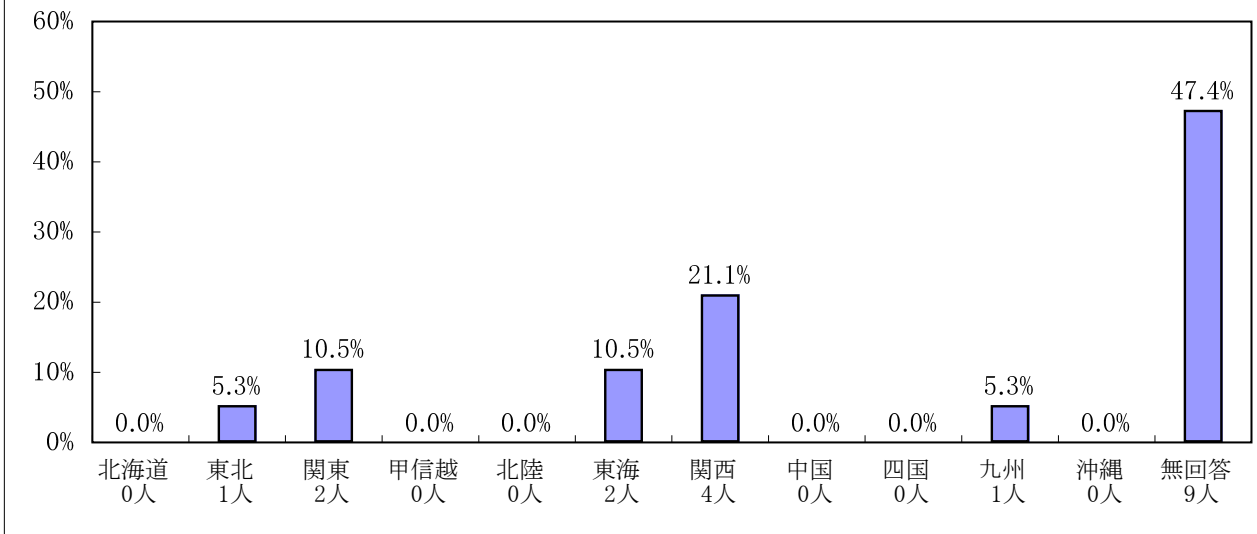


問5-3. 勤務地所在地・地域別(大学)





問5-3. 勤務先所在地・地域別(短期大学)



都道府県の分類方法

- 北海道 (北海道)
- 東北 (青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県)
- 関東 (茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県)
- 甲信越 (新潟県、長野県、山梨県)
- 北陸 (富山県、石川県、福井県)
- 東海 (岐阜県、静岡県、愛知県、三重県)
- 関西 (滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県)
- 中国 (鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県)
- 四国 (徳島県、香川県、愛媛県、高知県)
- 九州 (福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県)
- 沖縄 (沖縄県)

問5-3. 勤務先(都道府県別) 飲食品関係者(製造業、卸売業、小売業、飲食店)

【 大学 】

栃木県	株式会社フライングガーデン	
群馬県	株式会社新進	
埼玉県	朝日食品工業株式会社	
東京都	井筒まい泉株式会社 株式会社中華・高橋	株式会社ピーコックストア 北海道フードフロンティア株式会社
神奈川県	プレシアグループ株式会社	
山梨県	株式会社シャトレゼ	
長野県	日穀製粉株式会社	
愛知県	プリムイソベン株式会社	岡本食品株式会社
大阪府	イオンベーカリー株式会社	ファインフーズ株式会社
兵庫県	株式会社ロック・フィールド	
岡山県	株式会社岡山木村屋	山田養蜂場
香川県	株式会社パパベル	

【 短期大学 】

秋田県	有限会社中野屋	
栃木県	協同組合足利給食センター	
東京都	オリジン東秀株式会社	
静岡県	株式会社カネセイ食品	石原水産株式会社
大阪府	株式会社マルタマフーズ	
兵庫県	株式会社アビルテ	神戸グリコ株式会社
福岡県	双葉産業株式会社	

