

科目区分：生活環境コース， 学校教育実践コース（家政教育専修）

授業科目名：食物学（2013）

## 「食物学」の授業内容および成績評価の分析（3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10回小テストを実施し，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授業を実施した。

### 2. 受講生について

受講生は学校教育養成課程の学生が9名（家政教育より7名，教育心理学より1名，数学教育より1名），特別支援教育養成課程の学生1名，生活環境コースの学生が22名，人間社会デザインコースの学生が1名，スポーツ健康課程の学生が1名登録し，合計34名の受講があり，最終授業まで34名の受講は保持された。教員個別の授業アンケートは14回目の授業時間に実施し，34名全員分を回収し，33名分を有効アンケートとし分析を行った。

### 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活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15名，どちらともいえない4名，それ以外0名。

「そう思う」「ほぼ思う」と答えた学生の合計が全体の88%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・自主性をもって取り組めたのであろう。

B)の質問結果：そう思う17名，ほぼ思う13名，どちらともいえない3名，それ以外0名。

「そう思う」「ほぼ思う」と答えた学生の合計が全体の91%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20名，ほぼ思う12名，どちらともいえない1名，それ以外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。DP1（知識の習得）の目標達成に対して喜ばしい結果となった。

D)の質問結果：そう思う19名，ほぼ思う14名，どちらともいえない0名，それ以外0名。

昨年と同様に，「そう思う」「ほぼ思う」と答えた学生が受講者全員であり，全学生がバランスのとれた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を再認識してくれたと思っている。大学生における食生活の乱れが問題となっている中で，本結果は，学生にとって大変有意義であると感じている。

E)の質問結果：そう思う18名，ほぼ思う13名，どちらともいえない2名，それ以外0名。

受講生の94%が，「そう思う」「ほぼ思う」と答えており，授業で得た知識を是非今後の食生活に役立たせて頂きたいと期待している。

選択式のアンケート全体を通して，「そう思わない」もしくは「全くそう思わない」と回答した学生は0名であり，受講生全員が授業に対してほぼ同様に評価していることが明らかとなった。

#### 【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）に関する学生の具体的な意見を以下に示す。

- ・ バター，マーガリン，ファットスプレッドの違いや，ゼラチンと寒天との違い。
- ・ 栄養素が調理方法に大きく関連している点。
- ・ ビタミンの欠乏症と過剰症に関する内容

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，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。

・ 物事には理屈があるということ。その一つ一つを関連づけて暗記のみに頼らない勉強が大切だと思った。

・ 授業を聞き逃すと全く理解できなくなるので集中してきくこと。

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。

・ 食物学は他の授業とは異なり，学んだことが直接的に実生活に関わっており，とても有用で楽しい授業でした。

・ もっと詳しく学びたいと大学に入ってから初めて思いました。

・ 質問に対しての解答を次の授業で扱ってくれるのはすごくよかった。

・ ミラクリンを用いた実験がとても楽しかったです。この実験レポートの「生徒に教えるなら」という課題がためになると思いました。

## 5. 昨年度の成績評価との比較

成績評価は，例年期末考査に関して7割，小テストや出席等で2割，実験に対するレポート1割で反映させ総合的に評価を行っている。

昨年度は39名が履修し，平均点は79.8点で標準偏差は10.5点であった。一方，今年度の平均点は77.7点であり標準偏差は10.3点であった。昨年と比べ，「秀」の評価を得た学生が減少し，全体の65%は「優」と「良」の評価を得た学生となった。本授業は今年で3年目となるが，年々平均点が約2点ずつ下がっている。授業全体を見直す必要も当然あるが，学生の試験勉強に対する積極性に関しては年々下がってきているように思える。

## 6. 学生による DP と対応づけた評価結果

各種DPの貢献度を比較すると，DP1とDP4が共に同レベルで高値であり，続いてDP3が高かった。今年度の授業では，知識の修得のみならず，理論と実践を結びつけた主体的な学習の実現にも貢献できたことは嬉しいことである。またDP3の貢献度も高いことから授業に実験・実習を取り入れたことが反映されたのかもしれない。

## 7. 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10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77.7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。今年度の授業は，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，全体的にみると知識の定着の面で反省点が見られる。DPを踏まえた評価としては概ね目標を達成できたかと感じているが，本DPアンケート結果を生かしてさらに向上させていきたい。これからも授業に実験等を取り入れ，学生の興味や関心を高めながら，教育学部の学生に適合した授業内容・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。