

令和2年度後期授業評価アンケート結果

学群	講義名称	履修者数	回答者数	回答率	科目別・設問別の回答結果（各科目平均値）									
					設問	問1	問2	問3	問4	問5	問6	問7	問8	問9
					回答	授業計画（シラバスなど）はわかりやすかった	授業のポイントは明確で、内容が良く整理されていた	教材は適切で、わかりやすかった	授業計画（シラバス）に示された目標まで到達できる内容であった	授業の難易度および進度は適切であった	学生の授業マナー（私語を慎む等）が守られるように配慮されていた	知識や技術、理論の習得に役立ったり、知的関心が喚起された	授業の到達目標に対するあなたの到達度はどの程度か	過当たりの授業外の学習（課題レポート・予習・復習など）はどれくらいだったか
	全学平均	14,022	13,411	95.6%		23.77	24.04	23.38	23.93	23.84	24.85	23.59	20.64	1.47
食産業学群	食産業学概論	145	141	97.2%		28.83	29.00	28.89	29.52	29.04	31.10	28.83	24.74	3.08
	微生物学	134	131	97.8%		18.33	17.17	17.55	17.15	17.60	16.56	18.28	14.21	0.94
	環境科学	133	129	97.0%		15.88	13.47	9.05	14.93	10.28	16.47	13.85	12.26	0.86
	生化学	134	131	97.8%		17.66	16.02	15.70	16.50	14.37	16.52	17.43	13.35	1.29
	専門基礎実験	133	129	97.0%		20.06	18.53	19.39	20.27	17.91	18.36	18.55	16.60	2.79
	食材生産・加工実習Ⅱ	136	132	97.1%		19.15	16.76	16.73	18.58	17.99	18.08	19.30	18.28	3.02
	キャリア開発Ⅰ（食産）	132	128	97.0%		19.77	20.29	21.21	20.20	21.34	19.74	18.52	18.17	0.56
	キャリア開発Ⅲ（食産）	127	122	96.1%		19.97	20.26	19.62	19.55	19.29	21.70	19.20	17.25	0.59
	食材生産経営学	116	114	98.3%		19.50	20.55	19.97	18.96	19.56	17.56	19.83	16.61	1.31
	アグロテクノロジー	63	61	96.8%		17.41	18.69	17.80	18.23	20.30	18.36	19.11	15.46	1.25
	食と未来	117	43	36.8%		20.09	21.33	24.42	23.16	22.77	20.35	23.14	22.81	1.58
	農産食品学	114	109	95.6%		20.76	20.75	21.89	20.73	22.05	20.44	21.56	17.39	0.86
	植物生理学	44	40	90.9%		21.10	22.23	21.65	22.88	22.65	21.13	21.73	19.23	1.31
	土壌肥科学	46	43	93.5%		18.07	17.81	16.33	19.02	17.70	19.58	17.51	16.05	0.98
	付加価値植物性食材生産法	48	44	91.7%		18.23	19.16	17.11	19.50	16.18	17.80	18.50	16.89	1.14
	食資源開発学	48	44	91.7%		19.61	19.48	19.23	20.11	18.05	17.32	19.70	18.86	1.01
	畜産食品学	90	87	96.7%		21.47	20.54	20.24	21.87	19.85	20.22	20.85	16.45	0.78
	動物生理学	26	26	100.0%		23.23	26.38	25.50	25.92	23.54	25.00	27.50	18.73	1.55
	動物衛生学	27	27	100.0%		25.00	25.96	26.81	24.74	25.74	25.48	21.93	21.63	2.03
	付加価値動物性食材生産法	15	15	100.0%		18.07	21.40	21.73	17.13	22.67	21.47	17.40	15.07	1.33
	循環型動物生産論	15	15	100.0%		16.60	22.47	20.40	19.00	24.20	19.20	13.73	18.40	1.31
	植物生産基礎実験Ⅰ	42	40	95.2%		21.50	19.65	19.68	21.23	19.68	18.25	23.08	19.33	2.13
	動物生産基礎実験Ⅰ	22	22	100.0%		20.91	21.86	24.73	22.23	22.86	24.55	22.09	21.27	4.33
	植物性食材生産実験実習Ⅱ	18	17	94.4%		23.29	21.71	23.00	23.29	20.35	20.88	22.06	25.18	0.59
	動物性食材生産実験実習Ⅱ	8	8	100.0%		26.75	28.13	29.38	26.38	29.13	28.00	29.75	23.63	2.50
	付加価値植物性食材生産実験実習	48	44	91.7%		17.91	19.45	18.34	18.50	16.36	16.16	18.09	17.16	1.45
	付加価値動物性食材生産実験実習	15	15	100.0%		17.53	20.87	16.73	19.20	20.00	20.53	19.80	18.20	4.12
分子遺伝学	22	20	90.9%		23.55	24.30	23.70	23.35	20.35	26.10	22.10	21.40	2.31	
食品マーケティング論	96	90	93.8%		18.73	20.49	20.84	18.07	20.29	16.80	18.79	15.32	0.55	
食産業政策論	114	115	100.9%		19.76	21.30	20.80	19.50	19.85	17.73	18.80	17.48	0.86	
食品の安全性管理	120	117	97.5%		20.85	21.76	20.84	20.62	20.49	17.47	18.58	17.01	0.56	
食品機能開発学	113	108	95.6%		20.88	21.57	21.56	19.59	20.57	19.15	20.20	16.94	0.65	
発酵食品・醸造学	100	94	94.0%		20.77	19.60	20.06	19.37	21.11	16.87	20.83	17.30	0.48	
水産利用学	13	11	84.6%		17.36	21.55	19.82	7.18	21.18	17.09	22.09	16.91	1.02	

