

## 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 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
基礎生物	寛 慎治	基礎生物学は、皆さんにとって少しなじみが薄いかもかもしれない解剖生理学の知識を深めていただくことを目的にしています。高校生物学よりも人体に重点を置き、その結果、新しい知識の量も多いため、やさしい科目ではなかったと思います。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すが、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。「高校では生物を選択していたので、この講義でより専門的に学ぶことができ、理解が深まりました。」というコメントもあり、高校生物の知識の上に新たな学びがあったようです。また「特に交感神経と副交感神経の話は、自分でも体験することが多い話だったので面白かった。」という嬉しいコメントもありました。今後さらに講義内容を改善し、分かりやすくしたいと思います。
食生活論	佐藤 幸子	食生活の現状について理解が深まって頂いたことが、将来社会人となり社会貢献を目指す目標となることでしょう。ぜひ、身近な食情報に触れ、幅広い視点を身に付けていきましょう。
ライティングセミナー	佐藤 幸子 中川 裕子	メールや文章の書き方など理解が深まったようです。2年生からの専門科目においても、ぜひレポートの書き方、プレゼンテーションなど実践していき、スキルアップを目指していきましょう。
栄養生化学入門	於保 祐子	栄養素の働きを生化学を基本にすえて捉え、更に生化学的反応が、体の中でどのように機能しているのかについて、具体的に理解できるように講義をしました。これを機に、栄養素の働きについて興味をもち更に深く学んでいたいただければと思います。
栄養生理学	奈良 典子	貴重なご意見有難うございました。今後も皆さん自身の生活において活用できる情報をとりいれながら授業を進めていきたいと思っています。
調理学実験 b	中川 裕子	調理学実験aの発展的な内容でより複雑ではありましたが、意欲的に参加している姿が見られました。アンケート結果より、ほぼ100%の方が自分の成長が実感できたことと、家庭での予習復習時間も確保されていた状況からも身になる学びができたと考えます。考察もわかりやすく書けている方が多かったです。レポートの書き方などは今後の実験・実習でも活かしてください。
調理学実験 b	中川 裕子	調理学実験aの発展的な内容でより複雑ではありましたが、意欲的に参加している姿が見られました。アンケート結果より、ほぼ100%の方が自分の成長が実感できたことと、家庭での予習復習時間も確保されていた状況からも身になる学びができたと考えます。考察もわかりやすく書けている方が多かったです。レポートの書き方などは今後の実験・実習でも活かしてください。
基礎調理 2	佐藤 幸子	基礎調理 2 は献立中心に食事様式における基礎知識と調理技術の習得を目指しました。ぜひ、3年生からの専門料理「日本料理実習」「中国料理実習」「西洋料理実習」履修し、より高度な調理技術を学び、商品開発等の視野を広げてください。
テーブルマネジメント演習	平井 智美	回答者数の少なさにふがいなさとしりなさを感じております。授業中に時間を取ったのですが、あの時、学生さんは何をしていたのか、もう少しきちんと確認すべきでした。もう一つのクラスでも同様の授業をしておりましたが、理解度が少し低い学生さんがいるようでした。実物を使ってもう少し詳しく、学生が身近に感じられるような説明を心掛けるべきだったかと思えます。また、3年次の学生さん向けの授業ということもあり、教職や就活で欠席が目立ったのですが、欠席しても次の授業についてくれるような工夫も必要かと思いました。
テーブルマネジメント演習	平井 智美	理解度が少し低い学生さんがいるようでした。実物を使ってもう少し詳しく、学生が身近に感じられるような説明を心掛けるべきだったかと思えます。また、3年次の学生さん向けの授業ということもあり、教職や就活で欠席が目立ったのですが、欠席しても次の授業についてくれるような工夫も必要かと思いました。
食物物性論	中川 裕子	難しい内容だったと思いますが、授業中は熱心に学ばれていました。介護食品の試食を通じて、食感や食品のテクスチャーについて理解を深めることができたという意見があったので、普段の食事においても物性を意識していただけるとよいかと思えます。予習復習をしている学生が少なかったようなので、今後は授業外学習に取り組む課題を課す工夫をしていきます。
