

授業改善等に関する報告書（2019年度前期）

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。

[2019 (前期) 食生活科学科 健康栄養専攻] 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
基礎化学	山崎 壮	<p>この授業では、食品化学と栄養学の専門科目を理解するための化学的基礎知識の修得をめざし、①高校の「化学基礎」で取り扱う計算問題、②食物や生体成分である有機化合物の構造と生体内機能との関連性を取り上げました。今後食品化学と栄養学の専門科目を学ぼうとする理系志向の学生は、ぜひともこの授業で取りあげた事項を理解してくれることを期待しています。食生活科学科の3専攻に同一内容を講義していますので、3専攻の科目について一緒にコメントします。</p> <p>授業アンケートの結果では、この科目の授業評価に関する各質問項目の評価平均値が、全体平均値と比べて、管理栄養士専攻と健康栄養専攻では全般的にほぼ同じであり、食物科学専攻では全般的に大幅に低かったです。2018年度とほぼ同じ傾向でした。</p> <p>この結果から、と食物科学専攻では「基礎化学」の授業内容を理解できない、あるいは履修意欲を持っていない学生がかなりの人数いると考えられます。食物科学専攻は、この2~3年間は、食物科学専攻の特徴を食ビジネスマネージメント関連の履修にシフトしていることを受験生に宣伝してきたことから、理系志向ではなく、文系（非理系）志向の学生がこれまで以上に多く入学していることを反映しているのではないかと推測されます。</p> <p>以上を踏まえ、と、「基礎化学」が、管理栄養士専攻と健康栄養専攻において選択科目になっていて、食物科学専攻において必修科目になっている現状は、各専攻の履修志向に合っていないと考えます。そこで、2020年度新入生からは、食物科学専攻の「基礎化学」を選択必修科目に変更することになっています。</p> <p>授業アンケートは期末試験終了後に実施したのですが、自由記載の回答を見ると、化学の基礎知識が深まったとか、高校では理解できていなかったことが理解できたとか、履修成果を挙げる意見があったことはよかったです。一方で、教室の後方に座っているために、スクリーンが見えないし、模型を使った説明も見えないし、教師が勝手に自己満足でしゃべっているとの批判があったことは、80名~90名で座席指定制での授業の問題点が浮き彫りになったと考えます。この授業を2クラスに分割して実施することは大学運営上不可能ですが、座席を自由席にするとか、スクリーン投影中心の授業進行を止めるとか、次年度には何らかの改善を図ります。</p> <p>例年の期末試験において、高校の「化学基礎」の例題レベルの化学計算と中学の一次方程式の解法が理解できていれば解けるはずの計算問題を出題しているのですが、今回も得点率が悪かったです。これは、皆さんの学年だけの問題ではないです。本学では、日常生活の中の「算数・数学」の基礎的計算能力が修得できていない学生が一定割合いることが以前から指摘されており、その改善が求められています。その状況がこの科目の期末試験の成績にも如実に表れています。それを踏まえて、今年度初めての試みとして、SPI非言語分野の算数の問題を数回にわたって宿題として課し、解いてもらったのですが、成績に大きな個人差がありました。小中学校レベルの計算問題は、理解できるまでくり返し練習するしかないと考えます。学生にとってはおもしろくないことではありますが、来年度の算数の練習問題を宿題として課そうと思っています。</p> <p>担当教員 山崎 壮</p>
バイオテクノロジー概論	阿■ 貞三	わかりやすい進め方を考えます。
生化学 a	中村 彰男	生化学aは基礎科目の中でも難しい科目であったと思います。でも、皆さんとてもよく勉強して頂き、試験を受けた人は全員合格しました。しかもその平均点はかなり高得点でした。後期はさらに難しい応用編となる生化学bがスタートします。生化学aで学んだことを復習しながら進めますので後期も一緒に頑張りましょう！
臨床栄養学実習 a	加藤 ティ	リーダーチャートは全体と同じ分布傾向でした。フリーコメントでは「臨床講義を受けてからの実習で理解が深まった」「説明不足」「レポート提出が早い」「毎回1種類しか調理しないので後期も調理を取り入れてほしい」との意見がありました。レポート期限については毎年同じにしており、実習当日の書き込み式のプリントや1食分献立栄養価計算が中心なので特に分量が多いとは考えていません。実際に栄養士になると1日3食、数日分の栄養計算に携わるので学校の授業で慣れておきたいと考えます。また、後期の実習につきまして「実習をあまりしたくない」「病態食に興味がない」という学生さんもあり、全体のニーズに答えるのは難しく考えています。「わかりにくい」というコメントに対して大人数の実習で誰がわかりにくいのか把握ができませんので、各自 積極的に質問してください。
栄養指導実習 a	長谷川 めぐみ	栄養指導実習 bは栄養士としてスキルアップを図るため毎回プレゼンテーションをしていただきます。様々な対象者へ適格な栄養指導・栄養教育を実施し展開できるよう、毎回の実習で学びとって頂きたいと思っています。
ライフステージ栄養学 a	於保 祐子	ライフステージごとのヒトの生理的変化について理解し、それぞれのステージで特に注意すべき栄養学的なポイントを整理して、今後の実際の献立作成や栄養カウンセリングに役立ててほしいと思います。特にライフステージ栄養学aでは、妊娠・胎児の発育、小児期の成長の理解とそれに即した栄養上の注意が大事です。

