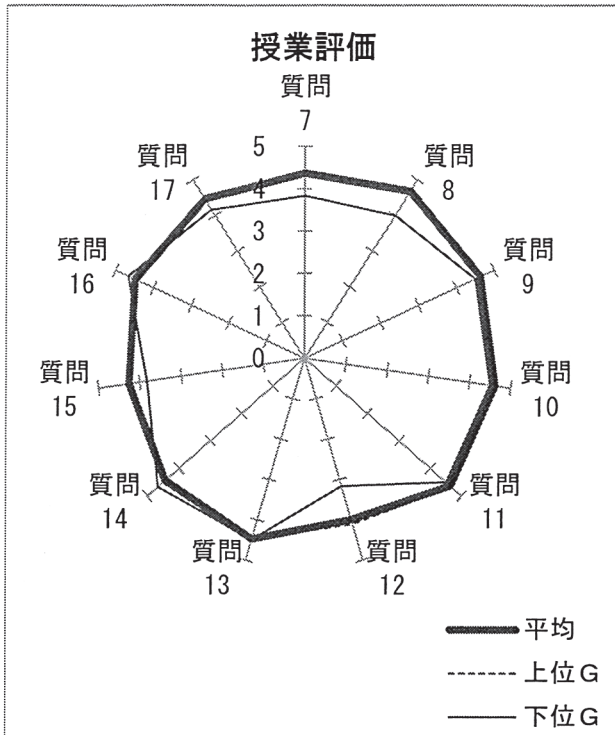


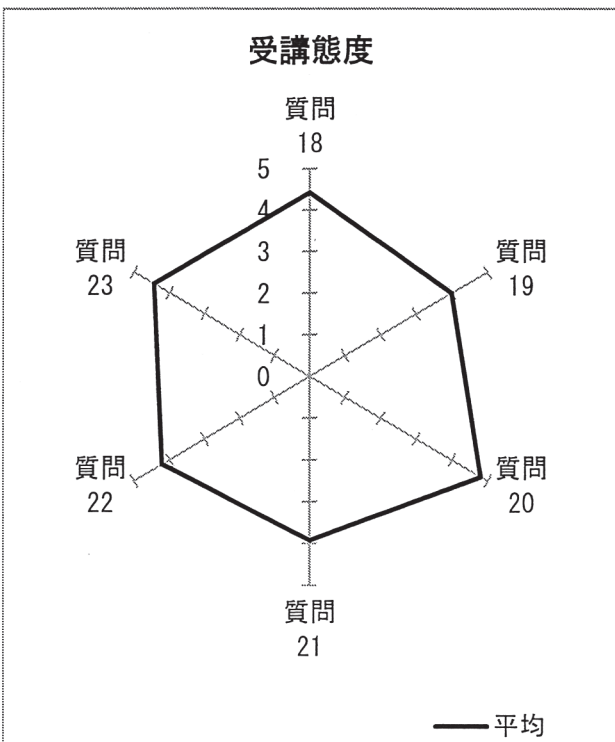
科目コード 601 (2017年度 前期)

健康生活学部 食生活健康学科 池田 光彦 食品学 I



質問項目	平均	上位 G	下位 G
質問 7	4.4	4.4	3.8
質問 8	4.7	4.8	4.0
質問 9	4.6	4.7	4.5
質問10	4.6	4.6	4.5
質問11	4.6	4.7	4.5
質問12	4.0	4.1	3.2
質問13	4.5	4.5	4.5
質問14	4.4	4.4	4.7
質問15	4.3	4.3	3.8
質問16	4.5	4.5	4.7
質問17	4.5	4.5	4.2
平均	4.5	4.5	4.2

質問 7：授業の目標説明とシラバスに沿った実施
 質問 8：教員の授業時間遵守
 質問 9：教員の話し方
 質問10：教材・機器・板書等の効果的な使用
 質問11：教員の説明のわかり易さ
 質問12：教員の授業環境に対する配慮（私語の注意等）
 質問13：質問機会の確保と質問への適切な対応
 質問14：学生の理解度の確認と授業への反映
 質問15：（自分は）授業を理解できたと思うか
 質問16：授業は興味・関心・意欲を引き出したか
 質問17：新しい知識・技術・理論等の習得への有用性



質問項目	平均
質問18	4.4
質問19	4.0
質問20	4.8
質問21	3.9
質問22	4.2
質問23	4.4
平均	4.3

質問18：（自分は）授業に真面目に取り組んだと思うか
 質問19：授業内容や到達目標を理解して受講したか
 質問20：欠席回数（0回→5ポイント、1回→4、2回→3…）
 質問21：授業の予習・復習をおこなったか
 質問22：レポート・課題等に積極的に取り組んだか
 質問23：私語・携帯電話等の自粛、教員及び他者の発言傾聴

学 部 名	学 科 名	担当者名	科 目 名	履修者数
健康生活学部	食生活健康学科	池田光壱	食品学 I	56 名

2017 年度前期授業評価アンケート集計結果： 教員による分析・評価と 2018 年度に向けての取り組み

I. 分析と評価

【授業評価に関して】

上位 G では全項目が 4.0 以上であったが、下位 G では質問 7, 12, 15 が 4 ポイントを下回った。下位 G の質問 12「教員の授業環境に対する配慮（私語の注意など）」については、適宜、配慮しているが、下位 G でこの項目の評価が低い原因は不明である。（H28 も同様、下位 G で 4 ポイントを下回った）もしかすると、心理的要因が背景にある可能性が高いので独自に調査したいと思う。質問 15「(自分は) 授業を理解できたと思うか」については、その通りだと思う。従って、適宜、アチーブメントを確認するための小テストを実施し、その結果を踏まえた上で、柔軟に授業構成を変えていきたいと思う。H28 では、下位 G で 4 ポイントを下回っていた質問 13「質問機会の確保と質問への適切な対応」は、H29 下位 G で 4.5 ポイントであり、本項目については改善が見られたと推察される。

【受講態度に関して】

受講態度については、質問 21「授業の予習・復習を行ったか」のみが 4 ポイントを下回った。質問 21 についてであるが、筆者自身が、他の科目の課題との兼ね合い（学生の負担度）を把握していなかったもので、予習、復習、レポート、課題に重点を置いた教授法での教育支援は行わなかった。やみくもにそれらの必要性を学生に対して説くと、かえって学修意欲の低下を招く恐れがあるというのがその理由である。今回の結果は、その影響が反映されていると思われる。次年度から、アクティブラーニングの手法を導入する予定であり、教員側から一方的に予習復習の必要性を言ったり課題を出したりするのではなく、学生が自らすすんで予習復習をするような仕組みづくり、主体的に学ぶ学修スタイルの構築を目論んだ教育支援を行っていく予定。

H28 で 4 ポイントを下回った項目である質問 19「授業内容や到達目標を理解して受講したか」と質問 22「レポート・課題などに積極的に取り組んだか」については、それぞれ 4.0 ポイントと 4.2 ポイントであり、本項目については改善が見られたと推察される。

II. 2018 年度に向けての取り組み

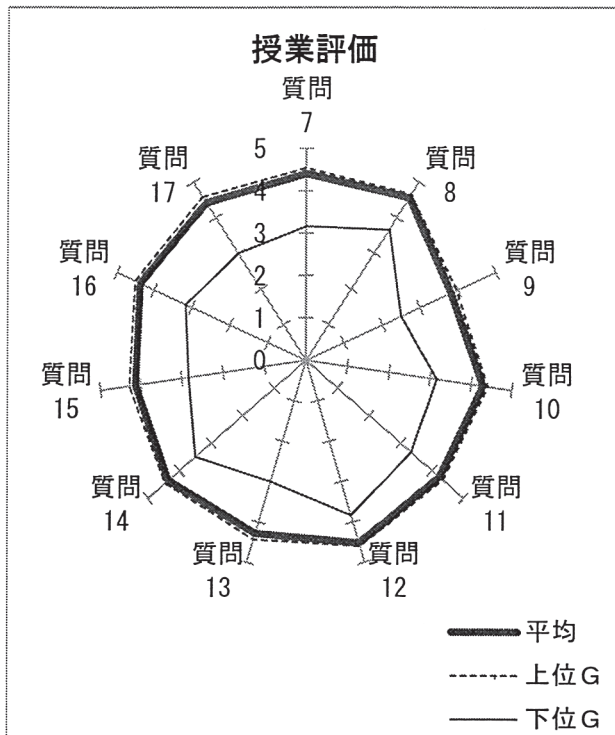
2018 年度担当予定科目名： 食品学 I

（同じ、あるいは同様の科目を担当しない場合でも、新たな取り組みの可能性についてコメントする。）

上記、明朝・下線部に記述。

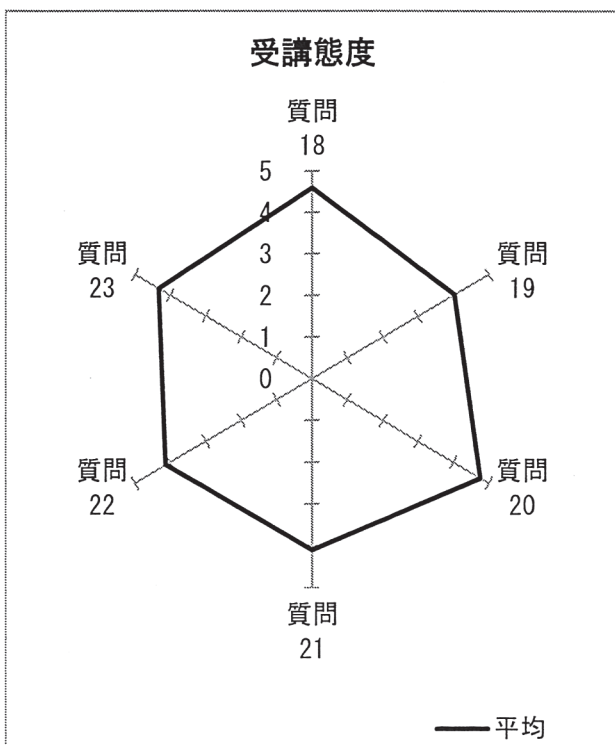
科目コード 602 (2017年度 前期)

健康生活学部 食生活健康学科 久木野 睦子 調理学



質問項目	平均	上位 G	下位 G
質問 7	4.4	4.5	3.2
質問 8	4.6	4.7	3.7
質問 9	3.8	4.0	2.5
質問10	4.3	4.4	3.2
質問11	4.2	4.3	3.3
質問12	4.5	4.6	3.8
質問13	4.3	4.4	3.0
質問14	4.4	4.5	3.5
質問15	4.1	4.3	2.8
質問16	4.4	4.5	3.2
質問17	4.4	4.6	3.0
平均	4.3	4.4	3.2

質問 7：授業の目標説明とシラバスに沿った実施
 質問 8：教員の授業時間遵守
 質問 9：教員の話し方
 質問10：教材・機器・板書等の効果的な使用
 質問11：教員の説明のわかり易さ
 質問12：教員の授業環境に対する配慮（私語の注意等）
 質問13：質問機会の確保と質問への適切な対応
 質問14：学生の理解度の確認と授業への反映
 質問15：（自分は）授業を理解できたと思うか
 質問16：授業は興味・関心・意欲を引き出したか
 質問17：新しい知識・技術・理論等の習得への有用性



質問項目	平均
質問18	4.6
質問19	4.0
質問20	4.8
質問21	4.1
質問22	4.1
質問23	4.3
平均	4.3

質問18：（自分は）授業に真面目に取り組んだと思うか
 質問19：授業内容や到達目標を理解して受講したか
 質問20：欠席回数（0回→5ポイント、1回→4、2回→3…）
 質問21：授業の予習・復習をおこなったか
 質問22：レポート・課題等に積極的に取り組んだか
 質問23：私語・携帯電話等の自粛、教員及び他者の発言傾聴

学 部 名	学 科 名	担当者名	科 目 名	履修者数
健康生活学部	食生活健康学科	久木野 睦子	調理学	62

2017 年度前期授業評価アンケート集計結果：教員による分析・評価と 2018 年度に向けての取り組み

I. 分析と評価

全体的に見ると、平均値は昨年度とほぼ同様の結果であった。例年、低い評価となりがちな質問 9 の「教員の話し方」については、平均値は昨年度と同様で今回も 3.8 と全項目の中で最も低い評価であった。しかし、昨年は上位グループが 4.1、下位グループが 3.0 であったが、今年度は、上位グループは 4.0 とそれほど大きな違いはなかったが、下位グループは 2.5 と著しく低い値であった。また、質問 15 「授業を理解できたと思うか」についても、下位グループは 2.8 と低い値であった。本講義では例年板書を中心に進めているが、今年度は耐震工事の影響で通常と異なる教室となり、板書ではなくスライドを用いて行った。そのため、スライドでの講義のやり方がわかりにくかったと言うことも考えられる。ただ、上位グループと下位グループの開きは、今年度はどの項目でも大きく、平均値はそう変わらないことを考慮すると、学生数は例年より少ないが、様々な学生が在籍しているのではないかと言う印象を持った。また、毎週提出してもらっているコメントカードには、授業のやり方に対する要望はほとんど見られなかったため、学生の状況に気付くことができなかった。

II. 2018 年度に向けての取り組み

2017 年度担当予定科目名：調理学

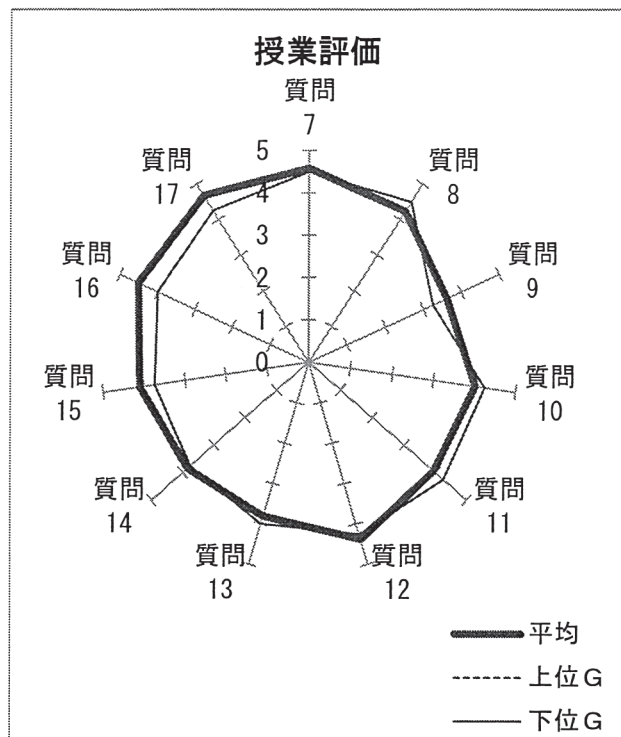
(同じ、あるいは同様の科目を担当しない場合でも、新たな取り組みの可能性についてコメントする。)

