

来期の授業に向けて

家政教育講座・谷本 昌太

食生活の安全と健康 授業評価カード

1. 授業の概要

本授業は学校教育実践コース・家政教育専修における教科科目の選択必修科目であり、生活環境コースにおける生活環境に関する選択科目である。また、中学校および高等学校教諭教育職員免許状を取得するために必要とされる教科に関する選択必修科目である。この授業の実施時期は3回生の前期である。今年度の授業当初の受講生は、学校教育養成課程2名、生活健康課程生活環境コース23名の合計25名であり、その中で最終的に成績評価を行った人数は、それぞれ19名および1名であった。

授業の目的は食生活を安全かつ健康に営むために必要な知識を習得し、実践することである。また、到達目標は(1)安全を脅かす食品の危害について説明できること、(2)食品のさまざまな生体調節機能について説明できることである。授業の内容は、大きく食の安全性に関わる部分と食と健康に関わる部分に分かれている。前者については食中毒、食品添加物等の食品衛生分野を、後者については食品の生体調節機能(三次機能)分野をそれぞれ講義形式で授業を行うこととしている。しかしながら、今年度は授業の進行上、後者の内容をほとんど省略する結果となった。

2. 評価方法

授業評価アンケートは図1に示した授業評価カードを用いた。各授業項目の授業の満足度および量については5段階の点数化を行った。その他の内容については、自由記述とした。アンケートは授業最終日に行い、最終的に成績評価を行った20名中19名から回答を得ることができた。

3. 評価結果と考察

表1に授業の満足度についてのアンケート結果を示す。各授業項目ともに平均値は概ね4.0以上であり、それぞれの項目に対してある程度の満足が得られていることが示唆された。中でも”食中毒とは、分類および発生状況”、”細菌性食中毒”、”ウイルス性食中毒”、”食品の衛生管理(食中毒の三原則等)”の4項目の評価が高かった。これらの項目には実生活の中で発生する可能性のある食中毒やその予防に関する内容が含まれるた

これは「食生活の安全と健康」についての授業評価です。授業内容の改善に使用しますので感想や意見を自由に記述してください。

1. 授業の内容について質問します。あなたにとって授業の内容は有意義なものでしたか。適当なところに○を付けてください。

	有意義ではなかった	どちらでもない	有意義だった
食中毒とは、分類および発生状況	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
細菌性食中毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ウイルス性食中毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
自然毒食中毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
食品による感染症と寄生虫症	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
食品中の汚染物質	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
食品の規格と表示	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
食品の衛生管理(食中毒の三原則等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
微生物とは	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. 授業の量について質問します。あなたにとって授業の内容は、量は多かったですか、少なかったですか。適当なところに○を付けてください。

	少なかった	どちらでもない	多かった
食中毒とは、分類および発生状況	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
細菌性食中毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ウイルス性食中毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
自然毒食中毒	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
食品による感染症と寄生虫症	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
食品中の汚染物質	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
食品の規格と表示	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
食品の衛生管理(食中毒の三原則等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
微生物とは	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. これまでの授業の中でわかりにくかったこと、もっと詳しく説明してほしいことがあれば書いてください(自由記述)。

4. 授業で取り上げてほしいことがあれば書いてください(自由記述)。

5. 授業の内容でここを変えるとよくなる、という改善点があれば指摘してください(自由記述)。

図1 アンケートに用いた授業評価カード

表1 授業の満足度

授業項目	平均値	標準偏差	最大	最小
食中毒とは、分類および発生状況	4.4	0.8	5	2
細菌性食中毒	4.3	0.8	5	2
ウイルス性食中毒	4.3	0.8	5	2
自然毒食中毒	4.2	0.9	5	2
食品による感染症と寄生虫症	3.9	0.7	5	3
食品中の汚染物質	3.9	0.9	5	3
食品の規格と表示	4.1	0.9	5	2
食品の衛生管理(食中毒の三原則等)	4.3	1.0	5	1
微生物とは	3.7	0.7	5	2

1, 有意義でなかった;3, どちらでもない;5, 有意義だった。

め学生にとって身近であり、実際に役に立つ可能性も高いのでこのような結果になったと推察される。一方、最も評価が低かったのは”微生物とは”の項目であった。微生物の分類や性質等を理解し

た上で、細菌性食中毒やウイルス性食中毒を学ぶことより、理解が深まると考えて加えた項目である。しかしながら、この中に生化学や生物学の内容が多く含まれるためにこれら分野に対して興味の低い学生や苦手意識をもった学生が敬遠した結果、満足度が低くなったと思われる。

表2に授業の量についてのアンケート結果を示す。平均値は、”食品の衛生管理(食中毒の三原則等)”を除き、3.0(どちらでもない)以上の点数であり、全体的に量が多いという傾向が認められた。特に、“細菌性食中毒”は4.3で最大値を示した。“細菌性食中毒”は、食中毒の最大原因であり、さまざまな細菌より引き起こされるため、他の項目と比べて長い授業時間を要する。しかし、学生にとっては内容がやや単調で、飽きがきた可能性もあると考えられる。そこで、来年度は、内容を絞り込む、授業にメリハリをつけるなどの方策により授業の改善をしていきたい。

