

令和３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	
						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	週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	
					回答	101段階の評定尺度 まったくそのとおりであった（+50）～ まったくそうではなかった（-50）	101段階の評定尺度 まったくそのとおりであった（+50）～ まったくそうではなかった（-50）	101段階の評定尺度 まったくそのとおりであった（+50）～ まったくそうではなかった（-50）	101段階の評定尺度 まったくそのとおりであった（+50）～ まったくそうではなかった（-50）	101段階の評定尺度 まったくそのとおりであった（+50）～ まったくそうではなかった（-50）	101段階の評定尺度 まったくそのとおりであった（+50）～ まったくそうではなかった（-50）	101段階の評定尺度 まったくそのとおりであった（+50）～ まったくそうではなかった（-50）	101段階の評定尺度 完全に到達できた（+50）～ まったく到達できなかった（-50）	数字入力式 （以下の結果は時間単位）	
食産業学群	全学平均	13,826	13,400	96.9 %		24.31	24.36	23.96	24.81	24.51	26.09	24.37	22.01	1.33	
	食産業学概論	140	136	97.1 %		27.16	25.26	24.21	26.83	25.15	28.79	25.54	23.23	2.62	
	微生物学	132	131	99.2 %		26.72	27.05	26.43	27.16	25.88	27.28	26.47	22.63	0.96	
	環境科学	139	137	98.6 %		26.18	27.12	26.11	26.95	27.25	28.21	25.14	23.65	1.06	
	生化学	130	129	99.2 %		26.53	25.79	24.96	26.25	24.76	26.88	25.01	20.99	0.89	
	専門基礎実験	129	128	99.2 %		23.41	24.23	21.38	25.07	22.16	26.92	24.59	21.63	4.31	
	食材生産・加工実習Ⅱ	132	130	98.5 %		23.06	21.33	19.75	25.65	20.07	26.91	25.13	25.04	4.91	
	キャリア開発Ⅰ（食産）	129	128	99.2 %		27.74	28.01	26.28	27.24	28.11	26.48	26.38	23.99	0.64	
	キャリア開発Ⅲ（食産）	129	126	97.7 %		20.96	20.87	21.07	19.77	20.01	22.51	19.10	17.69	0.73	
	食材生産経営学	93	89	95.7 %		21.13	20.45	20.24	21.17	19.52	20.19	20.26	15.81	0.92	
	アグロテクノロジー	62	61	98.4 %		22.18	20.77	21.57	22.54	21.11	21.95	21.32	19.20	1.00	
	食と未来（食資源）	60	36	60.0 %		8.33	10.67	13.39	12.33	11.22	11.19	11.61	12.77	1.99	
	食と未来（フード）	65	46	70.8 %		25.65	24.52	27.59	25.63	28.87	25.02	28.74	27.46	1.10	
	農産食品学	118	115	97.5 %		27.90	26.39	27.08	24.91	23.22	33.10	27.66	18.87	1.33	
	植物生理学	49	48	98.0 %		27.38	28.35	27.44	24.44	27.17	29.98	23.67	20.06	2.73	
	土壌肥料学	46	44	95.7 %		10.30	9.14	6.30	11.23	12.36	21.84	14.07	7.52	1.55	
	付加価値植物性食材生産法	39	39	100.0 %		20.49	20.23	20.00	22.08	21.13	23.62	19.38	19.28	1.00	
	食資源開発学	42	41	97.6 %		22.66	22.95	21.46	22.93	22.59	23.37	21.32	21.98	0.99	
	畜産食品学	73	71	97.3 %		24.14	23.55	24.72	25.65	23.10	27.87	26.00	23.87	1.09	
	動物生理学	26	25	96.2 %		23.48	25.72	20.80	24.20	15.00	25.13	22.72	17.32	1.55	
	動物衛生学	21	21	100.0 %		24.33	26.29	23.14	26.33	22.81	28.05	25.00	20.33	0.83	
	付加価値動物性食材生産法	22	22	100.0 %		20.05	25.77	28.32	25.18	20.45	24.68	27.00	19.05	6.04	
	循環型動物生産論	21	20	95.2 %		20.15	17.50	20.90	22.55	22.05	18.60	18.84	17.85	1.34	
	植物生産基礎実験Ⅰ	43	42	97.7 %		23.21	22.74	23.76	25.17	25.00	29.14	24.19	18.02	4.11	
	動物生産基礎実験Ⅰ	21	21	100.0 %		24.33	22.57	23.05	24.05	21.76	25.35	24.48	21.52	2.47	
	植物性食材生産実験実習Ⅱ	21	21	100.0 %		20.19	22.33	21.90	20.48	24.71	23.95	22.52	21.57	0.99	
