

授業改善等に関する報告書（2025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。

〔2025（後期）食生活科学科 管理栄養士専攻〕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
公衆衛生学 a	佐々木 溪円	この科目は疫学を中心とした構成にしましたが、この分野の知識は現代の管理栄養士の業務に必須です。復習をして次年度に進みましょう。
栄養疫学実習	森川 希	毎年、「難しかった」との感想が多い科目です。アンケート回答者からは、文献検索の仕方や論文の見方がわかった、分析の力が身についたといった肯定的なコメントをいただいておりますが、苦戦した方も多かったと思います。みなさんよくがんばりました。また、個人の作業ペースに差があるため、追いつくのが大変だったり、待っている時間が長いと感じた方もいるようです。授業の運営についてはさらに工夫が必要と感じています。実習を通して、論文検索サイトを使ったエビデンス情報の収集や、統計解析手法について、多少なりとも記憶に留めていただき、卒業研究やその後の管理栄養士業務の中で役立てていただければ嬉しく思います。
解剖生理学 b	寛 慎治	解剖生理学bは、解剖生理学aにくらべて生理学的な機能的な理解が必要になるため、図を見ればすぐわかるものではありません。個別の知識を頭の中で動かしながらイメージできるようになることは、1年生には難しい部分もあったと思います。からだの構造を「ちくわ」に例えて3つの胚葉を区別するやり方は私の独自のもので、多くの学生さんに理解していただけたようで安心しました。ただし、理解しきれなかった部分もあったようですので、今後さらに改善していくつもりです。アンケートでは「基礎知識に加え、興味のある分野に対する知識が深まった。臨床医学概論の内容との繋がりが多く、理解が深まった。」とか、「体の仕組みを学ぶことで、普段自分の体では何がどういうメカニズムで起こっているのか、他教科でも触れた栄養や物質の作用は体の中でどんなことがあって起こるのか等を学ぶことができました。」というような嬉しいコメントもありました。今後の講義の改善に生かして行きたいと思います。
生化学 b	中村 彰男	高校で生物や化学が苦手であった学生さんにとって難しかったかもしれませんが、生化学bは健康と栄養および疾病の成り立ちを理解する上でとても大切な専門科目です。やりっぱなしではなく、深く学ぶためにも復習を兼ねて自分で学ぶ力を養ってください。
臨床医学概論	鈴木 浩明	コメントありがとうございます。概ね好意的な反応で安心しました。皆さん、ノートをまとめることの重要性を理解いただけたと思いますが、さらに大切なのは、記憶に定着させることです。講義中にも何度かお話ししたように、講義の1か月後くらいで1度簡単に復習することが大切です。講義と小テスト、定期テスト直前の勉強だけでは十分に知識として定着しません。小テストで平均80点以上でも定期テストで大きく点数を落とした学生さんは、復習が足りていないと考えています。2年生になると、臨床医学概論の1.5倍の内容になります（30%は、解剖生理や基礎栄養学の内容ですが、これらが理解できていないと、臨床栄養学は理解できません）。専門用語は、慣れるまで難しく感じるかもしれませんが、これからたくさん、繰り返し出てくるので、頑張ってください。
感染と防御	佐々木 溪円	皆さんはCOVID-19のパンデミックを経験した世代ですから、感染症が私たちの命や社会生活に影響することを実感していると思います。管理栄養士として働くときに、この授業で学んだ知識や実際に経験したことを活かしてください。
生化学実験	中村 彰男	生化学実験は「観察眼」や「トラブルシューティング」を通じて深く学ぶ訓練になったと思います。また、班員で共働することでコミュニケーション能力の向上にも繋がったと思います。生化学実験を通じて、様々な問題に対して考える力を養っていただければ幸いです。
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。
調理学	中川 裕子	回答者の平均の理解度は80%で、自分の成長が実感できたという方の割合が多かった。テストの結果をみると勉強時間が不十分な学生が多かったようなので、授業の復習を、教科書も使って行う習慣をつけてほしい。
食品衛生学 b	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。授業での学修や課題への取り組みを通して、学びが発展してきたようにも思います。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。
食品学実験 a	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。