問6 仕事や日常生活の中でフードスペシャリストの資格や知識は役に立ちましたか。(自由記述)

【 大 学 】

食品系の新商品を作る際に役立つと考えています。
食品全般の知識が学べ、日常生活では利用する機会があるが、職業・仕事への応用はないと感じます。
食品を購入する時に、品質表示を確認し栄養面を考える事が出来る。
日常生活において食材の買い物をしたり、料理をする際に、学んだことを活かして食材を選択したり、調理する。安心、安全で健康的な食生活に役立つと思う。
食材の選び方、調理法。
日常生活で、買い物や調理する場面で少し活かせると思いますが、フードスペシャリストの資格を活かした職業というのは少ないと感じています。
テーブルマナーの問題などは勉強していて楽しかったので役に立つと思います。
家庭の料理を行う上でも、経済を知る上でも、幅広い知識は役に立つと思った。
他の人に食に関する知識や情報を教える時に、複雑な説明ではなく、簡潔に、分かりやすく伝えることが出来ると思います。また「食に関する幅広い知識を持っている人」として、健康や調理法など様々な人の相談に乗ってあげられると思います！！
生きる上で、「食」は無くてはならないものなので、知識はどこでも役に立ち、勉強することができてよかったです。
自社製品や扱っている食材を理解するため。食品の保存や調理。
調理の上での食品の特性を理解することに役立つと思われます。
特に役立つとは言えないかもしれないが、知っていて持っている方がよいと思った。
栄養指導に来られた患者様に治療に関する指導だけでなく、食事の楽しさ、おいしさなども伝えることに役立つ資格だと思います。
食についての対話において話の幅を広げるのに役立つように思う
栄養士、管理栄養士として患者さんに指導(食事)する際、食について、フードスペシャリストとしての視点でも指導できると思う。
名刺に書ける
幅広く「食」に関する知識が得られる為、より多くの人々に適した知識を選択して、情報提供ができると考えます。
普段の食生活の改善
食事のマナーの面や食の知識により、将来色々な人に食べ物について語れるメリットがある。
料理をお皿に盛る時。シチュエーション、お皿の選び方、盛り方など。
食習慣(食生活全体)の改善

<p>まちがったダイエットをしている人に対してアドバイスすることができる。「フードスペシャリスト」の名のもとで、説得力のあるアドバイスができる。安全な食生活を送るために役立つ。(食中毒の防止や栄養表示の見方など)</p>
<p>活かしていきたいと思う</p>
<p>料理を作るときに栄養面だけでなく、見た目、コーディネートも考え、食事を楽しんでもらえる。</p>
<p>健康で長生きするために役立つと思います。また、自分と関わっていく人たちの健康を支えることができると感じます。</p>
<p>食に関して知識の無い人への情報提供として(レシピや料理本の作製など)</p>
<p>食品に対する意識や考え方など普段の食生活に活かせると思います。今まで学んできて自分自身よかったです。</p>
<p>就活をしていて、よく何その資格？と聞かれることが多かったのですが、この資格を活かし食品開発へ、ゆくゆく、すすめたらいいです。</p>
<p>教員として指導する際に役立つのではないかと思います、取得した。</p>
<p>色々な視点が得れる為、色々な面で役立つと思います。</p>
<p>普段での食生活に役立ち、自分を含む周りの人の健康管理につながる。</p>
<p>友達にこれまで知らなかったことを教えることができる。</p>
<p>食品の選び方、自分の店を持ちたい時、おもてなしをしたい時、お店を選ぶ時、食品の知識や流通などの総合的な知識が役立つと思います。</p>
<p>テーブルのコーディネートは、家での食事を少し華やかにする際に、役立つと思いました。</p>
<p>普段の会話や、何気ないところに知識を使って話すことができ、食により興味を持ってもらえると思う。</p>
<p>お客様にちょっとした食情報を提供することが出来る。商品企画や販売企画・促進。売り場の工夫等。</p>
<p>給食の委託会社に入るので、給食の提供に際して、盛りつけ、味など、お客様に満足していただける食事を作っていくのに役立つ。</p>
<p>子供が産まれた時、食育の知識を活かして子育てができる。</p>
<p>食に対しての知識が増えたことで、栄養教育や媒体の作成に役立つと思う。</p>
<p>あまり役に立つとは思わない。</p>
<p>わかりません。</p>
<p>フードロスについて考えるようになり、使う分だけ買うようになりました。食に対しての姿勢が変わった。</p>
<p>食に対して深く知識を得るためのきっかけにもなった。</p>
<p>栄養士の分野で、習わないことや、復習ができる。コーディネートなどは良いと思います。</p>
<p>健康的な食生活を送るためのアドバイスを身近な人にすることができると思う。</p>

