

授業改善等に関する報告書（2023 年前期）

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（前期）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 a	奈良 典子	アンケート有難うございます。今後の参考とさせていただきます																
スポーツ医科学実習	於保 祐子 木下 美聡 寛 慎治	運動と内科的外科的疾患との関係について理解し、より良くスポーツを実践していただければと思います。																
フードコーディネーター論	数野 千恵子	フードスペシャリスト認定試験に必要な科目であることから、覚える内容が多く、授業の進み方が早いという感じを受けているようですね。分野や内容が広いため、ポイントを絞るのが難しいですが、要点をわかりやすく説明できるように再度皆さんの意見を参考に資料作成など考えます。皆さんもしっかり予習、復習をするようにしましょう。 また、食に関するコーディネーターやマネージャーなどを、知ることができたとの感想を多くいただき、知識の向上に役立っていることは良かったです。日常的な食生活においても、さまざまな食品や料理、外食でのマネージャーやサービスなど、関心を持って多くの経験をしてください。																
フードシステム各論	松岡 康浩	食を取り巻く状況は様々な要因があり、広くしっかり理解する必要があります。将来食関連の職に就く場合、参考にしてください。																
フードスペシャリスト論	松岡 康浩 杉山 靖正	この授業は「フードスペシャリスト資格試験」の基本となる内容です。しっかり復習して試験に臨んでください。																
フードマーケティング論	松岡 康浩	アンケートの回答数が少ないので何とも言えませんが、マーケティングの実践についての企業の方々の話は貴重であったと思います。																
栄養と健康	辛島 順子	「栄養と健康」では、疾病の一次予防の視点から、健康に関する施策や食事摂取基準、ライフステージ別の健康管理などを学びました。現代のさまざまな健康に関する課題やみなさん自身の健康・食生活について考える機会にもなったようですので、今後の日常生活においても学んだことを役立ててください。また、これから受験するフードスペシャリスト試験や将来の進路を考える際に、学習した内容を参考にしてください。																
学校健康教育論	鈴木 貴晃	本授業のねらいは、学校保健の知識や指導方法について修得することとしていた。 分析結果から、ほとんどの履修者が総合的にこの授業にとっても満足、または、どちらかといえば満足であったため、本授業の目的は達していたといえる。 すべての履修者が授業に意欲的に取り組むような指導方法の工夫をしていきたい。																
基礎化学	山崎 壮	「基礎化学」では、栄養学と食品化学の専門科目を履修するために必要となる基礎知識を取り上げています。食生活科学科の3専攻で同一内容の「基礎化学」の授業を行っています。「基礎化学」は1年生の選択科目ですが、2023年度1年生在籍者に対する履修率は、管理栄養士専攻（以下、管理）で95%、食物科学専攻（以下、食物）と健康栄養専攻（以下、健康）で80%でした。食品衛生監視員・責任者任用資格の必修科目であるため履修率が高いです。授業アンケートの次の①～③の3項目について、「各専攻の評価ポイント」－「各専攻の専門科目全体の平均値」を見ました。 ①自身の成長実感、 ②この科目・分野をさらに学びたいか、 ③総合的な授業満足度 <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>管理</th> <th>食物</th> <th>健康</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>①</td> <td>-0.06</td> <td>-0.76</td> <td>-0.13</td> </tr> <tr> <td>②</td> <td>-0.22</td> <td>-0.66</td> <td>-0.29</td> </tr> <tr> <td>③</td> <td>-0.01</td> <td>-0.77</td> <td>+0.02</td> </tr> </tbody> </table> 食物科学専攻の評価結果は、ほぼすべての項目で専門科目全体の平均ポイントよりも大幅に低かったです。定期試験の成績の得点分布を見ると、食物科学専攻では化学自体に興味を持たない学生の割合が高いと考えられます。健康栄養専攻でも、化学に興味を持たない学生の割合が年々増えてきています。授業アンケートの自由記載の感想では、理解が深まったというプラス評価が多かった一方で、難しすぎて理解できなかったというマイナス評価もあり、両極端の感想がありました。これが近年の傾向です。		管理	食物	健康	①	-0.06	-0.76	-0.13	②	-0.22	-0.66	-0.29	③	-0.01	-0.77	+0.02
	管理	食物	健康															
①	-0.06	-0.76	-0.13															
②	-0.22	-0.66	-0.29															
③	-0.01	-0.77	+0.02															
		食物科学専攻と健康栄養専攻だけでなく、3専攻の中で最も理系の色彩が強い管理栄養士専攻を含めて、この3年間に、入学生に占める文系（非理系）志向の学生の比率が年々確実の増加していることから、典型的理系科目である「基礎化学」に興味を持たない学生がいることは当然の結果であると考えます。管理の学生にはぜひ履修してほしいですが、食物と健康の学生は、「基礎化学」を履修してみても化学に興味を持てなかったならば、自分が興味を持てるほかの領域を見つけ出し、その領域の勉強に自分のエネルギーを投入してほしいです。																
基礎調理 1	佐藤 幸子	授業から学ぶ調理過程から多くの現象を経験することが、皆さんの創造力を掻き立て、新たな思考力を生み出します。ぜひ、日常生活の中で自分で調理する回数を増やし、何事にも動じない応用する思考力を磨いていきましょう。そして、「美味しさ」に敏感になり、食材の味、使い方についてこれからも探求していきましょう。																
機器分析実験	杉山 靖正	高い専門性が要求される本科目において、自ら積極的に学ぶ姿勢が見られ、みなさんの成長を感じました。本講義で身につけたことを他の科目、特に卒業研究に活かしてもらえたらと思います！！																
社会・環境と健康	佐々木 溪円	特に欠席課題の締め切り変更について、ご指摘ありがとうございます。修正するようにします。																

