

## 授業改善等に関する報告書（2022 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。

[2022 (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
スポーツと健康科学 a	奈良 典子	<p>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。</p> <p>なお、本授業は健康運動実践指導者受験のための指定科目であり、健康運動実践指導者養成テキストの使用が財団より指定されています。また、試験問題は指定テキストのみ出題されることから、テキストに準じて行います。引き続き、事前事後の学修を宜しくお願い致します。</p> <p>宜しくお願い致します。</p>
スポーツ医科学実習	於保 祐子 木下 美聡 寛 慎治	<p>スポーツに伴う病気の発症やケガを予防し重症化させないためにはその可能性を熟知しておくことが重要です。自分だけでなく仲間や指導している対象者への対応が理解できたと思います。テーピングも心肺蘇生法も1回では覚えられない技術・手順がありますので、資料を参考に練習を積んで瞬時に実践できるようにしておきましょう。講義の内容は運動実践指導者資格に向けてしっかりと復習しておきましょう。</p> <p>運動生理学のパートは、テキストの各グラフを見て、何を意味しているかを説明出来ればOKです。全ての図について配付資料で解説しましたので、参考にしてください。質問はいつでもwelcomeです。寛追記</p>
フードコーディネート論	数野 千恵子	<p>この授業を通じて、食に関するコーディネートやマナーなどを、知ることができたとの感想を多くいただき、知識の向上に役立っていることは良かったと思う。配布資料の空欄について、書きにくいとの意見をいただいたので、次回から気を付けて資料作成をすることとする。資格試験のための授業でもあることから内容が広く、毎回覚えることが多かったと思われる。より一層内容を精査し重要な部分に関して理解が深まる工夫を考えることとする。</p> <p>日常的な食生活においても、さまざまな食品や料理、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。</p>
フードシステム各論	松岡 康浩	<p>日ごろからフードシステムに関係する課題、SDGs、フードロスなどについて考える習慣をつけてください。</p>
フードスペシャリスト論	松岡 康浩 杉山 靖正	<p>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。疑問点あれば、気軽に質問に来てくださいね！！</p>
フードマーケティング論	松岡 康浩	<p>マーケティングの領域は幅広いので様々な手法がありますが、「考える」ことが重要です。</p>
栄養と健康	辛島 順子	<p>「栄養と健康」では、疾病の一次予防の視点から、これまでに学んだ内容に追加して、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。</p> <p>みなさん自身の健康や食生活について考える機会にもなったようですので、今後の日常生活においても学んだことを役立ててください。</p> <p>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。</p>
基礎化学	山崎 壮	<p>食生活科学科の3専攻で同一内容の授業を行っていますが、授業アンケートの大問ⅡとⅢのほぼすべての項目の評価が、全体平均と比べて、管理栄養士専攻と健康栄養専攻ではほぼ同程度でしたが、食物科学専攻では0.7~1.2ポイント低かったです。定期試験の得点分布が3専攻ともに65点~80点に多かったとは言え、3専攻ともに96点超から30点未満まで幅広く分布していました。また、授業アンケートの自由記載の感想では、理解が深まったというプラス評価が多かった一方で、難しすぎて理解できなかったというマイナス評価もあり、両極端の感想がありました。この傾向は昨年度と同様です。食物科学専攻と健康栄養専攻だけでなく、3専攻の中で最も理系の色彩が強い管理栄養士専攻を含めて、この2年間の入学生に占める文系（非理系）志向の学生の比率が確実に増加していることから、典型的理系科目である「基礎化学」に興味を持っていない学生がいることは当然の結果であると考えます。</p> <p>「基礎化学」を履修してみて自分はこの分野にはどうしても興味を持ってなかったのであれば、それを素直に受け入れてよいと思います。化学に興味を持てなかったならば、自分が興味を持てるほかの領域を見つけ出し、その領域の勉強に自分のエネルギーを投入して行ってほしいです。（山崎 壮）</p>
基礎調理 1	佐藤 幸子	<p>調理の基本的技術の中心に実習してきました。ようやく身についた技術も継続することにより定着していきます。ぜひ、自分の日常の中で、調理技術を磨いていってください。</p>

