

## 授業改善等に関する報告書（2024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。

[2024 (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
フードコーディネート論	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、講義内容の範囲が広く、ポイントを絞ることが難しい科目です。要点をわかりやすく説明できるように気を付けていますが、再度皆さんの意見を参考に資料の構成など考えます。皆さんもしっかり予習、復習するようにしましょう。また、この授業を通して、料理自体だけではなく周りの環境にも目が行くようになったこと、食に関するコーディネートやマナーなどを、知ることができたこと、日常の食生活の中で生活の中で、コーディネートや盛り付けなどに気を使えるようになったことなどの感想をいただき、うれしく思います。外食でのマナーやサービスなど、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	食品に関する職に就く場合、課題や解決策は物事を俯瞰して考える必要があります。この授業で少しでも考える習慣ができれば幸いです。
フードスペシャリスト論	松岡 康浩 杉山 靖正	大学に入学してから最初の半期に配置されている科目であり、高校までの授業との違いもあったかと思いますが、みなさんよく学習している様子が窺えました。この調子で今後の講義や実験も積極的に学んでくださいね！本科目の内容は、これから受講する専門科目でも取り上げられる内容が多いため、講義は終了しましたが、繰り返し復習してください。疑問点があれば、気軽に質問に来てくださいね！！
フードマーケティング論	松岡 康浩	マーケティングは食に限らず、相手（お客さま）について考えるという点で、あらゆる分野で役立つ手法です。授業で紹介した以外にもさまざまな手法が開発されてきていますので、興味がある人はさらに勉強してみてください。
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もなったようですので、ぜひ今後の日常生活において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、学校における保健管理及び保健教育について学び、健康に関する考え方、生涯に渡って自らの健康を適切に管理し、改善していく資質や能力を育てる手法を身に付けることとしていた。分析結果を見ると、理解度は概ね良好で、本授業の目的は達していたといえる。パワーポイントや配付資料について、より丁寧にわかりやすく作成していきたい。
基礎化学	山崎 壮	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。食物科学専攻（以下、食物）のみ必修で、管理栄養士専攻（以下、管理）と健康栄養専攻（以下、健康）では選択です。選択科目でも履修率が高いです。授業アンケート結果では、管理と健康の評価結果が専門科目全体の平均ポイントとほぼ等しかったのに対して、食物の評価結果は、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。特に、①説明のわかりやすさ、②この科目・分野をさらに学びたいか、の低さが目立ちました。アンケートの自由記載欄を読むと、3専攻すべてで化学の知識が深まってよかったとのプラス評価が何人もから寄せられているので、この科目に興味を感じた学生が一定割合存在する一方で、食物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。「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。3専攻の中で最も理系の色彩が強い管理の学生にはぜひ「基礎化学」を履修してほしいですが、食物と健康の学生は、「基礎化学」を履修してみて化学に興味を持てなかったならば、経営・ビジネス分野などに自分が興味を持つ領域を見つけ出し、その領域の勉強に自分のエネルギーを投入していただきたいと思います。
基礎調理 1	佐藤 幸子	調理技術は、日ごろの経験を重ねることが重要です。取得した技術を日々練習していきましょう。また、グループ実習中で培ったコミュニケーション能力は、今後も様々な場面で活用していきましょう。
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！！
健康づくり運動実習 a	奈良 典子 保科 光作	貴重なご意見有難うございます。今後の参考とさせていただきますとさせていただきます。
社会・環境と健康	佐々木 溪円	資料の内容が多く何が大切かわからないというコメントがありました。毎回の最後のスライドのタイトルは「今日のポイント」としています。ポイントとは要点であり、最も大切な点を箇条書きにしています。