令和2年度後期授業評価アンケート結果

学群	講義名称	履修者数	回答者数	回答率	科目別・設問別の回答結果（各科目平均値）									
					設問	問1	問2	問3	問4	問5	問6	問7	問8	問9
					回答	授業計画（シラバスなど）はわかりやすかった	授業のポイントは明確で、内容が良く整理されていた	教材は適切で、わかりやすかった	授業計画（シラバス）に示された目標まで到達できる内容であった	授業の難易度および進度は適切であった	学生の授業マナー（私語を慎む等）が守られるように配慮されていた	知識や技術、理論の習得に役立ったり、知的関心が喚起された	授業の到達目標に対するあなたの到達度はどの程度か	過当たりの授業外の学習（課題レポート・予習・復習など）はどれくらいだったか
	全学平均	14,022	13,411	95.6%		23.77	24.04	23.38	23.93	23.84	24.85	23.59	20.64	1.47
食産業学群	水産資源学	10	9	90.0%		21.56	25.78	30.89	21.89	28.67	19.89	31.00	21.33	1.06
	食品企業経営論	68	66	97.1%		16.94	17.33	14.39	16.61	15.53	15.89	16.18	12.06	0.50
	食品化学	69	67	97.1%		18.28	21.21	16.63	17.46	11.84	18.84	20.39	13.28	1.09
	品質保証システム演習	91	86	94.5%		17.77	18.49	16.73	17.53	18.40	18.88	18.60	16.30	0.34
	フードサービス産業論	55	54	98.2%		22.61	21.87	22.17	21.80	21.89	21.59	22.45	20.31	0.46
	食品マーケティング演習	21	21	100.0%		12.48	11.29	9.76	14.67	13.10	13.00	14.50	14.86	1.42
	食品企業経営戦略演習	29	29	100.0%		23.28	26.83	26.31	23.66	21.59	27.76	27.00	21.07	2.16
	食品経済・政策論演習	28	28	100.0%		17.14	16.96	14.89	17.04	13.71	14.61	14.11	15.75	1.54
	水産食品学	57	56	98.2%		22.39	24.80	26.20	23.57	25.68	21.46	25.66	19.93	0.55
	食品工学	40	39	97.5%		23.51	23.97	22.64	18.64	19.26	25.08	24.68	17.54	0.57
	食品栄養・機能学実験	39	38	97.4%		24.24	26.55	26.58	22.45	26.39	23.00	27.87	21.63	0.89
	食品化学実験	42	41	97.6%		24.51	24.63	24.68	23.24	23.29	24.12	26.56	19.90	0.79
	グローバルフードシステム論	21	21	100.0%		21.48	20.90	20.81	18.10	19.81	19.90	20.67	17.10	0.63
	調理科学	37	36	97.3%		28.44	25.03	24.94	24.78	23.97	24.94	27.11	20.22	0.56
	科学基礎実験	136	131	96.3%		20.29	20.47	21.06	20.48	19.60	19.50	18.83	17.37	2.51
	生物生産環境学実験	11	9	81.8%		13.67	18.56	20.11	11.33	17.67	15.56	21.89	12.11	1.38
	植物性食材生産実験実習Ⅰ	48	44	91.7%		17.80	18.89	18.52	20.02	18.09	17.68	17.80	17.84	0.99
動物性食材生産実験実習Ⅰ	14	14	100.0%		18.79	23.64	23.21	20.86	21.00	22.79	21.14	18.79	4.19	
動物生産基礎実験Ⅱ	14	14	100.0%		19.57	23.14	20.57	18.93	17.36	24.07	20.14	18.57	5.15	
食品衛生学実験	38	37	97.4%		21.76	21.19	20.35	22.68	22.38	23.65	26.65	20.84	1.03	