[2022 (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
機器分析実験	杉山 靖正	今年度は履修者数が多かったこともあり、変則的な2クラス制での実施でしたが、みなさんのご協力のもと、計画した全ての内容を実施することができました。また、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！！
社会・環境と健康	佐々木 溪円	この科目は、健康や疾病について考える機会を提供する役割があります。「難しかった」という意見もありましたが、皆さんの専攻の中では他に似た科目が少なく大変だったと思います。この授業を機会にして、今後も健康について考えていってください。
食商品学	松岡 康浩	今までの消費者の視点から、事業者の視点を持つ切っ掛けになれば幸いです。
食品衛生学 a	大道 公秀	授業評価を読ませていただきおおむね良好な評価をいただいたと思いました。毎回の授業で紹介した最新の食品衛生関連ニュースも好評であったようなので、引き続き最新のニュースを紹介していきたいと思います。また授業を楽しんでもらっていた様子の学生もいたのでうれしく思いました。楽しく学習していける環境づくりもしていきます。
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いたと思いました。一方で、授業の流れや進め方について必ずしも満足いただけなかった学生さんもおられたようには見受けました。授業方針や進め方については、その理由を丁寧にご説明し授業を展開していきたいと考えました。
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	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。
食品学実験	奈良 一寛	実験を通して、さらに専門性を活かす学びをしたいという意欲がみられるような内容に充実させていきたい。
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、予習の課題設定について検討していきたい。
食品分析学	杉山 靖正	専門性の高い科目の一つですので、難しい内容が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。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ね。
食物学	佐藤 幸子	自分自身の食生活を振り返り、これから皆さんが作り上げていく食環境、食生活について、地球環境の立場から課題を見つけ、新しい食生活を見出してください。
生化学	山崎 壮	授業アンケートの大問ⅡとⅢのほぼすべての項目の評価が、全体平均と比べて0.5~0.8ポイント低かったです。「生化学」は、基礎栄養学（必修科目）に続いて栄養生化学をさらに発展的に学びたい学生を対象にしている選択科目であり、資格必修科目でもないため、栄養生化学に興味ある学生を対象にした授業の位置づけのつもりでしたが、予想以上に多くの学生に履修してくれました。それはそれでうれしいことですが、定期試験の得点分布が90点超から10点台まで広く分布していたことと授業アンケートの自由記載から推測して、食物科学専攻の多くの学生にとっては情報量が多く難解な栄養生化学授業であったと推測しています。 また、教科書の知識だけでは面白くないだろうと思い、NHKスペシャル（1時間番組）などのテレビ番組を何種類も宿題として視聴してもらうことで、ヒトの食生活の意味や、ヒトが進化の過程で獲得してきた「食べて生きていく能力」の素晴らしさを感じてもらえればうれしかったのですが、宿題課題が多すぎるとの感想がありました。必ずしも受け入れてもらえないことが分かりました。 食生活科学科の3専攻の中で最も文系の色彩が強い食物科学専攻の学生にとって栄養生化学の基礎知識を学ぶことの意義と必要な事項についてもう少し悩み続けます。 (山崎 壮)
調理科学	中川 裕子	授業内課題の提出率が高く、課題の状況からも授業への理解度が高かったと思います。一方で事前事後学修の時間が当該科目平均より少ないため、苦手な人が多い範囲については事前事後学修に取り組めるよう授業を組み立てたいと思います。

[2022 (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
調理学及び実習	佐藤 幸子	調理におけるサイエンスを学び、SDGsにおける生産から消費について食物の循環について調理・加工の重要性を学びました。今後もより多くの経験を積んでください。
調理学実験 b	数野 千恵子	<p>本年度は人数が少なかったため、より丁寧に進めることができたようです。実験レポートからも、本授業の狙いである食材や調味料の種類、投入順序などが、料理の味や仕上がりに大きく影響することの科学的な根拠を理解してもらえたことがうかがわれました。</p> <p>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。</p>
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。