まず、学生の評価が低い話し方については、大きな声で、ゆっくりはっきり、そして説明内容をこれまで以上に丁寧に行うことを心がけ、学生が理解できているかについて常に確認しながら授業を進めようと考えている。上位グループと下位グループの開きについては、様々な学生が在籍している状況での必修科目と言うことを考慮して、さらにわかりやすい授業を心がけたい。

来年度も使用する教室は今年度と同様になる可能性が高いため、スライドを用いた講義になると思われる。そのため、スライドの内容や、次のスライドに映るタイミングにも配慮して、できるだけわかりやすい授業にしたいと考えている。

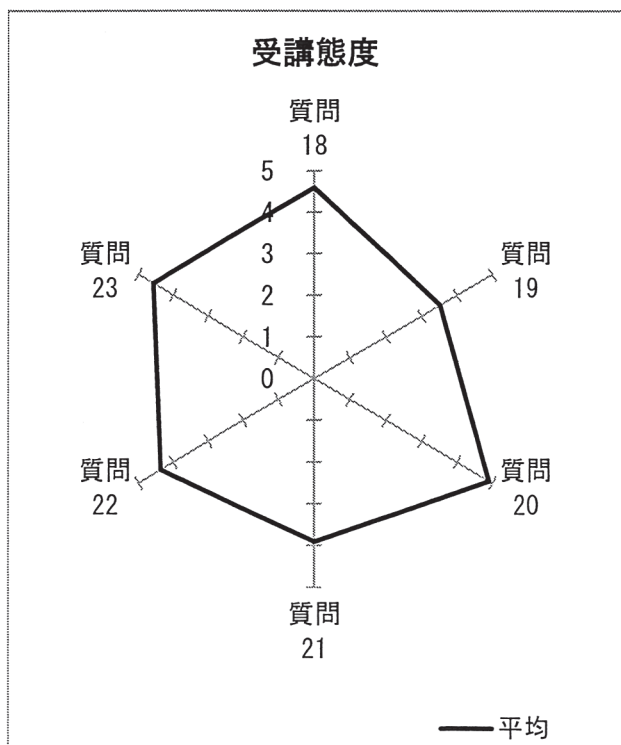
科目コード 603 (2017年度 前期)

健康生活学部 食生活健康学科 久木野 睦子 調理学実習 I



質問項目	平均	上位 G	下位 G
質問 7	4.6	4.6	4.5
質問 8	4.2	4.2	4.5
質問 9	3.6	3.6	3.3
質問10	4.0	4.0	4.3
質問11	3.9	3.9	4.3
質問12	4.4	4.4	4.3
質問13	3.8	3.8	4.0
質問14	3.8	3.9	3.8
質問15	4.1	4.1	3.8
質問16	4.5	4.6	4.0
質問17	4.7	4.7	4.3
平均	4.2	4.2	4.1

質問 7：授業の目標説明とシラバスに沿った実施
 質問 8：教員の授業時間遵守
 質問 9：教員の話し方
 質問10：教材・機器・板書等の効果的な使用
 質問11：教員の説明のわかり易さ
 質問12：教員の授業環境に対する配慮（私語の注意等）
 質問13：質問機会の確保と質問への適切な対応
 質問14：学生の理解度の確認と授業への反映
 質問15：（自分は）授業を理解できたと思うか
 質問16：授業は興味・関心・意欲を引き出したか
 質問17：新しい知識・技術・理論等の習得への有用性



質問項目	平均
質問18	4.6
質問19	3.5
質問20	4.9
質問21	3.9
質問22	4.4
質問23	4.6
平均	4.3

質問18：（自分は）授業に真面目に取り組んだと思うか
 質問19：授業内容や到達目標を理解して受講したか
 質問20：欠席回数（0回→5ポイント、1回→4、2回→3…）
 質問21：授業の予習・復習をおこなったか
 質問22：レポート・課題等に積極的に取り組んだか
 質問23：私語・携帯電話等の自粛、教員及び他者の発言傾聴

学 部 名	学 科 名	担当者名	科 目 名	履修者数
健康生活学部	食生活健康学科	久木野 睦子	調理学実習 I	58 名

2017 年度前期授業評価アンケート集計結果：教員による分析・評価と 2018 年度に向けての取り組み

I. 分析と評価

本科目は同じ前期に開講している「調理学」の講義と関連づけて実施している実習科目である。その点でみると、平均値が 4.0 以下の項目が多く、あまり良い結果ではなかった。平均値が最も低かった項目は、「調理学」の講義と同様質問 9「教員の話し方」で平均値は 3.6 であった。「調理学」の講義では、この項目は平均値 3.8 で上位グループ 4.0、下位グループ 2.5 であったのに対し、本科目では平均値が 3.6、上位グループ 3.6 と下位グループ 3.3 と、グループ間の差がなく、どの学生にとっても、良い話し方ではないと言う結果であった。ただ、質問 11「説明のわかりやすさ」については上位グループと平均値が 3.8 であったが、下位グループは 4.0 でやや高く、このほかにも下位グループの方が上位グループ入り高い値であった項目が 4 項目あったことについては、どう解釈するのが良いか、検討中である。最後の質問 17 の「新しい知識・技術・理論等の習得への有用性」について、平均値が 4.7 であったことにより、学生達にとって有用な授業と受け取られていたことは、何よりであった。

II. 2018 年度に向けての取り組み

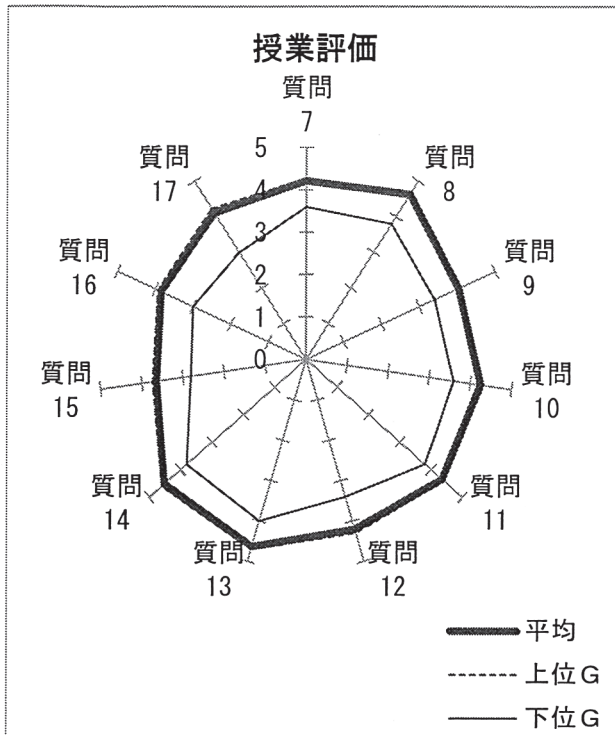
2018 年度担当予定科目名： 調理学実習 I

(同じ、あるいは同様の科目を担当しない場合でも、新たな取り組みの可能性についてコメントする。)

2018 年度も今年度とほぼ同様の内容になると思うが、最も課題となるのは「話し方」であるが、学生が作業に集注しているときに与える注意などが聞こえていないと言う状況があるので、注意や説明を与えるタイミングを充分考慮して行いたい。また、実習では、その日行う内容を事前にしっかり予習していることを前提に説明をしているが、その予習がなされていないと、教員の説明の意味が分からないのは当然であるので、予習をしてくることを徹底したいと考えている。

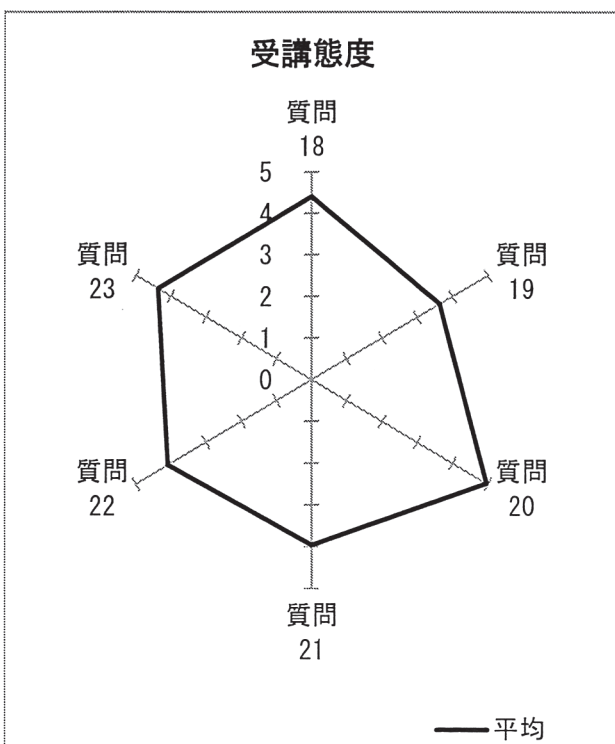
科目コード 604 (2017年度 前期)

健康生活学部 食生活健康学科 吉井 学 化学



質問項目	平均	上位 G	下位 G
質問 7	4.2	4.3	3.6
質問 8	4.6	4.7	3.8
質問 9	4.0	4.1	3.4
質問10	4.3	4.3	3.6
質問11	4.3	4.4	3.8
質問12	4.2	4.3	3.4
質問13	4.6	4.7	4.0
質問14	4.5	4.6	3.8
質問15	3.7	3.7	2.8
質問16	3.8	3.9	3.0
質問17	4.1	4.2	3.0
平均	4.2	4.3	3.5

質問 7：授業の目標説明とシラバスに沿った実施
 質問 8：教員の授業時間遵守
 質問 9：教員の話し方
 質問10：教材・機器・板書等の効果的な使用
 質問11：教員の説明のわかり易さ
 質問12：教員の授業環境に対する配慮（私語の注意等）
 質問13：質問機会の確保と質問への適切な対応
 質問14：学生の理解度の確認と授業への反映
 質問15：（自分は）授業を理解できたと思うか
 質問16：授業は興味・関心・意欲を引き出したか
 質問17：新しい知識・技術・理論等の習得への有用性



質問項目	平均
質問18	4.4
質問19	3.6
質問20	5.0
質問21	4.0
質問22	4.1
質問23	4.4
平均	4.2

質問18：（自分は）授業に真面目に取り組んだと思うか
 質問19：授業内容や到達目標を理解して受講したか
 質問20：欠席回数（0回→5ポイント、1回→4、2回→3…）
 質問21：授業の予習・復習をおこなったか
 質問22：レポート・課題等に積極的に取り組んだか
 質問23：私語・携帯電話等の自粛、教員及び他者の発言傾聴

学 部 名	学 科 名	担当者名	科 目 名	履修者数
健康生活学部	食生活健康学科	吉井 学	化学	55名

2017 年度前期授業評価アンケート集計結果：教員による分析・評価と 2018 年度に向けての取り組み

I. 分析と評価

本科目は1年生の科目であり、管理栄養士には必須の生化学を学ぶにあたって基礎をなす科目である。しかし、高校において化学を履修しなかった学生が多く、履修した学生でも化学に対して不得手意識が強い学生がほとんどである。理解してもらうには相当の時間を必要とすることは明らかである。

今回の分析では質問9の教員の話し方における評価が前年度の3.3から4.0へと上昇した。このことは改善できたと考える。しかし、講義で使用する語句の意味が理解できない学生がやや多いようである。今後は語句の解説にも今以上に時間を掛けていく必要があると考える。化学用語は暗記していく必要があるため、暗記のための用語解説に補講が必要であると考え、2017 年度前期は希望者に対して授業前に補習を行った。その結果による上昇とも考えられる。次年度もこの部分が上手くいけば項目15と16の授業の理解と興味・関心・意欲を導き出せるものと考え、授業の要点について翌週の授業開始時に5～7分程度の小テストを実施したが、まだ、化学に対して拒絶感が強い学生が存在する。

II. 2018 年度に向けての取り組み

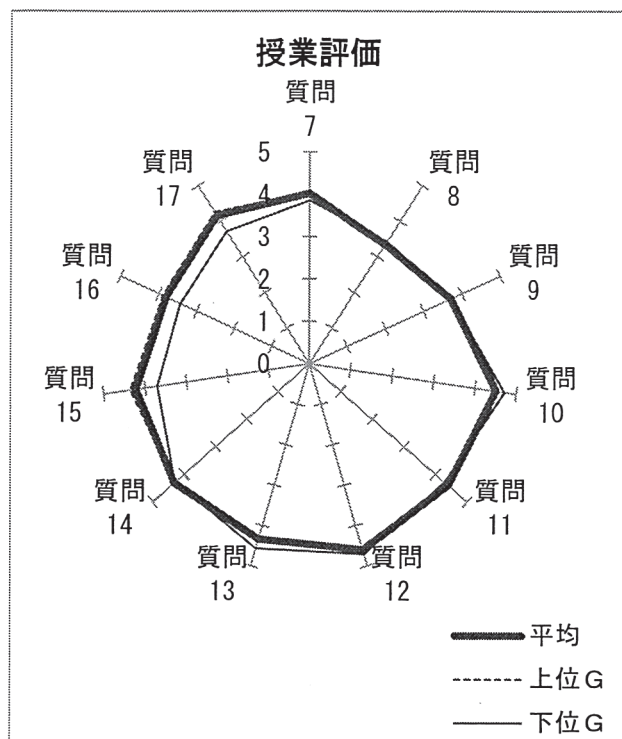
2018 年度担当予定科目名：化学

(同じ、あるいは同様の科目を担当しない場合でも、新たな取り組みの可能性についてコメントする。)

今年度の授業と同じように学生が質問をしやすい環境を整備する。具体的にはグループ学習の推進である。化学の用語が理解できない学生は、質問したくても周囲の学生の目を気にして質問出来なかったり、解らない授業内容の把握すらできない学生が存在している。そこでグループを形成することで、グループ内で分からないのは自分だけではないということを気付かせたいと考える。また、予習・復習をグループで行わせることで学習時間内は集中することを体得させたい。グループ内で解らない事項や語彙について調べることを。そして質問することを習慣づけたい。さらに授業前の補習への参加者を増やす努力を行う。

