

# 授業改善等に関する報告書（2019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 (Learning 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探っている。

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（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
調理学 b	佐藤 幸子	総合的な授業の満足度に対して「4」という評価でしたが、食文化の内容は継続的な社会情勢等の把握が重要です。今後、学習した内容について、新聞等にぜひ興味を持ち、食生活に関する文化的背景を考えていってください。
食生活論	佐藤 幸子	これから、専門科目を学ぶ上で基礎的な食に関する情報を周知する授業でした。今後、教科書を専門科目における参考書として大いに活躍させてください。
機器分析実験	杉山 靖正	アンケート回答率が低いため、正確なことは言えないが、授業に対しては満足であったことが窺える。シラバスに記載した通りに進めたが、この問い合わせどちらともいえないとの回答があった。校外実習における機器分析会社の見学日のことかもしれないが、実施した曜日は授業日であり、先方の都合もあることから多少の変更はご理解いただきたい。
栄養生理学	奈良 典子	ご意見を参考に、今後の授業に反映していきます。
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くたい。
食品加工学 b	秋田 修	回答率が40%と低いので判断は難しいですが、総合的満足度も含めて平均より高い評価であったので講義内容には概ね満足していただけたと判断します。3年次の食品加工学実習と合わせて加工食品に興味を持ってもらえたのであれば幸いです。
基礎調理 2	佐藤 幸子	基礎調理 1・2 と調理に関する基本的技術を磨いてきました。「継続は力なり」という言葉は、技術の習得には重要なことです。専門料理の実習を学ぶためにも、調理の復習を自宅で行う環境を整えていきましょう！期待しています。
家庭経営学	高橋 桂子	回答がお一人のため、コメント無し
マーケティング演習	松岡 康浩	39名中6名しか回答してくれていませんので、こちらからの回答が適切かどうかわかりません。 マーケティングに加え、ものづくりの難しさと楽しさを学べれば幸いです。
食品開発論	松岡 康浩	教室は不便をかけました。演習を通じて食品開発の楽しさと難しさを感じていただければ幸いです。
調理学実験 a	中川 裕子	アンケート回収率は低いですが、総合的に満足したことが窺えます。多くの班が、回数が進むにつれて班員とコミュニケーションがスムーズになり、実験を丁寧に行っていました。目的を忘れずに実験に取り組むことや、レポートの手順など基本を忘れず、今後の実験実習でも活かしてください。 考察について説明が足りないとのコメントがあったので、次年度改善します。
食品衛生学 b	井部 明広	授業はシラバス通り、また、教科書に沿って次回の授業範囲を伝えているので、予習をしてきてほしい。理解が深まると思う。
疾患・老化と栄養・食品	松島 照彦	世の中の情報は（食品に限らず）ウソにあふれていることが分かって良かったですとと思います。これからもウソと本当を見極める態度を忘れないように下さい。
テーブルマネジメント演習	数野 千恵子	アンケート結果より、満足度は概ね良好であった。 座学のフードコーディネート論では、実物のイメージができることがから、説明し切れなかったところを、実際の食器や道具に触って理解してもらうことができたと思われる。 日常の食生活の中に学修した内容を取り入れて、豊かな食生活を楽しむ心を持ってほしい。また、食を勉強したものとして、自信を持てるよう多くの経験を通して知識を蓄えてください。
生活学原論	小野瀬 裕子	科学と道徳を実践的に総合する生活活動から、持続可能な社会を創造することができます。多面的に科学的情報を収集して整理し、多様な人々の意見から新たな価値を創造してください。期待しております。

## [2019（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
保育学	井口 真美	複数学科の受講生のための授業でしたので、できるだけ実践的な内容、具体的な映像等を通して、保育や子どもへの知識、理解が高まるようにと考えて、講義を行いました。この授業を通して、さらに、保育の現状や子どもについて関心を高め、今後のみなさんの生活に活かしてもらえたと思っています。
フードビジネス研究	松岡 康浩	40名中8名しか回答してくれていませんので、こちらからの回答が適切かどうかわかりません。 企業活動について、さまざまな観点から考える機会となったとすれば幸いです。
基礎栄養学	中村 彰男	基礎栄養学では覚えることよりも生活に密着した生きしていくために大切なシステムを半期一緒に学びました。資料が分厚かったので両面コピーにして欲しいとのコメントがありましたが、大学のカラー印刷機では両面で刷ると裏写りして見づらくなります。必要であればカラーコピー機を導入して貰うようには大学に頼んでみましょう！学生の声は届くと思います。
品質管理統計演習	松岡 康浩	数字や数式が沢山出てきて難しかったと思いますが、皆さん頑張ってくれました。 統計解析とはどのようなものかだけでも理解してもらえば幸いです。
食品物性論	中川 裕子	回答者が8名(12.7%)しかいないので受講者全体の評価については不明です。回答者の評価では自分の成長が実感した、さらに専門的に学びたいの評価項目において平均値よりも高かったことから、次年度も同様な内容で行います。 課題レポートについては全体的によく書かれていますが、計算問題などの解答率は低く、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、試験の内容が多く時間が足りなかったという声が多くあったので次年度は検討します。
フードシステム総論	松岡 康浩	本アンケートの回答率が低いので、こちらからの回答が適切かどうかわかりません。 今まであまり眼に触れない領域があり、すこしでも興味をもっててくれたのであれば幸いです。就職先としても考えてみてほしいと思います。
食品加工学実習	秋田 修, 阿部 真紀	回答率が13%しかなく評価に対する判断が難しいですが、実習のレポートの自由記述欄にはとても興味深い内容で多くのことを学ぶことができたとの感想が多く有意義な実習であったと判断しています。座学で学んだことを実習で体験できるスタイルの授業は効果的であることを改めて確認できました。
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い。
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・基本的手法を実体験して知ることと、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くないと思いますが、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りません。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」、「自分で考えないと作業できない」ということが多かったと思います。</p> <p>なお、「配布資料に実験方法が全て書いてあるのは事前に読んでおけるのありがとうございました」。ただ、細かく書いてありすぎてかえってよくわからなくなってしまうことがありますました。」との意見をいただいたので、実験手順の書き方はまだまだ改良しなければならないと思います。</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。苦労せずに楽に作成できる実験レポートでは授業委とを達成できません。「レポート書くのにすごく時間がかかった」との意見をもらいましたが、想定内です。実験レポートを書くことは大変だけれど実験授業から得るものがあったと思ってもらえればうれしいです。</p> <p>また、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、実験操作を失敗しても非難はしません。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失敗したの方が操作法をよく理解できたはずです。</p> <p>この科目的授業アンケート集計結果では、各質問に対する評点は、全般的に全体平均値とおおむね同程度のレベルでした。しかし、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大変だったが、「実験についての理解が深まった」など、授業から得るものがあっ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。たとえ「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を進歩させてくれればうれしいです。</p>

[2019（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。