

## 授業改善等に関する報告書（2023年後期）

## 授業アンケートへのフィードバック

平成 28 年度より、学内で使用されている LMS (Lerning Management System) manaba 上で学生が回答した授業アンケート内容に対し、教員がコメントする形式を採っている。

次ページ以下に、それらの「授業アンケートへのフィードバック」をまとめて掲載し、授業改善等に関する報告とする。

[2023 (後期) 食生活科学科 食物科学専攻] 授業アンケート結果へのフィードバック

コース名	教員名	教員からのコメント
スポーツと健康科学 b	奈良 典子	今後の参考とさせていただきます。
テーブルマネジメント演習	数野 千恵子	今年度は、人数が少なく、一人一人と丁寧に向き合えたと思います。集計結果も、理解度は概ね良好であったと考えます。目からおいしさを感じ、大切にしてください。日常の食事でも、ちょっとした盛り方の工夫や心づかい、テーブルのセッティングなどが食事をおいしくすることを学び、実践できるようになっていたらうれしいです。
バイオサイエンス入門	山崎 壮 中村 彰男	ゲノム編集食品や食肉代替食品など今進展している食糧問題から、移植医療・バイオ医薬品、さらには生殖医療や妊娠・避妊、出生前診断、生命倫理問題まで、生命科学とバイオ技術が深く関わっている事項を広くとりあげましたが、興味を持ってもらえたようです。授業最後に皆さんに行ってもらった課題発表からもそれを感じました。皆さんの発表は各自がどんなテーマの何に興味を感じたのかを知ることができておもしろかったです。また、ほぼ毎回の授業で、宿題として、NHKテレビ番組録画やYouTubeの講演会録画を視聴して、動画の概要と感想をまとめてもらうことを行っていましたが、宿題とした動画が好評であったのはよかったです。
フードシステム総論	松岡 康浩	食を取り巻く状況は常に変化している、ということを理解して、日々のニュース等に注意を払ってください。
プレゼンテーション演習	奈良 一寛	同じことを伝えるにしても、伝え方によって、聞き手の反応は大きく変わります。今後、プレゼンテーションする機会は多くなるでしょう。聞いてくれる人を意識して、話し方や、資料のデザイン力を磨きましょう。
育児学	於保 祐子	こどもの成長を理解し、それに合わせて育児をしてゆく考え方を会得して頂ければと思います。
栄養学	於保 祐子	身体を構成する栄養素の働きについて理解を深めていただければと思います。講義をいたしました。得られた知識を今後の暮らしに役立てていただければと思います。
栄養生理学	奈良 典子	今後の参考とさせていただきます
家庭経営学	高橋 桂子	1年生を対象とする講義が多い中、3年生の皆さんとはthe 講義、という感じで楽しく講義させていただきました。社会に出たら自分らしくあってほしいと思います。そのために他人に負けない何かを持っていること、信じる自分であること、そして常に努力できる人間であること、が大事です。頑張ってください。
基礎栄養学	中村 彰男	「基礎栄養学」は栄養と身体の仕組みを健康というキーワードでわかりやすく理解できるように努めました。しかしながら、実際のところは「基礎栄養学」はとても難しい分野です。皆さんが講義で取り上げた話題の一つでも記憶に残ってもらえれば幸いです。
基礎調理 2	佐藤 幸子	献立実習を中心として実習授業は、グループ実習のため、各自の実力を存分に発揮できなかった場面もあったと思います。調理の基礎知識および技術は毎日の経験を重ねることで、自分の実力として定着します。今後も毎日の食事を自己分析して、無理なく食生活の改善を試みていきましょう！
疾患・老化と栄養・食品	松島 照彦	課題を作るのは大変だったかもしれませんが、自分で調べていろいろなことを学び、真偽を確かめる力、プレゼンする力、伝える力が付いたようで何よりでした。これからも興味を持ったことをいろいろ調べてみましょう。
食生活論	佐藤 幸子	食生活論は、今後専門科目を学ぶための基礎知識となります。教科書の内容を復習しながら、自分自身の食生活の課題を見つけ、これからの学習活動を実生活に応用できるよう取り組んでください。
食品衛生学 b	大道 公秀	授業評価を読ませていただきおおむね良好な評価をいただいたと思います。引き続き、楽しく学習していける環境づくりもしていきます。一方で、試験についてのご意見もございました。試験については、評価の考え方、出題のねらいや、確認したいことを、しっかりと事前にお伝えし、両者が納得したうえで評価の場を設けられるよう引き続き努めます。アンケートを読ませていただき、授業を洗練するよう、いっそう励みたく思っています。
食品加工学 b	守田 和弘	オンデマンド型の授業でしたが、総合的な満足度が全体平均に近いことから、概ね満足して学習いただけたものと思います。
食品加工学実習	守田 和弘	実習おつかれさまでした。総合的な満足度が全体平均より高いことから、満足いただけたものと思います。
食品開発論	松岡 康浩	食品開発は「考える」ことが大切です。これからも、さまざまな物事を観察して考える習慣を身につけていってください。
食品学 b	奈良 一寛	食品の特性を詳しく知り、理解することは、利用法の工夫にもつながります。しっかり復習しておきましょう。
食品機能論	杉山 靖正	提出されたレポートのコメントから、みなさんが積極的に考えて本科目に取り組んだ様子が窺えました。この調子を卒業研究につなげてください。