[2019（前期）食生活科学科 健康栄養専攻] 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
給食実務学内実習	加藤 ティ	集計結果レーダーチャートの傾向は、全体平均の分布とほぼ同じなので、平均的な内容であったと判断します。自由コメントで「大量調理の理解が深まった」などの意見があり、よかったですと思います。「口調がきつい」の指摘につきまして、その理由は授業でも説明していますが、校外実習や栄養士として仕事をする場面は実際の調理場になるので、意識して厳しくしています。また、大量の熱湯や高温の油、刃物の扱いがあり危険を意識すること、食中毒や異物混入など食の安全のためから厳しい指導になります。給食実習は調理実習と異なることを意識して学習に臨んでくださることを期待します。さらに、「毎回時間が遅い」のコメントにつきまして、単位取得に必要な学習時間の範囲としています。この実習は教員指示で給食を作るのではなく、学生の皆さんの実習です、毎回の作業工程表は時間内に終わる設定で作成しているのではないのでしょうか、時間管理も視野に入れて活動してはどうでしょうか。
食育と調理	白尾 美佳	食育を実施する際に調理はかせませません。これから将来、皆さん方がどこかで食育を実施する際にこの授業のことを思いでしていただけると幸いです。
理化学実験	山崎 壮	<p>「理化学実験」の授業のねらいは、実験の基礎的・基本的手法を実験して知ること、実験レポートの書き方を知ることでした。高校で化学実験を行った経験を持つ学生は少ないと思いますが、高校での実験は予め結果が知らされていて、実験を確認する授業であったと推測しています。一方、「理化学実験」では、実験手順は実験テキストに詳しく説明されているものの、教員は実験全体のデモはあえてしません。自分で実験テキストを読んで実験手順を理解することを求めました。また、実験結果は書かれていませんから、自分の目で結果を観察して確かめることが必要です。「わかりやすい」とは反対の「難しい」、「どうしたらよいかよく分からない」ということが多かったと思います。</p> <p>実験操作もレポートの書き方も自分が苦労してはじめて習得できるものであると、私は考えています。意図的に、自分で考えなければならぬ過程をつくっているのです。また、実験操作を失敗するとどこが悪くて失敗したのかを考えますから、問題なく実験を終えた人よりも操作法をよく理解できたはずで。</p> <p>この科目の授業アンケート集計結果では、授業内容に対する回答評点は、全体平均値よりも高かったので、ほっとしています。授業アンケートで回答された自由記載コメントを読むと、実験レポートを書くことは面倒くさかったが、「実験についての理解が深まった」、「レポートを作成する力がついた」、「レポートを書くことによって考える力がついた」、「考察する力がついた」など、得るものがあつたと評価してくれた学生が何人もいたことは教員としてうれしいです。「理化学実験」は実験が得意でない学生のための訓練授業だからです。「理化学実験」の成績評点が悪かったとしても、2年生以降でも実験授業に食らいついていき、苦労しながら、失敗しながら、少しずつ技術と知識進歩させてくれればうれしいです。</p> <p>各回のレポートで書き方のよかつたところは、コメントや評点に反映させたつもりです。科目の成績はBやCであつたとしても、返却されたレポートの中にAやB+の評点のレポートがあつたならば、そのレポートはよく書けたと自信をもってください。今後、そのレベルのレポートが書ける回数を増やしていけばよいのです。</p> <p>なお、この授業は1年生が対象ですし、実験が得意でない学生のための訓練授業なので、実験レポートを書くことは大変だけれど実験は楽しいと感じてほしかったのですが、「実験はおもしろかった」と回答してくれた学生がいたことはうれしいです。また、今後の実験系授業に必要な基本的実験手法の習得になったと信じています。</p> <p>担当教員 山崎 壮</p>
栄養指導論 a	奈良 典子	今後の参考にさせていただきます
食品学 a	白尾 美佳	もっと皆さんがたに、わかりやすい授業にしたいと思います。これからも積極的に質問などお願いします。
人体の構造と疾病	松島 照彦	過去問の宿題が勉強になったようで何よりです。2年生からは毎週の宿題になりますので、頑張ってください。30分しか復習をしていない学生がいます。講義科目はどの科目も6時間の予習復習をしましょう。
食品学実験 a	白尾 美佳	実験は好きな人も嫌いな人もいるかもしれませんが。授業で学んだ食品の栄養成分の分析の仕方がもっと理解できるように考えていきたいと思っています。ノートはそれぞれの授業で別のノートを使ってください。
栄養生理学	奈良 典子	今後の参考にさせていただきます

