

## 授業改善等に関する報告書（2020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。

[2020 (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
調理学 b	佐藤 幸子	本授業は、食生活について、時代・地域で共有して伝承していく食文化を柔軟な視点で考察する科目です。今後、多くの食体験を経験し、さらには興味を持って、様々な食の場を体験していくことが重要です。臆することなく、地域の食、先代の食について、興味を持ち続けていきましょう！
食生活論	佐藤 幸子	食生活についての現状を理解するには、社会でなにが起きているのか？、また、自分自身の食生活は健全であるのか？など、まずはあらゆる食に関わる社会環境について敏感にリサーチしていきましょう。今後の学ぶ専門教科の土台となる授業でした。何度も教科書を読みこんで、自分の食に関する意見をまとめておきましょう。
栄養生理学	奈良 典子	貴重なご意見有難うございます。今後反映していきます
食品学 b	奈良 一寛	授業の理解度を向上させるためにも、予習の課題設定について検討していきたい。
バイオサイエンス入門	山崎 壮 中村 彰男	〔山崎〕 教科書的な基礎知識も取り上げましたが、授業テーマの主体は現在問題になっている生命科学とバイオテクノロジーにかかわるさまざまな社会問題でした。生命倫理問題もとりあげました。興味を感じてもらえるテーマがあったようですし、期末課題とした調査発表のプレゼン資料作成でも力作ぞろいだったので、授業のねらいは間違っていなかったと感じました。 個々の履修者にとっては興味のないテーマの回があることは想定内でしたし、すべてのテーマに興味を持ってもらう必要もないと思っていましたが、履修者によって興味の対象がさまざまであることもわかりました。幅広いテーマを取り上げたことはよかったですと思いました。 一方、この科目は今年度から開講した科目であり、一話完結でさまざまなテーマを取り上げる授業だったので、インターネット上で公開されている優れた動画を積極的に利用しました。授業で取り上げるすべてのトピックスについて専門的でわかりやすい授業資料を教員一人で作成することが難しいという理由からです。そのためでしょう、対面授業でなくオンライン授業でもよかったですとの意見や、動画の視聴はオンデマンド形式でよかったですとの意見が寄せられました。今後の授業改善への宿題とさせていただきます。
基礎調理 2	佐藤 幸子	基礎調理 2 は、基本的な調理技術を組み合わせた応用的な調理手法を学んできました。身についた技術を定着させるために、日々日常の食生活に応用していきましょう。
理化学実験	山崎 壮	この授業のねらいは、実験が得意でない学生のための訓練です。実験の基礎的・基本的手法を実体験して知ることと、実験レポートの書き方を知ることでした。したがって、授業アンケートで、実験器具の使い方が理解できたとかレポートの書き方がわかったとの意見があったことはうれしいです。2年生以降の実験授業で役立てばさらにうれしいです。 「理化学実験」では、実験手順は実験テキストにできるだけ詳しく説明したつもりですが、教員は実験全体のデモはあえてしませんでした。自分で実験テキストを読んで実験手順を理解することを求めました。また、実験結果も書かれていませんから、自分の目で結果を観察して確かめることが必要でした。学生には、失敗してもいい、むしろ失敗しながら覚えていけばいいと言っていました。実験操作を失敗するとどこが悪くて失敗したのかを考えますから、問題なく実験を終えた人よりも操作法をよく理解できたはずですよ。今回の授業アンケートの意見で特に印象的だったことが、対面授業でよかったという意見です。対面授業の重要性を改めて感じました。
家庭経営学	高橋 桂子	半期お疲れ様でした。「庭経営学で扱ったことは授業を受けるまで何も知識がなかったので、今回学ぶことができてよかった。」とあるように、皆さんたちにとっては新しい領域でした。ZOOM講義を一方的な進行にならないように、適宜、チャット、投票、ブレイクアウトセッションなど（他の私の講義に比べると）多様した講義でした。 研究室から配信した講義でしたが、何度か「音声クリアじゃないです」との指摘がありました。マイクを購入して対応しましたが、100%クリア評価までは頂けなかった点はさらに改良していきたいと思えます。よく頑張りました！
調理学実験 a	中川 裕子	どのくらい理解できたか、成長を感じられたか、という質問に対し平均を上回っており、レポートは大変そうでしたが有意義な時間であったと思います。 初めての実験授業となる学生も多い中、多くの班が、班員とコミュニケーションを取りながら丁寧に実験を行っていました。実生活に役立てたいとの意見もあり、今後も目的をしっかりと実験に取り組んでいきたいと思えます。レポートの基本を忘れず今後の実験実習でも活かしてください。 考察について説明が足りないとのコメントがあったので、次年度改善します。

