

授業改善等に関する報告書（2019年度前期）

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。

[2019（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
毒性学	井部 明広	良く興味を持って聞いてくれたと思います。ただし、配布資料のみに頼り、授業を聞いていないと理解しにくかったと思います。ですから、聞いてメモすることを覚えてください。
生化学 a	山崎 壮	<p>授業アンケートの結果では、この科目の授業評価平均値が全体平均値と比べて全般的に低かったです。栄養生化学を理解できなかったとかおもしろくなかったという批判的意見であったと理解しています。ここ数年間は基本的に同じ授業資料を用いて講義しているのですが、2017年度までの授業評価は全般的に全体平均とほぼ同じであったのに対して、2018年度と2019年度と2年連続して授業評価が低かったです。自由記載の回答を見ると、栄養素の体内代謝が理解できたとか、高校までの知識が深まったとか、この科目を履修してよかったとか、肯定的な意見があった一方で、難しかったとか、1回の授業で取り上げる量が多すぎるとか、高校で「生物」を履修していない学生のことを分かって授業を進めてほしいとか、批判的意見がありました。栄養生化学という学問分野に履修意義と興味を感じない学生が確実に増えてきていると感じます。この2~3年間は食物科学専攻の特徴を食ビジネス関連の履修にシフトしていることを受験生に宣伝してきたことから、理系志向ではなく、文系（非理系）志向の学生がこれまで以上に多く入学していることを反映しているのではないかと推測します。</p> <p>以上を踏まえると、食物科学専攻の多くの学生は食品関連企業に就職することをめざして食ビジネスに必要な知識を習得したいと学んでいるので、「生化学a」が必修科目になっている現状、は学生の履修志向に合わないのではないかと考えます。栄養生化学は、基礎栄養学、機能性食品の有効性、生活習慣病を理解するために必要な知識なのですが、食物科学専攻の学生にとってはこの科目が必修である必要がなくなっていると考えます。担当教員として、食物科学専攻における生化学の位置づけを今後カリキュラム体系の中で選択科目に変更することを学科に提案します。</p> <p>ただ、カリキュラム変更をするにしても今後入学する学生に対してなので、現在の皆さんにとっては生化学を履修したことをどのように位置づけたいでしょうか。食品化学や食品機能学を学ぼうと考えている学生には必要な知識であると考えます。</p> <p>担当教員 山崎 壮</p>
公衆衛生学 a	佐々木 溪円	15回の授業、お疲れさまでした。復習や予習の時間を取らない履修生さんが多かったのですが、他の科目と異なる特色がある科目ですので、興味を持ちにくかったのかと思います。就職後や将来にとって役立つ内容もありますので、試験のためではなく生活の質を高めるために、教科書やプリントを振り返ってください。
食品分析学	杉山 靖正	アンケート回収率は低いが、総合的に判断してこの授業に満足したことが窺えます。しかし、予習復習をしている学生が少ないため、授業外学習を促すような課題を考えます。
栄養と健康	辛島 順子	<p>「栄養と健康」では、疾病の一次予防の視点から、1年次・2年次で学んだ内容に追加して、健康に関する施策や食事摂取基準、ライフステージ別の健康管理などを学びました。</p> <p>設問の「この授業を通じて、自身の成長が実感できましたか?」「この科目（系・分野）をさらに専門的に学びたいと思いましたか?」では、どちらも当該区分平均を上回っていたため、皆さんが関心を持っていることがわかりました。今年度のアンケートの自由記述で、授業内容の中から関心の高い分野を記入している回答が複数ありましたので、次年度以降はさらに詳細の説明を加え、より関心を持てる内容にしていきたいと思えます。</p> <p>昨年度までは、設問の「双方向授業（質問のしやすさ等を含む）等の工夫がされていきましたか?」「板書やパワーポイント、配布資料はわかりやすかったですか?」が当該区分平均を下回っていましたが、授業内のプリントと配布資料の内容や印刷方法を変更したことが、評価の向上につながったようです。今後もより工夫していきます。授業内のプリントについては、「教員からのコメントが不足している」という意見もありましたので、改善に努めます。</p> <p>これから受験するフードスペシャリスト試験や将来の進路を考える際に、学習した内容を参考にしてください。</p>
食品学 a	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。
フードコーディネーター論	数野 千恵子	<p>双方向授業、配布資料の項目で評価が平均値を多少下回る結果であった。資格試験のための授業でもあることから内容が多く、余裕がないことがわかり難い原因となったかと思われる。内容を精査し重要な部分に関して理解が深まる工夫を考えることとする。</p> <p>日常的な食生活においても、さまざまな食品や料理、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。</p>
食品鑑別論	杉山 靖正	回収率が低いものの、アンケートより総合的に判断してこの授業に満足したことが窺えます。資格取得に向け、積極的かつ計画的に学習を進めていってもらえたらと思います。

