

## 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 (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（後期）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
臨床栄養学実習 b	加藤 ティ	アンケート回答ありがとうございました。レーダーチャートは全体と同じ傾向です。7.「わかりやすかったですか」は「とてもよくあてはまる、どちらかといえばあてはまる」の合計が86.5%、15「総合的に判断してこの授業に満足しましたか」は「とてもよくあてはまる、どちらかといえばあてはまる」の合計も86.5%でした。11.「この授業を通して、自身の成長が実感できましたか」は「とてもよくあてはまる、どちらかといえばあてはまる」の合計も91.9%でした。 フリーコメントでは、実際に献立を考えて調理することで疾患と栄養の関係の理解が深まった、病態食に対する理解と調理のポイントがよくわかったなどのご意見がありました。 今後も学生の皆さんの学習に役立つ実習内容に工夫を重ねていきたいと思っております。
栄養指導実習 b	長谷川 めぐみ	本実習では、アクティブラーニングを中心に実習をすすめています この実習で栄養士、管理栄養士のスキルを向上させてください
ライフステージ栄養学 b	於保 祐子	成人から高齢者への生理的変化、更に運動やストレス下での身体の応答を理解し、こうした変化に沿った食生活管理の重要性をわかっていたいただければと思い授業を行いました。得られた知識や考え方を、ぜひ次のステップに生かしてください。
給食実務学内実習	加藤 ティ	アンケート回答ありがとうございました。レーダーチャートは全体と同じ傾向です。7.「わかりやすかったですか」は「とてもよくあてはまる、どちらかといえばあてはまる」の合計が74.4%、「どちらかといえばあてはまらない」4.7%、10.「担当教員の声や言葉は聞き取りやすかったですか（広い実習室であることから）」は「とてもよくあてはまる、どちらかといえばあてはまる」の合計が86%でした。 11.「この授業を通して、自身の成長が実感できましたか」は「とてもよくあてはまる、どちらかといえばあてはまる」の合計は95.4%でした。15「総合的に判断してこの授業に満足しましたか」は「とてもよくあてはまる、どちらかといえばあてはまる」の合計は93%でした。 フリーコメントでは、給食を作り販売する実践的な授業により理解が深まった、責任感を持った、大量調理の理解が深まったといった書き込みが9件ありました。一方「授業外でやるが多かった」「OKをもらってもまた見せると言っていることが変わるので何が合っているかわからない」という意見もありました。時間については講義概要に事前学習・事後学習が説明してあります。また、献立班は販売前・後の2回分（6時限分 540分）は原則、班活動とし（一部、仕込み補佐などの作業はあり）時間は十分に割り当てています。皆さんの負担を多くしないために「なるべく授業中に計画的に作業してください」と説明していますのでこれを理解してください。 「言うことが変わってわからない」について、給食運営については決まりごとが多く、学生さんと教員助手で統一するためにチェックシートがあります。決まった形式で献立作成、書類作成をしましょう。 過去4年間に実施した膨大な 献立、料理が給食コンピュータソフトに保存されています、研究しましょう。 今後も学生の皆さんの学習に役立つ実習内容に工夫を重ねていきたいと思っております。
調理学	数野 千恵子	全体的な理解度や満足度は、ほぼ良好であったが、昨年度よりさらに予習復習の時間が減少していた。復習をするように小テストを実施していたが、あまり効果がなかったことが分かったので、今後復習の手段を改めて検討することとする。 今後の授業でも毎回の復習は、しっかり行いましょう。
食品衛生学 a	白尾 美佳	わかりやすい授業について考えていきたいと思います。
