

授業改善等に関する報告書（2022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。

【2022（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	貴重な意見有難うございました。 改善可能なことは取組んでいくように努めます。 宜しくお願い致します。
テーブルマネジメント演習	数野 千恵子	今年度は、私の休職に伴い、補講の授業が多くなったこと、その連絡が遅れたことなど、学生さんに迷惑をかけました。それでも最後まで取りやめずに補講に出席していただきありがとうございます。 日常の食事でも、ちょっとした工夫や心づかい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大変うれしいです。
バイオサイエンス入門	山崎 壮 中村 彰男	バイオサイエンスは今や理系・文系を問わず生きてく中で大切な教養となっています。普段のニュースや新聞などにも目を向けて、講義で得られた知識を活用し、さらに自分で学んでいく機会になれば幸いです。 [中村彰男] 現在の食糧問題から医療問題、さらには生殖医療や妊娠・避妊、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て理解してもらえたようです。授業で採り上げたテーマに興味を感じてもらえたことが授業最後の皆さんのプレゼンテーマから感じられました。しかも、最後にプレゼンを行うことも好評でした。 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もらいましたが、選んだ動画が好評であったのはよかったです。 2021年度の授業アンケートで、望ましい授業実施方法としては、過半数がオンライン授業がよいと回答していました。今年もオンライン授業がよいとの意見がありました。最後のプレゼンしてもらう回は対面型で行うことにし、それ以外の回は知識伝達型の授業内容なので、オンデマンド型授業がよいのかなと改めて思いました。 [山崎]
フードシステム総論	松岡 康浩	食を取り巻く状況が激変しているのが、現在です。 したがって教科書と授業内容が必ずしも一致していない箇所があります。大学の授業では、覚えるより、考えることの方が重要です。ひきつづき考える習慣をつけてください。
フードビジネス研究	松岡 康浩	社会に出たときにさまざまなことに配慮しなければなりません。 今回の授業で、考えるポイントがひとつでもつかめたなら幸いです。
プレゼンテーション演習	奈良 一寛	グループワークの課題設定をより具体的なものにし、皆が積極的に参加ができるように誘導した。
マーケティング演習	松岡 康浩	企画と開発の楽しさと難しさを体験できたと思います。 皆さんの今後に役立てば幸いです。
育児学	於保 祐子	なるべく育児の実際の資料を示すことを心がけました。育児について、具体的なイメージを持ってもらえたら幸いです。自分で設定した課題をまとめて発表するという経験をつむ事が大事と考え、学会発表形式の授業を行いました。互いに他の学生さんたちの発表も参考もなり、有意義な授業になったと思います。出席の取り方についてはご指摘をいただいたとおりです。今後改善したいと考えます。
栄養学	於保 祐子	栄養学の基礎的事項と身近な栄養の問題への応用について講義をしました。難しいところもあったかと思いますが、なるべくわかりやすくするように努めました。将来の活躍の一助となればと思います。
栄養生理学	奈良 典子	貴重な意見有難うございました。 今後も皆さんに興味をもって学んでいただけるようにつとめます。 なお、まとめテスト日につきましてのご意見がございましたが、学事日程に基づき、第1回の授業において第14回に実施する旨は説明しておりました。シラバスに明示した成績評価の方法は、原則、変更できないことになっていきます。
家庭経営学	高橋 桂子	履修者は40人弱いらっしゃいましたが、評価シートに記入してくれたのが6名！この点、少し残念です。授業はさすが3年生だけあり、とても手ごたえがありました。ありがとうございます！ますます頑張ってください。
基礎栄養学	中村 彰男	食物科学の基礎栄養学は生活に役立つ教養レベルの話をしを少しアレンジして講義をしました。多くの学生さんに興味を持っていただき良かったです。
基礎調理 2	佐藤 幸子	コロナ感染対策の実習授業のため、様々な制約を受けた授業運営でしたが、皆さんの協力により無事に実習授業を終えたことが、私と皆さんの大切な経験となりました。今後、衛生管理に対して油断することなく、専門料理をぜひ履修し、新たな調理について知識・技術を深めてください。

【2022（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
食生活論	佐藤 幸子	「食生活論」の授業は、大学でこれから学ぶ食分野の現在の状況を理解する科目です。健康的な食生活を過ごすうえで、必要な情報収集を日々していきましょう！皆さんの健康を自分自身で守っていきましょう！
食品衛生学 b	大道 公秀	食品衛生が身近なもので、あちこちにリスクがひそんでいることを学べたかと思います。引き続き、身近なリスクに着目していけると良いと思いました。毎回の課題についても取り組めていて良かったと思いました。身近な事例の紹介は好評だったように見受けられたので、引き続き話題提供をしていこうと思いました。
食品加工学 b	守田 和弘	総合的な満足度が全体平均より高いことから、熱心に取り組んでいただけたものと思います。
食品開発論	松岡 康浩	食品開発の実践的な側面から見てきました。食品開発への就業を考えている人の参考になれば幸いです。
食品学 b	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。
食品機能論	杉山 靖正	回答数が少ないためアンケートから満足度を測ることはできないが、最終プレゼンテーションの様子から、多くにみなさんから積極的に学ぶ姿勢が感じられました。この調子を卒業研究につなげてください。
食品物性論	中川 裕子	回答者が7名(12%)しかいないので受講生全体の評価については不明です。回答者の評価の中には、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、計算問題などの解答率が低く、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。一方、用語についてはよく書かれていました。
食品分析学実験	杉山 靖正	難しいながらも、教員に積極的に質問することや、受講生同士で相談・確認することで、効果的な学習につながったことがアンケートから感じられました。食品分析は難しい内容を含んでいますが、いろんな分野に関係することも多いため、時間をかけてよく復習してください。また、疑問等あれば気軽に質問に来てください。
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、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。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。
品質管理統計演習	松岡 康浩	卒業研究やアンケート調査など統計計算を行なう場面で、実際に使ってみて、さらに理解を深めてください。
理化学実験	山崎 壮	「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、自分で実験テキストを読んで実験手順を理解することと、自分の目で結果を観察して確かめることを求めました。一方、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。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が、提出された実験レポートを評価している授業回を重ねるにつれてレポートの書き方が上達してきた学生が何人もいました。授業アンケートの自由記載でも、この授業によって実験の知識や手法とレポートの書き方を学ぶことができたとの意見を何人もからもらいました。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。ただ、残念なこととして、履修者が少ないことです。実験が得意でない学生にこそ、2年生以降のほかの実験授業に役立つ授業として履修してほしいです。