	動物性食材生産実験実習Ⅱ	5	4	80.0 %		28.75	37.00	32.25	33.00	31.75	29.00	36.50	29.25	5.17	
	付加価値植物性食材生産実験実習	40	40	100.0 %		21.83	21.35	21.23	22.75	21.48	22.83	21.38	20.18	1.09	
	付加価値動物性食材生産実験実習	22	21	95.5 %		20.90	24.00	25.19	23.33	21.00	24.14	25.85	17.19	8.79	
	分子遺伝学	18	17	94.4 %		17.76	18.94	24.82	22.12	19.18	25.41	23.76	14.71	1.92	
	食品マーケティング論	83	82	98.8 %		26.28	26.41	25.29	26.38	27.13	28.09	26.89	22.07	0.87	
	食産業政策論	60	58	96.7 %		21.24	21.59	20.47	18.84	21.71	17.66	20.36	17.52	0.73	
	食品の安全性管理	112	109	97.3 %		21.32	22.40	21.98	20.83	21.01	18.62	20.62	17.88	0.60	
	食品機能開発学	119	113	95.0 %		20.42	20.96	20.12	19.28	18.89	18.47	20.57	15.77	0.82	
	発酵食品・醸造学	79	76	96.2 %		21.05	21.17	21.42	21.46	21.89	19.00	21.24	17.55	0.59	
	水産利用学	7	7	100.0 %		14.29	21.86	20.00	21.29	22.00	20.14	21.00	19.14	0.61	
	水産資源学	16	14	87.5 %		14.21	12.86	12.71	12.86	14.86	13.86	12.36	11.86	0.84	
	食品企業経営論	65	65	100.0 %		28.82	30.83	29.20	30.23	27.32	33.49	32.02	25.58	1.07	
	食品化学	66	65	98.5 %		26.66	27.94	24.89	26.48	19.83	31.52	27.62	23.78	1.39	

令和３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	
						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	週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	
					回答	101段階の評定尺度 まったくそのとおりであった（+50）～ まったくそうではなかった（-50）	101段階の評定尺度 まったくそのとおりであった（+50）～ まったくそうではなかった（-50）	101段階の評定尺度 まったくそのとおりであった（+50）～ まったくそうではなかった（-50）	101段階の評定尺度 まったくそのとおりであった（+50）～ まったくそうではなかった（-50）	101段階の評定尺度 まったくそのとおりであった（+50）～ まったくそうではなかった（-50）	101段階の評定尺度 まったくそのとおりであった（+50）～ まったくそうではなかった（-50）	101段階の評定尺度 まったくそのとおりであった（+50）～ まったくそうではなかった（-50）	101段階の評定尺度 完全に到達できた（+50）～ まったく到達できなかった（-50）	数字入力式 （以下の結果は時間単位）	
	全学平均	13,826	13,400	96.9 %		24.31	24.36	23.96	24.81	24.51	26.09	24.37	22.01	1.33	
食産業学群	品質保証システム演習	114	107	93.9 %		18.77	17.68	19.12	18.12	18.67	18.93	19.13	17.50	0.48	
	フードサービス産業論	58	55	94.8 %		19.22	18.55	19.09	17.38	19.55	18.05	19.00	16.02	0.26	
	食品マーケティング演習	30	28	93.3 %		8.79	9.21	12.54	11.50	11.36	15.96	11.61	15.14	0.57	
	食品企業経営戦略演習	18	16	88.9 %		22.56	24.56	25.94	20.63	17.13	20.00	24.63	23.06	2.05	
	食品経済・政策論演習	25	23	92.0 %		14.52	12.30	12.83	12.09	14.43	11.87	13.57	12.91	1.51	
	水産食品学	41	40	97.6 %		32.08	34.75	36.60	31.98	32.98	29.85	31.63	28.78	0.59	
	食品工学	36	35	97.2 %		22.49	21.06	21.97	17.57	15.40	22.11	20.20	15.54	0.71	
	食品栄養・機能学実験	34	33	97.1 %		22.85	21.09	19.82	20.42	21.73	24.70	20.39	18.61	0.81	
	食品化学実験	40	38	95.0 %		19.42	18.53	20.05	17.50	20.34	20.66	20.97	16.82	0.63	
	グローバルフードシステム論	33	31	93.9 %		16.87	16.74	18.19	16.97	17.61	18.10	17.58	15.61	0.44	
	調理科学	47	45	95.7 %		20.40	21.20	21.44	18.93	19.02	19.31	21.13	16.36	0.49	