食のリスク管理	山崎 壮	履修者9名の少人数授業であったので、ゼミ形式で気楽に発言できる授業をめざしました。授業の本来のテーマから関連事項に話題が飛んで脇道の話の方が多くなってしまったこともありましたが、それだけ履修者の反応がよかったから話しがはずんでしまったのでしょうか。私としては本音の気持ちを皆さんにぶつけていました。教科書の定型的知識ではなく、今の社会で問題になっていること取り上げ、私の目で見ても信頼できると判断した情報源を紹介することで、テレビのバラエティー番組のコメンテーターや不安をおおる専門家と称する人たちの意見がうさんくさいことを知ってもらったのですが、皆さんはそれに答えてくれました。皆さんが意見や質問をいろいろとしてくれるので、「打てば響く鐘」の学生さんでした。教員としても楽しい授業でした。皆さんからの授業アンケート評価も平均値よりも高かったもので、うれしいです。 授業では、宿題やプレゼンで皆さんに意見を求め、それらの意見を履修者の中で共有してお互いに意見を述べ合うこともしました。テーマ選定とその調査で導いた自分の考え・結論はとてすぐれたものでした。プレゼンのときまでどんなテーマが出てくるかわからないので、プレゼン内容を講評する教員としては自分の知識でコメントできるかひやひやものでしたが、毎回とても興味深いテーマのプレゼンを聴けたので、楽しかったです。 この授業を通して履修者に(再?)認識してほしかったことが、社会にあふれる「にせ科学」にまとわされない、科学的根拠に基づいて考える態度、および「賢い消費者」になろうとする態度なのですが、皆さんはそれを修得できた(できていた)と感じました。

[2019 (後期) 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
栄養生化学実験	中村 彰男	<p>栄養生化学実験お疲れさまでした。大変だったでしょ！結構難しい実験をよく頑張ったと思います。説明不足な部分はお許し下さい。でも実験は座学と違いもともと皆さんの「主体性」を引き出せるアクティブラーニングです。私は皆さんに主体的に考えて欲しいために難しい課題をたくさん出しました。中には答えがないものもあります。実験で観察された自然現象なんてそんなものです。この実験は別に研究者になる為にしているのだけでなく、この実験を通じて自分で観察して、疑問に思い、問い続けることが社会に出てからも役立つと僕は考えています。皆さんが少しでも栄養生化学実験を通して、洞察力や思考力を主体的に引き出すことにつながれば僕は幸いです。</p>
健康づくり運動実習 b	佐藤 健	<p>担当としては最後の授業になりました。週1回のトレーニングでは、なかなか筋力アップは難しいところですよ。</p>
食品衛生学 b	白尾 美佳	<p>工場見学などの機会を作れてよかったと思います。質問を受ける機会を多く作りたと思います。</p>
公衆栄養学 b	長谷川 めぐみ	<p>これからも幅広い目で学び続けてください</p>
ライフステージと食育	白尾 美佳	<p>みなさんの食育はすごくよかったと思います。実際に食育に係る現場を見ることができればと思っております。</p>
栄養指導論 b	奈良 典子	<p>ご意見を参考に、今後の授業に反映していきます。</p>
ライフステージ栄養学実習	白尾 美佳	<p>これからもそれぞれのライフステージに応じた食事の提供の方法、特性を伝えられるようにしたいと思います。</p>
生化学 b	中村 彰男	<p>前期の生化学aより少し難しかったかも知れませんが、身体の中の生体システムを化学の目で理解することができたと思います。覚えることよりもできるだけ分かり易く理解することができるようになりました。ただの暗記だと試験が終われば直ぐに忘れませんが、システムを理解していれば、4年生の国試対策でもう一度復習する際にきっと役に立つと思います。みなさんが楽しみながら講義ができて良かったです。2年生も頑張ってくださいね。</p>
解剖生理学実験	阿尻 貞三	<p>おそくまで頑張ってくれました。</p>
食事摂取基準論	長谷川 めぐみ	<p>これからも栄養士としてのスキル向上に努めていただきたいと思います</p>
給食実務校外実習	長谷川 めぐみ	<p>栄養士・管理栄養士のスキルアップのため尽力させていただきたいと思っております</p>
食品学 b	白尾 美佳	<p>みなさんの発表は良かったです。これからも時間配分などを考慮して、授業内容を伝えて行けたらと思います。</p>
分子生物学	阿尻 貞三	<p>分子の世界なので、実態がつかめないのが難点でした。</p>
