

授業改善等に関する報告書（2024 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。

〔2024（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
テーブルマネジメント演習 (Aクラス)	数野 千恵子	授業中のアンケートをお願いするのを忘れました。回答してくれた人は少ないですが、ありがとう。 この授業を通して、料理自体だけではない周りの食環境にも目が行くようになってもらえればうれしいです。日常の食生活の中で、コーディネートや盛り付けなどにも気を使えるようになってもらいたいと思います。外食でのマナーやサービスなど、関心を持って多くの経験をしてください。
テーブルマネジメント演習 (Bクラス)	数野 千恵子	この授業を通して、料理自体だけではない周りの食環境にも目が行くようになってもらえればうれしいです。日常の食生活の中で、コーディネートや盛り付けなどにも気を使えるようになってもらいたいと思います。外食でのマナーやサービスなど、関心を持って多くの経験をしてください。
フードシステム論	松岡 康浩	生活に密接な食品産業の仕組みについて、さらに興味をもってもらえればうれしいです。
フードビジネス研究	松岡 康浩	回答数が少ないのが残念ですが、今後の社会で活用できる考える力を学べたのではないのでしょうか。
プレゼンテーション演習	奈良 一寛	プレゼンテーションは、あらゆる場面で必要とされるスキルです。学習したことを基礎として、これからも継続的な練習と改善をしていきましょう。
マーケティング演習	松岡 康浩	回答率が低いのが残念ですが、ひとつの商品を形作り販売するための苦労と喜びを体験してもらえたのではと思います。
ライティングセミナー	杉山 靖正 奈良 一寛	アンケートでは、レポートの正しい書き方や文献の探し方の知識を得ることができた、レポートを書く力が身についた、などの意見をいただき、授業の目的を達している受講生が多いことが窺えました。文章は書く機会を増やし、よく考えることで確実に上達します。また、適切な情報を得るためにも参考文献などの検索技術は重要です。現状に満足せず、積極的にいろんな情報の検索経験を重ね、多くの情報から必要な情報を得るスキルを磨いてくださいね！
栄養生化学入門	於保 祐子	1年生の科目なので、高校で生物や化学を学んだ人にもそうでない人にも興味を持ってもらえるよう内容を工夫して講義を行いました。食べ物に含まれる栄養素の化学的性質や体内での代謝や働きを理解し、ヒトの身体について興味を持つきっかけになっていただければと思います。更に将来、栄養について教えたり、また知識を自分の生活に生かしたりする際に役立てばとおもいます。
栄養生理学	奈良 典子	貴重なご意見有難うございます。受講生が多く広い教室ではパワーポイントが見えづらいとのご意見について、今後はテレビモニターのある教室で講義ができるように調整を行っていきたいと思います。その他、今後の参考にさせていただきます。
基礎生物	笥 慎治	基礎生物学は、皆さんにとってなじみの薄い解剖生理学的知識を深めていただくことを目的に講義を行いました。高校生物学では聞き慣れない知識の量も多いため、易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。「」はたらく細胞”でわからなかったことがわかるようになった。細胞の他、生体に対して理解が深まった」あるいは「人の体についての理解が深まった」という嬉しいコメントもありました。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。
基礎調理 2 (Aクラス)	佐藤 幸子	調理技術は継続することで必ず身に付きます。これからの食生活の中で身に着けた技術をぜひ活用してってください。
基礎調理 2 (Bクラス)	佐藤 幸子	自己評価をしっかりと評価しているようです。その姿勢は大切であり、継続することで必ず身に付きます。これからの食生活の中で身に着けた技術をぜひ活用してってください。
健康づくり運動実習 b	奈良 典子 保科 光作	貴重なご意見有難うございます。今後の参考とさせていただきますとさせていただきます。

[2024（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
健康づくり運動実習 c	河田 美保	健康・体力づくりを目的とした運動の特性や効果について理解を深め、その運動を安全かつ効果的に実践指導できる能力を身につけることがこの授業のテーマです。運動経験や運動指導経験がない方がたった十数回で運動指導できるようになることは非常に困難な道ではありますが、とても熱心に受講され、ほとんどの方が資格実技試験を受けられるレベルまで到達されたと思います。ご自身の専門分野に運動指導能力が加わることは、非常に有意義ですので、資格取得を迷われている方は是非チャレンジして欲しいと思います。レポート課題は資格筆記試験の範囲に含まれる内容でした。テキストをよく読み、もう少し理解を深めるようにしておきましょう。音楽に合わせ、自身も動きながらキューイングを行い、対象者を観察し、修正・動機づけを行うことは一夜漬けでは習得できません。くり返し練習することで身につきます。資格試験まで間が空きますので、忘れてしまうことのないよう、時々練習をしておきましょう。
疾患・老化と栄養・食品	鈴木 浩明	生物統計学や生物学的・医学的知識が乏しい中で講義についてくるのは大変だったと思います。そのような中でも、課題をこなし、しっかりと発表できていて良かったと思います。ネットの情報をうのみにしないこと、一次情報にあたる大切さについて理解してもらえたら、この講義の意義は十分果たせたと考えています。
食生活論	佐藤 幸子	授業の理解力は80%を超えており、各自の食生活の自己評価につながっていると思います。今後、学ぶ食の専門分野に興味を持ち探求学習を継続していきましょう。
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。授業の出席者もこれまでよりも多くなったようでした。授業展開の工夫の成果かもしれないともっています。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。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。引き続き、改善していきます。
食品加工学 b	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。
食品加工学実習(Aクラス)	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に近いことから、概ね満足いただけたものと思います。
食品加工学実習(Bクラス)	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。
食品開発論	松岡 康浩	食品開発をする際に色々考えなければならないことについて学べたと思います。食品開発以外でも活用してください。
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、食品開発にもにもつながります。しっかり復習しておきましょう。
食品機能論	杉山 靖正	アンケートで、わかりやすい、配布資料が見やすい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？
食品物性論	中川 裕子	難しい内容だったと思いますが、出席率や課題の提出状況も良く、熱心に学修されていました。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。
食品分析学実験(Aクラス)	杉山 靖正	アンケートでは、身近な食品を分析して楽しかったとの意見をいただき、本科目の目的としている学びが受講者に伝わっていることを実感しました。ただ、本科目の実験内容は難しい内容を含んでおり、理解が不足していることもあるようなので、よく復習するとともに、今後の授業や実験科目で関連する項目を取り上げますので、わからないことは気軽に質問してくださいね。
食品分析学実験(Bクラス)	杉山 靖正	アンケートでは、考える力がついた、協力して実験して楽しかったとの意見をいただき、本科目の目的としている学びが受講者にしっかり伝わっていることを実感しました。ただ、本科目の実験内容は難しい内容を含んでおり、理解が不足していることもあるようなので、よく復習するとともに、今後の授業や実験科目で関連する項目を取り上げますので、わからないことは気軽に質問してくださいね。

【2024（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
調理学実験 a	中川 裕子	授業回が進むにつれて、実験をスムーズに行えるようになりました。 調理を科学的視点で考えることができた、実生活に役立てたいとの意見が多くあり、 目的意識をもって取り組んでいた点は良かったです。 レポートは今後の実験実習でも作成します。基本を忘れず、考察の分量を増やせるように、がんばりましょう。
品質管理統計演習	松岡 康浩	回答数が少ないのが残念ですが、エクセルでできることを部分的にでも体験したので、今後に役立ててください。