

2019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	授業のポイントが明確で、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	13317	12532	94.1 %		20.05	19.62	19.17	20.35	20.07	20.39	20.39	19.10	1.23
食産業学群	食産業学概論	142	130	91.5 %		16.45	17.22	16.88	19.23	17.58	19.42	18.80	16.73	1.91
	微生物学	132	126	95.5 %		16.79	15.40	13.80	15.26	14.88	15.56	16.51	14.33	0.82
	環境科学	129	126	97.7 %		12.40	7.02	5.63	12.18	8.78	17.67	9.36	11.99	0.76
	生化学	128	124	96.9 %		16.60	12.62	12.76	16.01	13.56	15.60	15.28	13.76	0.92
	専門基礎実験	126	123	97.6 %		15.08	16.07	12.90	16.85	14.94	18.09	16.26	15.57	3.61
	食材生産・加工実習Ⅱ	126	123	97.6 %		17.07	17.32	16.85	19.15	19.44	17.26	18.70	19.24	3.96
	キャリア開発Ⅰ（新）（食産）	126	123	97.6 %		13.65	12.12	11.47	13.53	15.19	13.13	11.86	13.19	0.43
	キャリア開発Ⅲ（食産）	119	109	91.6 %		19.52	19.13	19.80	20.02	20.02	23.12	21.10	18.87	0.73
	アグロテクノロジー	57	52	91.2 %		15.87	13.52	12.81	15.27	11.63	16.44	12.79	13.58	0.86
	農産食品学	117	115	98.3 %		20.55	22.28	22.42	20.49	21.16	20.45	23.80	18.04	1.02
	植物生理学	53	52	98.1 %		15.88	14.15	15.88	15.62	14.08	15.96	13.98	12.19	2.07
	土壌肥料学	50	50	100.0 %		9.94	10.12	7.16	10.76	10.12	11.78	12.78	8.78	1.55
	付加価値植物性食材生産法	37	34	91.9 %		14.65	13.65	14.29	17.09	16.68	18.59	17.32	12.26	0.74
	食資源開発学	37	34	91.9 %		19.26	19.65	20.65	21.06	19.65	16.21	20.26	18.24	0.66
	畜産食品学	55	51	92.7 %		20.35	25.82	24.39	24.53	23.94	22.00	23.61	19.88	0.70
	動物生理学	18	14	77.8 %		22.64	27.21	25.43	25.71	26.43	28.57	29.79	19.86	2.36
	動物衛生学	19	16	84.2 %		19.25	22.13	23.63	27.00	22.63	26.00	23.44	15.63	1.03
	付加価値動物性食材生産法	20	18	90.0 %		19.89	15.28	13.11	14.22	11.33	18.00	15.78	15.67	0.84
	循環型動物生産論	22	18	81.8 %		18.33	9.17	9.44	12.28	12.44	12.56	11.28	13.11	0.80
	植物生産基礎実験Ⅰ	46	46	100.0 %		14.96	14.28	13.54	13.83	13.93	13.37	12.61	10.85	2.71
	動物生産基礎実験Ⅰ	15	13	86.7 %		17.62	20.08	20.92	18.62	17.69	20.77	26.69	19.15	4.59
	植物性食材生産実験実習Ⅱ	12	10	83.3 %		12.80	14.80	11.10	15.20	13.10	9.70	14.50	11.80	0.62
	動物性食材生産実験実習Ⅱ	10	10	100.0 %		27.90	24.80	20.70	25.70	17.90	26.40	25.30	23.50	1.75
	付加価値植物性食材生産実験実習	37	34	91.9 %		16.65	17.76	16.44	16.32	19.06	13.47	18.91	16.76	0.70
	付加価値動物性食材生産実験実習	20	18	90.0 %		16.78	17.83	13.06	15.50	11.11	16.11	13.28	14.00	1.27
	分子遺伝学	11	9	81.8 %		34.89	36.89	39.67	33.11	33.56	32.00	37.22	29.56	0.72
	食品マーケティング論（新）	77	71	92.2 %		6.51	3.45	0.73	8.30	4.96	15.59	12.17	14.10	1.16
食産業政策論	78	71	91.0 %		19.55	21.24	21.48	22.72	20.99	17.17	22.28	18.97	0.72	
食品の安全性管理	111	104	93.7 %		21.26	22.31	23.20	20.74	22.63	16.79	22.92	22.00	0.62	
食品機能開発学	99	92	92.9 %		23.50	24.50	23.67	22.76	22.73	18.93	25.32	22.90	0.78	
発酵食品・醸造学	103	94	91.3 %		18.19	18.14	19.97	19.96	21.19	14.87	22.01	20.28	0.50	

2019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	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)							
	全学平均	13317	12532	94.1 %		20.05	19.62	19.17	20.35	20.07	20.39	20.39	19.10	1.23
食 産 業 学 群	動物福祉論	8	5	62.5 %		32.20	21.00	23.00	28.00	24.80	32.40	19.60	25.40	0.25
	水産利用学	8	5	62.5 %		-8.60	8.80	7.40	0.00	-6.80	0.00	0.00	0.00	0.67
	水産資源学	7	5	71.4 %		7.00	17.20	19.80	8.60	8.00	10.00	-5.20	12.20	1.01
	食品企業経営論	65	64	98.5 %		19.56	24.41	23.28	21.31	23.50	26.16	23.75	20.80	0.81
	食品化学	66	65	98.5 %		22.52	21.12	19.02	20.03	16.89	21.77	22.43	16.63	1.15
	品質保証システム演習	88	81	92.0 %		17.14	18.65	16.77	19.74	19.19	16.48	20.05	20.25	0.65
	フードサービス産業論	58	52	89.7 %		22.96	26.33	26.38	25.02	24.96	23.35	26.96	25.58	0.88
	食品マーケティング演習	32	29	90.6 %		14.55	13.86	12.28	18.14	14.62	16.62	18.62	17.10	0.99
	食品企業経営戦略演習	32	30	93.8 %		22.17	22.13	27.13	26.40	21.70	23.50	27.57	21.43	2.19
	水産食品学	63	62	98.4 %		21.89	27.02	27.63	24.81	29.10	18.47	27.56	23.05	0.46
	食品工学	34	31	91.2 %		23.06	20.52	19.68	20.45	22.03	20.87	22.74	23.97	0.96
	食品栄養・機能学実験	34	31	91.2 %		28.06	23.45	19.97	24.74	25.29	24.19	26.84	28.52	1.53
	食品化学実験	41	38	92.7 %		26.45	23.21	25.97	23.84	23.76	22.39	26.03	25.58	0.89
	調理科学	35	32	91.4 %		25.56	24.78	23.75	24.97	29.47	19.28	27.38	25.66	0.77