[2019 (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
食品加工学 a	秋田 修	総合的な満足度で“どちらかといえばあてはまる”以上が85%であったこと、全体の評価項目で平均レベルよりもやや高い評価を得たことから講義方法としては問題がないと判断しました。双方向授業については講義内容に関連するミニテストの実施とmanabaでの解説などが評価されたものと思います。就活等で延べ133名の欠席者がおりその補習対策が課題として残りました。
フードスペシャリスト論	松岡 康浩 杉山 靖正	この科目(系・分野)をさらに専門的に学びたいと思った学生が多く見られ、今後の専門科目でも興味を持ち学習に励んでください。
食品学実験 b	杉山 靖正	アンケートより総合的に判断してこの授業に満足したことが窺えます。今後も積極的に学んでもらえたらと思います。本科目の履修者が増えることを期待するとともに、多くの学生に当該分野の魅力を伝えていきたいと思ひます。
健康づくり運動実習 b	佐藤 健	担当最後の授業です。 レジスタンストレーニングは、超高齢化社会では重要なフレイル対策となります。
スポーツ医科学実習	河田 美保 於保 祐子 島崎 あかね	スポーツの実施にはケガが付き物ですが、ケガを予防したり重症化しないための知識とテーピングや救急救命処置を実習で学ぶことで、自分だけでなく仲間や指導している対象者への対応が理解できたと思います。テーピングも心肺蘇生法も1回では覚えられない技術・手順がありますので、資料を参考に練習を積んで瞬時に実践できるようにしておきましょう。
家庭工学	加藤木 秀章	重要な箇所についてわからない時があると思います。授業後の質問や予習・復習も行くと、理解しやすくなります。
食商品学	松岡 康浩	身近な食商品について、消費者とは違った視点で見られるように心がけてください。
調理学実験 b	数野 千恵子	満足度はほぼ良好であった。調理における各材料の役割や、配合割合などによって身近な食べ物の仕上がりが変わることを科学の理論で理解してもらえたことは大きな成果と考える。 一つ一つの食材の役割や性質を科学の理論で理解して、おいしく調理をするためや、おいしい食品を開発するために役立ててください。今後の成長を期待しています。 多くの料理を知ったり、食べてみることも大事なことです。経験を増やしてください。
食品衛生学実験	井部 明広	実験は手を動かすことですが、考えながら実験してほしいのです。今何をやっているか、考えて行動すれば理解が早まります。面白くなります。
家族関係論	細江 容子	全体として学生は熱心な授業態度であった。講義に用いたディープアクティブラーニング手法等さらに改善するなどして、講義内容に対して学生の理解が深まるように心がけていきたい。言葉等の聞き取りやすさや説明スピード等に関しても注意して対応したい。
分子生物学	阿■ 貞三	少し難しかったかもしれませんが、現在わかっている範囲でお話ししました。
食品衛生学 a	井部 明広	パワーポイントは見るものではありません。写すものでもありません。ほとんどは教科書にある事柄ですから、話を聞いてノートしてください。ノートを必ず作ってください。
保育学	井口 眞美	保育学という分野に新たに興味をもってくれた人も少なからずいたようで、とても嬉しく思っています。これからも、「子ども」「保育」「子育て」という視点から、各自の専門分野に関する学びを深めたり、家庭科教員としての専門性を高めたりしてください。
フードシステム各論	松岡 康浩	一品の食品を口にするまでに、どのようなことが関わっているのか気づきを得てもらえたでしょうか。
調理学 a	中川 裕子	授業やスライドの進みが早すぎたこと、またスライドの字が小さくてうしろの席の人に見にくいところがあった点についてが反省点である。今後は資料として配布するなどスライドを見直し、よりゆっくり進められるように工夫する。