栄養士・管理栄養士にも通じて言えることだと思いますが、食は生活する中で切ることのできないものです。よって、フードスペシャリストで勉強した内容は普段の生活で使用できると思います。

テストのための勉強をしてしまったので、あまり身に付かなかった。

資格は特に活かす機会はないと思います。しかし知識は、食事をする時、料理を作る時などに役立ちます。

分かりません。

食料品を購入するとき、栄養面だけではなく流通や成分表など様々な視点を持って適正な購入ができる。仕事が接客業なので自身を持ってお客様に商品をすすめることができる。

日常生活では食事のマナーが身に付くので、その点が大変役立ちます。仕事では、カラーコーディネートなど食べ物を美味しく見せるなど考えることができるようになりました。

食品開発や知り合いやお客様に食に関して尋ねられた時など

メニュー開発職に就きたいので、そのために役立つと思います。

食を楽しむ為役に立つ知識だと思います。資格として活用する日が来るか分かりませんが、知識として知っておきたいことがたくさんありました。

業務上における衛生管理などの指導・提案。

食品を購入する際に、見比べ、質の良い物を購入することができる点。

人々の健康のサポートに役立つ。

日常生活はもちろん、食べ物を扱う場面で活かすことができる。

食卓の色あい、テーブルコーディネートに役立っていると思う。

日々のバランスのとれた献立作成

まだわかりません。

食器の種類やテーブルマナーなどの知識が得られ、興味を抱くようになった。

食事を様々な面から捉えることができ、心地良い空間を作り出すことが可能になると思います。食事をするうえで環境は重要だと思うので、この資格を役立てることが出来ると思います。

日常生活での食生活(自身や家族)にまず役立てることができると思います。

行事食、食事のマナー、カトラリーの違い。

仕事の関係(商品開発)で様々な食の知識を持っていると役に立つ。

あまり役立つとは思わない。

仕事をする上で、ちょっとした食の知識を活かせる。

日常でも仕事でも、あらゆる場面で、食に関わるとき、フードスペシャリストの知識は役立つと思います。

勉強している分、何も知らない方に説明などする際に信用してもらえると嬉しいです。

必要とされているのか、よくわからない。

食に関する仕事やボランティア等に関わる時、正しい情報を知っている事が第一歩となると思う。

変化する食文化や食事情を詳しく知ることができる。

糖度やphの測定などをしているので、そういった知識は役立っています。

今は特に使用することはないが、これからは使用できると思っています。

食に関する幅広い知識は自信につながり、実践力が高まると思う。

家族や周りの人に食品について、調理の方法やマナー、料理の歴史などを教えることに役立つと思う。また、流通や消費についても学んだので、社会に出た時、流通や消費のことをよく考えて商品開発に役立てる事ができると思う。