食物性論	中川 裕子	回答者が10名(14%)なので受講者全体の評価については不明です。回答者の結果より、興味深い内容であった、との意見も受けましたので、今後も興味をもってもらえるような授業内容を検討します。テストについては、計算問題は比較的解けている人が多かったです。官能評価の解析は計算間違いをしている方も多々見受けられたので、問題を慌てず正確に読み取るようにしてほしいと思います。用語については、粘弾性や破断特性の測定の範囲の正答率が低かったので、復習してください。
食品分析学実験	杉山 靖正	他の実験科目と異なり初回から最終回までがつながった内容であるため、回を重ねるごとに理解度が増した受講生が多かったようです。また、教員に質問するだけでなく受講生同士で相談したり議論するなど、よく考えて学ぶ様子が窺えました。食品分析は化学の内容が多く、難しい内容を含んでいますが、よく復習し、疑問等あれば気軽に質問に来てくださいね。
生活学原論	奥井 一幾	回答いただいた18名の方、履修者の皆さん短い間でしたが誠にありがとうございました。遠隔ではありましたが、記述やノート画像を通じて私自身もいろいろ気づかせてもらうことができました。今後もみなさんそれぞれに、生活に寄り添う家政学の学びを楽しんでいただければと願っています。
調理学実験 a	中川 裕子	班員で協力しあい、実験を進められていました。レポートは、実験の度に課されて大変だったと思いますが、提出回数が進むほど見やすくよりよいレポートとなっていました。結果のまとめ方や考察の書き方は、今後の実験・実習でも活かして、更によりよいレポートを作成できるようにしてください。大変だったとの声を度々ききましたが、自己の成長が実感できた、この科目をさらに学びたいと思った、という点について全体平均を上回っていたので、この実験を活かして座学で深い学びをしていただきたいと思います。
日本の食文化	佐藤 幸子	現代の食生活は、これまでの先人が築いてきた文化、他国から融合された文化、そして現在の自分自身の歩んでいる文化など、歴史的視点と地球規模の広がりから、未来の食文化が成立していきます。皆さんも持続可能な食を目指して、自分自身の食文化を見直し新たなストーリーを継承して行ってください。
品質管理統計演習	松岡 康浩	なれない計算の操作があったため、難しく感じた方もいたと思います。あえて授業は対面で行なっていますので、「大丈夫ですか？」と聞いた際に、手を上げてもらえれば机に行って手ほどきします。もっと意思表示をしましょう。
理化学実験	山崎 壮	食物科学専攻に入学する学生は近年急速に文系志向が強くなっています。そのため、履修者が少ないのですが、「理化学実験」は実験が得意でない学生のための訓練授業です。「理化学実験」の授業のねらいは、実験の基礎的・基本的手法を実体験して学ぶことと、実験レポートの書き方を学ぶことでした。したがって、授業アンケートで、レポートを書く力がついたとの回答が多かったことをうれしく感じます。実験を失敗してもいいし、失敗しながら覚えていけばいいと言っていました。それでも、実験が得意でない学生にとっては実験操作もレポートの書き方も苦労したと思っています。この授業の履修が2年生以降のほかの実験授業にきつと役立つと思います。