[2019（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
基礎化学	山崎 壮	<p>この授業では、食品化学と栄養学の専門科目を理解するための化学的基礎知識の修得をめざし、①高校の「化学基礎」で取り扱う計算問題、②食物や生体成分である有機化合物の構造と生体内機能との関連性を取り上げました。今後食品化学と栄養学の専門科目を学ぼうとする理系志向の学生は、ぜひともこの授業で取りあげた事項を理解してくれることを期待しています。食生活科学科の3専攻に同一内容を講義していますので、3専攻の科目について一緒にコメントします。</p> <p>授業アンケートの結果では、この科目の授業評価に関する各質問項目の評価平均値が、全体平均値と比べて、管理栄養士専攻と健康栄養専攻では全般的にほぼ同じであり、食物科学専攻では全般的に大幅に低かったです。2018年度とほぼ同じ傾向でした。</p> <p>この結果から、と食物科学専攻では「基礎化学」の授業内容を理解できない、あるいは履修意欲を持っていない学生がかなりの人数いると考えられます。食物科学専攻は、この2～3年間は、食物科学専攻の特徴を食ビジネスマネージメント関連の履修にシフトしていることを受験生に宣伝してきたことから、理系志向ではなく、文系（非理系）志向の学生がこれまで以上に多く入学していることを反映しているのではないかと推測されます。</p> <p>以上を踏まえ、と、「基礎化学」が、管理栄養士専攻と健康栄養専攻において選択科目になっていて、食物科学専攻において必修科目になっている現状は、各専攻の履修志向に合っていないと考えます。そこで、2020年度新入生からは、食物科学専攻の「基礎化学」を選択必修科目に変更することになっています。</p> <p>授業アンケートは期末試験終了後に実施したのですが、自由記載の回答を見ると、化学の基礎知識が深まったとか、高校では理解できていなかったことが理解できたとか、履修成果を挙げる意見があったことはよかったです。一方で、教室の後方に座っているために、スクリーンが見えないし、模型を使った説明も見えないし、教師が勝手に自己満足でしゃべっているとの批判があったことは、80名～90名で座席指定制での授業の問題点が浮き彫りになったと考えます。この授業を2クラスに分割して実施することは大学運営上不可能ですが、座席を自由席にするとか、スクリーン投影中心の授業進行を止めるとか、次年度には何らかの改善を図ります。</p> <p>例年の期末試験において、高校の「化学基礎」の例題レベルの化学計算と中学の一次方程式の解法が理解できていれば解けるはずの計算問題を出题しているのですが、今回も得点率が悪かったです。これは、皆さんの学年だけの問題ではないです。本学では、日常生活の中の「算数・数学」の基礎的計算能力が修得できていない学生が一定割合いることが以前から指摘されており、その改善が求められています。その状況がこの科目の期末試験の成績にも如実に表れています。それを踏まえて、今年度初めての試みとして、SPI非言語分野の算数の問題を数回にわたって宿題として課し、解いてもらったのですが、成績に大きな個人差がありました。小中学校レベルの計算問題は、理解できるまでくり返し練習するしかないと考えます。学生にとってはおもしろくないことではありますが、来年度の算数の練習問題を宿題として課そうと思っています。</p> <p>担当教員 山崎 壮</p> <p>〔追伸〕期末試験での対応へのおわび</p> <p>期末試験において、マークシート解答用紙に本来の仕様と異なる用紙が一部混在していたことに試験開始後に受験者の指摘ではじめて気づいた後の対応が不適切でした。仕様の異なる用紙が混在していたことは、製造業者のミスですが、試験前に用紙を一枚ずつ確認しておくべきでした。授業アンケートで、用紙の再配布を受けたり再配布されたマークシート用紙にマークを塗り直したりと時間をとられたのに試験時間を伸ばしてくれなかったのは少し酷かったですと指摘されたことは正にそのとおりでした。試験時間を延長する対応が必要でした。現場で思いが至らなかったことお詫びいたします。</p>
微生物学	秋田 修	<p>授業内容と満足度については厳しい評価となっています。専門性がやや高い講義であるので、高校で生物をしっかり学んでこなかった学生にとっては難しかったと思います。ただ、APIには生物基礎の知識が必要と明記しています。生物基礎の学力が低いレベルの学生に合わせて講義はできませんができるだけ平易な説明でわかりやすい講義構成にしようとしているつもりです。講義スピードが速すぎるというコメントもありました。多くのことを学んで欲しいとの思いから内容を詰めすぎたのかもしれないかもしれません。自由記述で、微生物に対して興味を持った、理解が深まったとの記載も多くそれなりに授業の目的は達成できたと思います。専門性が高い学問領域ではすべての方が興味を持つということはありませんので1割程度の方が新たに興味を持っていたいただけたのであれば十分であると考えています。</p>
食品学実験 a	奈良 一寛	<p>配布資料を工夫するなど、操作手順について詳しくまとめるようにしたい。</p>
基礎調理 1	佐藤 幸子	<p>実習授業のため、いつも元気に楽しく授業を進めることができました。しかし、まだまだ、包丁技術は個人差が見られ、後期の基礎調理 2に期待したいと思います。調理技術は、毎日の積み重ねが重要です。日々の努力を怠らないようにしていきましょう！</p>
フードマーケティング論	松岡 康浩	<p>回答率が少ないため、全員に当てはまるかはわかりませんが、実際に企業でマーケティングをされている人のお話は貴重だったと思います。これを機に食品企業やマーケティングに興味を持ってもらえば幸いです。</p>