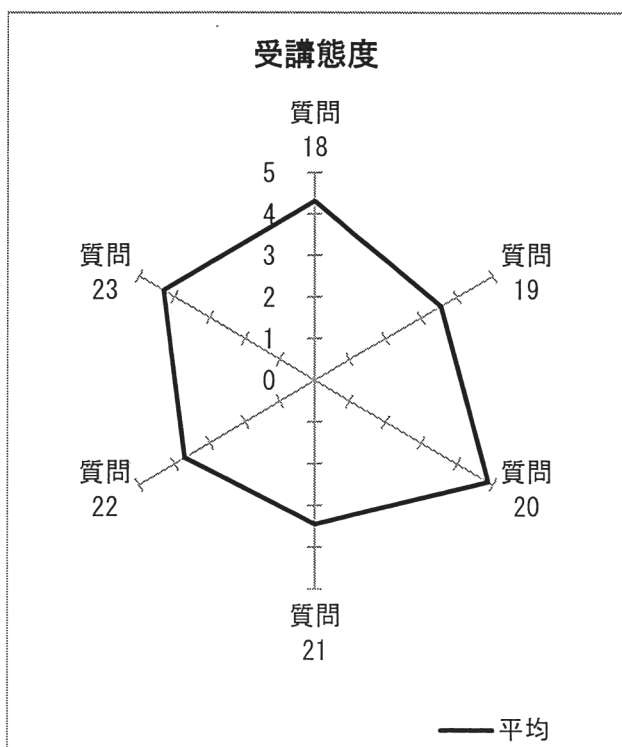
科目コード 605 (2017年度 前期)

健康生活学部 食生活健康学科 福島 健一郎 基礎化学



質問項目	平均	上位 G	下位 G
質問 7	4.0	4.1	3.9
質問 8	3.3	3.3	3.4
質問 9	3.7	3.7	3.7
質問10	4.5	4.5	4.7
質問11	4.4	4.4	4.3
質問12	4.6	4.6	4.7
質問13	4.3	4.3	4.6
質問14	4.3	4.3	4.3
質問15	4.2	4.4	3.7
質問16	3.8	3.9	3.4
質問17	4.2	4.3	3.7
平均	4.1	4.2	4.0

質問 7：授業の目標説明とシラバスに沿った実施
 質問 8：教員の授業時間遵守
 質問 9：教員の話し方
 質問10：教材・機器・板書等の効果的な使用
 質問11：教員の説明のわかり易さ
 質問12：教員の授業環境に対する配慮（私語の注意等）
 質問13：質問機会の確保と質問への適切な対応
 質問14：学生の理解度の確認と授業への反映
 質問15：（自分は）授業を理解できたと思うか
 質問16：授業は興味・関心・意欲を引き出したか
 質問17：新しい知識・技術・理論等の習得への有用性



質問項目	平均
質問18	4.3
質問19	3.6
質問20	4.9
質問21	3.4
質問22	3.7
質問23	4.3
平均	4.0

質問18：（自分は）授業に真面目に取り組んだと思うか
 質問19：授業内容や到達目標を理解して受講したか
 質問20：欠席回数（0回→5ポイント、1回→4、2回→3…）
 質問21：授業の予習・復習をおこなったか
 質問22：レポート・課題等に積極的に取り組んだか
 質問23：私語・携帯電話等の自粛、教員及び他者の発言傾聴

学 部 名	学 科 名	担当者名	科 目 名	履修者数
健康生活学部	食生活健康学科	福島 健一郎	基礎化学	44

2017 年度前期授業評価アンケート集計結果

I. 分析と評価

この科目では高校で化学をまったく、もしくはほとんど学んでいない学生のために無機・有機化学の初歩的な基礎知識の習得を到達目標としている。その中でも「生化学」の入門として、天然高分子化合物の特徴が理解できるようになることが教師・受講者双方の目指すところであった。

そのような中、「授業の目標説明とシラバスに沿った実施」(4.0)、「教員の授業時間遵守」(3.3)、「授業は興味・関心・意欲を引き出したか」(3.8)の項目が低評価であった。

これは、授業全体に学生との会話をより緊密にすることが努力不足で、その結果、一方的な授業展開になったようだ。

さらに「高校で化学を履修した学生」が新たな科学的知識・理論等を吸収しようと期待して受講したが、予想を外れて講義内容が陳腐で既習事項の範疇であったために、その不満を率直に感想・意見として評価したものと推察できる

学生の評価でやや疑問を感じるのは、受講者数 44 名中、アンケート回答者が 38 名であったこと、毎回欠かさずチャイムと共に授業を開始していた事実ながら、学生評価による「教員の授業時間遵守」項目が「3.3」であったことである。

到底、納得し難いことであるが、つらつら考えるに学生との信頼関係が構築できていないことが露呈したものと推察できる。

II. 2018 年度に向けての取り組み

2018 年度担当予定科目名： 基礎化学

授業に対する興味・関心を喚起するために日常生活との関連事項を図ると共に視聴覚機器による授業展開を実施したい。

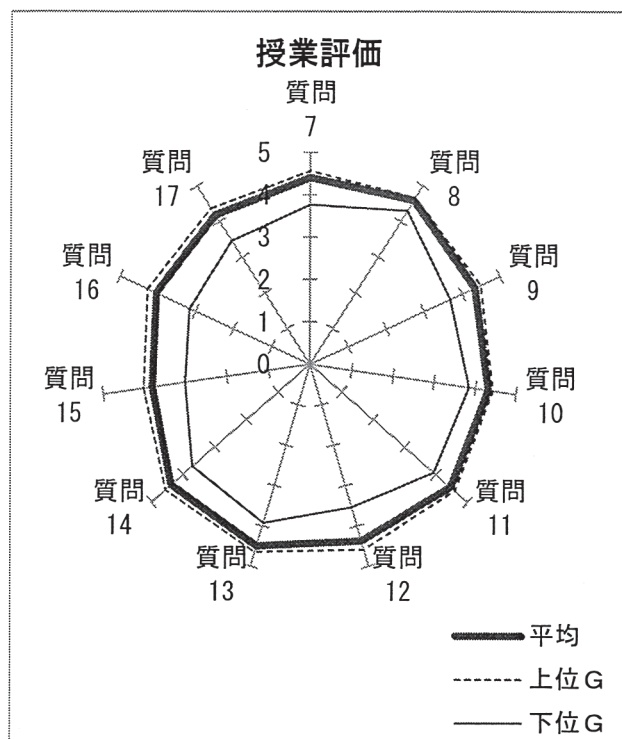
また、機会あるごとに授業内容・到達目標を学生に丁寧に説明し、確認したい。

一方では、毎時間真摯に授業を振り返り、その反省に立って明日の授業に生かしたい。

この講座を受講している学生は、全員が管理栄養士を目指しているので「生化学」担当者と授業内容について検討・連携し、担当者の意向に沿って授業の展開を図りたい。

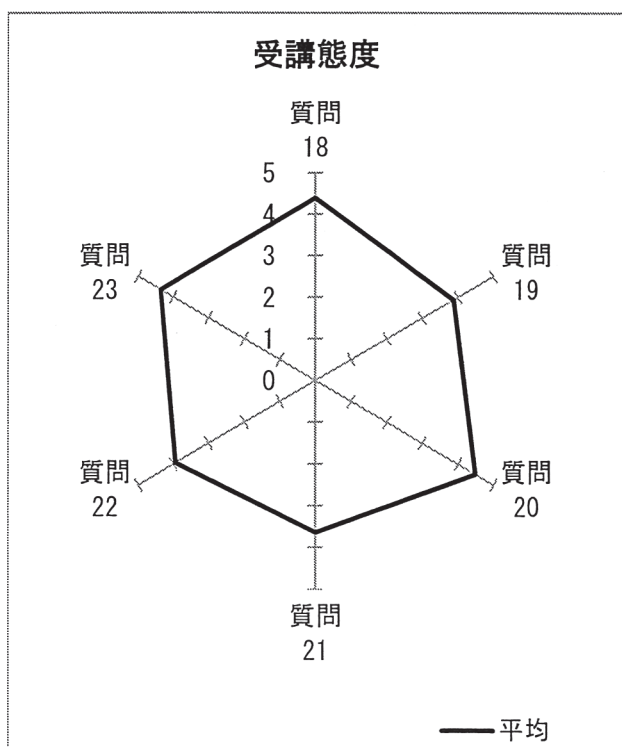
科目コード 610 (2017年度 前期)

健康生活学部 食生活健康学科 吉井 学 病態生理・生化学



質問項目	平均	上位 G	下位 G
質問 7	4.4	4.6	3.8
質問 8	4.6	4.7	4.3
質問 9	4.3	4.5	3.7
質問10	4.3	4.4	3.8
質問11	4.5	4.6	3.9
質問12	4.4	4.6	3.5
質問13	4.5	4.6	3.9
質問14	4.4	4.5	3.7
質問15	3.8	4.0	3.0
質問16	4.0	4.3	3.2
質問17	4.2	4.4	3.5
平均	4.3	4.5	3.7

質問 7：授業の目標説明とシラバスに沿った実施
 質問 8：教員の授業時間遵守
 質問 9：教員の話し方
 質問10：教材・機器・板書等の効果的な使用
 質問11：教員の説明のわかり易さ
 質問12：教員の授業環境に対する配慮（私語の注意等）
 質問13：質問機会の確保と質問への適切な対応
 質問14：学生の理解度の確認と授業への反映
 質問15：（自分は）授業を理解できたと思うか
 質問16：授業は興味・関心・意欲を引き出したか
 質問17：新しい知識・技術・理論等の習得への有用性



質問項目	平均
質問18	4.4
質問19	3.9
質問20	4.5
質問21	3.6
質問22	3.9
質問23	4.4
平均	4.1

質問18：（自分は）授業に真面目に取り組んだと思うか
 質問19：授業内容や到達目標を理解して受講したか
 質問20：欠席回数（0回→5ポイント、1回→4、2回→3…）
 質問21：授業の予習・復習をおこなったか
 質問22：レポート・課題等に積極的に取り組んだか
 質問23：私語・携帯電話等の自粛、教員及び他者の発言傾聴

学 部 名	学 科 名	担当者名	科 目 名	履修者数
健康生活学部	食生活健康学科	吉井 学	病態生理・生化学	74名

2017 年度前期授業評価アンケート集計結果： 教員による分析・評価と 2018 年度に向けての取り組み

I. 分析と評価

本科目は2年生の科目であり、1年生で履修した生化学科目の延長と位置付けられる科目である。また、人体の構造と機能についての知識が不可欠の科目でもある。しかし、高校において化学や生物を履修しなかった学生の多くが1年次履修の化学、生化学、人体の構造と機能等の記憶内容が希薄である。さらに、この一連の科目の内容は管理栄養士国家試験に必須であるが、理解するための語彙が非常に多く、高校まででは習得していないものが多い。そのため、科目が重要であることは理解しているが、内容を理解するための努力には至っていないところが多いようである。不得手意識が強い学生がほとんどである。理解してもらうには相当の時間を必要とする。

質問15の授業を理解できたかの評価平均が昨年より0.1ポイント低下した。しかし、昨年度に比べ上位Gと下位Gの数値が4.0～3.0と格差は縮小した。また、質問16の興味・関心・意欲を引き出したかの平均値は4.0であり、これも0.1ポイント低下した。格差は4.3～3.2とまだ広いが昨年よりは縮小している。これは前述した1年次履修の化学、生化学、人体の構造と機能等の科目における個人資質の格差が反映されたものであると考える。今年度も授業後に要点生理の時間を取り、さらに、メールによる質問についても常時受け付けて来た。おかげで学生の興味・関心・意欲を示す学生が増加しているが、全員の関心が上昇するまでには至っていないのが現状である。学生にとっては人体の構造と機能関係の科目が一番の苦手科目のようである。これは使用される専門用語の多さと複雑さが原因であると考えられる。また、疾病側から逆に代謝系を推論できるようなディスカッション学習を導入しようとしたが学生間の使える専門用語や基礎知識に格差がありすぎるため完全には履行できていない。

II. 2018 年度に向けての取り組み

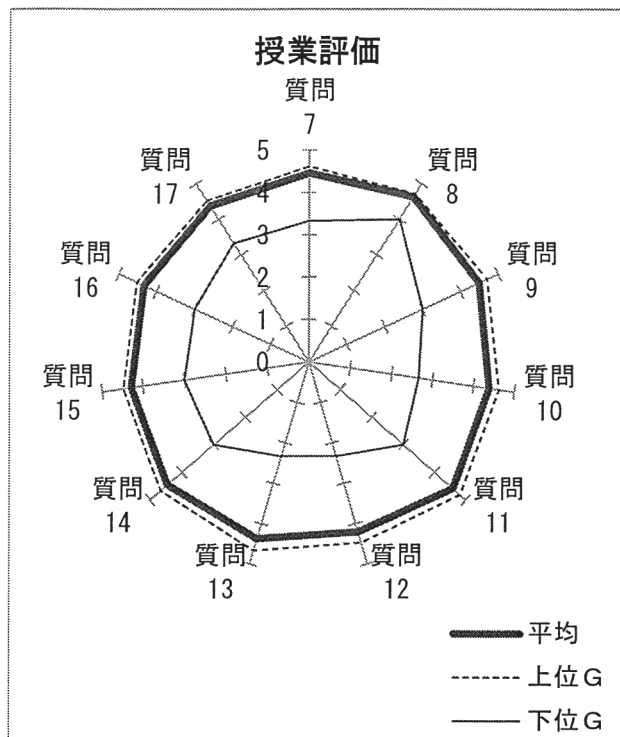
2018 年度担当予定科目名： 病態生理・生化学

(同じ、あるいは同様の科目を担当しない場合でも、新たな取り組みの可能性についてコメントする。)

今年度同様に学生が質問をしやすい環境を整備する。具体的にはグループ学習の推進である。人体の機能や生化学および病気に関する用語が理解できない学生は、質問したくても周囲の学生の目を気にして質問出来なかったり、解らない授業内容の把握すらできない学生が存在している。そこでグループを形成することで、グループ内で分からないのは自分だけではないということを気付かせたいと考える。また、予習・復習をグループで行わせることで学習時間内は集中することを体得させたい。グループ内で解らない事項や語彙について調べることを習慣づけたい。さらに、疾病側から逆に代謝系を推論できるようなディスカッション学習を多くすると共に、少人数制の専門用語と基礎知識のための補習を導入しようと考えている。