[2025 (後期) 食生活科学科 管理栄養士専攻] 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えました。授業展開・進め方も良い評価をいただいたと思っています。楽しく実験科目に取り組めたとの意見を拝見し、とても嬉しかったです。引き続き楽しく実験科目に参加してもらい、効果的な学修ができる環境作りに精進してまいります。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いたと思えました。授業展開・進め方も良い評価をいただいたと思っています。楽しく実験科目に取り組めたとの意見を拝見し、とても嬉しかったです。実験ノートに結果をまとめていく力も育成されたように見受けられた点も良かったです。引き続き楽しく実験科目に参加してもらい、効果的な学修ができる環境作りに精進してまいります。ありがとうございました。
ライフステージ栄養学 a	於保 祐子	ライフステージごとの栄養学について、特に女性の身体や妊娠、胎児や乳児、幼児、小児期の特徴とそれぞれの時期に必要な栄養について詳しく説明しました。これからも人の身体に興味をもって学び続けてください。
ライフステージ栄養学実習	高橋 加代子	ライフステージ栄養学実習は、将来のご自分にも役立つ内容だと思います。回答数は少なかったですが、「座学と実習の組み合わせによって、実践力が身についた。」「おもしろかった」との意見があり、学生の皆さんは授業中も熱心に取り組んでいた印象で、感心していました。是非、生活に役立てることを期待します。
ライフステージ栄養学実習	高橋 加代子	ライフステージ栄養学実習は、将来のご自分にも役立つ内容だと思います。実名で論理的に記載してくれた方がいて感心しました。学園祭に関しては、例年、役員は申告してもらって配慮していますが、調整できず申し訳なかったですね。配慮はしますが、ほかの実習との調整もあり、病院実習だけで解決できないこともあります。今後検討します。感染対策に関しては、調理室でモニターで表示しています。また、すでに、衛生管理を学んできている3年生の後期ですので、食べ方についてはご自分たちで考えることも必要です。すべて、教員に頼るのではなく、考える行動で成長してください。授業内容に関しては、「対象者の立場を考えた献立作成ができるようになった。」「理解できた」という意見でしたので、学んだ知識を将来に役立ててください。
栄養教育総論	辛島 順子	栄養教育総論では管理栄養士が栄養教育を行うさまざまな場や栄養教育を行うための基礎的な知識や態度、スキルについて、多職種連携を視野に入れた内容を学びました。アンケートには、管理栄養士という職業や栄養教育における人との適切なかわり等について理解が深まったという内容がありました。専門用語等の難しい内容も含んでいましたが、2年次からの専門科目で分野ごとにより詳しい内容を学ぶときに、この科目で学んだことを役立ててください。
栄養教育各論 b	辛島 順子	栄養教育各論bでは、主に栄養教育マネジメントと多様な場における（ライフステージ別の）栄養教育について学びました。3年次の栄養教育論実習で、学んだ内容をより具体的に活用・表現できるようにしていきます。
栄養教育論実習 b	辛島 順子	栄養教育論実習bでは、多様な場における栄養教育の計画・展開ができることを目指して、さまざまな場面設定の中でライフステージ別の栄養教育をグループワークを通して学びました。班のメンバーと協力して、ひとつの課題を成し遂げる達成感も感じてもらえたようです。限られた時間の中のレポート作成は余裕がないと感じられることがあったようですが、限られた時間の中で自分の考えをまとめ、表現するトレーニングになると考えています。実習で学んだことを今後に活かしてください。
栄養教育論実習 b	辛島 順子	栄養教育論実習bでは、多様な場における栄養教育の計画・展開ができることを目指して、さまざまな場面設定の中でライフステージ別の栄養教育をグループワークを通して学びました。具体的な事例を通して学んだことを今後に活かしてください。

