

科目区分：教科及び教科の指導法に関する科目（家庭）

授業科目名：食物学（2022）

DP 調査と教員個別のアンケート調査による「食物学」の授業分析（2022）

家政教育講座 岡本威明

1. 授業概要と授業形態について

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、五大栄養素については必ず理解してもらうことにしている。授業に関連する DP として、DP1（知識・理解）、DP2（思考・判断）を中心に掲げた。今年度も、授業前に小テストを 12 回実施し、学生からのコメントシート（質問）に毎時間積極的に答えていく学生参加型の丁寧な授業形態を試みた。

授業形態については、全授業対面型（401 教室）で実施した。

2. 受講生について

受講生において 1 回生では、小学校サブコース 7 名、中等教育コース理科 2 名、保体 2 名、家政 3 名、特別支援 1 名、2 回生では、中等教育コース保体 2 名、3 回生では、小学校サブコース 9 名、特別支援 1 名の計 27 名であったが、最終授業に至るまでに 2 名の履修者が受講を途中でとりやめ、最終試験においては 25 名が受験した。また、学生による DP と対応づけた授業評価調査は、サイトにアクセスする方式で、2 月 10 日に実施し受験者より 1 名少ない 24 名分のデータを回収した。

3. 授業評価（DP 対応）の質問事項とその結果

授業評価アンケートは、選択式（4 項目）で行った。選択式の評価は、とても思う、ある程度思う、あまりそう思わない、授業の目標・内容が DP と無関係である、の 4 段階で評価してもらった。

A) 知識・理解：教育と教職に関する確かな知識と得意とする分野の専門的知識

を修得している。

【結果】「とても思う」19 名、「ある程度思う」5 名であり、受講生全員にとって 知識・理解 においては、納得のいく授業であったと推察された。

B) 技能：教育活動に取り組むための十分な技能を身につけている。

【結果】「とても思う」13 名、「ある程度思う」10 名であり、「あまりそう思わない」1 名であった。技能の面においても、受講生の大半は満足のものとなっていたが、特別支援 3 回生の受講者 1 名が「あまりそう思わない」と答えており、来年度に向けての課題である。

C) 思考・判断・表現：教育現場で生じているさまざまな現代的諸課題について、専門的な知見をもとに、その対応方を理論に基づいて総合的に考え、その過程や結果を適切に表現することができる。

【結果】「とても思う」12 名、「ある程度思う」9 名であり、「あまりそう思わない」2 名、「授業の目標・内容が DP と無関係である」1 名であった。受講生の皆さんにとって 思考・判断・表現 においては、納得のいく授業であったと示唆されたが、小学校サブコース 1 回生 1 名、3 回生の 1 名、計 2 名の受講生が「あまりそう思わない」と評価していた。来年度に向けての反省点である。

D) 興味・関心・意欲、態度：教師としての使命感や責任感を持ち、自己の課題を明確にして理論と実践とを結びつけた主体的な学習ができ、自主的に社会に貢献しようとする。

【結果】「とてもそう思う」11名、「ある程度そう思う」13名であった。興味・関心・意欲、態度において、十分納得のいく授業であったと考えられる。

上記のアンケート結果より、4種すべてのDPの要素において、「そう思う」とポジティブに答えた学生は、88%を超えており、特に「知識・理解」および「興味・関心・意欲、態度」の面では100%であった。本結果は、2020年度の分析でも同様であった。来年度以降も、この評価を是非とも維持させていきたい。

次に、この授業で出された課題や予習・復習のために、授業時間外に費やした学習時間は平均で一週間に何時間程度ですか？の問いに対して、1名を除く受講生の全てが1時間以上と答えており、中には3時間と答えた学生もいた。受講生全員が、本授業に対して積極的に取り組んでいたことが窺えた。

また、この授業で出された課題や予習・復習をおこなうこと以外の理由で、この授業に関連して時間外に費やした学習時間は平均で一週間に何時間程度ですか？の問いに対しても、8名の受講生が1時間以上と答えており、中には2時間と答えた学生もいた。本授業に関連してどのような形で学習したのかは不明であるが、その学生の最終的な評点は93点であり、取り組んだ学習が最終試験に対してポジティブに作用したのだと推測された。

この授業を受けて、自分で自発的に読んだ本や論文の数はいくつですか？の問いに、2つと答えた学生が1名いた。深い学びに繋がる行動であると感じている。是非、続けてほしいものである。

最後に、この授業をきっかけにして取り組んだ、教育実践や授業時間外での制作等の自発的活動は何件ありますか？の問いに対し、小学校サブコース3回生の学生2名がそれぞれ1件と答えていた。本授業内容が、教育実践等での教材開発等に活用されていることが確認された。やはり3回生なので、模擬授業等が該当するのではないかと予想されるが、後日詳細を確認してみたい。