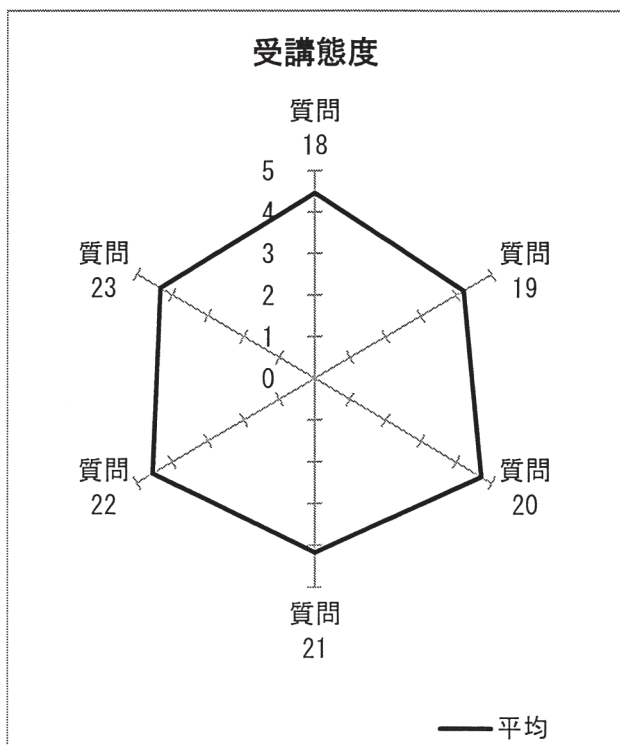
科目コード 611 (2017年度 前期)

健康生活学部 食生活健康学科 池田 光寿 食品衛生学実験



質問項目	平均	上位 G	下位 G
質問 7	4.5	4.6	3.3
質問 8	4.6	4.7	4.0
質問 9	4.5	4.7	3.0
質問10	4.4	4.6	2.7
質問11	4.6	4.8	3.0
質問12	4.2	4.5	2.3
質問13	4.4	4.7	2.3
質問14	4.5	4.7	3.0
質問15	4.3	4.5	3.0
質問16	4.3	4.5	3.0
質問17	4.4	4.5	3.3
平均	4.4	4.6	3.0

質問 7 : 授業の目標説明とシラバスに沿った実施
 質問 8 : 教員の授業時間遵守
 質問 9 : 教員の話し方
 質問10 : 教材・機器・板書等の効果的な使用
 質問11 : 教員の説明のわかり易さ
 質問12 : 教員の授業環境に対する配慮（私語の注意等）
 質問13 : 質問機会の確保と質問への適切な対応
 質問14 : 学生の理解度の確認と授業への反映
 質問15 : （自分は）授業を理解できたと思うか
 質問16 : 授業は興味・関心・意欲を引き出したか
 質問17 : 新しい知識・技術・理論等の習得への有用性



質問項目	平均
質問18	4.5
質問19	4.2
質問20	4.7
質問21	4.2
質問22	4.5
質問23	4.3
平均	4.4

質問18 : （自分は）授業に真面目に取り組んだと思うか
 質問19 : 授業内容や到達目標を理解して受講したか
 質問20 : 欠席回数（0回→5ポイント、1回→4、2回→3…）
 質問21 : 授業の予習・復習をおこなったか
 質問22 : レポート・課題等に積極的に取り組んだか
 質問23 : 私語・携帯電話等の自粛、教員及び他者の発言傾聴

学 部 名	学 科 名	担当者名	科 目 名	履修者数
健康生活学部	食生活健康学科	池田光堯	食品衛生学実験	75 名

2017 年度前期授業評価アンケート集計結果：教員による分析・評価と 2018 年度に向けての取り組み

I. 分析と評価

【授業評価に関して】

上位 G では全項目が 4.5 以上であったが、下位 G では質問 8 以外の全ての項目が 4 ポイントを下回った。授業内容は H28 年と内容を大きく変えたわけでもないのに今回のような結果になった原因は不明である。もしかすると、心理的要因が背景にある可能性が高いので独自に調査したいと思う。

【受講態度に関して】

受講態度については、全項目が 4.2 以上であり、ある程度の満足度は得られていると推測する。ただ、質問 19「授業内容や到達目標を理解して受講したか」および質問 21「授業の予習・復習を行ったか」の評価がそれぞれ 4.2 ポイントであったので、この項目について優先して対応していきたいと考えている。

II. 2018 年度に向けての取り組み

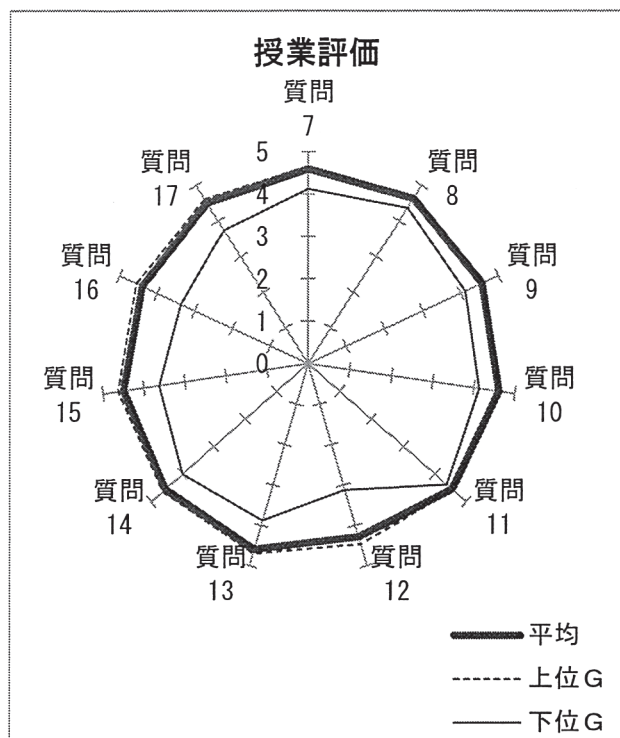
2018 年度担当予定科目名：食品衛生学実験

(同じ、あるいは同様の科目を担当しない場合でも、新たな取り組みの可能性についてコメントする。)

上記、明朝・下線部に記述。

科目コード 612 (2017年度 前期)

健康生活学部 食生活健康学科 池田 光彦 食品学Ⅱ



質問項目	平均	上位 G	下位 G
質問 7	4.6	4.7	4.1
質問 8	4.6	4.7	4.4
質問 9	4.6	4.6	4.1
質問10	4.6	4.7	4.1
質問11	4.5	4.6	4.4
質問12	4.3	4.5	3.1
質問13	4.6	4.7	3.9
質問14	4.5	4.6	4.0
質問15	4.5	4.6	3.6
質問16	4.4	4.6	3.4
質問17	4.5	4.6	3.8
平均	4.5	4.6	3.9

質問 7：授業の目標説明とシラバスに沿った実施

質問 8：教員の授業時間遵守

質問 9：教員の話し方

質問10：教材・機器・板書等の効果的な使用

質問11：教員の説明のわかり易さ

質問12：教員の授業環境に対する配慮（私語の注意等）

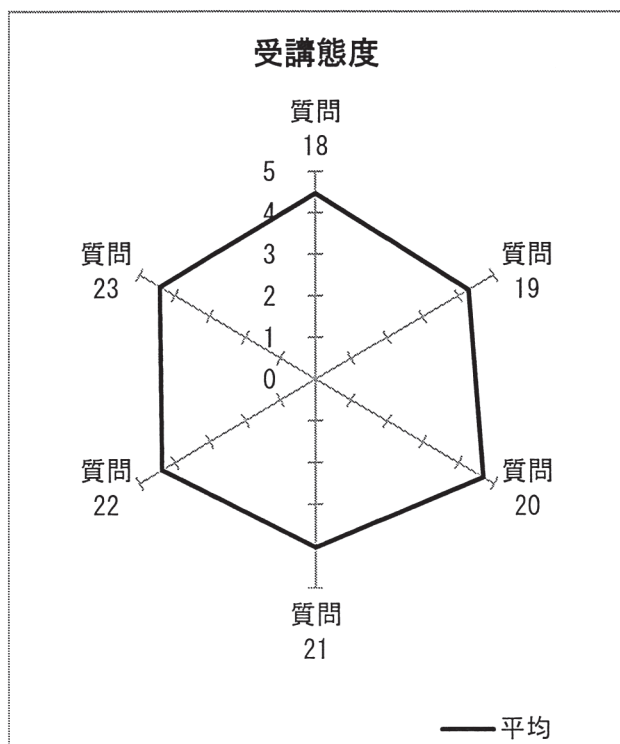
質問13：質問機会の確保と質問への適切な対応

質問14：学生の理解度の確認と授業への反映

質問15：（自分は）授業を理解できたと思うか

質問16：授業は興味・関心・意欲を引き出したか

質問17：新しい知識・技術・理論等の習得への有用性



質問項目	平均
質問18	4.5
質問19	4.3
質問20	4.7
質問21	4.0
質問22	4.4
質問23	4.4
平均	4.4

質問18：（自分は）授業に真面目に取り組んだと思うか

質問19：授業内容や到達目標を理解して受講したか

質問20：欠席回数（0回→5ポイント、1回→4、2回→3…）

質問21：授業の予習・復習をおこなったか

質問22：レポート・課題等に積極的に取り組んだか

質問23：私語・携帯電話等の自粛、教員及び他者の発言傾聴

学 部 名	学 科 名	担当者名	科 目 名	履修者数
健康生活学部	食生活健康学科	池田光彦	食品学Ⅱ	75 名

2017 年度前期授業評価アンケート集計結果： 教員による分析・評価と 2018 年度に向けての取り組み

I. 分析と評価

【授業評価に関して】

上位 G では全項目が 4.5 以上であったが、下位 G では質問 12-17 が 4 ポイント以下であった。下位 G グループでこの項目の評価が低い原因は不明である。もしかすると、心理的要因が背景にある可能性が高いので独自に調査したいと思う。

【受講態度に関して】

受講態度については、全項目が 4.0 以上であり、ある程度の満足度は得られていると推測する。ただ、質問 19「授業内容や到達目標を理解して受講したか」および質問 21「授業の予習・復習を行ったか」、質問 22「レポート・課題などに積極的に取り組んだか」の評価がそれぞれ 4.3 と 4.0 であったのでこの項目について、まずは優先して対応していきたいと考えている。

質問 19「授業内容や到達目標を理解して受講したか」についてであるが、筆者がある大学の学生を対象に期初に実施した調査において、受講にあたって事前にシラバスを見たかどうかについて聞いたところ、約 75%の学生がシラバスを見ていなかったという結果が得られている。もしかすると、本学においても同様の傾向があるかもしれない。本学で同様の調査は実施していないが、シラバスが機能しているかどうかについても今後独自に調査していきたいと考えている。従って、第 1 回目の授業の時に、改めて授業内容や到達目標を明確に具体的に話す必要があると思われる。また、学生さん自身が常に到達目標意識し、その達成を目指せるような仕組みづくりも必要である。適宜、学生のアチーブメントを確認するなど、教育効果を把握し、授業のアセスメントを行っていく予定。

他方、質問 21「授業の予習・復習を行ったか」についてであるが、筆者自身が、他の科目の課題との兼ね合い（学生の負担度）を把握していなかったので、予習、復習、レポート、課題に重点を置いた教授法での教育支援は行わなかった。やみくもにそれらの必要性を学生に対して説くと、かえって学修意欲の低下を招く恐れがあるというのがその理由である。今回の結果は、その影響が反映されていると思われる。次年度も引き続き、アクティブラーニングの手法を導入する予定であり、教員側から一方的に予習復習の必要性を言ったり課題を出したりするのではなく、学生が自らすすんで予習復習をするような仕組みづくり、主体的に学ぶ学修スタイルの構築を目論んだ教育支援を行っていく予定。

II. 2018 年度に向けての取り組み

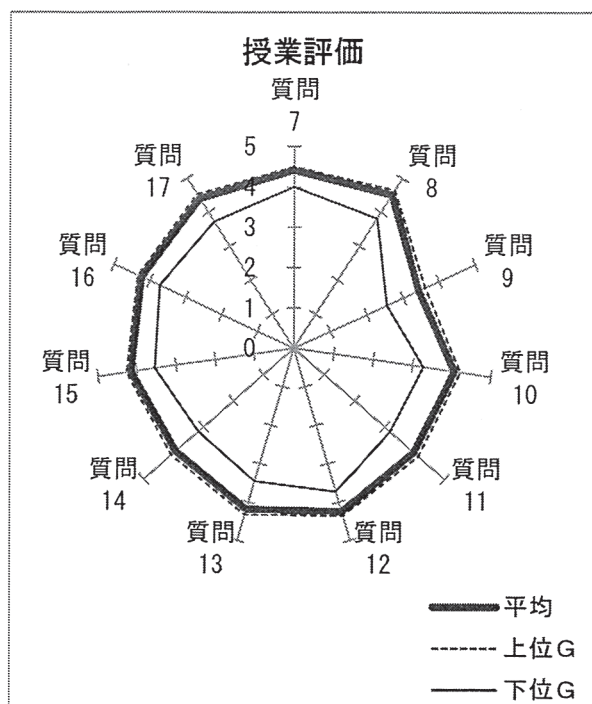
2018 年度担当予定科目名：食品学Ⅱ

（同じ、あるいは同様の科目を担当しない場合でも、新たな取り組みの可能性についてコメントする。）

上記下線部に記述

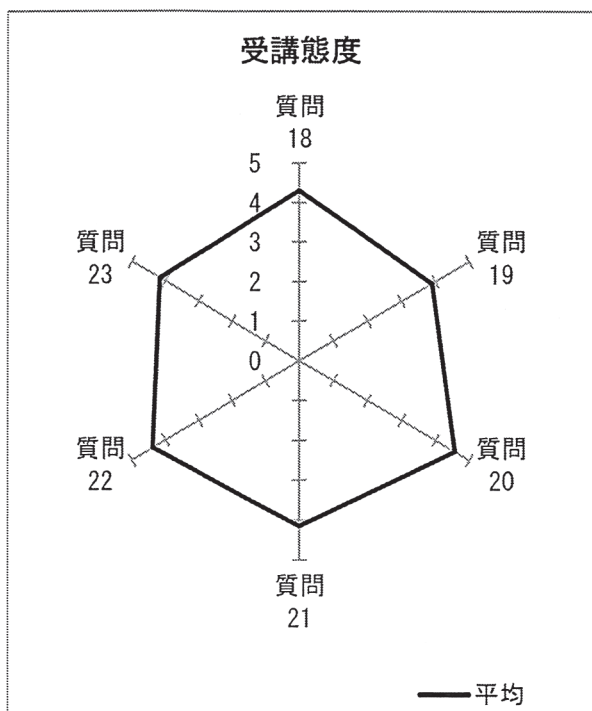
科目コード 613 (2017年度 前期)

