

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) 食生活科学科健康栄養専攻] 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
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。
解剖生理学実験	寛 慎治	皆さんが毎回意欲的に実習に取り組んでくれましたので、教員として大変やりがいがありました。レポートもよく考えられたものが多く感心しました。アンケートでは授業内容等に概ね満足していただけたという解答が多くを占め、安心しました。今後もわかりやすさの改善に取り組みます。とはいえ、最初の説明の時間が長いという印象を持たれた方もあったようですので、簡潔にして要を得た説明をもっと心掛けたいと思います。 感想の中には、「実際に解剖して構造をよく理解できた」「ラットの解剖や様々な細胞の観察をすることで自分自身とても成長できた」というものもありました。解剖の実験は、初めての哺乳類の解剖に緊張した学生さんも少なくなかったと思いますが、多くの皆さんのレポートからは、様々な臓器が繋がってはたらく生命を感じ取る貴重な機会になったことが読み取れました。皆さんが将来栄養士として活躍されるときに、この経験が生きることを祈っています。
栄養生化学実験	中村 彰男	栄養生化学実験は「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。栄養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 b	白尾 美佳	皆様方のご意見を参考にしながら、授業改善に努めていきたいと思います。
食品衛生学 a	白尾 美佳	食品衛生学は栄養士にとって大変必要な勉強です。今後もより良い授業になるよう改善していきたいと思います。
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が、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向けて、工夫しながら精進してまいります。ありがとうございます。
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
ライフステージ栄養学 b	於保 祐子	ライフステージごとの栄養学について理解を深め、実際の課題に応用する力をつけていただければと思い講義を行いました。今後も学び続けてください。
ライフステージ栄養学実習	白尾 美佳	皆さん方の献立作成能力ならびに調理技術、配膳の美しさは一段と向上してきたと思います。授業については、良い授業になるよう考えていきたいと思っています。
臨床栄養学 a	鈴木 浩明	コメントありがとうございます。 皆さんはノートをとる習慣がないようなので、結構大変だったようですね。学修内容を自分のものにするためには、「自分の言葉で」まとめる作業が必要です。課題の有無にかかわらず、今後も続けていくことをお勧めします。
栄養指導論 b	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
栄養指導実習 b	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
調理学	数野 千恵子	まあまあ理解できた以上の評価が多く安心しました。毎年感じるのですが調理実習と同時期に講義ができるので、連携させながらの説明はわかってもらいやすいのではないかと考えています。食品の特性を知り、実際に調理する際に、なぜこのようにするのかを考えてみましょう。
給食計画論	中野 美樹	集団給食に役立つ知識について、わかりやすい授業となるように今後もつとめてまいります。
基礎調理	数野 千恵子	初めての調理実習で、包丁遣いや、食材の処理の仕方など戸惑うことも多かったと思います。調理することがあまり好きではない人も感じるように感じましたが、栄養士は大量調理が主なお仕事ですので、味付けの調味%や基本的な食材の処理方法は覚えておきました。グループワークも初めてだったかもしれませんが、これからも増えるので積極的に輪を広げてください。 『調理』は作業のひとつで、味を良くします。できるだけ多くの調理を行い、理論を実習に活かせるように理解を深めてください。

[2025 (後期) 食生活科学科健康栄養専攻] 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
給食実務学内実習	中野 美樹	大量調理に必要な調理機器や様々な献立についてわかりやすい授業となるように今後もつとめてまいります。
給食実務校外実習 a	中野 美樹	校外実習の事前準備に役立つ授業内容となるようにつとめてまいります。
給食実務校外実習 b	中野 美樹	校外実習の事前準備に役立つ授業内容となるようにつとめてまいります。
献立学	中野 美樹	献立作成について、わかりやすい内容になるように今後もつとめてまいります。
ライフステージと食育	白尾 美佳	皆さん方の食育実践の発表は大変良かったと思います。今後もより良い授業になるよう皆様方のご意見をもとに考えていきたいと思っています。
健康運動実践指導実習 a	奈良 典子 保科 光作	貴重なご意見有難うございました。今後も実践の指導にむすびつくような授業を心がけていきます。
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（抽象的）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。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「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。」という嬉しいコメントもありました。これを励みに今後の講義の改善に生かして行きたいと思っています。
食品衛生学 b 金曜配信（日野）	白尾 美佳	食品衛生学は、今後栄養士として仕事をしていく上で重要な科目です。今後もより良い授業になるよう改善していきたいと思っています。
公衆栄養学 b	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
健康栄養基礎実験	中村 彰男	健康栄養基礎実験では基本的な実験の手技を学ぶことができたと思います。初めはマイクロピペットで極量を正確に測り取るのに苦労したと思います。しかしながら、実験が終わる頃には多くの学生さんができるようになりました。何でもチャレンジする精神と忍耐力を今後も養成してください。
ビジネスマネジメント演習	板倉 文彦	授業評価は、平均値を若干下回る結果となってしまいました。フリーコメントでは、マネジメントやグループワークに関するスキル修得が進んだとのコメントを頂きましたが、まだ不足している点があることを実感しました。次年度は今回の反省、特に双方向性や授業資料にさらなる工夫を重ねていきたいと思っています。
ビジネスリテラシー a	板倉 文彦	授業評価は平均値を上回ることが出来ました。本授業では、授業に加えて毎回新聞課題を課してきましたが、それを含めて学生の皆さんが積極的に取り組んで頂いた結果が評価につながったものと思います。本授業で修得したスキルを、ぜひ今後の学生生活～社会生活に生かして行って頂ければと思います。
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、満足いただけただけのものと思います。
微生物学 火曜配信（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だけのものと思います。
総合演習	白尾 美佳 奈良 典子 寛 慎治 中野 美樹	授業アンケートに回答いただきありがとうございます。皆さん方のご意見を取り入れながら、より一層4年生の皆さん方にとって充実した授業になるよう教員間で考えていきたいと思っています。今後も校外での体験型を検討してまいります。