[2019（前期）食生活科学科 健康栄養専攻] 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
食文化と食育	荒尾 美代	もう少し時間をかけて説明をしたほうが良かったと思える授業がありました。また、パワーポイントもわかりやすく工夫したいと思います。アクティブ・ラーニングに関しては、学生の皆さんの積極的かつ的を得た発言が多数あり、「自分の考えを論理的に説明できる」という授業の目標に到達できたと評価しています。
基礎栄養学	中村 彰男	基礎栄養学はみなさんが健康に暮らしていくためにも非常に重要な学問です。この講義を通じて普段の生活のなかでいかに健康に関する情報にウソが多いかわかったと思います。試験の成績はとても良かったです。覚えることに固執せずに理解し考える事に重きを置いて、これからの大学での学びを楽しんでください。
公衆栄養学 a	長谷川 めぐみ	公衆栄養学講義では、本学科卒業後、栄養士としての実務経験を経て管理栄養士国家試験受験の可能性を視野に入れた講義を展開しています。そのため、レベルが高いと感じることがあるかもしれません。今後もしっかり学修を続け実力をつけていただきたいと思います。
食品機能論	奈良 一寛	授業の理解度を向上させるためにも、予習の課題設定について検討していきたい。
給食実務校外実習	長谷川 めぐみ	給食実務校外実習は健康栄養専攻における唯一の学外実習です。栄養士養成4年間の「集大成」といっても過言ではありません。本実習および本実習座学で学んだことを就職、そして社会人としての生活に活用して実りある日々を送って頂きたいと思います。
臨床栄養学 b	加藤 ティ	レーダーチャートは全体と同様な分布でした。「深く勉強したいと思った」「認定試験や国家試験の過去問を解くことを続けてほしい」「講義と実習を関連づけていたので理解しやすい」などのコメントがありよかったです。また、「マイクの不具合」を挙げているかたが複数で改善に向けて教務課と話し合いました。
臨床栄養管理学	加藤 ティ	選択科目でアンケート人数も2人と少ない状況です。理解を深めるために国家試験や認定試験の問題を使った学習、身の回りのことをきっかけに栄養について考え、回りの人に正しい知識を伝える栄養士としての態度を大切に授業を組み立てました。「わからないことを調べる習慣がついた」「わからないことを質問しその場で理解できた」のコメントがあり、工夫した内容が伝わってよかったと思います。
給食実務論	加藤 ティ	レーダーチャートによる評価はほかの科目と同じ分布の傾向でした。「給食について具体的に理解が深まった」「ポップ作りが楽しかった」「ビデオ視聴（栄養士の実務紹介）がよかった」「栄養士の仕事に就くつもりはなかったが興味を持った」などのコメントがあり、よかったです。「パワーポイント資料がすべてほしい」など資料を配布してほしい意見もありましたが、内容はほとんどテキストにあるのでテキスト学習もしてください。また学生さんのニーズも異なるので、日本栄養士会ホームページなど興味や疑問に思ったことは意欲的に調べてください。
食品加工学 a	松岡 康浩	数少ない回答ですが、概ね加工について理解していただけたかと思います。食品化学bも引き続きがんばりましょう。
公衆衛生学 a	佐々木 溪円	15回の授業、お疲れさまでした。復習や予習の時間をとらなかった人が多いのは、とても残念です。より勉強したくなるような内容に改善しようと思います。
給食計画演習	加藤 ティ	レーダーチャートは全体と同じ分布の傾向でした。「パソコンでの栄養管理が知れた」「料理カードの作製でHACCPが分かった」などのコメントがあり、よかったです。実務を意識した工夫を継続します。