健康生活学部 食生活健康学科 藤 希望 食事設計演習



質問項目	平均	上位 G	下位 G
質問 7	4.4	4.5	4.0
質問 8	4.5	4.6	3.8
質問 9	3.4	3.6	2.5
質問10	4.1	4.2	3.3
質問11	4.0	4.1	3.2
質問12	4.2	4.4	3.7
質問13	4.2	4.3	3.5
質問14	3.9	4.1	3.2
質問15	4.2	4.3	3.5
質問16	4.2	4.3	3.7
質問17	4.4	4.5	3.7
平均	4.1	4.3	3.5

質問 7：授業の目標説明とシラバスに沿った実施
 質問 8：教員の授業時間遵守
 質問 9：教員の話し方
 質問10：教材・機器・板書等の効果的な使用
 質問11：教員の説明のわかり易さ
 質問12：教員の授業環境に対する配慮（私語の注意等）
 質問13：質問機会の確保と質問への適切な対応
 質問14：学生の理解度の確認と授業への反映
 質問15：（自分は）授業を理解できたと思うか
 質問16：授業は興味・関心・意欲を引き出したか
 質問17：新しい知識・技術・理論等の習得への有用性



質問項目	平均
質問18	4.3
質問19	3.9
質問20	4.6
質問21	4.2
質問22	4.4
質問23	4.2
平均	4.2

質問18：（自分は）授業に真面目に取り組んだと思うか
 質問19：授業内容や到達目標を理解して受講したか
 質問20：欠席回数（0回→5ポイント、1回→4、2回→3…）
 質問21：授業の予習・復習をおこなったか
 質問22：レポート・課題等に積極的に取り組んだか
 質問23：私語・携帯電話等の自粛、教員及び他者の発言傾聴

学 部 名	学 科 名	担当者名	科 目 名	履修者数
健康生活学部	食生活健康学科	藤 希望	食事設計演習	74 名

2017 年度前期授業評価アンケート集計結果： 教員による分析・評価と 2018 年度に向けての取り組み

I. 分析と評価

今回のアンケート評価において、平均点が低かった（質問項目 7～17 の平均以下）項目について、分析と評価を行った。平均点が低かった項目は 4 つであった。

「教員の話し方」については、初めて授業を受け持ち、緊張や不安などから、声が小さくなってしまったり、早口になってしまったりしたことが原因ではないかと考える。

「教材・機器・板書等の効果的な使用」については、大半が献立作成の演習や調理実習であったが、講義をする際はパワーポイントでスライドを作成していた。わかり易いスライドを心がけて作成していたが、学生からわかり辛いところは板書して説明してほしかったなどの意見も出たため、スライドだけでなく、重要な部分は板書をして時間をかけて説明するなど工夫が必要であったのではないかと考える。

「教員の説明のわかり易さ」については、講義に不慣れで説明が上手くできていなかったのではないかと考える。また、初めて献立を作成する学生にとっては右も左もわからない状況であるため、最初は例として一緒に献立を作成するなどの工夫が必要であったのではないかと考える。

「学生の理解度の確認と授業への反映」については、献立作成後、添削をして一人ひとりコメントを記載して返却し、再度献立の検討を行うという手順で授業を進めていたが、なかなか学生への指導が行き届かない部分があったと感じている。自ら考えさせることは大切であるが、限られた時間の中で献立を完成させることは難しいため、抽象的なアドバイスではなく、具体的なアドバイスをすることで、学生も献立がよりスムーズに作成できたのではないかと考える。

II. 2018 年度に向けての取り組み

2018 年度担当予定科目名：食事設計実習または臨床栄養学実習

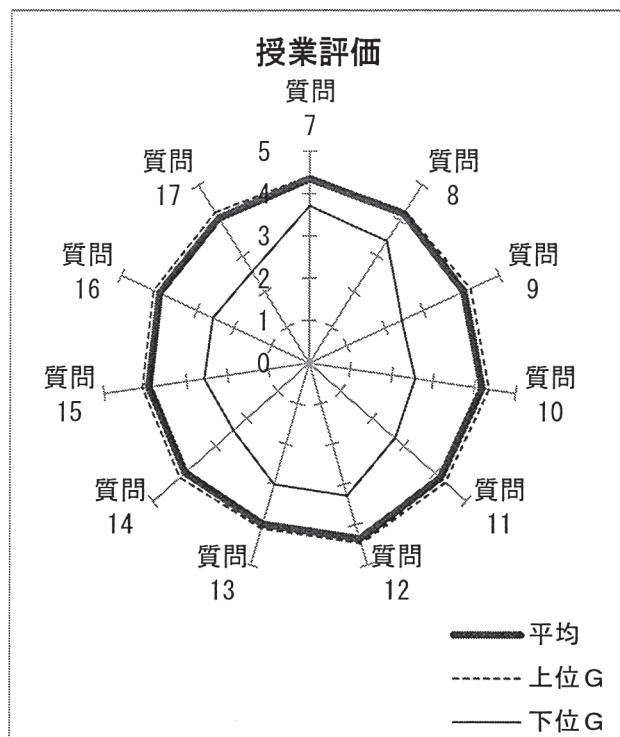
（同じ、あるいは同様の科目を担当しない場合でも、新たな取り組みの可能性についてコメントする。）

献立作成は栄養士業務の基礎中の基礎であるため、きちんとした献立が立てられるスキルを学生のうちから身につけておく必要がある。献立作成を行うためには、食材や料理についての知識も必要であるが、授業を通して、学生の食材や料理に対する基本的知識や関心の低さを痛感した。そのため、今年度は旬の食材についてグループで調べてもらった。来年度も継続していきたいが、旬の食材だけでなく料理に対する知識も必要であるため、学生が自ら取り組めるようにグループワークを増やしていきたいと考える。

献立作成演習においては、今年度は調理実習を 4 回実施したが、献立が上手く作成できないときには、調理実習に進まず、何度も繰り返し添削をしてきちんとした献立が作成できるようにすることも大切であると感じたため、無理に進めるのではなく、学生の理解度や能力に応じた進め方をしていきたい。

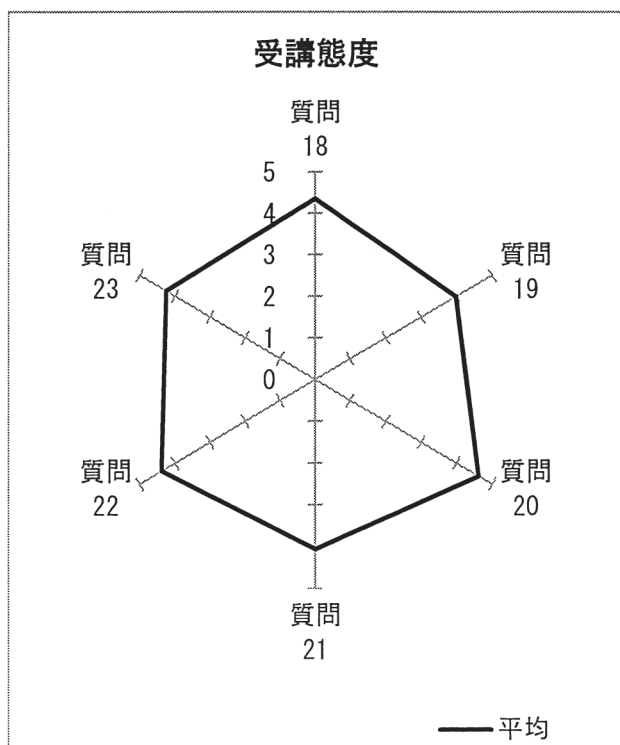
科目コード 615 (2017年度 前期)

健康生活学部 食生活健康学科 上江洲 香代子 栄養学実験



質問項目	平均	上位 G	下位 G
質問 7	4.4	4.4	3.7
質問 8	4.2	4.3	3.4
質問 9	4.1	4.3	2.4
質問10	4.2	4.4	2.6
質問11	4.2	4.3	2.7
質問12	4.4	4.5	3.3
質問13	4.0	4.1	3.0
質問14	4.0	4.1	2.4
質問15	3.9	4.1	2.6
質問16	4.0	4.2	2.6
質問17	4.1	4.2	2.6
平均	4.1	4.3	2.8

質問 7 : 授業の目標説明とシラバスに沿った実施
 質問 8 : 教員の授業時間遵守
 質問 9 : 教員の話し方
 質問10 : 教材・機器・板書等の効果的な使用
 質問11 : 教員の説明のわかり易さ
 質問12 : 教員の授業環境に対する配慮 (私語の注意等)
 質問13 : 質問機会の確保と質問への適切な対応
 質問14 : 学生の理解度の確認と授業への反映
 質問15 : (自分は) 授業を理解できたと思うか
 質問16 : 授業は興味・関心・意欲を引き出したか
 質問17 : 新しい知識・技術・理論等の習得への有用性



質問項目	平均
質問18	4.4
質問19	4.0
質問20	4.6
質問21	4.1
質問22	4.4
質問23	4.3
平均	4.3

質問18 : (自分は) 授業に真面目に取り組んだと思うか
 質問19 : 授業内容や到達目標を理解して受講したか
 質問20 : 欠席回数 (0回→5ポイント、1回→4、2回→3…)
 質問21 : 授業の予習・復習をおこなったか
 質問22 : レポート・課題等に積極的に取り組んだか
 質問23 : 私語・携帯電話等の自粛、教員及び他者の発言傾聴

学 部 名	学 科 名	担当者名	科 目 名	履修者数
健康生活学部	食生活健康学科	上江洲香代子	栄養学実験	75 名

2017 年度前期授業評価アンケート集計結果：教員による分析・評価と 2018 年度に向けての取り組み

I. 分析と評価

授業評価は平均 3.9～4.4 で、昨年より 0.5 ポイントずつ低下した。上位グループは平均より 0.1 ポイントぐらい高いが、どちらもほぼ円形状となっている。下位グループも昨年より 1.4～0.4 ずつ低下した。昨年度と内容はほぼ変わらず、説明や進め方を僅かに改善しながら進めたつもりであるが、特に下位グループの評価が思わしくない。学生自身の受講態度評価も平均 4.0～4.4 で、昨年度より 0.5 程度低下している。学生の自己評価を高め満足度を高めていくことが教員の授業評価の上昇につながっていくと考える。

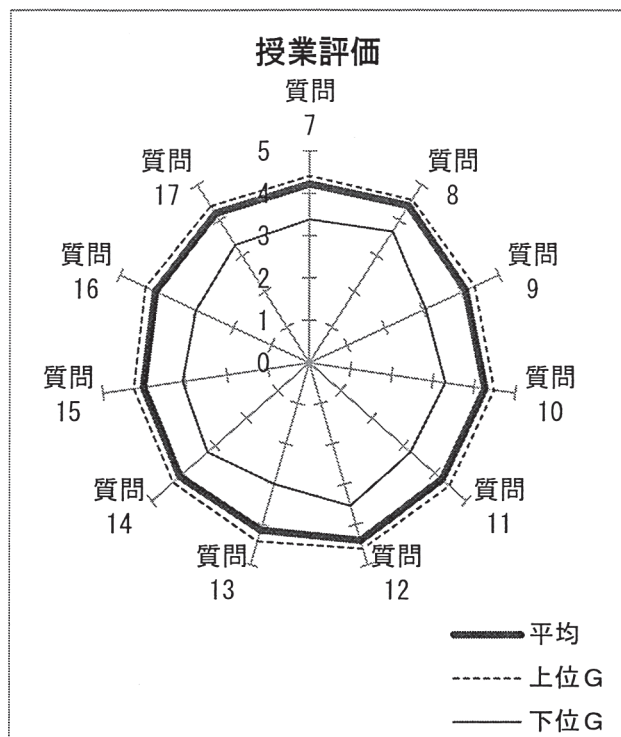
II. 2018 年度に向けての取り組み

2018 年度担当予定科目名：栄養学実験

わかりやすい授業説明のためにさらなる工夫をするつもりである。実験内容と学生自身の体の状況や日常生活とを具体的に結びつけて考えるように動機づけていく。教員の話し方の改善を常に心掛ける。さらに理解を深めてもらうようにしたいと考える。一方的な授業にならないように、質疑応答などを工夫し、学生とコミュニケーションを取りながら授業を進める。また授業評価の中間アンケートなども利用し、学生の理解状況や要望などを細かく把握し授業の組み立てに利用していく。

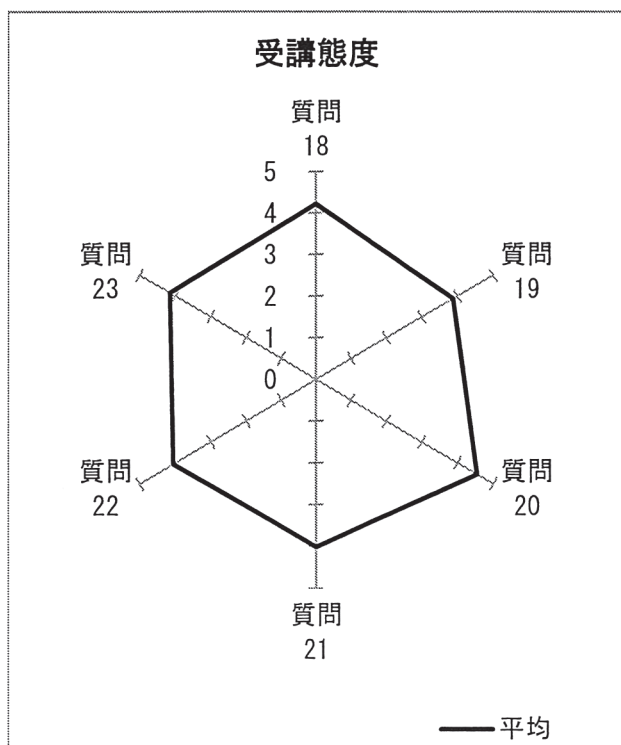
科目コード 616 (2017年度 前期)

