

授業改善等に関する報告書（2021 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。

[2021（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
品質管理統計演習	松岡 康浩	エクセルを使うので少し難しかったと思いますが、こんなことができる、という体験は、今後使う場面で役に立つと思います。
家庭工学	加藤木 秀章	スマホを始め、多くの家電製品等が生活で扱われるようになってきました。さらに加速していく生活について想像すると、より学修効果が高まります。
栄養生理学	奈良 典子	貴重な意見有難うございました。 今後も皆さんに学んでいただけるようにつとめます
テーブルマネジメント演習	数野 千恵子	集計結果より、理解度は概ね良好であったと考えます。 今年度は、コロナ禍のため、調理室と教室にクラスを分けての実施となり、調理室での演習内容に十分な時間が取れなかったことが反省点です。 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うれしいです。
食品分析学実験	杉山 靖正	アンケート回答率が低いため一部の意見ではあるが、難しい内容と感じる受講生が多かったようです。ただ、アンケートでの項目ではわかりやすかったとする意見が多く、また、自発的に学習した学生は、本講義での実験および学習内容が、食品分野においていかに重要かを理解していることが窺えました。食品分析は、食品分野において重要な内容ですので、今後もわからないことがあれば気軽に質問に来てくださいね。
バイオサイエンス入門	山崎 壮, 中村 彰男	現在の医療問題や食糧問題にバイオテクノロジー技術が深く関わっていることを理解してもらえたようです。バイオテクノロジー分野をさらに専門的に学びたいとは思わないようですが、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。 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（オンデマンド型、双方向型）がよいと回答していました。最後のプレゼンをしてもらう回は対面型で行うこととして、それ以外の回は知識伝達型の授業内容なので、2023年度授業ではオンデマンド型で実施することを検討しようと思います。
マーケティング演習	松岡 康浩	マーケティング視点で実際にお客さまを設定し、商品を開発することを通し、むつかしくもやりがいがある仕事だと理解できれば幸いです。
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。
基礎調理 2	佐藤 幸子	調理の基礎的技術が定着してきたことがとても頼もしく感じました。これからも自分の食をしっかりと自分で調理して、調理の技術力を高めていきましょう！また、四季に合わせた日本の食を大切にしていってください。
食生活論	佐藤 幸子	今後学ぶ食に関する科目の基礎情報を習得する科目です。現代のSDGsの目標を身近で実現できる課題を見つけていきましょう！
フードビジネス研究	松岡 康浩	本科目は、実際の企業活動における経営的観点から、企業が現状置かれている状況からどうすればよいかということを「考える」ことを求める授業でした。社会にでてから少しでも役立てば幸いです。
調理学 b	佐藤 幸子	食文化は伝統的な食法、調理法などを学び現代の食事情と融合していく食のイノベーションです。自分自身の食生活を見直し、新たな食文化を伝えていきましょう！
基礎栄養学	中村 彰男	栄養学の基盤となることを皆さんと学習しました。できるだけ分かり易い講義に努めました。結果的に試験の平均点も良く、皆さん頑張ったと思います。
食品開発論	松岡 康浩	食品開発の流れを理解するとともに、各工程で何が大切かを考えてもらいたい。
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おり、大きな失敗もなく終えることができました。レポートも提出回数が進むほどよりよいレポートとなっていました。レポートは大変だったようですが、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、実験をきっかけに座学で深い学びをしていただきたいと思います。
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、満足いただけたものと思います。
食品衛生学 b	大道 公秀	分析結果やいただいたコメントをみたところ理解度・満足度ともにおおむね良好であったと見受けました。配信していた授業に関連する最新のニュースや、毎回の課題についても、好意的な感想でしたので、引き続き工夫しながら、教育コンテンツをアップ・紹介し、課題を通じて自主的な学びを促す工夫をしてみたいと考えました。

[2021 (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
フードシステム総論	松岡 康浩	食品は身近だけど、普段はあまり気にしていないような課題やいろいろな社会問題と関連していることを理解し、次につなげていってください。
育児学	於保 祐子	子どもの発達や育児について、具体的なイメージを持ってもらえたら幸いです。比較的少人数で対面授業も多くでき、個別の発表時間を作れたのは良かったと思います。対面授業の日程が確定できていれば発表時間を長くにとって相互のディスカッションもできたら良かったのです。
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、皆が積極的に参加できるように誘導したい。
食品物性論	中川 裕子	計算や対数グラフなど慣れないことが多かったようですが、授業内の課題を熱心に解いており、最終回の授業内試験でも計算問題はよく解けていました。自己評価が全体平均よりも低かったので、内容や難易度を検討する際にいただいた意見を活かしたいと思います。
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。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いますが、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少しでも理解できたのであれば、2年生以降のほかの実験授業に役立つと思います。
食品加工学実習	守田 和弘	実習おつかれさまでした。総合的な満足度が全体平均より高いことから、満足いただけたものと思います。