4. 教員個別アンケートによる学生の授業態度、授業満足度、授業内容の評価、重要性、活用性の分析

最終試験時に、学生25名を対象として以下5つの質問アンケートを実施し、5段階で評価して頂いた。5段階評価の詳細は、5:そう思う（非常に良い）、4:ほぼそう思う（良い）、3:どちらともいえない（普通）、2:そう思わない（悪い）、1:まったく思わない（非常に悪い）である。

- ① 授業に出席し、授業を積極的に受講しましたか？ 結果、平均 4.64 点
- ② 授業はあなたにとって満足なものでしたか？ 結果、平均 4.76 点
- ③ 授業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？ 結果、平均 4.84 点
- ④ 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？ 結果、平均 4.88 点
- ⑤ 授業内容をこれからの食生活に生かそうと考えていますか？ 結果、平均 4.84 点

上記5つのすべての質問に対して、受講生にとって非常に高評価であった。来年度も同様な評価となるよう努力していきたい。

5. 本授業の成績とその分布に関して

2022年度の食物学の平均点は 82.4 点、であり、秀・優・良・可・不可のそれぞれの割合は、33%・19%・30%・11%・0%であった（受験者25名）。本年度は、「秀」の評価を得た学生が33%に達しており、受講生全員が非常に真面目に授業に参加し、試験勉強にも意欲的に取り組んだことが推察された。幸いにも、受験者全員に単位を付与することができた。

6. 授業に対する学生のコメントの分析

【Q1. 授業において、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？】

多くの学生がビタミン分野で取り扱う欠乏症の内容に言及していた。本内容を知ることによって学生各々が、欠乏している栄養素の積極的な摂取を心がけ、また、食品の選択能力の向上にも繋がっているようである。また、本内容を調理にも活用できると答えていた。ビタミン分野の次に、脂質分野（バター・マーガリン・ファットスプレッド、トランス脂肪酸、オリーブオイル）が、自身の食生活に生かせると答えていた。その他、サプリメントの活用や、ダイエット方法などの見直しなどに繋がったという意見も見られた。

【Q2. 授業を受けて大切だと感じた点はどこですか？】

多くの学生が、栄養のバランスを考えつつ適切な量の食品を摂取することが大切だと言及していた。また、児童・生徒に教授する教師自身が栄養バランスの大切さを実感しておくことの必要性も記述されていた。さらに、食べ物で体がつくられ健康が維持されているという現実を改めて感じた学生も数名認められた。

他方、食物学の授業の学び方に関する記述も見受けられた。自分の生活と関連づけながら学ぶと覚えやすいという意見や原理・根拠・作用機序をしっかり理解し、食に関する正しい知識を得ることが大切という意見も見られた。

小テストの活用に関する記述もみられた。小テストで前回の範囲を復習することで記憶が定着する。

【Q3. 授業等の感想を自由に書いてください。】

受講生のコメントをいくつか紹介する。

①毎回の授業で興味のある話が多く、とても楽しかった。授業で学んだ知識を友人や家族に話すことで周囲の人も食事に気をつけるようになっていた。

②覚えることも多く範囲も広く感じましたが、要点をおさえて授業をして下さったので頭に残りやすくわかりやすかったです。

③毎回小テストがあったことで、前回の振り返りができてよかったです。期末テストの勉強も小テストのおかげで要点がわかり勉強しやすかったです。

④内容盛り沢山でとてもやりがいのある楽しい授業でした。ありがとうございました。

⑤自分の知らないことが沢山知ることができて面白かった。覚えることが多くて大変だったが、今後の生活に役立てそうです。

⑥どの食材を摂取したら体に良いのか、食品のいろいろな効果を学べてとても興味深かった。食生活を見直すのに役立った。

⑦勉強していく中で実生活でも使えるような食材についての知識等も得られ、とてもタメになる授業だと感じた。人に教えたいような知識をこの授業で沢山身につけられた。

⑧様々な食品が複雑に吸収や消化に関わっているの、いろいろな種類の栄養をとろうと思った。

⑨食事は私たちの健康に直結していることがさらにわかった。

⑩授業をすべて受講すると、どんなものもバランス良く適度に摂取しようと思うようになった。成分の機能性や欠乏症などをみると食物に対する見方も変わってきました。必修だけど履修して良かったと思う授業でした。これからは折角自炊するのでバランスを考えた食事を作っていきたいと思います。

以上の感想から、受講生は本授業を通して、「食」に対してさらに興味・関心を持ち、食品の選択能力の向上が認められた。また、学んだことを今後の食生活や食行動に活用していこうとしている様子が見えられた。また、計12回にわたる小テストの実施も知識の定着に大きく寄与していることが確認された。

来年度13年目（13回目）の授業となるが、これからは家庭科教員および家庭科の教員免許取得を目指す学生に適した「食物学」の授業となるようさらに工夫を加え、充実化させていきたい。

来年度も全授業回、対面にて実施できることを切に願う。