健康生活学部 食生活健康学科 上江洲 香代子 応用栄養学Ⅰ



質問項目	平均	上位 G	下位 G
質問 7	4.2	4.4	3.4
質問 8	4.4	4.6	3.7
質問 9	4.1	4.4	3.1
質問10	4.3	4.5	3.3
質問11	4.2	4.5	3.2
質問12	4.4	4.6	3.5
質問13	4.1	4.4	3.0
質問14	4.1	4.3	3.2
質問15	4.0	4.3	3.1
質問16	4.1	4.3	3.0
質問17	4.2	4.4	3.3
平均	4.2	4.4	3.3

質問 7：授業の目標説明とシラバスに沿った実施
 質問 8：教員の授業時間遵守
 質問 9：教員の話し方
 質問10：教材・機器・板書等の効果的な使用
 質問11：教員の説明のわかり易さ
 質問12：教員の授業環境に対する配慮（私語の注意等）
 質問13：質問機会の確保と質問への適切な対応
 質問14：学生の理解度の確認と授業への反映
 質問15：（自分は）授業を理解できたと思うか
 質問16：授業は興味・関心・意欲を引き出したか
 質問17：新しい知識・技術・理論等の習得への有用性



質問項目	平均
質問18	4.2
質問19	3.9
質問20	4.5
質問21	4.0
質問22	4.1
質問23	4.1
平均	4.1

質問18：（自分は）授業に真面目に取り組んだと思うか
 質問19：授業内容や到達目標を理解して受講したか
 質問20：欠席回数（0回→5ポイント、1回→4、2回→3…）
 質問21：授業の予習・復習をおこなったか
 質問22：レポート・課題等に積極的に取り組んだか
 質問23：私語・携帯電話等の自粛、教員及び他者の発言傾聴

学 部 名	学 科 名	担当者名	科 目 名	履修者数
健康生活学部	食生活健康学科	上江洲香代子	応用栄養学Ⅰ	75 名

2017 年度前期授業評価アンケート集計結果：教員による分析・評価と 2018 年度に向けての取り組み

I. 分析と評価

授業評価は平均 4.0～4.4 で、昨年より 0.4～0.5 ポイント減少した。上位グループは平均より 0.3 ポイントぐらい高いが、どちらもほぼ円形状となっている。下位グループも昨年より 1.4～0.4 ずつ低下した。昨年度と内容はほぼ変わらないが、今年度は使用教室が狭く、機器も使いづらい状態にあり、わかり易い説明が不十分であった点是否めないと思われる。特に下位グループの評価が思わしくない。

学生自身の受講態度評価も平均 3.9～4.2 で、昨年度より 0.6 程度低下している。学生の自己評価を高め満足度を高めていくことが教員の授業評価の上昇につながっていくと考える。

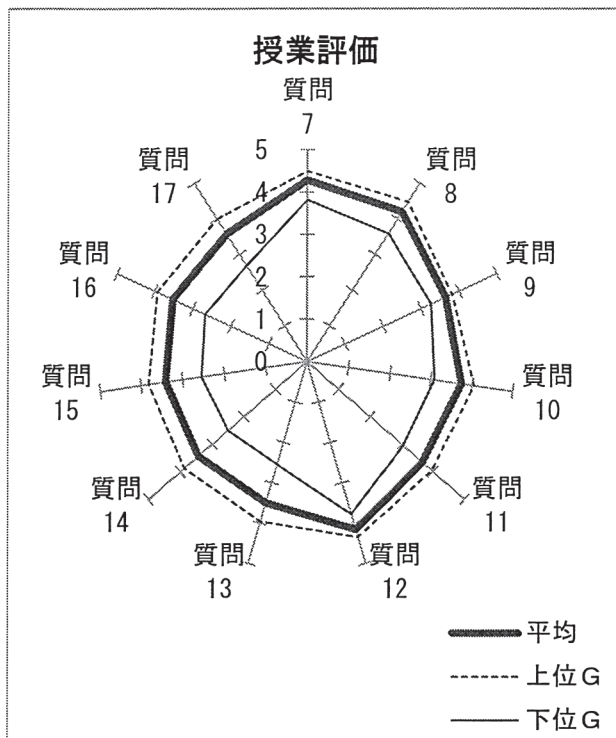
II. 2018 年度に向けての取り組み

2018 年度担当予定科目名：応用栄養学Ⅰ

わかりやすい授業説明のためにさらなる工夫をするつもりである。教員の話し方の改善を常に心掛ける。説明の仕方や板書方法を工夫する。また OHC や教材用 DVDなどをこれまで以上に利用し学生の授業への興味や関心を喚起し、さらに理解を深めてもらうようにしたいと考える。一方的な授業にならないように、質疑応答などを工夫し、学生とコミュニケーションを取りながら授業を進める。小テストはこれまでの学生からの要望もあるので頻繁に実施して、予習・復習の動機づけとしたい。また授業評価の中間アンケートなども利用し、学生の理解状況や要望などを細かく把握し授業の組み立てに利用していく。

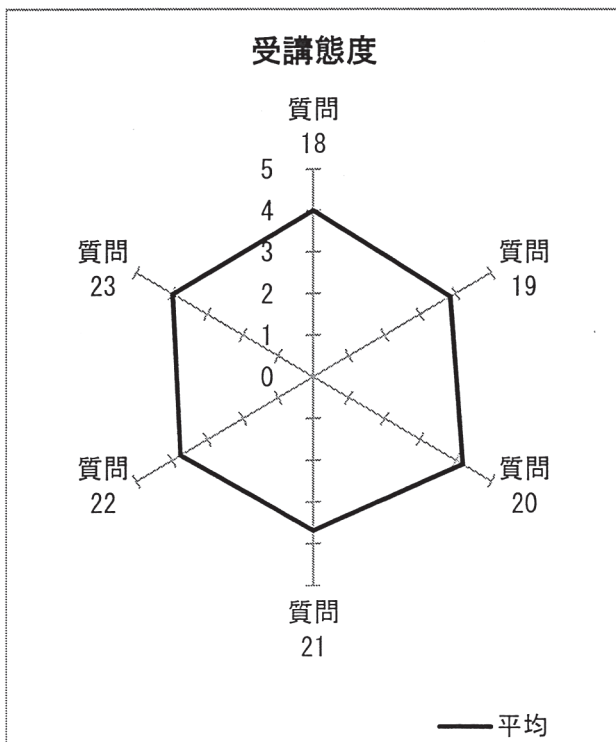
科目コード 617 (2017年度 前期)

健康生活学部 食生活健康学科 馬場 輝實子 臨床医学概論



質問項目	平均	上位 G	下位 G
質問 7	4.3	4.5	3.8
質問 8	4.2	4.5	3.6
質問 9	3.6	3.8	3.3
質問10	3.7	4.0	3.1
質問11	3.7	4.0	3.0
質問12	4.2	4.3	3.8
質問13	3.5	4.0	2.5
質問14	3.4	3.9	2.5
質問15	3.4	3.8	2.5
質問16	3.5	3.9	2.7
質問17	3.6	4.0	2.7
平均	3.7	4.1	3.0

質問 7 : 授業の目標説明とシラバスに沿った実施
 質問 8 : 教員の授業時間遵守
 質問 9 : 教員の話し方
 質問10 : 教材・機器・板書等の効果的な使用
 質問11 : 教員の説明のわかり易さ
 質問12 : 教員の授業環境に対する配慮 (私語の注意等)
 質問13 : 質問機会の確保と質問への適切な対応
 質問14 : 学生の理解度の確認と授業への反映
 質問15 : (自分は) 授業を理解できたと思うか
 質問16 : 授業は興味・関心・意欲を引き出したか
 質問17 : 新しい知識・技術・理論等の習得への有用性



質問項目	平均
質問18	4.0
質問19	3.9
質問20	4.2
質問21	3.7
質問22	3.8
質問23	4.0
平均	3.9

質問18 : (自分は) 授業に真面目に取り組んだと思うか
 質問19 : 授業内容や到達目標を理解して受講したか
 質問20 : 欠席回数 (0回→5ポイント、1回→4、2回→3...)
 質問21 : 授業の予習・復習をおこなったか
 質問22 : レポート・課題等に積極的に取り組んだか
 質問23 : 私語・携帯電話等の自粛、教員及び他者の発言傾聴

学 部 名	学 科 名	担当者名	科 目 名	履修者数
健康生活学部	食生活健康学科	馬場輝實子	臨床医学概論	74

2017 年度前期授業評価アンケート集計結果： 教員による分析・評価と 2018 年度に向けての取り組み

I. 分析と評価

今回の授業評価は、これまでの最低でびっくりしました。

臨床医学概論だけでは程度の高い国試には不足。従って毎年理解しやすい様に図を多くし、又、新しい知識・技術・理論など（質問 17）を含め、各論も講義しています。内容も多く、程度も高いので、前期に資料を渡し、パワーポインター使用。まず、殆どの学生が予習をしていないので、授業の話だけで理解できないのは当たり前です。テストで糖尿行の定義（条件）を書けた学生はごくわずかでした（これにはびっくり）。

時間が足りないので、小試験による学生の理解度の確認は少々無理です。残念ながら例年になく質問してくる学生が全くありませんでした。

II. 2018 年度に向けての取り組み

2018 年度担当予定科目名： 臨床医学概論

（同じ、あるいは同様の科目を担当しない場合でも、新たな取り組みの可能性についてコメントする。）

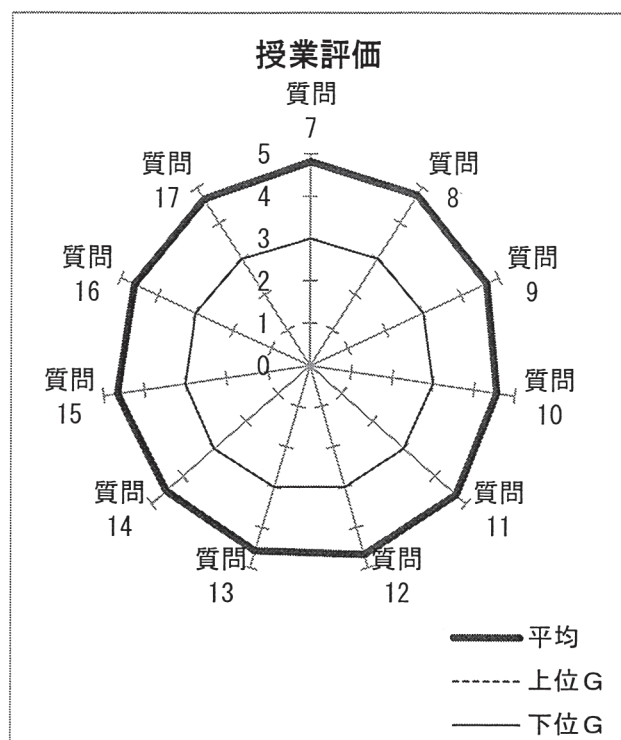
授業の方法は、これまでと変えないつもりです。

（しかし、新しい知識、技術、理論などはどんどん追加します）

管理栄養士として、原因→変化→結果（疾病）を理解して欲しいです。

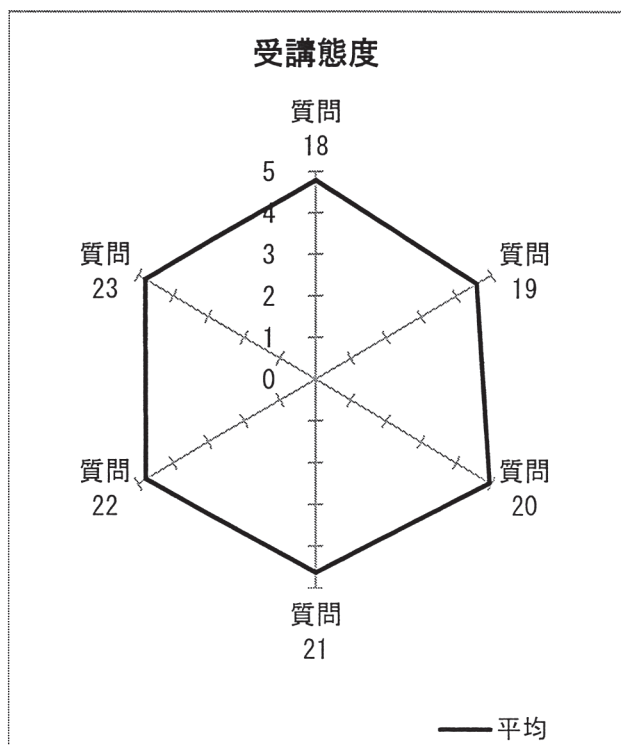
科目コード 622 (2017年度 前期)

健康生活学部 食生活健康学科 松永 知恵 栄養教育論演習



質問項目	平均	上位 G	下位 G
質問 7	4.8	4.8	3.0
質問 8	4.8	4.8	3.0
質問 9	4.7	4.7	3.0
質問10	4.6	4.6	3.0
質問11	4.7	4.7	3.0
質問12	4.7	4.7	3.0
質問13	4.6	4.6	3.0
質問14	4.5	4.6	3.0
質問15	4.7	4.7	3.0
質問16	4.6	4.7	3.0
質問17	4.7	4.7	3.0
平均	4.7	4.7	3.0

質問 7：授業の目標説明とシラバスに沿った実施
 質問 8：教員の授業時間遵守
 質問 9：教員の話し方
 質問10：教材・機器・板書等の効果的な使用
 質問11：教員の説明のわかり易さ
 質問12：教員の授業環境に対する配慮（私語の注意等）
 質問13：質問機会の確保と質問への適切な対応
 質問14：学生の理解度の確認と授業への反映
 質問15：（自分は）授業を理解できたと思うか
 質問16：授業は興味・関心・意欲を引き出したか
 質問17：新しい知識・技術・理論等の習得への有用性