表2 授業の量

授業項目	平均値	標準偏差	最大	最小
食中毒とは、分類および発生状況	3.4	0.7	5	3
細菌性食中毒	4.3	0.7	5	3
ウイルス性食中毒	3.6	0.8	5	3
自然毒食中毒	3.5	0.7	5	3
食品による感染症と寄生虫症	3.5	0.8	5	3
食品中の汚染物質	3.4	0.8	5	2
食品の規格と表示	3.1	0.8	5	2
食品の衛生管理(食中毒の三原則等)	2.9	0.7	5	1
微生物とは	3.1	0.5	4	2

1, 少なかった; 3, どちらでもない; 5, 多かった。

図2に設問3~5の自由記述部分についてのアンケート結果を示す。設問3に関して、食品の表示について詳しく知りたいという意見(2名)があった。この意見は、“食品の規格と表示”が他の授業項目と比べて授業の量が少ないという結果(表2)と関連していると考えられる。食品の表示については来年度から家庭科教育法Ⅱの中で教材研究の一項目として行う予定であり、内容の充実が可能であると考えられる。一方、微生物に関する内容についてわかりにくいという意見がいくつ挙げられた。これについては“微生物とは”の内容を整理してより分かりやすくすることで改善をはかる必要がある。その他の回答については設問5と重複する内容であるため後述する。

設問4では、食品添加物について安全と健康について取り上げてほしいという意見(2名)があった。この原因としては、食品添加物に充てる時間が短く、内容が不十分になったことが挙げられる。そこで、来年度からは食品の表示と同じように家庭科教育法Ⅱの中で教材研究の一項目として行う予定であり、内容を充実させることで改善をはかる。また、当初シラバスで健康と食品の関わり

についての項目を挙げていた関係もあり、健康について取り上げてほしいという回答が複数あった。このことについては、来年度から食品学演習の中で取り上げていくことで解決したい。その他の回答は、設問3と同じように設問5の回答と重複する内容であったのでこれについても後述する。

設問5の多数回答として、板書ではなく、ワークシート方式にしてほしい(3名)、重要部分は色を変えるなどしてわかりやすくしてほしい(3名)、視聴覚教材を活用してほしい(3名)などがあった。この結果は授業の量に関するアンケートでいずれの授業項目も平均値が3.0以上になった結果を反映している。したがって、豊富な内容を分かりやすく、簡潔にかつ興味深く説明するために、授業内容を精査する、内容をコンパクトにまとめる、ワークシート方式を採用する、重要な部分を穴ぬき、下線または太字にして強調するなどして改善を図りたい。また、食中毒事例は学生を授業に引き寄せさせてくれる内容なので、今年度以上に取り上げていきたい。視聴覚教材の活用については予算の関係もあり今後の課題である。

3. これまでの授業の中でわかりにくかったこと、もっと詳しく説明してほしいことがあれば書いてください(自由記述)。
食品の表示について詳しく知りたい(2名)。
レポート中の質問について回答が無かった。
配布資料は良かった。
微生物の種類が多く混乱した。
細菌の生物学的な構造を知りたかった。
聞き慣れない言葉があった。
大事な部分とそうでない部分の区別がしにくい。
板書の記号に統一性がない。
内容の説明は詳しく良かった。
グラム陰性菌、陽性菌、H抗原など難しい部分についてもう少し詳しく説明してほしい。
食中毒ごとに事件や事故をあげれば、印象に残るので覚えやすい。
貝毒の部分で予防法がなかったので説明してほしい。
無回答(10名)

4. 授業で取り上げてほしいことがあれば書いてください(自由記述)。
食品添加物について安全と健康面でのような影響があるか知りたい(2名)。
食中毒についてしっかり取り上げているビデオ教材があれば、より理解が深まった。
「健康」という題だったので、健康に寄与する細菌類(乳酸菌、納豆菌)のことも取り上げてほしい。
食品と人の健康について栄養学的な面から少し知りたかった。
黄色ブドウ球菌のように事例を挙げて説明すると、身近に感じて授業効果が上がる。
食中毒ごとに事件や事故をあげれば、印象に残るので覚えやすい。
無回答(12名)

5. 授業の内容でここを変えるとよくなる、という改善点があれば指摘してください(自由記述)。
板書でなく、ワークシート方式にしてほしい(3名)。
重要な部分は色を変えるなどわかりやすくしてほしい(3名)。
ニュースや特集のビデオなど視聴覚教材を活用すると理解が深まる(3名)。
テスト範囲が広い(2名)。
学ぶ内容が多いので、講義を2つに分ければよい。
内容をコンパクトにまとめて、豆知識のようなブレイクタイムを入れれば、流れるような授業になる。
実技的な要素を取り入れた方がよい。
資料のプリントは豊富で参考になった。
板書に書いている内容を統一した形式にしてほしい。
教科書を使えば、内容を理解しやすい。
板書が読みにくい。
無回答(6名)

図2 自由記述部分のアンケート結果

3. おわりに

今回のアンケートから様々な改善点を見出すことができました。そこで、来期の授業ではそれらの改善策を、早速、実践して行きたいと考える。