生徒へ食についての授業をするとき、幅広い食への知識を教えることができる。また、食育の授業を行いやすい。

病院の給食に見た目の良さ、味の良さ、料理の知識を知る楽しみ、食の安全に関する情報を提供することができると考えている。

食事の栄養計算。食品衛生の社内への情報発信。

子供にしっかり食育することができる。

食べる事を楽しむ為の演出をする為の知識も含まれるので、より豊かな食生活を送ることができると思います。

【 短期大学 】

この資格を持っていると、仕事の幅が広がりそうだと思います。
飲食店などで働くと役立つと思います。
友人を自宅に招いた時にテーブルセッティングなど料理に合わせた雰囲気を作って素敵なおもてなしができると思います。
料理する時など、その操作方法の理由が分かり、役に立つ。
幅広い知識を学べたので、栄養士の仕事においては全てにおいて役に立つと思う。
普段の食事を明るく楽しくする為に役立つと思います。
食だけでなく食環境も楽しむことが出来ると思います。味覚や聴覚など、五感を使って食べることを子どもたちに教えることが出来ます。
職だけでなく、日常生活でも活用していけることが良いと思います。
食に関する全般
テーブルマナー
食材の旬を知り、メニュー開発や食品・食材の組み合わせを考えた献立が立てられる。
いろいろな知識があることで、話が広がる。
私達が生活に渡って欠かすことの出来ない「食」についての見識を深めることが出来たので、実生活の場面では食品の購入や調理・保存・消費と様々な場面で活かすことが出来ると思います。
食品を安全に取り扱うことができる。
食の安全性と食品を選ぶ際の知識等として役立つと思います。
料理をする上で使用する食材の特徴を活かすことができる。
官能検査から得られた結果を基にした、新しい食品の開発や食空間のコーディネートを通して、味だけではなく見たためにも楽しんでもらえる食事作りに役立てられると思います。
食事のマナーや、食に関する経済の知識など、社会人として知っておくべき事が学習できて将来の役に立つと思います。
食品を取り扱う上で安全で安心できる食の供給には何が必要か学ぶことが出来たと思います。
幅広い知識が身に付くので、教養が増える。
幅広く食に関する事を伝えていけるかなと思っています。
基礎的な食に関する知識が結婚しても役に立つだろうと思った。
飲食店のプロデュースやレストラン開業、新規店舗の立ち上げの時。給食会社での料理やサービスのプレゼンテーション。
料理の味の違いに敏感になった。どういう食材にどういう栄養が含まれているかなどを考えるようになり、健康のために役立つと思う。
日頃から安全・安心な食生活を送るうえで役立つと思う。



<p>日常ではマナーとして役に立ち、職業では知識を存分に発揮できると思う。</p>
<p>豊かな食生活を送るうえで、食材の流通や食卓のコーディネートなど学んだことを活かし、さらに周りに伝えていく。食育の様々な面から。</p>
<p>買い物するとき、商品の見分けがつく。</p>
<p>仕事では、患者によりよい食事をしてもらう空間作り。</p>
<p>栄養士実力試験と似た問題が出題されていたので、勉強になった。</p>
<p>食品について詳しいということの証明になる。</p>
<p>食事をする楽しさを多くの人に伝えることができますと思います。</p>
<p>食品を多くの視点から見て学ぶことが出来たので、食品を扱う職業であれば何らかの形でこの知識を活かせると思います。</p>
<p>最近取り皿を使わない人が増えていますが、皿の色や形によって食欲が増すことをフードスペシャリストの資格や知識を使って多くの人に知ってもらい、偏食を減らすことに役立つと考えます。</p>
<p>栄養士として働いているので、食について、より深い知識を得られたことが食事提供の役に立っているのではないかと思います。</p>
<p>栄養士の勉強で学ばない、各国料理・行事食・食器具の知識は食の説明にいろいろ役立てられると思っています。</p>
<p>式・会など。</p>
<p>食品の組み合わせや盛り付けの工夫ができるようになった。</p>
<p>食材の特性を活かした料理が提供できる。食事の雰囲気合わせたコーディネートができる。</p>
<p>将来自分のお店を持つのが夢なので、その時の参考になると思いました。</p>
<p>栄養士として調理する際、色々な事(フードスペシャリスト資格)で学べた事を思い出した仕事ができる所。</p>
<p>家庭でホームパーティーをする際に、テーブルコーディネートの知識があると、テーブルを華やかに演出することができると思う。</p>
<p>食中毒の予防や食生活の充実にとっても役立つと思います。</p>
<p>栄養士の基礎知識を向上する上で、職場や生活に活かせる資格だと思います。</p>
<p>これから使うかもしれないと思う。</p>
<p>職場だけでなく、地域の方々とのコミュニケーションの一つとしてフードスペシャリストの知識が役立つと思う。</p>
<p>今後、食に携わっていく職に就くうえで、とても役に立つと思う。</p>
<p>食のコーディネートや、商品開発をする時に役立つと思います。</p>
<p>まだ使えてないと思いますが、食に関することには敏感になりつつあると思っています。</p>
<p>食品を扱う仕事なので衛生的な知識が役に立っていると思います。</p>
<p>祝い事などで相手をもてなす時にコーディネートの知識が役に立ち、食材を購入する時には鑑別の知識が役に立つ。</p>

