

授業改善等に関する報告書（2023 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。

【2023（前期）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
スポーツ栄養学 a	奈良 典子	アンケート有難うございます。今後の参考とさせていただきます。
ライフステージ栄養学 b	於保 祐子	成人期から高齢期、特殊環境やストレス時の栄養について学びました。ライフステージごとの体の変化と疾患や栄養について、理解を深められれば幸いです。
栄養マネジメント実習	森川 希	授業内容与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。 ダグラスバッグによるエネルギー代謝の測定では、感染予防対策を継続し各回の測定者数を限定して実施しました。 アンケートからは、エネルギー代謝の測定や計算、食事調査実習など実践的な内容についてのコメントを多くいただきました。 実習レポートの考察は難しかったと思いますが、管理栄養士として将来必要な思考力を身に付けられるよう、今後も実習内容を工夫していきます。
栄養マネジメント論	高橋 加代子	今回、外部講師による授業を導入しましたが、評価のあるコメントがあり安心しました。来年度も同様に行いたいと思います。 「現場で働いた経験をもとに覚えておきたい管理項目やカウンセリングの例について説明やアドバイスがあったのは良いと思う」とのコメントがあり、病院経験の話が役に立ったのは励みになります。 ですが、「資料が小さくて字が薄くて分かりにくい所があった。」「プリントの空欄を埋める際に書くことに精一杯で先生の話を傾けることができないことが多々あった。」 これらの指摘は、改善すべきですので、今後見直していきたいと思います。
栄養教育各論 a	辛島 順子	「栄養教育各論a」では、管理栄養士が栄養教育や栄養指導を行う際に必要な行動科学理論やカウンセリングを中心に学びました。人の行動について理解することで、望ましい栄養教育について理解できたという意見もいただきました。3年次の「栄養教育論実習a・b」においては、「栄養教育各論a」で学んだ理論や技術を用いて実習を行います。これらの学びを総合して、今後の臨地実習でさらに理解を深めてください。
栄養教育論実習 a	辛島 順子	「栄養教育論実習a」では、2年次に学んだ行動科学理論やカウンセリングを実際の栄養教育現場で活用するための実習を行いました。実際に栄養教育計画を立案することやロールプレイを行うことで難しさを経験するとともに、さまざまな力が身についたという意見をいただきました。今後も学内実習でできる限り、実際の管理栄養士の仕事を想定した実習を行っていきます。
栄養生理学(運動生理学を含む)	笥 慎治	栄養生理学は分子レベルの流れや動きに関するものなので、十分に理解するには自分の頭の中で新しい知識を整理し組み立てる作業が欠かせません。生理学だけでなく、栄養学、生化学の知識も必要になるため、易しい科目ではありません。アンケート結果を見ると、皆さんが自ら栄養生理学以外に基礎栄養学や生化学の講義内容と関連させて理解を深めていたことがうかがえ、感心しました。なお、期末テストは高得点続出で、全員合格でした。 自分の滑舌があまりよくないため（抑揚が足りないという指摘もありました）、講義のビデオをアップロードしていますが、復習に便利と好評でした。今後も続けていきたいと思います。印刷が薄いという苦情については、今後対応したいと思います。また、小テストの解説についても、できるだけ講義の中で時間を取りたいと思います。 なお、スポーツ栄養学に関する講義内容についての反響が多く、皆さんのスポーツ栄養学やスポーツ生理学への関心と要望が高いことがわかりましたので、来年度の講義に反映させていただくとともに、皆さんへの後期の解剖生理学bで充実させたいと思います。 笥 慎治
解剖生理学 a	笥 慎治	解剖生理学aは、図を一見すればわかるものではなく、学修していただいた知識量も多く、易しい科目ではありませんが、多くの学生さんに関心を持って学んでいただけたようで安心しました。内容的には、普通の栄養系の教科書より深い内容を、枝葉は省略した上でお話ししましたが、期末テストの好成绩から判断して、よく理解していただけたようです。講義のビデオのアップロードは、復習に役立ったと好評でしたので、後期の解剖生理学b（選択科目）でも同じ対応をしていきます。ただし、毎回の小テストくらいあってもよいというリクエストもいただいております、今後の対応を考えます。 解剖生理学aは主に人体の構造（肉眼レベルから分子レベルまで）についてお話ししましたが、後期の解剖生理学bでは、その構造の知識を基礎に、様々な生理学的な機能（ダイナミックに生命が躍動する様子）についてより深くお話ししていく予定です。
解剖生理学実験	笥 慎治	皆さんが毎回真剣に講義と実習に取り組んでくれましたので、教員として大変楽しく講義を行えました。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回答がほとんどを占め、安堵致しました。今後もわかりやすさの改善に取り組みます。 感想の中には、「それぞれの細胞の構造や働きについて、座学の時の知識がより一層深まった。」「人体の構造についてより知識が深まったとともに、これからの授業に役立てられるような基礎的な知識を身につけることができた。」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衝撃を受け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、様々な臓器がつな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。皆さんが管理栄養士として活躍されるときに、この経験が生きてくれることを祈っています。

