

2014 年度春学期 授 業 評 価 報 告

科目区分名	食物科学専攻	科 目
-------	--------	-----

アンケート結果、今後の改善、その他特記事項（授業方法の工夫等）についての総評

1. アンケート結果について

結果の数値を一覧表にした。一応の目安として年度ごとに全学の結果に比し評点平均が 0.25 点（5 点満点の 5%）以上、DWCLA10 選択率で 5%以上の差がみられた項目に網がけをした。評点平均値および DWCLA10 選択率において、昨年と傾向が類似しており、変化はみられなかった。

2013年度	評点平均値								
質問項目	No.1	No.2	No.3	No.4	No.5	No.6	No.7	No.8	No.9
	理解	意欲	好奇心	学習時間	聞きやすさ	工夫	シラバス	配慮	レベル
全学	4.11	4.09	4.02	0.61	4.11	4.03	4.19	4.08	3.55
食物科学	3.96	3.97	3.89	0.74	4.07	3.92	4.17	3.98	3.59

2014年度	評点平均値								
質問項目	No.1	No.2	No.3	No.4	No.5	No.6	No.7	No.8	No.9
	理解	意欲	好奇心	学習時間	聞きやすさ	工夫	シラバス	配慮	レベル
全学	4.10	4.10	4.02	0.65	4.08	4.02	4.21	4.08	3.56
食物科学	3.91	3.98	3.89	0.89	3.94	3.85	4.16	3.99	3.64

2013年度	DWCLA10選択率(%)									
質問項目	分析力	思考力	創造力	プレゼンテーション	コミュニケーション	リーダーシップ	思いやる力	変化対応	自己管理	自己実現
	全学	29.8	54.5	19.1	13.1	20.3	2.8	8.3	7.9	8.9
食物科学	32.0	56.9	9.9	13.6	16.3	3.6	8.3	7.6	10.3	4.6

2014年度	DWCLA10選択率(%)									
質問項目	分析力	思考力	創造力	プレゼンテーション	コミュニケーション	リーダーシップ	思いやる力	変化対応	自己管理	自己実現
	全学	30.7	54.6	18.0	13.8	19.8	2.7	7.7	7.5	9.5
食物科学	33.2	56.5	10.3	13.6	16.4	3.7	7.8	5.6	9.2	4.3

2. 今後の改善点、その他

評点平均において、全ての項目において昨年同様に全学の平均値と同等の結果であった。詳細にみると、講義科目では一部を除き（全学平均より目立って低い科目があり専攻の平均を下げていた）ほぼ全学平均に近い結果であり、実験・実習科目では全学平均を大きく上回っていた。カリキュラムにおいて講義科目と実験・実習科目のバランスが良いので、講義科目をすぐに改善する必要があるとは思われないが、学習時間を増やす工夫は必要と思われた。

DWCLA10 についてみてみると、「創造力」において全学平均より低い結果であった。この点は、講義科目だけでなく、実験・実習科目でもかなり低かったため、少し工夫ができるのではないかと考えられた。また、「自己実現」の項目も低いことから、キャリア教育に関するなどで学生を刺激し、自ら行動しようとする力を伸ばす工夫が必要だろう。

上記の枠内に収まる範囲内でご記入ください。