食材を買う際、料理をする際、盛り付けをする際など様々な場面で知識が役立つと思います。

商品を企画していく上で役立つと思う(仕事)

まだ何とも言えませんが、役立てていける方法を模索したいと思います。また、役立てられるような環境になっていけばよいなとも思います。

日常の食事。食材選びなど。

仕事でのスキルアップ

問7 日本フードスペシャリスト協会や各養成機関に対する意見・希望。(自由記述)

【 大 学 】

<p>受験料が高い割に、認知度が低いため就活で特に有利にならない。賞状の額が立派で喜しかった。</p>
<p>来年もしくは今年からフードスペシャリストの上級資格ができるとお聞きしましたが、それ以前に資格を取得している者はどのような対応になるのでしょうか？そのまま上級への移行はできないのでしょうか？</p>
<p>今後どのような仕事ができるのか、フードスペシャリストを取得して、どんな価値があるのかを具体的に広めて、伝えていく必要があると思いました。</p>
<p>試験対策問題集や参考書をもっと書店に置いてほしいです。そうすれば早い段階から対策ができるので・・・</p>
<p>フードスペシャリスト資格は、あまり浸透していないのか、まだまだ、フードスペシャリスト資格を活かす、就職先がないので、もっと企業に求められるような資格になってほしいです。</p>
<p>もっと広い分野に精通し、更に言うならばもっと深く勉強したいと思う。</p>
<p>合格してからの支払う代金が高すぎる。</p>
<p>資格として使える場面・職が少ない</p>
<p>もっと知名度と難易度を上げて、フースペとったらすごい！と思ってもらえるようにして下さい。</p>
<p>フードスペシャリストとは何か、何者か、知らない人が多いと感じましたので、存在と役割をもっと世の中に示せたら、充実・発展に貢献できると考えます。</p>
<p>フードスペシャリストの資格は社会ではどのようなものなのか、まだ認知されていません。この資格をもっと利用して就職活動をしたかったが、それはまだできないのが現状だと思います。</p>
<p>フードスペシャリストと栄養士の違いで、フードスペシャリストにこそ求められるのは消費者により近い立場から、食育のリーダーとして機能することだと考えます。食に関する知識はもちろん、統計や疫学に関する科目にも、ぜひ力を入れていただきたいと考えます。</p>
<p>もっとフードスペシャリストを受験できるように、知名度をあげてほしいと思います。</p>
<p>フードスペシャリストとしてがんばります</p>
<p>実技の伴う講習会等を実施して欲しいです。</p>
<p>フードスペシャリストが活躍している場面をもっと紹介してほしいと感じます。また、フードスペシャリストを知っている人が少ないため、認知度を高めた方が良いと感じます。</p>