[2020 (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
食品衛生学 b	井部 明広	ほとんどの人が、期限内に課題のレポートを書いて提出してくれましたが、幾人かは提出が遅れたり、未提出の人がいました。オンラインとはいえ、授業時間に授業に取り組むようにしましょう。課題レポートの未提出や未完成な形での提出につながります。ほとんどの人は良く理解しているという質問をしてくださいました。質問も答えを返しましたので是非読んでください。
疾患・老化と栄養・食品	松島 照彦 青木 敦子	授業は、興味をもって取り組んで、真偽を見抜く方法と力が身につけて、自分の成長も感じてくれたようで良かったです。皆さんの役に立ったなら良かったです。講義は進むのが速くてすみませんでした。次回はゆっくりやります。試験が難しすぎたみたいで御免なさい。次回は優しくします。
テーブルマネジメント演習	数野 千恵子	集計結果より、多くの項目で平均点を上回り、理解度は概ね良好であったと考えます。 今後は、さらにグループワークやディスカッションなどを増やして、より理解度を上げられるように工夫していければと思います。 また、ブランド食器など手で触れて確かめることができるように、少しづつ増やしていきたいと思っています。
食品加工学 b	守田 和弘	新型コロナウイルスの影響によりオンデマンド型の授業となりましたが、総合的な満足度は全体平均より高いことから、概ね満足して学習いただけましたものと思います。
食品物性論	中川 裕子	回答者が21名 (27.6%) しかいないので受講者全体の評価については不明です。 意見として、食品物性について理解できた、高齢者食の試食ができてよかったとの内容が多かったため、次年度も同様の内容で行います。 課題レポートについては全体的によく書かれていましたが、計算問題などの解答率が低かったため、問題を慌てず正確に読み取るようにしてほしいと思います。
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極めて高いことから、満足いただけましたものと思います。
バイオテクノロジー概論	山崎 壮	前任者からこの科目を引き継ぐことになり、内容を一新して授業を行いました。 教科書的な基礎知識も取り上げましたが、授業テーマの主体は現在問題になっている生命科学とバイオテクノロジーにかかわるさまざまな社会問題でした。興味を感じてもらえるテーマがあったようで、最後の2回の授業における履修者全員の調査発表でもそれが感じられたので、授業のねらいは間違っていなかったと感じました。さらには、履修者によって興味の対象がさまざまであることもわかりましたので、幅広いテーマを取り上げたこともよかったと思いました。 一方、個々の履修者にとっては興味のないテーマの回があることは想定内でしたし、すべてのテーマに興味を持ってもらう必要もないと思っていましたが、興味を感じない学生が対面授業の教室内でおしゃべりする声やうさくで講義に集中できなかったという意見が授業アンケートに寄せられたことは、今後の授業改善への宿題とさせていただきます。一話完結でさまざまなテーマを取り上げる授業では、対面形式よりもオンライン形式の方がよいのかもかもしれません。 この授業では、履修者全員の調査発表に対して履修者が評価を投票して優秀賞を決めました。履修者同士で評価する方法は、教員としては成功であったと思いますが、履修者の皆さん自身は履修者同士の評価をどう評価しますか？
生活学原論	小野瀬 裕子	2020年度後期はコロナ禍でオンデマンドの授業となりました。人間生活を社会統計や法律、人権思想、家政思想から解き明かし、新たな生活をどのように創造するかを考える講義としました。今後は急激な人口減少が想定され、各自治体は地方創成SDGsへの取り組みを推進しており、若い皆さんへの期待が大きくなっています。講義の後半は、生活課題について各自が情報収集をして解決策や自分ができる社会貢献について考察をしていただきました。大学で学ぶ専門知識を自分の生活と社会で実践し、これからの家庭と地域社会を創造してください。