給食計画論	加藤 ティ	<p>アンケート回答ありがとうございます。レーダーチャートは全体と同じ傾向です。7.「わかりやすかったですか」は「とてもよくあてはまる、どちらかといえばあてはまる」の合計が75%、11.「この授業を通して、自身の成長が実感できましたか」は「とてもよくあてはまる、どちらかといえばあてはまる」の合計も93.7%でした。15「総合的に判断してこの授業に満足しましたか」は「とてもよくあてはまる、どちらかといえばあてはまる」の合計は93.8%でした。フリーコメントでは、給食について基礎から学ぶことができた、講義から栄養士としての心構えを学んだなどのご意見がありました。今後も学生の皆さんの学習に役立つ実習内容に工夫を重ねていきたいと思っております。</p>
臨床栄養学 a	松島 照彦	<p>疾患と栄養の関係について理解が深まったようですね。試験は持ち込み可が良かったようですが、問題数がおおくて時間が足りなかったようです。来年は少し減らします。</p>

[2019 (後期) 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
微生物学	秋田 修	<p>回答率65%ではありますが、総合的満足度も含めて平均と同程度の評価であったので講義内容には概ね満足してもらえたかと判断します。微生物に対して興味を持った学生とそれほどでもなかった学生とで評価が分かれたように思います。選択科目ですのでそれなりに興味を持ってもらえる学生を対象とした講義内容でよいのではないかと考えています。ただ、講義スピードが速すぎるという評価は反省点です。</p>
献立学	加藤 ティ	<p>アンケート回答ありがとうございました。レーダーチャートは全体と同じ傾向です。7.「わかりやすかったですか」は「とてもよくあてはまる、どちらかといえばあてはまる」の合計が81.8%、11.「この授業を通して、自身の成長が実感できましたか」は「とてもよくあてはまる、どちらかといえばあてはまる」の合計は88.6%でした。15「総合的に判断してこの授業に満足しましたか」は「とてもよくあてはまる、どちらかといえばあてはまる」の合計は88.6%でした。</p> <p>フリーコメントでは、献立作成が理解できたといった書き込みが10件ありました。今期は「実際に献立を作って理解する」をテーマに授業を行いました。「授業中にワークや作業をすることによって知識が身についた、グループワークで協力すること、自分で考えることで興味を持って授業を受けた」などのご意見があり、演習を多く取り入れたことはよかったですと考えます。「教科書のどのページを学習するか、最初にパワーポイントで示してほしい」のご意見について、教科書中心の授業ではなく、教科書は資料集として使用していましたので、事前にお示しすることはできませんでした。</p> <p>全体を通して、栄養価計算や食品構成と使用食品の照らし合わせ、季節感、色合い、味の組み合わせ、作業量、価格、衛生などを緻密に考えて手間のかかる学習に取り組んでいたことが印象に残っています。</p> <p>今後も学生の皆さんの学習に役立つ実習内容に工夫を重ねていきたいと思っております。</p>
基礎調理	数野 千恵子	<p>満足度は良好であった。包丁の使い方をはじめ、基本的な技術や知識の成長を感じることができるようになったという学生が多かったことは喜ばしい。各食材の扱いや、計算方法などは忘れないように、次年度の調理実習や給食実習に生かしてほしい。</p> <p>調理の機会を増やしてより上手に包丁が使えるようになりましょう。</p> <p>また、多くの料理を知ったり、食べてみることも大事ですので、いろいろなものを食べてみましょう。今後の成長を楽しみにしています。</p>
食品加工学 b	松岡 康浩	<p>回答が少ないので、こちらからの回答が適切かどうかわかりません。すこしでも食品の加工について面白いと感じ、次につなげてもらえれば幸いです。</p>
食品衛生学実験	井部 明広	<p>実験操作は必ず説明してから、実際に自らの手で実験してもらっている。操作はほとんどの人が理解できているようだが、説明が聞き取りにくいという意見もある。広い教室なのでマイクの使い方を考えたい。</p>
食品加工学実習	秋田 修, 阿部 真紀	<p>ほぼ半数の回答率ですが、総合的満足度も含めて平均より高い評価になっています。実習のレポートの自由記述欄でも、とても興味を持って取り組み多くのことを学ぶことができたとの感想が多かったことから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。</p>