<p>授業で習った内容で、フードスペシャリストとして名乗ってよいのか不安です(教科書にそってというより、先生の自由な講義が多かったような気がします)実践的な内容の講義が欲しいです。</p>
<p>どのような資格ですか？と聞かれた時にどのように答えたらよいのか困ってしまうことがあったので、資格の特徴や長所を明確に伝えてほしい。</p>
<p>知名度がやっぱりまだ低いです・・・</p>
<p>資格をとった者に対しての求人案内。</p>
<p>資格の有用性、知名度が低いように感じられた。もっと有名になってほしい。</p>
<p>資格とするなら、もう少し試験を難しくし、持っていて就職などで有利になる様にしてほしい。</p>
<p>幅広い分野でもっと活役できるよう、広めていってほしいです。</p>
<p>フードスペシャリスト自体の認知度が低いため、資格としてどのように使われるものなのかを広めるべきだと思う。</p>
<p>「フードスペシャリスト」って何？と聞かれても、うまく説明できない自分がいます。実際にこの資格を活かして、どのような場面で活躍しているのか、具体的に知りたかったです。</p>
<p>フードスペシャリストという資格を活かして、どのような職につくことができるか。その資格は何のためにあるのか、受けた側も曖昧だったので、そのあたりを明らかにしてほしい。</p>
<p>もっと、どんなことをするのかを強調してほしい。私自身、何をやる資格なのか、よくわかっていません。</p>
<p>フードコーディネイトに関する学習がもっと充実していたらよかったですと思いました。</p>
<p>教科書をもっと面白くしてほしい。</p>
<p>フードスペシャリストだからできる仕事があればなお良いと思います。活躍の場がまだ少ないと感じます。</p>
<p>大学の授業で取得しましたが、正直どのように役立つのか分かりません。先生にも言われましたが、資格を持っているからといって何かあるわけではないので。</p>
<p>どのような仕事で役に立つのか、もっと明確にしてほしい。一般的な知名度が低く、どのような資格か説明するのが難しい。実習を増やし、より知識を得たい。</p>
<p>メディアで活躍できるようにすれば、知名度も上がるのではないのでしょうか。</p>
<p>級を設けたり、認定基準を厳格化して資格の価値を高めるべき。</p>
<p>フードスペシャリストという資格について、もっと対外的にプロモーションするべきだと思う。</p>
<p>まだ新しい資格で、広まっていらないから、企業に売りこんでほしい。</p>
<p>資格が活かせる場を提示してほしい</p>
<p>フードスペシャリストを取ることの利点をもっと明確にする。</p>
<p>フードスペシャリスト過去問題集の解説を、全年度分掲載してほしい。</p>

栄養士や調理師のような職種と同様に、フードスペシャリストという専門職として世の中に浸透していけば活躍の場が広がると思います。試験の内容が難しくなっていく、専門性が上がっていけば良いと思います。

持っていても持っていないでも変わらないような気がします。”スペシャリスト”という名にふさわしい資格であってほしい。

まだまだ一般に浸透していないと思うので、もっと認知度を上げるようにしてほしいです。

もっとフードスペシャリストという資格を価値あるものにしていきたいと思う。国家資格ではないが、大学で学んできた全てがこの資格に表されているため、より多くの人にその価値を広めていただきたい。

もっとメジャーなというか、世間に広く知られてほしい。

フードスペシャリストの位置付けが分かりにくい。スペシャリストが活躍できる場所作りが必要であると思う。

就職活動にあまり有利な資格ではなかったもので、フードスペシャリストにできる仕事の情報などがもっとあれば良かったと思います。

フードスペシャリストの内容を広く知ってもらいと良いと思う。

フードスペシャリストという言葉を知っていても具体的に何ができるのか分かってもらえないことが多いので、もっとフードスペシャリストが他の食品系の資格とどう違うのか、発信していただきたいと思います。私もフードスペシャリストの事を他の方に知っていただく為に頑張りたいと思います。

