

科目区分：学校教育実践コース（家政教育専修），生活環境コース

授業科目名：食物学（2012）

教育学部における「食物学」の授業形態の工夫（2年目）

家政教育講座 岡本威明

1. 授業の概要とねらい

授業科目「食物学」は、家庭科教員免許の必修科目であり、食生活の基本となる食品成分と栄養の基礎知識について講義している。特に、五大栄養素および核酸については必ず理解してもらうことにしている。昨年に続き、今年度も授業前に8回程度小テストを実施し、コメントシートに書かれた学生からの質問に対し毎時間積極的に答えていく学生中心型の丁寧な授業形態を試みた。

2. 受講生について

受講生は学校教員養成課程の学生が14名（家政専修より8名，教育心理専修より2名，幼年専修より2名，国語専修より2名），特別支援教員養成課程の学生3名，生活環境コースの学生が21名，法文学部の院生が1名登録し，合計39名の受講があり，最終授業まで39名の受講は保持された。教員個別の授業アンケートは最後の筆記試験の時間に実施し，39名全員分を回収した。

3. 授業アンケートの質問事項

授業アンケートは，選択式（5項目）と記述式（3項目）に分けて行った。

選択式の評価は，そう思う（非常に良い），ほぼ思う（良い），どちらともいえない（普通），そう思わない（悪い），まったく思わない（非常に悪い）の5段階で評価してもらった。選択式は，

- A) 授業に出席し，授業を積極的に受講しましたか。
- B) 授業は，あなたにとって満足なものでしたか。
- C) 授業の内容は食生活に必要な知識を提供していると感じましたか。
- D) 授業を受け食生活を送る上で食品成分に関する知識は重要と感じましたか。
- E) 授業の内容をこれから食生活に生かそうと考えていますか。

の5項目について質問をした。記述式によ

る評価は，①自分自身の食生活に生かすことができると感じた点はどこですか ②授業を受けて大切だと感じた点はどこですか ③その他（授業等の感想）の3項目について質問をした。

4. 授業アンケートの結果

【選択式（5項目）に関して】

A)の質問結果：そう思う14名，ほぼ思う20名，どちらともいえない4名，そう思わない1名，全くそう思わない0名。

「そう思う」「ほぼ思う」と答えた学生の合計が全体の87%となり，ほとんどの学生が授業を積極的に受講できたと答えていた。学生が主体性をもって取り組めた結果であろう。

B)の質問結果：そう思う22名，ほぼ思う15名，どちらともいえない2名，そう思わない0名，全くそう思わない0名。

「そう思う」「ほぼ思う」と答えた学生の合計が全体の95%となり，学生にとって満足度の高い授業になった。

C)の質問結果：そう思う28名，ほぼ思う10名，どちらともいえない1名，そう思わない0名，全くそう思わない0名。

1名を除くすべての学生が食生活に必要な知識を提供する講義であると感じていた。喜ばしい結果と感じた。

D)の質問結果：そう思う27名，ほぼ思う12名，どちらともいえない0名，そう思わない0名，全くそう思わない0名。

「そう思う」「ほぼ思う」と答えた学生が受講者全員であり，全学生が食生活を送る上で食品ならびに食品成分に関する知識の重要性に関して再認識してくれたと思っている。大学生の食生活が欧米化し，その乱れが問題となっている中で，本結果は，大変有意義であると感じている。

E)の質問結果：そう思う22名，ほぼ思う17名，どちらともいえない0名，そう思わない0名，全くそう思わない0名。

受講生全員が，「そう思う」「ほぼ思う」と答えており，授業で得た知識を今後の食生活に役立たせて頂きたいと願っている。

【記述式3項目の結果】

①自分自身の食生活に生かすことができると感じた点（全員記述）を，分析したところ約7割の学生がビタミン分野と答えた。その他にも様々な意見を聞くことが出来た。学生の具体的な意見を以下に示す。

- ・ビタミンの欠乏症や脂肪酸について詳しく知ることができたため体調管理や健康維持に一層気をつけるようになった。
- ・栄養素（特にビタミン）は自分の体調などに合わせてどれを良く摂取すれば良いのかなど、バランスを考えて食事をつくったり食べたりできるようになった。
- ・よく悩まされる口内炎への対処法を学んだ。
- ・バター、マーガリンやファットスプレッドのそれぞれのメリット、デメリット。
- ・オリーブオイルの効能。
- ・食品成分表示を見て参考にするようになった。

②授業を受けて大切だと感じた点を，全員の学生が記述した。

食に関して正しい知識を得て，その知識を生かして実践することが大切だと答えた学生が約半数を占めた。その他にも様々な意見が見受けられた。学生の具体的な意見を以下に示す。

- ・バランスの良い食事をする事。
- ・楽しみながら食べる事。
- ・どの食事や材料、野菜等にどんな栄養が入っているのかを知ること。
- ・食品の構成を学び、なぜオリーブオイルが体に良いのか、と栄養素にまでつきつめて学ぶこと。
- ・食品それぞれの特徴を学んで知った上で、生活の中でどのように使うのかまで考えられるかどうかが大変重要だと感じた。

③その他（授業等の感想）について，全員の学生が記述した。学生の具体的な意見を

以下に示す。

- ・授業のはじめに，前回のコメントシートの内容にふれているところが良いと思った。
- ・ミラクルフルーツを食べてみる実験が楽しかったし，とても勉強になった。
- ・化学の嫌いな分野でしたが，食物学は勉強していると面白くなってきました。初めて化学という分野が面白いと思えた。
- ・座学だけでなく味覚実験なども取り入れられたので一貫して惰性で受けることがなくて良かった。また，重要ポイントなども事前に指摘、また質問にも答えてくれたので助かった。
- ・豆知識は私たちの日常生活において身近なものを取り上げて授業を進めてくれたので理解もしやすく楽しく学べた。
- ・この講義で学んだ知識を他のところで生かしたこともあり，すごく実践的な授業だったと思った。

【昨年度の成績評価との比較】

昨年度は30名が履修し，平均点は82.8点で標準偏差は7.6点であった。一方，今年度の平均点は79.8点であり標準偏差は10.5点であった。昨年と比べ，「秀」の評価を得た学生は9%増加したが，優の評価を得た学生は25%も減少し，さらに「可」の評価を得た学生も11%増加した。本結果かと標準偏差の数値から，学生の成績が二極化しており，授業についてきている学生と，ついてきていない学生の存在が示唆された。

5. 総括

学生が授業に対して積極的に取り組み，高い満足度をもたらした要因として，今年も小テストの実施や学生のコメントシートに積極的に答えるという学生参加型・共有型の時間を毎授業20分程度導入したのが影響したのではないかと感じた。学生の成績も平均79.8点と高いものの，得点分布のバラツキが大きく今後の課題となった。歩年度の授業は，理解力の高い学生に対してはその能力をさらに伸ばす授業になっていたのだが，全体的にみると反省点が見られる。これからも，授業に実験等を取り入れつつ学生の興味や関心を高めつつ，学生に適した授業形態を構築し，「食物学」の授業をさらに充実化させていく予定である。