質問項目	平均
質問18	4.8
質問19	4.6
質問20	5.0
質問21	4.6
質問22	4.8
質問23	4.8
平均	4.8

質問18：（自分は）授業に真面目に取り組んだと思うか
 質問19：授業内容や到達目標を理解して受講したか
 質問20：欠席回数（0回→5ポイント、1回→4、2回→3…）
 質問21：授業の予習・復習をおこなったか
 質問22：レポート・課題等に積極的に取り組んだか
 質問23：私語・携帯電話等の自粛、教員及び他者の発言傾聴

学 部 名	学 科 名	担当者名	科 目 名	履修者数
健康生活学部	食生活健康学科	松永 知恵	栄養教育論演習	65

2017 年度前期授業評価アンケート集計結果：教員による分析・評価と 2018 年度に向けての取り組み

I. 分析と評価

いずれの項目も非常に良い評価であった。平均が 4.5～4.8 で、全体的に評価が高かった。下位 G の平均は 3.0 であるので、「どちらともいえない」という回答が多かったであろうと思う。このような学生にも興味・関心・意欲を引き出すような働きかけが必要であったと思う。しかしながら、受講態度の結果を見ると 4.6 以上の項目が多く、学生自身は授業に対して積極的に取り組んでいたと推測される。遅刻や欠席が非常に少なかったことも、積極性の現れだったと思う。今後は関心度が低い学生をどのように教育すればよいか、さらなる方法を見つけていき、学生の意欲を高めるような授業運営を工夫したいと考える。今後の授業に反映し謙虚に学生への教育に励みたい。

II. 2018 年度に向けての取り組み

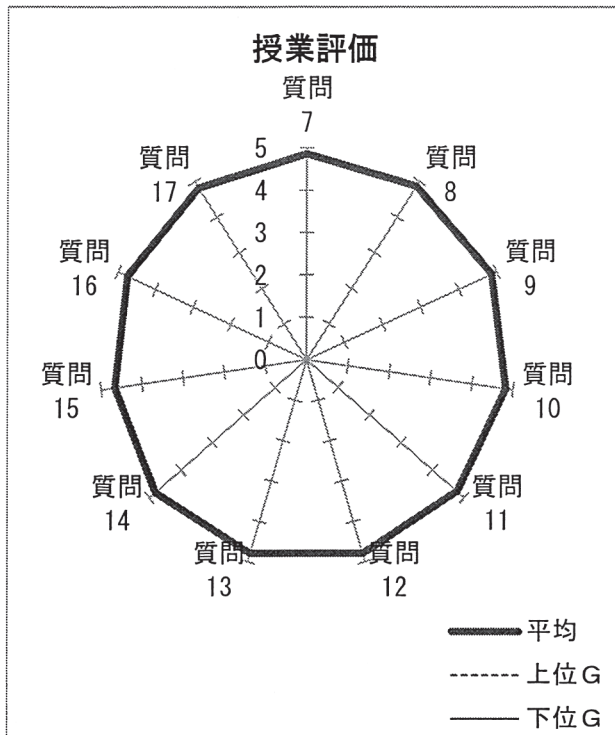
2018 年度担当予定科目名： 栄養教育論演習

(同じ、あるいは同様の科目を担当しない場合でも、新たな取り組みの可能性についてコメントする。)

これまでも、授業の中で学生一人一人もしくはグループごとに、課題に対しての補足説明や学生からの質問に一つ一つ答えていたが、それでも「どちらともいえない」という回答をする学生が存在する。一クラス 35 名前後の中で、このような学生を見つけることが非常に難しいが、学生一人一人にできるだけ対応できるようにしていきたい。その他の気づきも忘れずに、今後も教育内容を充実させたいと思う。今回の結果をふまえ、良い面は広げ、反省すべき点は改善し、次の授業に反映させたい。

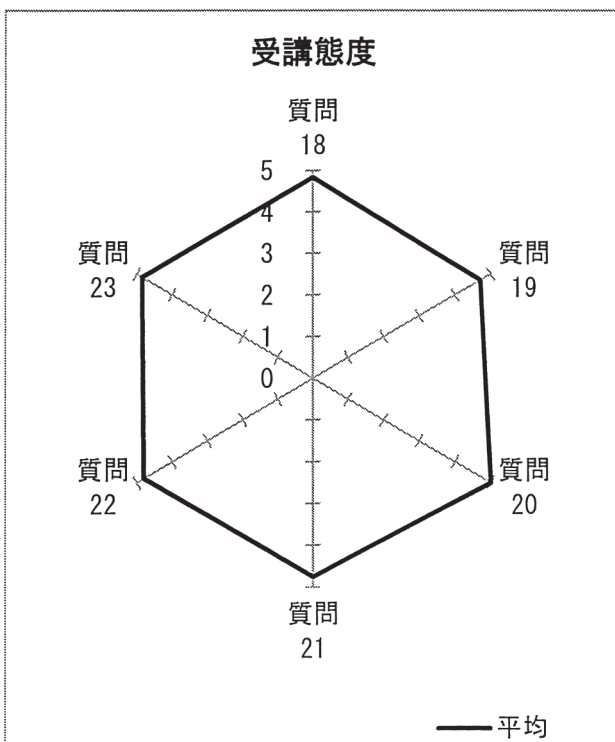
科目コード 623 (2017年度 前期)

健康生活学部 食生活健康学科 池田 晴美 臨床栄養学実習



質問項目	平均	上位 G	下位 G
質問 7	4.9	4.9	#DIV/0!
質問 8	4.9	4.9	#DIV/0!
質問 9	4.9	4.9	#DIV/0!
質問10	4.8	4.8	#DIV/0!
質問11	4.8	4.8	#DIV/0!
質問12	4.8	4.8	#DIV/0!
質問13	4.8	4.8	#DIV/0!
質問14	4.8	4.8	#DIV/0!
質問15	4.7	4.7	#DIV/0!
質問16	4.8	4.8	#DIV/0!
質問17	4.8	4.8	#DIV/0!
平均	4.8	4.8	#DIV/0!

質問 7：授業の目標説明とシラバスに沿った実施
 質問 8：教員の授業時間遵守
 質問 9：教員の話し方
 質問10：教材・機器・板書等の効果的な使用
 質問11：教員の説明のわかり易さ
 質問12：教員の授業環境に対する配慮（私語の注意等）
 質問13：質問機会の確保と質問への適切な対応
 質問14：学生の理解度の確認と授業への反映
 質問15：（自分は）授業を理解できたと思うか
 質問16：授業は興味・関心・意欲を引き出したか
 質問17：新しい知識・技術・理論等の習得への有用性



質問項目	平均
質問18	4.8
質問19	4.7
質問20	5.0
質問21	4.8
質問22	4.8
質問23	4.8
平均	4.8

質問18：（自分は）授業に真面目に取り組んだと思うか
 質問19：授業内容や到達目標を理解して受講したか
 質問20：欠席回数（0回→5ポイント、1回→4、2回→3…）
 質問21：授業の予習・復習をおこなったか
 質問22：レポート・課題等に積極的に取り組んだか
 質問23：私語・携帯電話等の自粛、教員及び他者の発言傾聴

学 部 名	学 科 名	担当者名	科 目 名	履修者数
健康生活学部	食生活健康学科	池田 晴美	臨床栄養学実習	65名

2017年度前期授業評価アンケート集計結果：教員による分析・評価と2018年度に向けての取り組み

I. 分析と評価

臨床栄養学実習は治療食の病態栄養を理解した上で献立作成を行うということで理解不足や調理経験の不足から各学生に差が出る結果となるため、今年度は個人別に各献立の点検を理解できるまで実施した。又、昨年と違い今年度は展開食を最初から行い臨床の現場で行っている様子を再現できるような方式を取り入れた。その結果、平均点数や各項目は昨年と同じ点数となり平均も4.8で同点であったが、学生の感想に展開食を献立作成はグループ作業ではなく個人で行ったことは非常に身についたとの事であったので、結果的に良かったと考える。欠席回数平均5.0で毎回、真剣な取り組みができていたことを評価したい。

II. 2018年度に向けての取り組み

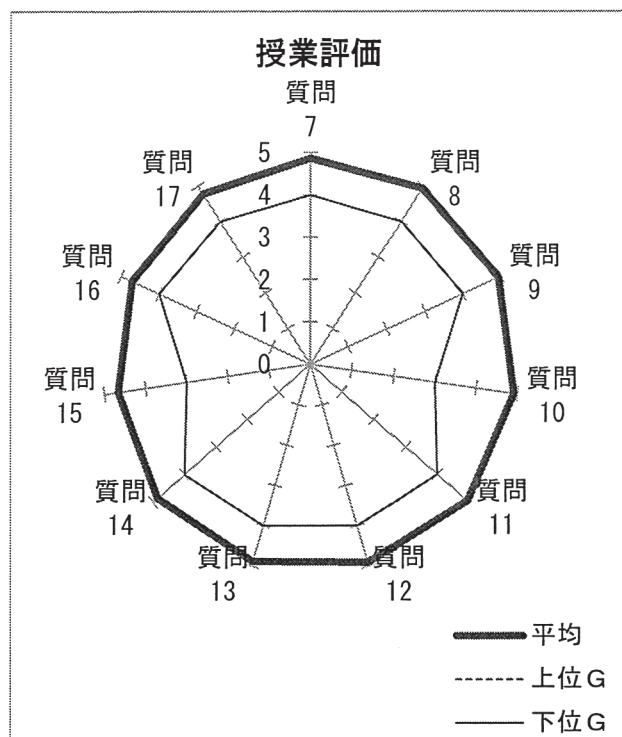
2018年度担当予定科目名：臨床栄養学実習

(同じ、あるいは同様の科目を担当しない場合でも、新たな取り組みの可能性についてコメントする。)

今年度の授業のやり方で学生の献立作成の力が付いたと評価できたので、次年度も今年度と同じ方法で展開食を中心に病態の知識を献立作成に反映させる技術の取得とグループによる調理実習の取り組みに力を入れていきたいと考える。

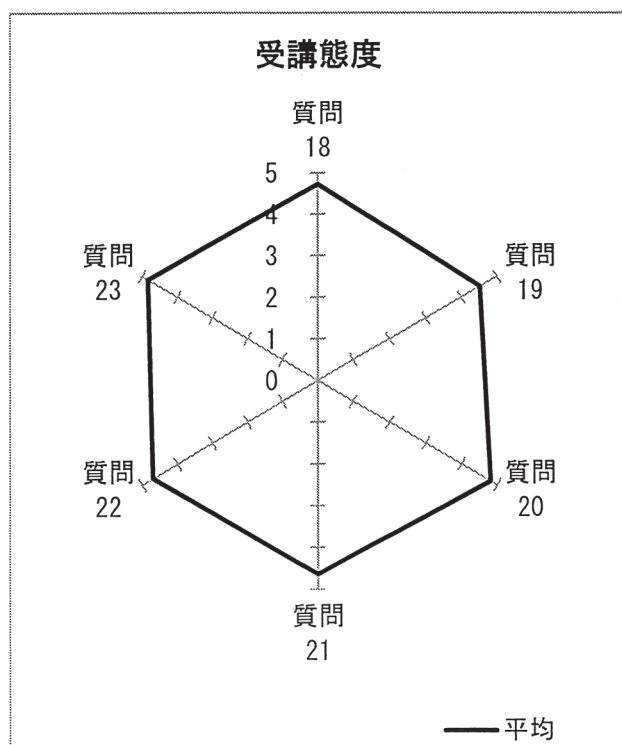
科目コード 624 (2017年度 前期)

健康生活学部 食生活健康学科 山田 加奈子 健康栄養情報管理論



質問項目	平均	上位 G	下位 G
質問 7	4.9	4.9	4.0
質問 8	4.9	4.9	4.0
質問 9	4.9	5.0	4.0
質問10	4.9	4.9	3.0
質問11	5.0	5.0	4.0
質問12	4.9	4.9	4.0
質問13	4.9	4.9	4.0
質問14	4.9	4.9	4.0
質問15	4.7	4.7	3.0
質問16	4.7	4.7	4.0
質問17	4.8	4.8	4.0
平均	4.9	4.9	3.8

質問 7：授業の目標説明とシラバスに沿った実施
 質問 8：教員の授業時間遵守
 質問 9：教員の話し方
 質問10：教材・機器・板書等の効果的な使用
 質問11：教員の説明のわかり易さ
 質問12：教員の授業環境に対する配慮（私語の注意等）
 質問13：質問機会の確保と質問への適切な対応
 質問14：学生の理解度の確認と授業への反映
 質問15：（自分は）授業を理解できたと思うか
 質問16：授業は興味・関心・意欲を引き出したか
 質問17：新しい知識・技術・理論等の習得への有用性



質問項目	平均
質問18	4.7
質問19	4.5
質問20	4.8
質問21	4.6
質問22	4.7
質問23	4.8
平均	4.7

質問18：（自分は）授業に真面目に取り組んだと思うか
 質問19：授業内容や到達目標を理解して受講したか
 質問20：欠席回数（0回→5ポイント、1回→4、2回→3…）
 質問21：授業の予習・復習をおこなったか
 質問22：レポート・課題等に積極的に取り組んだか
 質問23：私語・携帯電話等の自粛、教員及び他者の発言傾聴

学 部 名	学 科 名	担当者名	科 目 名	履修者数
健康生活学部	食生活健康学科	山田加奈子	健康栄養情報管理論	70

2017 年度前期授業評価アンケート集計結果：教員による分析・評価と 2018 年度に向けての取り組み

I. 分析と評価

上位 G においてはどの質問項目も 4.5 以上であったが、特に高かったのが質問 11「教員の説明のわかり易さ」の 5.0 であり、下位 G においても 4.0 であった。講義は配付資料の他に、その日学んだことが国試ではどのように出題されるのか等を併せて説明、解説しており、自身の理解度をはかれる内容としているので高評価であったと考える。最も低かったのが下位 G の質問 15「(自分は) 授業を理解できたと思うか」であり 3.8 であった。健康栄養情報管理論では国が行っている調査の種類や名前、その結果、また結果の見方や使用する分析・解析方法など、暗記ものや計算が苦手な学生にとっては特に難しい内容であると考ええる。理解度を深めるためには繰り返し学び理解するしかないが、授業回数 15 回の中で多くの内容を吸収しなければならないので、今後の課題の出し方（理解度をより深めることのできる復習内容や、予習として次回覚えてくるべきところの指示の出し方）を工夫し、限られた授業回数の中でしっかりと身に付けてもらう授業内容を検討すべきであると考ええる。