フードシステム論	松岡 康浩	フードシステムは複雑ですが、覚えるのではなく考える習慣をつけて下さい。

[2025 (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
食品開発論	松岡 康浩	回答数が少ないので何とも言えませんが、今後の仕事に役立てれば幸いです。
品質管理統計演習	松岡 康浩	エクセルでの計算が難しかったかもしれませんが、基本的な操作を習得できれば問題ありません。
フードビジネス研究	松岡 康浩	回答数が少ないのでなんとも言えませんが、今後の仕事に役に立つ内容であれば幸いです。
マーケティング演習	松岡 康浩	回答数が少ないので何とも言えませんが、今後の仕事に役立てれば幸いです。
食品学 b	奈良 一寛	個々の食品の特性を理解することは、調理・加工、食品開発にももつながります。しっかり復習しておきましょう。
食品分析学実験	杉山 靖正	アンケート回答率が低く満足度など把握できませんが、「実験において、慎重かつ正確に行うことの大切さを改めて実感した。」や「抗酸化作用など、食品の機能性の分析方法について興味を持ち、理解を深めることができた。」などのコメントをいただき、積極的に学ぶ姿勢が感じられました。本実験で得た経験を今後の学修に活かしてくださいね！
食品分析学実験	杉山 靖正	アンケート回答率が低く満足度など把握できませんが、「最初は分からないことばかりだったが、徐々に理解を深めることができた。」などのコメントをいただき、積極的に学んだ様子も窺えました。本実験の経験を今後の学修に活かしてくださいね！
食品鑑別論	奈良 一寛	食品の鑑別法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。
食品加工学	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、満足して学習いただけたものと思います。
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。
食品機能論	杉山 靖正	アンケートで、「食品の機能性について、受講前よりも知識が深まり、興味が湧きました。」「さまざまな食材の機能性について学ぶことが出来た。自分たちで食材を調べてプレゼンすることで、より理解を深めることができた。」などの意見をいただき、おおよその受講生が本科目の講義に満足していただいたようで、担当者としてはうれしく感じます。また、発表することで積極的に学び、知識の定着に繋がっていることが窺え、本講義で最後に発表を行うスタイルが妥当と判断しました。今後も積極的に学んでいきましょうね！
食品機能論	杉山 靖正	アンケートで、一次機能・二次機能・三次機能の三つの視点から食品成分について考えることで、食品成分について理解を深めることができた、などの意見をいただき、おおよその受講生が本科目の講義に満足していただいたようで、担当者としてはうれしく感じます。また、発表することで積極的に学び、知識の定着に繋がっていることが窺え、本講義で最後に発表を行うスタイルが妥当と判断しました。フードスペシャリストの資格受験の時期に開講されていることもあり、これまでの学びの復習と新たな知識を得る機会を意識して授業を構成しています。みなさん、フースペ、どうでしたか？
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。楽しく授業に参加いただけている様子の学生もいましたし、授業での学修や課題への取り組みを通じて、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。
疾患・老化と栄養・食品	鈴木 浩明	コメントありがとうございます。 病気だけでなく、生化学や統計学なども初めて学ぶことが多く、大変だったと思います。世の中で健康に良いと言われていたことも、意外とエビデンスとしては弱いし、対象者が変わると効果がみられなくなることを理解してくれた学生さんもいたようなので良かったです。 2027年度から始まる新科目に生かしていきたいと思っています。
日本の食文化	佐藤 幸子	4年後期の科目でしたが、皆さんがこれから築き上げる食習慣がその時代の食文化として伝承されていきます。グローバルな視点で食文化ストーリーを繋いでいってください。