フードコーディネーターのように、もう少し認知された資格になってほしい。もっとテレビや雑誌などで宣伝すれば良いかと思う。

フードスペシャリストの資格を持つことで、優遇されたり、特定の業務を行う権利があると、資格の有無の差が生じ、資格の意義・価値が高まると思う。

まだまだフードスペシャリストの知名度が低い、又は出来ることが曖昧な為、資格の説明が難しい。もっと先輩方の活躍等詳しく知りたい。

携帯できる証明書があると、より自覚を持てるのではないかと思います。

【 短期大学 】

<p>現在フードスペシャリストの仕事がないので、これから増えてくれば良いと思います。</p>
<p>合格点をもっと引き上げるべき。</p>
<p>少し簡単に資格取得できるのではないのでしょうか。もう少し試験を難しくする。単位取得を厳しくしないとフードスペシャリスト資格取得者と名乗るには知識不足の者が多いと思われまます。</p>
<p>たまに抽象的な問いがあり、回答に困ってしまう。</p>
<p>どんな就職先があるか、またどんなところで役に立つのかをもっと出してもらいたい。</p>
<p>もっとフードスペシャリストだけでできる仕事があれば良いと思った。</p>
<p>過去問題集が全く役に立ちませんでした。もっとたくさんの過去問題を載せてほしいです！</p>
<p>合格の基準が低いと感じました。</p>
<p>テスト(認定試験)が12月なので、受ける年の夏までに授業を終え、夏休みから勉強にとりかかれれば良かったと思います。授業とテスト勉強と共にしてきたので大変な面もありました。</p>
<p>フードスペシャリストという資格を持つことで、どんな時に役立つのか、有利になるのかならないのか、具体的に知れたら良いなと思います。</p>
<p>各受験校(実施校)に対して試験の範囲を示し、的確な勉強をするようにすれば良い。私の短大では教員のミスで試験対策の参考書が紹介・提示が試験の一週間前で非常に大変な状況でした。</p>
<p>フードスペシャリストがあまり世間で知られていない為、どのような資格なのか聞かれる。もっと広まったらいいと思った。</p>
<p>フードスペシャリストという資格が、栄養士や調理師といった資格とどのように違うかという点をはっきりさせていくべきであると思う。</p>
<p>フードスペシャリストを活かせる就職先が良く判らない。もっと情報の発信が必要だと思う。</p>
<p>まだこの資格を知らない人が多くいるので、大勢の人に知ってもらえるようにしてほしい。</p>
<p>食に関する事柄は非常に重要な事と思って居ります。医学・科学・栄養学等は日進月歩に進んでいる状況です。研修会や会報を通じて新しい情報を学習出来ればと願って居ります。</p>
<p>フードスペシャリストについての内容をメディアなどを通してもっと明確に広めていくべきだと思う。</p>

この資格をどのように、どんな場面で活かせばよいのかが、いまひとつ分かりません。「フードスペシャリスト」という名の通り、難問にして希少価値を上げるか、漢検のように楽しく挑戦しつつ一定以上をとったら凄いと思わせるか、といった”色”を出した方がよいと思います。

フードスペシャリストの中に多くの分野があり、周りに知られにくく、またテレビ等でもフードスペシャリストとして出ている方を見ないので、もっとわかりやすく、かつ活躍できる場を広げていただきたいと思います。

より濃い内容が学べるようにするといいいのではと思います。

フードスペシャリストという資格は、栄養士や調理師などの資格と比べると、まだあまり知られていないと思うから、もっとフードスペシャリストを広めてほしい。フードスペシャリストの資格が活かせる仕事が増えるといいと思う。

これからも食についての情報や知識などを正しく教育育成して行ってほしいです。

フードスペシャリストの資格を取得できる機関を増やしたら、よいのではないのでしょうか。

もっと食品関係の仕事で優遇されるような資格になってほしい

フードスペシャリスト資格が活かせる仕事を増やす。

自分なりに努力して合格しましたが、認知度が低く周囲に話してもあまり理解されません。この資格の社会的な立場がもっとよいものになってほしいです。

もっとフードスペシャリストの免許の活かせる求人があるといいし、持っててどう活かせる免許かというのがチマイチ分からないです。

フードスペシャリストという資格が、どういう仕事をするのかが幅が広すぎて、曖昧だと思う。資格は取ったけど、この資格で就職できるというわけではないので、なくてもいい資格な気がする。

フードスペシャリストを仕事にしている人を見た事がないので、多くの人から知られる資格に育ててほしい。