

授業改善等に関する報告書（2025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 (Learning 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探っている。

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（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
食物科学基礎実験	奈良 一寛 杉山 靖正	科学の基礎について実験を通して学習しました。実験の基本操作は今後の授業でも必要になってきます。確認しておきましょう。
フードスペシャリスト論	杉山 靖正 松岡 康浩	後半の授業について 3年次の資格試験に向けての基礎です。今後の授業でも頑張ってください。
食品衛生学	大道 公秀	おおむね好意的な評価をいただきました。 実生活に役に立つような食品衛生を意識もして授業を進めてみました。引き続き食品衛生に关心をもってもらうことを期待します。
社会・環境と健康 金曜配信（日野）	佐々木 溪円	他の授業と方向性が異なる分野だったと思いますが、皆さん一生懸命勉強していました。引き続き、実り多い学生生活になるように過ごしましょう。
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、座学と関連して学修が深められている様子も見受けられました。引き続き、学習内容の理解が深まるように改善していきます。
食品安全学	大道 公秀	おおむね良好な評価をいただいたと思っています。これまでの学びをさらに深められていた学生もいたようでうれしかったです。課題の提出方法が昨年までと違っていたことによるとまどいに関する感想をいただきました。次年度以降は、課題の提出方法について、より詳しく丁寧に説明を努めていきたいとも思いました。
調理学実験 a	中川 裕子	実験ノートをまとめることについて、最初の頃は苦戦している学生も多く、再提出も多かったが、回を進めるごとに上達が見られた。 身近なものを題材としているため、楽しんで取り組んでいた様子がみられた。 デモが見にくかったという意見については、改善していきたい。 意欲的に取り組んだ、さらに学びたいと思ったか、について、平均を超えて高い評価であったため、今後の学修にもつなげてほしい。
フードコーディネート論	数野 千恵子	フードスペシャリストの試験必修科目ですので、まあまあ理解できた以上の評価がほとんどで安心しました。マナーについて理解できたとのコメントをいただきました。これに関しては実際に経験することが一番の早道ですので、学んだことを参考に、食体験の機会を利用してください。
基礎調理 1	佐藤 幸子	基本的な調理技術の習得を目指していますが、授業での限られた時間での習得はなかなか難しいと感じています。ぜひ、日々の生活の中で、授業内容を復習していきましょう！
調理科学	中川 裕子	理解度については、83.9%とほぼ理解できたという評価であった。 意欲的に取り組んだか、についても高い評価で、集中して授業に取り組んでいた方が多かったように思います。 予習復習の時間が平均よりも少なかったため、教科書で復習する習慣をつけるとよいように思います。
調理科学	中川 裕子	理解度については、85.0%とほぼ理解できたという評価であった。 意欲的に取り組んだか、についても高い評価で、集中して授業に取り組んでいた方が多かったように思います。 予習復習の時間が平均よりも少なかったため、教科書で復習する習慣をつけるとよいように思います。
食商品学	松岡 康浩	毎時間、話すことが多いので早口になること多かったですが、知識より実例に基づき考える習慣がついたなら、OKです。
フードマーケティング論	松岡 康浩	マーケティングは視野をオープンにして、人の話や情報からヒントをもらうことが大事です。 商品開発以外にも役に立つ学問ですので、今後もマーケティングの発想を大事にしてください。
食品学実験	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だでしょうか？普段食べるととも、何で色は変わるの？柔らかくなるの？考えてみてもらえばと思います。
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。

[2025（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	アンケートの回収率が低いものの、本実験への受講者の満足度が高いことが窺えました。グループでの実験でしたが、卒業研究に繋がることも多いかと思いますので、今回の内容を今後に活かしてもらえたならと思います。
基礎化学	杉山 靖正	アンケートから難しい内容と感じた受講者が多かったようですが、積極的に学ぶ姿勢も読み取れました。「少し化学が分かるようになりました。」「難しかったけど楽しかったです」「苦手で終わるのではなくわからないところは先生に質問し授業内でやった問題を何度も解きました。」などの意見や感想をいただき、講義担当者としてはうれしく思います。食品分野では化学の知識が必要な場面は多いので、理解できていないところは復習し、わからないことがあれば気軽に質問に来てくださいね。
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。
食品分析学	杉山 靖正	アンケートでは、「全く知らなかつた分野の知識が増えた」「食品の成分の分析についての理解が深まった。」「分析方法や化学の応用となる知識を身につけることが出来た。」「食品分析の方法(手法)について知識を深めることができた。」「初めて聞く言葉ばかりで最初は理解するのが難しかったが、しっかり学ぶことで成分の分析方法についての興味が湧いた。」などの意見や感想をいただき、難しい分野を積極的に学んでもらえたことが窺えました。後期の食品分析学実験で実際に体験する内容を含んでいましたので、後期の実験でさらに理解が深まると思います。前期同様に積極的に学習してくださいね。
食品加工学 a 水曜配信（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。
食品衛生学 a	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、学修を通じて、学びが発展してきたようにも思います。引き続き、分かりやすく、楽しく勉強してもらえるように授業改善に取り組んでまいります。
学校健康教育論	鈴木 貴晃	本授業のテーマは、学校における保健管理及び保健教育について学び、健康に関する考え方、生涯に渡って自らの健康を適切に管理し、改善していく資質や能力を育てる手法を身に付けることとしていた。分析結果を見ると、理解度、授業満足度は概ね良好で、大半がこの科目をさらに学びたいと思ってもらえたことから、本授業の目的は達成できたといえる。
栄養と健康 火曜配信（日野）	辛島 順子	疾病の一次予防の視点から、栄養・食生活と健康について学びました。国の施策や生活習慣病、ライフステージ別の栄養管理など、幅広く学んだことをぜひ今後の日常生活にも活かしてください。また、フードスペシャリスト試験にも役立ててください。