

2019年度前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	
						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説明はわかりやすかった	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	授業の到達目標に対するあなたの到達度はどの程度か	この科目の適当な授業外の学習(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	16952	16173	95.4 %		24.98	24.61	24.09	24.89	24.83	25.54	22.95	1.73	
食産業学群	有機化学	153	141	92.2 %		-2.22	-11.78	-19.04	-14.89	-19.79	8.65	-6.43	1.20	
	経済経営学基礎	154	142	92.2 %		20.08	20.97	20.21	21.15	20.95	15.42	17.73	0.77	
	科学基礎実験	128	119	93.0 %		19.97	22.63	21.67	21.42	16.92	24.13	20.71	3.71	
	食材生産・加工実習Ⅰ	126	118	93.7 %		20.79	20.69	18.65	21.12	18.54	20.75	21.43	2.76	
	応用情報処理（食産）	126	118	93.7 %		27.17	29.58	32.41	28.99	31.91	22.42	27.31	0.15	
	応用統計学	138	129	93.5 %		14.96	13.13	9.26	11.00	8.98	15.41	9.72	1.44	
	キャリアデザインⅡ（食産）	126	118	93.7 %		17.61	17.30	17.03	17.90	19.10	15.47	18.71	0.11	
	インターンシップⅠ（食産）	126	118	93.7 %		16.74	15.93	17.47	18.22	18.34	15.03	20.67	0.51	
	食料・農業・農村政策	121	116	95.9 %		11.78	3.53	5.35	11.78	8.17	10.21	9.88	0.65	
	キャリア開発Ⅱ（食産）	121	116	95.9 %		20.97	19.37	20.50	21.13	21.11	25.74	20.59	0.51	
	食材生産概論	127	119	93.7 %		23.52	25.39	24.83	22.57	22.77	19.69	21.66	1.22	
	生物生産環境学	59	55	93.2 %		15.75	12.69	10.84	16.98	13.56	15.93	16.07	0.56	
	植物病理学	40	37	92.5 %		19.16	21.05	18.86	19.16	20.03	20.84	15.68	0.99	
	植物遺伝育種学	39	36	92.3 %		23.39	26.67	24.33	22.89	25.17	22.72	16.61	0.96	
	植物性食材生産学Ⅰ（食用作物）	38	35	92.1 %		23.14	25.94	27.17	24.43	27.77	22.23	20.97	0.70	
	植物性食材生産学Ⅱ（露地園芸）	39	36	92.3 %		18.08	16.28	18.64	16.28	17.50	16.08	14.17	0.92	
	植物性食材生産学Ⅲ（施設園芸）	39	36	92.3 %		17.50	15.50	16.03	17.44	12.83	22.78	12.08	0.88	
	動物繁殖学	22	21	95.5 %		13.14	14.48	12.62	19.33	15.00	20.86	19.10	0.65	
	動物遺伝育種学	24	22	91.7 %		18.36	19.68	15.27	20.68	11.91	22.45	14.86	0.60	
	動物性食材生産学Ⅰ（乳・卵）	22	21	95.5 %		20.14	23.90	23.38	22.29	19.19	23.05	20.43	0.59	
	動物性食材生産学Ⅱ（肉）	21	20	95.2 %		9.70	11.90	13.15	11.60	18.05	17.90	15.20	0.60	
	動物栄養・飼料学	21	20	95.2 %		18.30	19.90	19.00	20.65	21.25	21.00	20.70	0.46	
	生物生産環境学実験	27	25	92.6 %		16.00	10.92	15.20	14.20	15.12	15.40	18.88	1.10	
	植物性食材生産実験実習Ⅰ	38	35	92.1 %		21.09	19.63	24.74	25.69	24.97	17.14	20.77	0.86	
	動物性食材生産実験実習Ⅰ	21	20	95.2 %		20.50	22.70	21.65	24.10	20.90	24.75	22.55	1.54	
	植物生産基礎実験Ⅱ	12	12	100.0 %		30.75	31.50	31.92	30.17	27.00	30.50	27.83	0.96	
	動物生産基礎実験Ⅱ	17	17	100.0 %		22.71	25.35	24.88	24.35	21.59	25.65	25.71	1.56	

2019年度前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	
						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説明はわかりやすかった	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	授業の到達目標に対するあなたの到達度はどの程度か	この科目の適当たり授業外の学習（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	16952	16173	95.4 %		24.98	24.61	24.09	24.89	24.83	25.54	22.95	1.73	
食 産 業 学 群	分子生物学	54	51	94.4 %		23.51	28.31	27.22	25.57	20.98	25.82	21.84	1.25	
	栄養科学	116	112	96.6 %		25.99	28.84	29.97	27.58	28.54	15.81	25.26	0.96	
	水資源利用学	13	11	84.6 %		22.45	22.00	21.09	17.09	22.55	13.00	17.27	0.68	
	動物発生工学	9	9	100.0 %		28.78	23.67	21.00	18.78	12.67	23.78	25.44	1.00	
	水棲動物学	13	12	92.3 %		16.83	13.50	11.17	21.58	21.33	21.50	15.75	0.59	
	水棲植物学	9	8	88.9 %		12.25	14.13	18.25	18.88	19.88	14.00	12.25	0.71	
	食品衛生学	63	62	98.4 %		16.44	16.26	17.85	16.05	14.11	23.47	18.31	2.14	
	食料経済論	46	44	95.7 %		25.07	24.82	26.93	23.80	24.41	25.32	24.30	0.64	
	食品流通・情報論	44	43	97.7 %		12.14	10.72	9.16	17.14	17.30	19.35	18.53	1.00	
	食品企業経営戦略論	60	59	98.3 %		27.31	29.78	31.88	29.00	26.19	30.15	23.14	1.19	
	フードシステム調査演習	35	34	97.1 %		15.88	11.71	11.38	13.71	15.53	12.82	16.50	1.12	
	食品衛生学実験	33	33	100.0 %		23.36	21.42	20.06	22.88	23.76	25.36	25.48	1.78	
	食品貯蔵・流通技術論	54	53	98.1 %		24.32	29.79	30.57	28.49	28.40	28.42	25.55	1.33	
	ローカルフードシステム論	51	50	98.0 %		23.30	20.52	21.30	23.22	24.68	16.44	19.58	0.63	
	食品物理化学	11	11	100.0 %		18.45	11.73	14.36	12.73	13.82	20.55	14.73	1.33	