【2023（前期）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
食商品学	松岡 康浩	消費材としての食商品は、食品産業の基本です。将来、食関連企業に就職することを考えている人の参考になれば幸いです。
食品安全学	大道 公秀	授業アンケートの回答を読ませていただく限り、授業への評価はおおむね良好であったと見受けました。毎回の課題については、授業内容をまとめることも学生さんにとって役立つように思いました。授業で疑問に思ったことや気になったことを、引き続き大切にいただき、学びを継続されることを期待したいと思っています。
食品衛生学 a	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したが、毎回の授業で紹介した最新の食品衛生関連ニュースも好評であったようなので、引き続き最新のニュースを紹介していきたいと思えます。また授業を楽しんでもらっていた様子の学生もいたのうれしく思いました。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、授業資料や試験の在り方についてご意見もございました。授業資料では、より丁寧でわかりやすい授業資料の作成に向けて引き続き精進してまいります。また試験については出題のねらいや、確認したいことを、しっかりとお伝えできるように引き続き努めます。アンケートを読ませていただき、この科目への期待の高さがわかりました。授業を洗練するよう、いっそう励みたく思っています。
食品衛生学実験	大道 公秀	授業アンケートを読ませていただく限りでは、おおむねは良好な評価をいただいたと思いましたが、一方で、授業の流れや進め方について必ずしも満足しただけでなかった学生さんもおられたようには見受けました。授業方針や進め方については、その理由を丁寧に説明し授業を展開していきたいと考えました。学生さんの理解度合いも、授業をすすめるながら、確認をさせていただき、受講生の理解度にあった授業展開の必要性を、アンケートを読ませていただき考えております。この科目への期待の高さを感じつつ、引き続き、授業展開をブラッシュアップしてまいります。
食品加工学 a	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より高いことから、概ね満足して学習いただけたものと思えます。
食品学 a	奈良 一寛	授業の理解度を向上させるためにも、予習および復習の課題内容についてさらに検討していきたい。
食品学実験	奈良 一寛	実験を通して、さらに専門性を活かす学びをしたいという意欲がみられるような内容に充実させていきたい。
食品鑑別論	奈良 一寛	授業の理解度を向上させるためにも、予習および復習の課題内容についてさらに検討していきたい。
食品分析学	杉山 靖正	専門性の高い科目の一つですので、難しい内容も多かったと思いますが、みなさん良く考えて学習してもらえたように感じます。感想などを記載してくれたアンケートも多く、参考になりました。ありがとうございました。本科目の内容は今後の専門分野の学修においても必要な内容ですので、講義内容の復習をして不明な点等あれば気軽に質問に来てくださいね。
食物学	佐藤 幸子	みなさんと一緒に問題解決型の授業レポートにより、お互いの考え方を共有することができた授業でした。食は生きるためには必須条件です。刻々と変化する生活環境・自然環境の中で食に対する意識を高め、健やかな日常生活を創造していきましょう。
生化学	山崎 壮	この科目は選択科目であり、食物科学専攻2年生在籍者の約1/3が履修していました。授業評価は、ほぼすべての項目の評価ポイントが、食物科学専攻専門科目全体の平均値と比べて低かったです。特に、「この科目（系・分野）をさらに学びたいか」と「この授業に対する成績自己評価」がともに0.4ポイントも低かったことが目立ちました。アンケートの自由記載では、栄養生化学の理解が深まったとの感想を述べてくれた学生が何人もいましたが、授業アンケートと定期試験の結果を見ると、履修した学生の多くは専門的な栄養生化学の学修に興味を感じなかったと推察します。教科書的知識だけでは面白くないだろうと思い、NHKのテレビ番組を何種類も宿題として視聴してもらったことで、ヒトの食生活の意味や、ヒトが進化の過程で獲得してきた「食べて生きていく能力」の素晴らしさを感じてもらえればうれしかったのですが、必ずしも受け入れてもらえなかったことがわかりました。なお、食物科学専攻には文系志向の学生が多いことを踏まえて、2024年度の食物科学専攻のカリキュラム改革では、「基礎栄養学」と「生化学」は閉講とし、新たに、より基礎的な「基礎生物」と「栄養生化学入門」を開講することになっています。
生活学原論	奥井 一幾	回答いただいた44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。選択肢の項目はもちろんですが、何より参考になったのは自由記述の内容でした。すべて拝読し、私自身の糧にさせていただきました。今後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。
調理科学	中川 裕子	授業内課題についてはみなさんよく書かれていて、集中して授業を受けていたと思えます。回答者が12名しかいないので受講者全体の評価については不明ですが、意見として、調理による食品の変化がわかったとの内容が多かったため、次年度も同様の内容で行います。

【2023（前期）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
調理学及び実習	佐藤 幸子	小人数の授業の中で、少しでも多くの経験を重視した授業内容にしてみました。グループの中で十分にコミュニケーションをとり、授業回数が進む中で、皆さんの主体的学びの姿勢が見られ、誇らしい思いでした。今後は、自分自身の生活に応用し、創造する力をぜひ身に付けていってください。
調理学実験 b	数野 千恵子	満足度はほぼ良好であったと思います。調理における各材料の役割や、配合割合などによって身近な食べ物の仕上がりが変わることを科学の理論で理解してもらえたことは大きな成果です。 来年度以降は、学生さんからの要望に有ったように、資料のマナパへの掲載を考えます。今後の成長を期待しています。
微生物学	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より高いことから、概ね満足して学習いただけたものと思います。