[2023 (前期) 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																
基礎栄養学	中村 彰男	「基礎栄養学」は栄養士・管理栄養士にとって大切な基幹講義です。二年生で学ぶ「応用栄養学」や「臨床栄養学」の基礎となる専門科目です。私は「生化学」も担当させていただいておりますので、「人体の構造と疾病の成り立ち」にリンクさせて相互で得られる知識と深い学びが実践できるように講義内容を組み立てました。「基礎」と前についていますが、決して内容は簡単なものではなく、この分野の専門家でもまだよく理解されていない部分が多い学問領域です。日々、新しい発見があり、報告されています。そのため、多くの教科書で書かれている内も最新の知見に全く追いついていません。そこで、講義では学会や国際誌に掲載された新しい報告を担当している教員も常にUp to Dateさせながら、知識の詰め込みではなく、皆さんがその仕組みを理解し、主体的に学べるように教材の作成に努めました。この「基礎栄養学」で学んだ内容をしっかりと学修し、「応用栄養学」や「臨床栄養学」につなげていただきたいと思います。																
基礎栄養学実習	松島 照彦中村 彰男	「基礎栄養学実習」は私と松島先生で担当させていただきました。座学での学びだけではなかなか実感できない栄養の仕組みについて実習を通じて主体的に理解できるような内容を組みました。昨今、初等・中等教育の理科教育では実験をする時間がほとんど削られて、多くの学生は試薬や実験器具の基本的な使い方を経験してきていません。そこで、実習日の1週間前には学生に実習内容の詳しいプロトコルを配布し、プロトコルをもとに自らイメージトレーニングができるようにしました。また、本実習では「観察力」を大切にできるように実習中は様々な現象を注意深く観察するように促しました。計算問題も初めから難しいと思った学生も多々おりましたが、皆さんは簡単なことを難しく考えすぎるところがあります。実際に計算は義務教育で学習した四則計算だけで、高等数学を使って解くようなことではなかったことが、解説を聞いて理解していただけだと思います。実習を通して、座学では学ぶことができない、「グループワーク」や「観察力」を養う良い学修となれば担当教員も実習の準備をしていただいた助手さんも皆さんと有意義な実習ができて嬉しいと思っています。																
基礎化学	山崎 壮	「基礎化学」では、栄養学と食品化学の専門科目を履修するために必要となる基礎知識を取り上げています。食生活科学科の3専攻で同一内容の「基礎化学」の授業を行っています。「基礎化学」は1年生の選択科目ですが、2023年度1年生在籍者に対する履修率は、管理栄養士専攻(以下、管理)で95%、食物科学専攻(以下、食物)と健康栄養専攻(以下、健康)で80%でした。食品衛生監視員・責任者任用資格の必修科目であるため履修率が高いです。授業アンケートの次の①～③の3項目について、「各専攻の評価ポイント」－「各専攻の専門科目全体の平均値」を見ました。 ①自身の成長実感、 ②この科目・分野をさらに学びたいか、 ③総合的な授業満足度 <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>管理</th> <th>食物</th> <th>健康</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>①</td> <td>-0.06</td> <td>-0.76</td> <td>-0.13</td> </tr> <tr> <td>②</td> <td>-0.22</td> <td>-0.66</td> <td>-0.29</td> </tr> <tr> <td>③</td> <td>-0.01</td> <td>-0.77</td> <td>+0.02</td> </tr> </tbody> </table> 食物科学専攻の評価結果は、ほぼすべての項目で専門科目全体の平均ポイントよりも大幅に低かったです。定期試験の成績の得点分布を見ると、食物科学専攻では化学自体に興味を持たない学生の割合が高いと考えられます。健康栄養専攻でも、化学に興味を持たない学生の割合が年々増えてきています。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。これが近年の傾向です。		管理	食物	健康	①	-0.06	-0.76	-0.13	②	-0.22	-0.66	-0.29	③	-0.01	-0.77	+0.02
	管理	食物	健康															
①	-0.06	-0.76	-0.13															
②	-0.22	-0.66	-0.29															
③	-0.01	-0.77	+0.02															