[2024 (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	これから食に関連する職に就くことを考えている人にとって、食商品を様々な面から考えていく必要があります。これからも開発やマーケティングに関する授業がありますので、その入り口として押さえておいてください。
食品安全学	大道 公秀	授業アンケートを読ませていただく限りでは、おおむね良好な評価をいただけたと思っています。楽しく授業に参加いただけている様子の学生もいたようなのでうれしかったです。学修を通じて、学びが発展していたように思います。この科目への期待をアンケートを読ませていただき感じました。ありがとうございました。
食品衛生学 a	大道 公秀	授業アンケートを読ませていただく限りでは、おおむね良好な評価をいただけたと思っています。楽しく授業に参加いただけている様子の学生もいたようなのでうれしかったです。学修を通じて、学びが発展していたように思います。授業内テストについては、その問題の量についてご意見をいただきましたので、意見を参考に今後善処します。配布資料についてもご意見をいただきました。2024年度から授業で配布される講義資料については、原則として紙での配布はしない方針となっています。しかし、授業の理解を促す方針で一部配布していましたが、基本的には紙媒体では配布しない方針です。ただし電子媒体で授業で紹介するおおたの資料をアップしていますので、そちらを活用していただくようにしていただくことを考えています。出席管理についてもご意見がありました。出席者が公平に評価されるよう善処します。この科目への期待をアンケートを読ませていただき感じました。ありがとうございました。
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けたと思います。引き続き、学生さんの理解度も合いも、授業をすすめるながら、確認をしていき、受講生の理解度にあった授業展開を行います。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。ありがとうございました。
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います。
食品学 a	奈良 一寛	食品成分について知ることは、それぞれの食品の特性を理解することにもつながります。しっかり復習しておきましょう。
食品学実験	奈良 一寛	調理は科学だとよく言いますが、本実験でそれを経験し、少しでも理解できたでしょうか？ 普段食するときも、何で色は変わるの？ 柔らかくなるの？ 考えてみてもらえればと思います。
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。アンケートにシラバス通りでないとのコメントがありましたが、本科目では第1回と第13回にシラバスを提示し、さらに毎回の講義の開始時に授業計画のどの部分を学修するのかを示しており、予定通り実施したことを確認していますので、何かの間違いでしょうか。なお、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。
食物科学基礎実験	奈良 一寛 杉山 靖正	実験実習の、導入教育として、さらに内容を充実させていきたい。
生化学	山崎 壮	この科目は選択科目ですが、食物科学専攻2年生在籍者の約1/2が履修してくれました。 例年、授業アンケート評価では、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」が低いです。今年の授業アンケートの回答率が25%しかなかったため、この授業にある程度興味を持ってくれた学生だけが回答してくれたと推測しますが、それでも、この2項目の評価は例年と同様でした。自由記載欄の回答には栄養生化学やヒトの生体内の動きを理解できておもしろかったとの意見を複数もらいましたが、履修者全体としては、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。 そこで、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。 今年度、大学の指示で授業資料の完全ペーパーレス化を試みましたが、教員独自アンケートとしてその評価を聞いた結果、回答者の大半が印刷資料の配付を強く希望していました。

〔2024（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
調理科学	中川 裕子	成長を感じられたか、という質問に対し平均を上回っていた。授業中のプリントの穴埋めは大変なようでしたが、試験の結果からも比較的よく身につけているように思います。後期にはフードスペシャリスト資格試験があるので復習を繰り返し行いましょう。
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。調理を科学的に考えることや、どうしてそうなるのかを考えることができるようになったとのコメントは、本授業の目的の一つでもあるので大変喜ばしく思いました。デモの時間が長いとのコメントがありました。実験方法は1週間前に配信していますが、今後は資料のmanabaへの添付などを考えることにします。一つ一つの食材の役割を科学の理論で理解して、おいしい調理をするために役立ててください。今後の成長を期待しています。
日本の食文化	佐藤 幸子	日本の食文化について、世界の食とのつながりから見直していきました。食文化は皆さんの食習慣として経験してきていることの積み重ねになります。サステナブルな食生活を営むために、自分自身の食習慣を作り上げていきましょう。
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。