[2025 (後期) 食生活科学科 管理栄養士専攻] 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 b	鈴木 浩明	<p>コメントありがとうございます。</p> <p>私の所では大きく聞こえても教室の後ろの方では聞こえない可能性があるので、マイクの音が小さいようなら、そのように言ってください。黙っていても伝わりません。</p> <p>課題に対しては意見が割れていますが、講義の復習として2時間は必要と考えています。皆さんの予習復習にかけた時間の平均が1.89時間なので、こちらの想定範囲内です。</p> <p>また、課題の提出期限を延ばして欲しいとの意見がありましたが、私が皆さんの課題を確認するにも時間が必要なので、講義前日の13時というのは妥当と考えています。</p> <p>自発的に復習してくれるのであれば、課題はなくて良いので、次年度は課題を症例問題だけに絞るといったことも考えたいと思います。</p>
臨床栄養管理学各論	高橋 加代子	<p>臨床栄養管理学各論の授業では、3年生で校外実習にいくために必要な栄養食事指導や栄養管理について重点的に学修する内容でした。</p> <p>「疾患や栄養管理に関する知識が深まった」や「理解できた」という意見が寄せられました。</p> <p>ですが、単語そのものが覚えることが多く、初めてのことも多いため、理解するには予習復習が必須と思われます。実習に行くことを想定し授業を進めました。内容を自分に落とし込むためには各自の努力が必要です。</p> <p>この春休みに、是非、復習してもらい、しっかり知識として身に付けてください。</p>
臨床栄養学実習 a	鈴木 浩明	<p>A日程、B日程ともに同じコメントです</p> <p>フィードバックありがとうございます。</p> <p>百聞は一見に如かずと言いますが、実習を通じて、様々な発見や学びがあったのではないかと思います。</p> <p>CGMやOGTTは、今年度、初めて実習に取り入れたのですが、皆さんのレポートを読んでいると、いろいろと考えてくれたのがわかり、実習に取り入れてよかったと感じました。</p> <p>実習の内容を事前に配布した方が良いというコメントをいただきましたが、来年度は、事前に実習内容を周知できるようにしたいと思います。</p>
公衆栄養学 b	森川 希	<p>授業内容と方法についての評価は、管理栄養士専攻専門科目の平均とほぼ同等でした。</p> <p>公衆栄養学aに引き続き、一部の資料についてはPDFファイル配信とし、小テストもmanabaで実施しました。</p> <p>公的資料を用いた情報収集、計算問題を取り入れた演習については好意的な意見をいただきましたので、次年度以降も様子をみながら継続していきたいと思います。</p>
公衆栄養学実習 a	森川 希	<p>履修者の学習状況、授業内容と方法等は、管理栄養士専攻専門科目区分内で平均的な得点でした。自由記述の回答では、地域の情報収集法、アンケート作成、食事調査法に関して理解が深まったというコメントを複数いただきました。</p> <p>やや評価得点の低かった項目に、授業の進行スピードがあげられます。個人で進める課題内容については、「ゆっくり進めても時間内に最小限の作業は完了でき、手際が良くても完成度を高めようとするればそれなりに時間がかかる」ことを念頭に置いています。各回とも進行上の工夫はしていますが、授業への参加度やPCスキルの個人差にはまだ十分対応できていないと感じます。</p> <p>学生の皆さんのレポートの質は年々向上しています。さらに充実した実習を目指して、授業の内容・進行については見直しを続けます。</p>
公衆栄養学実習 a	森川 希	<p>履修者の学習状況、授業内容と方法等は、管理栄養士専攻専門科目区分内で平均的な得点でした。自由記述の回答では、地域の情報収集法、アンケート作成、食事調査法に関して理解が深まったというコメントを複数いただきました。</p> <p>やや評価得点の低かった項目に、授業の進行スピードがあげられます。個人で進める課題内容については、「ゆっくり進めても時間内に最小限の作業は完了でき、手際が良くても完成度を高めようとするればそれなりに時間がかかる」ことを念頭に置いています。各回とも進行上の工夫はしていますが、授業への参加度やPCスキルの個人差にはまだ十分対応できていないと感じます。</p> <p>学生の皆さんのレポートの質は年々向上しています。さらに充実した実習を目指して、授業の内容・進行については見直しを続けます。</p>
給食経営管理 a	山岸 博美	<p>引き続きがんばりましょう。</p> <p>コツコツ努力は、3年後に大きな成果となります。</p>
給食マネジメント実習	山岸 博美	<p>臨地実習に向けて頑張りましょう。</p>
総合演習 b	中村 彰男 奈良 一寛 於保 祐子	<p>栄養素やその働きについて、人体の構造と機能を基盤とした総合的な理解が深まればと思い講義を行いました。学びの成果が発揮されることを祈ります。</p>

〔2025（後期）食生活科学科 管理栄養士専攻〕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
特別講義 b	中川 裕子 大道 公秀 杉山 靖正	授業内容に対する質問も多く、アンケートでは理解度が75%となり、学修への意欲が感じられました。 食べ物と健康の分野は範囲が広いので、国家試験に向けて、ポイントをおさえて復習を行いましょう。
特別講義 c	辛島 順子 高橋 加代子	特別講義cではこれまでの4年間で学んだ内容のうち、栄養食事指導や栄養管理、栄養教育について重点的に学修する内容としたため、「知識の定着」や「理解」につながったという意見が寄せられました。 臨床栄養学における授業前小テストの意義についてのコメントがありましたが、現時点での認識を確認してもらうためです。理解できていない点を認識し、授業での取り組みで習得してほしいです。 これらは、今後社会で管理栄養士として活動する上で、職域に関わらず、重要な内容となります。 診療報酬や介護報酬をはじめ、管理栄養士に必要なあらゆる知識は常に更新する必要があります。 今後は、自ら新しい知識や情報を積極的に収集し、学び続ける姿勢を大切にしていきたいと思います。
特別講義 d	佐々木 溪円 奈良 一寛 森川 希	あと少しで国試ですね。授業の内容を復習して、本番に臨みましょう。
食品学実験 b	杉山 靖正	本実験で学んだ内容を今後の学修に活かしてくださいね！
食品分析学	杉山 靖正	基礎から応用まで幅広く講義したので難しい箇所もあったかと思いますが、よく復習して、今後の学修に役立ててくださいね！
食事摂取基準論	長谷川 めぐみ	学生諸君の授業評価を真摯に受け止め精進いたします
食事計画演習	山岸 博美	献立作成は、これからも重要な要素です。 復習をしながら確実に自分の知識にしてください。
基礎調理 2	中川 裕子	デモを集中して聴く姿勢やチームワークの良さから、完成度が高い料理を作ることができていました。 基本的な調理技術が身についた、成長を感じたというコメントもみられ、限られた実習時間で集中して学ばれたと感じます。この分野をさらに学びたいと思った人の割合が高かったので、給食や応用調理の実習で更に深い学びができることを期待します。
基礎調理 2	中川 裕子	デモを集中して聴く姿勢やチームワークの良さから、完成度が高い料理を作ることができていました。 基本的な調理技術が身についた、成長を感じたというコメントもみられ、限られた実習時間で集中して学ばれたと感じます。 この分野をさらに学びたいと思った人の割合が高かったので、給食や応用調理の実習で更に深い学びができることを期待します。
食品加工学 b 金曜配信（日野）	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、満足して学習いただけたものと思います。