基礎調理2	中川 裕子	徐々に手際よく実習をこなせるようになっていました。栄養価計算等の課題、レポートの提出状況もよかったです。研究課題の調べについては、コピペの方も見受けられたので、自分の力でまとめる力をつけてほしいと思います。																
給食マネジメント実習	山岸 博美	座学や調理学実習などの知識や技術を生かしながら、後期も実習に臨んでください。																
給食経営管理 b	山岸 博美	座学はこれで終了ですが、この知識を実習や国試に生かしてください。																
健康管理論	佐々木 溪円	資料の文字が小さいことがあるという指摘は、恐らく、引用している資料のことかと推察しました。拡大版をつけるように気を付けます。																
健康管理論	佐々木 溪円	いただきました改善点は善処しますが、話し方(というよりも発声)は口腔機能の問題ですのでご希望レベルまで改善することは確約できないことをお伝えいたします。																

【2023（前期）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>昨年度に引き続き、学外実習による公欠者が多かった1回のみをオンデマンド授業としました。</p> <p>毎回アクションペーパーの提出もしくは小テストのいずれかを実施し、授業の受け止め方や理解度を確認しつつ進行了。また、難易度の高い「栄養疫学」の回については、毎年計算作業を取り入れるようにしています。</p> <p>教科書を中心に進めるため、単調にならないように今後も工夫していきたいと思ひます。</p> <p>個別の意見として「国試の問題をもっと解きたい」というものがありました。</p> <p>授業内で問題を解く時間はあまりとれませんので、授業に関連する課題をESS(eラーニングシステム)の演習として出題しています。</p> <p>演習以外にも「自習」機能を使えばいつでも国家試験過去問題に取り組むことができます。</p> <p>ぜひシステムを活用してください。</p>
公衆衛生学 a	佐々木 溪円	<p>いただいたコメントの改善点は善処いたします。「楽しい授業をして欲しい」という点はinterestingな方向性で検討しますが、funnyなコンテンツを追加するのは困難です。その理由の一つは、100分×14回という時間は、全員を国試合格レベルに到達させるためには「どのように理解し、暗記するか」という方法論を伝えることだけでも不足していることが挙げられます。</p> <p>・半数以上の人が、予習復習時間が30分未満あるいは0分でした。コースニュースにも記載しましたが、期末試験の平均得点は過年度と比較しても低くなっています。昨年度の入門セミナーで学んだことと重複しますが、大学の授業は高校までと異なり、「口を開けて待っている」姿勢では学修できません。授業で学んだ基本事項を知識として定着させるためには、教科書や参考書籍を使って自己学習する必要があります。また、予習では教科書範囲にある単語や事象について、自分の意志であらかじめ学修しておく必要があります。このような予習を十分にすることで、授業内容はinterestingなものに十分なるはずで。特に、公衆衛生学が該当する社会医学は、教科書を読んでもだけでは現場は想像できないため理解しにくいでしょう。予習で社会の現状や課題を考え、政策の裏まで想像できるようにすることをお勧めします。</p>
食品衛生学 a	大道 公秀	<p>授業アンケートを読ませていただく限りでは、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たよなのでうれしかったです。毎回配信していた最近のニュースについても読んでいただき、学びが発展していたように思ひます。課題については、その内容についてもご意見いただきました。適切な課題設定の在り方を考えてみたいと思っています。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。</p>
食品加工学 a	守田 和弘	<p>総合的な満足度が全体平均より高いことから、熱心に取り組んでいただけたものと思ひます。</p>
食品加工学実習	守田 和弘	<p>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ひます。</p>
食品学 b	松岡 康浩	<p>食品学は覚えることが多く、大変だと思ひますが、他授業とも関連づけると理解が深まります。</p>
食品機能論	松岡 康浩	<p>管理栄養士として知っておいて欲しい内容を、機能性食品の開発現場にいた経験も含めて講義したので、少し難しかったかも知れませんが、大事なものは機能性のエビデンスを自分で調べる習慣をつけることです。</p>
生化学 a	中村 彰男	<p>「生化学a」は栄養士・管理栄養士にとって大切な基幹講義です。そのため、これまで中高で学習してきた内容を復習すると共に、大学への専門講義となる後期の生化学bにつなげられるようにできるだけ難しい言葉を使わないで、皆さんが興味を持てるように講義させていただきました。それは一部の学生さんには退屈な部分があるかと思ひます。この課程は高校で生物学や化学を学習してこなかった学生さんも多くおられるのでこの点に今年は重点をおきました。しかし、できるだけ飽きないで主体的に学べるように最新の学会での話題もかみ砕いて紹介しました。大学における高等教育では主体的に学ぶことが大切で、入学した半年間のその学びを是非とも実践していただきたいと思ひます。</p>
生化学 a	中村 彰男	<p>「生化学a」は栄養士・管理栄養士にとって大切な基幹講義です。そのため、これまで中高で学習してきた内容を復習すると共に、大学への専門講義となる後期の生化学bにつなげられるようにできるだけ難しい言葉を使わないで、皆さんが興味を持てるように講義させていただきました。それは一部の学生さんには退屈な部分があるかと思ひます。この課程は高校で生物学や化学を学習してこなかった学生さんも多くおられるのでこの点に今年は重点をおきました。しかし、できるだけ飽きないで主体的に学べるように最新の学会での話題もかみ砕いて紹介しました。大学における高等教育では主体的に学ぶことが大切で、入学した半年間のその学びを是非とも実践していただきたいと思ひます。</p>
総合演習 a	松島 照彦	<p>少し難しかったかも知れませんが、症例を読み解く力が付いたようで良かったです。国試に向け、また管理栄養士に向けて頑張ってください。</p>

【2023（前期）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
総合演習 c	於保 祐子高橋 加代子	授業の内容の配分がうまくゆかない事が多かったと反省しています。4年生になると学力差が大きくなり、どのレベルに合わせた授業をするのが良いのかいつも迷います。今年は基礎からコツコツとやってみました。
総合演習 d	森川 希山岸 博美	暑い中お疲れさまでした。(山岸) 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よりやや高い結果でした。 「国家試験への自信がついた」とのコメントを嬉しく受け止めています。総合演習の目的は国家試験合格に限ったものではありませんが、様々なアプローチで問題を解くことを介して、各自が苦手分野を見つけ、結果的に得点が上げられるような工夫を今後も検討していきます。(森川)
調理学実験	数野 千恵子	実験を通して、実際の調理操作中に生じる様々な現象が、科学的に説明できものであることを感じてもらえたのは良かったです。今後の調理実習や座学で、さらに理解を深めてください。日常の調理でも「なぜ？」の疑問を持って、考える態度を意識してみてください。 1年生で初めてのグループワークでしたが、協力できたとのコメントもありました。これからもグループワークは増えるので積極的に輪を広げてください。
調理学特別講義	中川 裕子	課題提出状況もよく、熱心に取り組んでいました。 国家試験の対策となったという意見が多かったため、今後も国家試験問題を見据えた内容としていきたい。 配布資料がわかりにくかったという意見を受け、今後改善していく。
特別講義 a	中村 彰男筧 慎治	「特別講義a」は管理栄養士専攻の国家試験対策を兼ねた4年間の集大成を目指すために、特に「人体の構造と疾病の成り立ち」を中心に深い学びが得られるように講義内容を毎年Up to Dateして講義を行っています。皆さんが、1年生・2年生で学んだ内容で、忘れていた部分もあると思いますので、国家試験に頻出されている部分を中心に理解をさらに深められるような問題を中心に解説を行いました。この講義で管理栄養士国家試験に無事に合格できる力を養ってもらえればたいへん嬉しく思います。
毒性学	大道 公秀	授業アンケートの回答を読ませていただく限り、授業への評価はおおむね良好であったと見受けました。自ら問いを立て答えていただく学習スタイルを継続させていきたいと考えました。また授業内容をまとめることも学生さんにとって役立つようにも思いました。授業で疑問に思ったことや気になったことを、引き続き大切にいただき、学びを継続されることを期待したいと思っています。
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。
臨床栄養学 a	松島 照彦	少し難しかったかもしれませんが、疾患について理解が深まったようで良かったです。
臨床栄養管理総論	高橋 加代子	「臨床栄養について様々な面からの知識を得て、より病院に務めたいという意識が強くなった。」「医療現場においての管理栄養士として働く様子や仕組み、また、栄養指導法について理解できた。」「他の授業とリンクさせて理解することが出来た。」 このようなコメントがあり、授業の目指す内容であります。全員ではないので、より多くの学生の皆さんが理解できるように、努力します。 最初の授業で、これまでで初めて9分割にしてみました。見にくかったようですので、二度としません。それ以降は、従来通り4分割にしますので、ご安心ください。 アンケートでは、授業のスピードが速い項目が点数が低かったようですので、話すスピードや授業内容も含めて反省し、今後、改善していきたいと思えます。
臨床栄養管理実習	高橋 加代子	「事前連絡について、よくわからない部分があった」とのことですが、manabaで連絡していますが、理解ができないようでしたら、遠慮なく個人指導コレクションでお問い合わせください。 治療食の献立作成は、経験で培われる能力です。「学外実習を考慮」してほしいとのコメントがありましたが、この授業は前期だけです。夏休みから実習に行く方がいますので、その範囲で終了できるようにしなければならぬため、ほかの学外実習を考慮することは困難な状況です。3年生の前期が一番学び多い時期でもあります。しっかり栄養を摂って、取り組んでください。 ほかに、病態や検査値が理解できたとのコメントも多く、さらに、資料の見やすさも反省し、分かりやすい授業を目指します。