II. 2018 年度に向けての取り組み

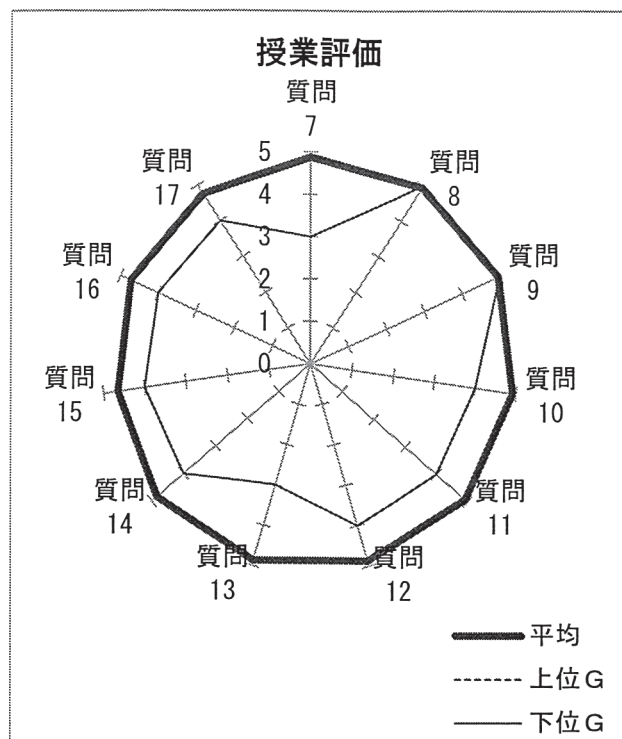
2018 年度担当予定科目名：健康栄養情報管理論

(同じ、あるいは同様の科目を担当しない場合でも、新たな取り組みの可能性についてコメントする。)

データの分析、解析方法や、様々な調査の名前や残差法、栄養素密度法など、普段の生活の中では使用する機会のない内容の講義であるため、覚え辛く、また理解し辛い部分が多いと思われる。学生にも理解のできる多くの例を出すことで、どのような場面でいかせるのかを自身で考えてもらい、学びに繋げていける授業内容にしていきたい。

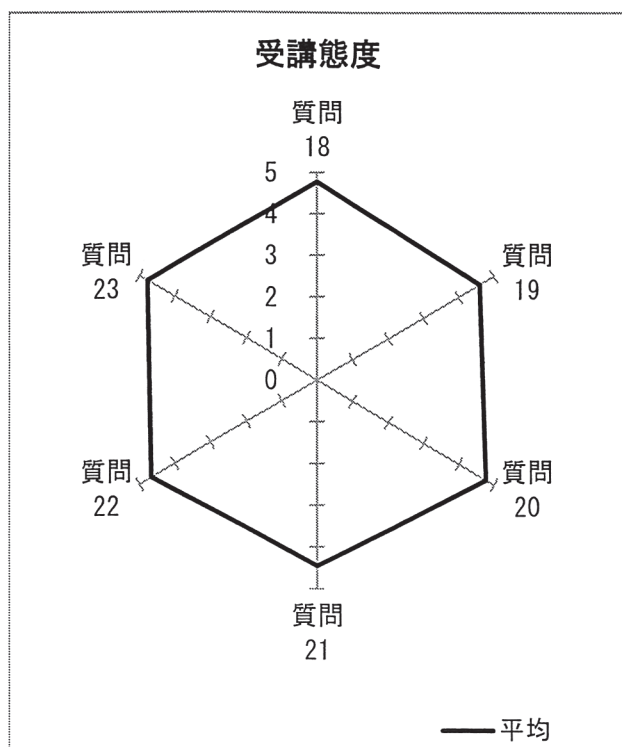
科目コード 625 (2017年度 前期)

健康生活学部 食生活健康学科 山田 加奈子 公衆栄養学



質問項目	平均	上位 G	下位 G
質問 7	4.9	4.9	3.0
質問 8	4.9	4.9	5.0
質問 9	5.0	5.0	5.0
質問10	4.9	4.9	4.0
質問11	4.9	4.9	4.0
質問12	4.9	4.9	4.0
質問13	4.9	4.9	3.0
質問14	4.8	4.9	4.0
質問15	4.7	4.7	4.0
質問16	4.7	4.7	4.0
質問17	4.8	4.8	4.0
平均	4.8	4.9	4.0

質問 7：授業の目標説明とシラバスに沿った実施
 質問 8：教員の授業時間遵守
 質問 9：教員の話し方
 質問10：教材・機器・板書等の効果的な使用
 質問11：教員の説明のわかり易さ
 質問12：教員の授業環境に対する配慮（私語の注意等）
 質問13：質問機会の確保と質問への適切な対応
 質問14：学生の理解度の確認と授業への反映
 質問15：（自分は）授業を理解できたと思うか
 質問16：授業は興味・関心・意欲を引き出したか
 質問17：新しい知識・技術・理論等の習得への有用性



質問項目	平均
質問18	4.8
質問19	4.6
質問20	4.8
質問21	4.4
質問22	4.7
質問23	4.8
平均	4.7

質問18：（自分は）授業に真面目に取り組んだと思うか
 質問19：授業内容や到達目標を理解して受講したか
 質問20：欠席回数（0回→5ポイント、1回→4、2回→3…）
 質問21：授業の予習・復習をおこなったか
 質問22：レポート・課題等に積極的に取り組んだか
 質問23：私語・携帯電話等の自粛、教員及び他者の発言傾聴

学 部 名	学 科 名	担当者名	科 目 名	履修者数
健康生活学部	食生活健康学科	山田加奈子	公衆栄養学	70

2017 年度前期授業評価アンケート集計結果：教員による分析・評価と 2018 年度に向けての取り組み

I. 分析と評価

上位 G および下位 G においてどちらも高評価であったのは教員の話し方、および時間遵守である。学生数が多いため、はっきりと大きな声で話すようにしており、この評価になったと考える。上位 G と下位 G で大きく評価が分かれたのが「授業の目標説明とシラバスに沿った実施」である。授業の進捗状況により当初配付した内容と前後したことがあり、また授業内容も暗記するものが多くかつ幅広いため、毎回の授業で本日の目標達成について周知し、最後にミニテスト等で理解度をはかりたい。ポートフォリオにミニテスト実施機能がついているため、それを活用し、個々人の理解度をその都度教員が把握し、学生にとってどの分野が特に苦手であるのかを理解する必要がある。また、控えている国家試験対策も含めて、学生にフィードバックする必要性があると考ええる。

II. 2018 年度に向けての取り組み

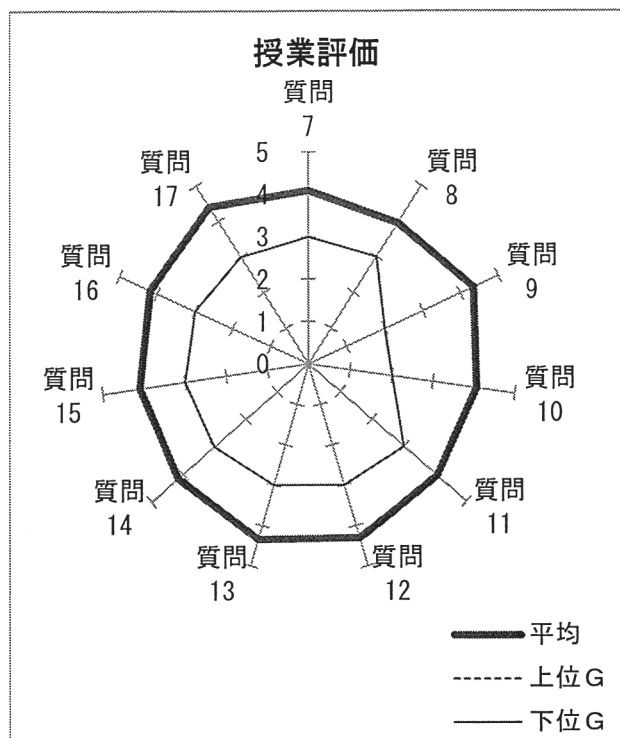
2018 年度担当予定科目名：公衆栄養学

(同じ、あるいは同様の科目を担当しない場合でも、新たな取り組みの可能性についてコメントする。)

現時点で実施できていないこととして、学生の理解度を教員がきちんと把握するということである。学生数が多いため、時間をとって行うことが難しいのが現状であり、そのためにポートフォリオを活用し、個々人の苦手分野をデータ化し、分析・評価する必要があると考える。また得られた結果を授業内容に反映し、より充実した授業内容にしていきたい。

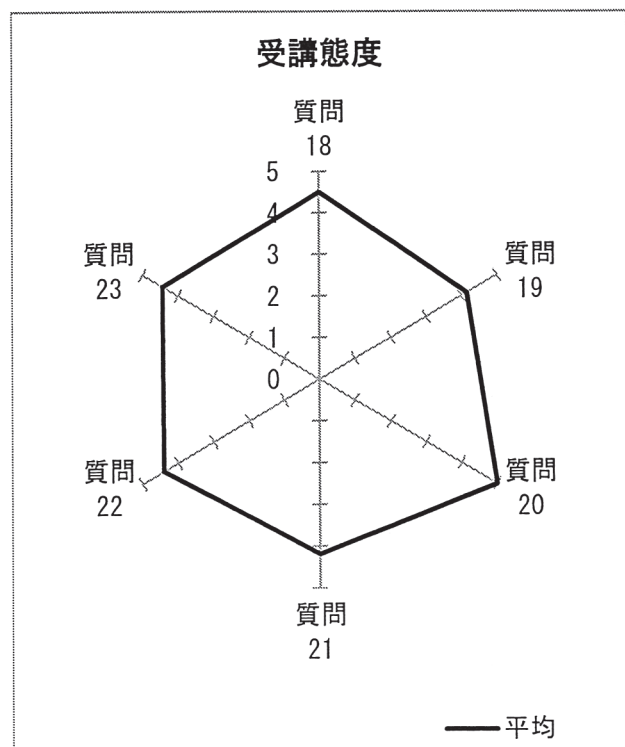
科目コード 626 (2017年度 前期)

健康生活学部 食生活健康学科 小川 彰子 給食経営管理実習(食健3A)



質問項目	平均	上位 G	下位 G
質問 7	4.1	4.1	3.0
質問 8	3.9	4.0	3.0
質問 9	4.3	4.4	2.0
質問10	4.1	4.1	2.0
質問11	4.1	4.1	3.0
質問12	4.3	4.4	3.0
質問13	4.3	4.4	3.0
質問14	4.2	4.2	3.0
質問15	4.1	4.1	3.0
質問16	4.2	4.2	3.0
質問17	4.4	4.5	3.0
平均	4.2	4.2	2.8

質問 7 : 授業の目標説明とシラバスに沿った実施
 質問 8 : 教員の授業時間遵守
 質問 9 : 教員の話し方
 質問10 : 教材・機器・板書等の効果的な使用
 質問11 : 教員の説明のわかり易さ
 質問12 : 教員の授業環境に対する配慮(私語の注意等)
 質問13 : 質問機会の確保と質問への適切な対応
 質問14 : 学生の理解度の確認と授業への反映
 質問15 : (自分は) 授業を理解できたと思うか
 質問16 : 授業は興味・関心・意欲を引き出したか
 質問17 : 新しい知識・技術・理論等の習得への有用性



質問項目	平均
質問18	4.5
質問19	4.2
質問20	5.0
質問21	4.2
質問22	4.4
質問23	4.4
平均	4.4

質問18 : (自分は) 授業に真面目に取り組んだと思うか
 質問19 : 授業内容や到達目標を理解して受講したか
 質問20 : 欠席回数(0回→5ポイント、1回→4、2回→3…)
 質問21 : 授業の予習・復習をおこなったか
 質問22 : レポート・課題等に積極的に取り組んだか
 質問23 : 私語・携帯電話等の自粛、教員及び他者の発言傾聴

学 部 名	学 科 名	担当者名	科 目 名	履修者数
健康生活学部	食生活健康学科	小川彰子	給食経営管理実習	65

2017 年度前期授業評価アンケート集計結果：教員による分析・評価と 2018 年度に向けての取り組み

I. 分析と評価

- ・昨年度より評価が下回っている理由はわからない。
- ・授業時間遵守については、班によって前日作業に時間がかかったり、当日の終了時刻が遅くなってしまうことがあったからかと思われる。
- ・成績下位者の点数が低いのは、実習の進み方について行けない、帳票の内容理解不足などの理由が考えられる。

II. 2018 年度に向けての取り組み

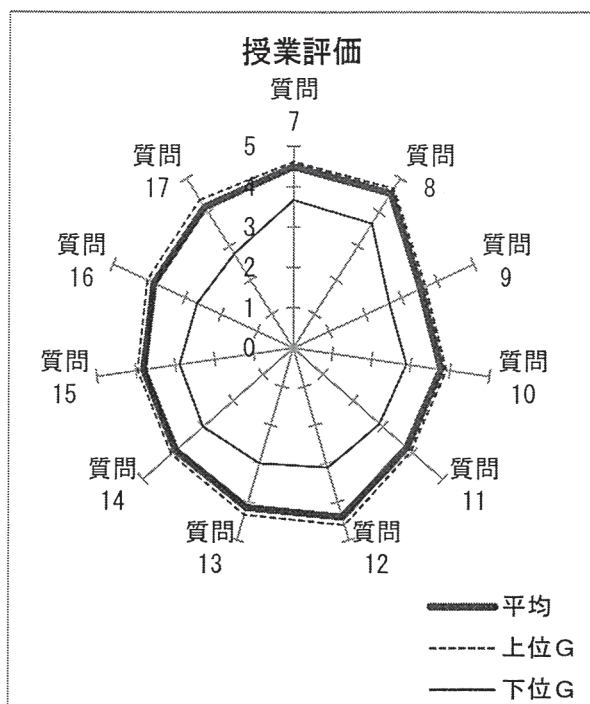
2018 年度担当予定科目名： 給食経営管理実習

(同じ、あるいは同様の科目を担当しない場合でも、新たな取り組みの可能性についてコメントする。)

- ・教員、助手のから来年度に向けて次のように変更することにした。
 - 実習開始時刻を遅らせる。
 - 前日準備を減らす工夫をする。
 - 機器の操作のための事前実習をする。
 - 学生の担当を精選し役割分担をはっきりさせる。
- ・帳票類が多いため、一部を 2 年後期の給食運営論で説明する時間を取る。
- ・授業内で、できるだけ冷静な対応を心がける。

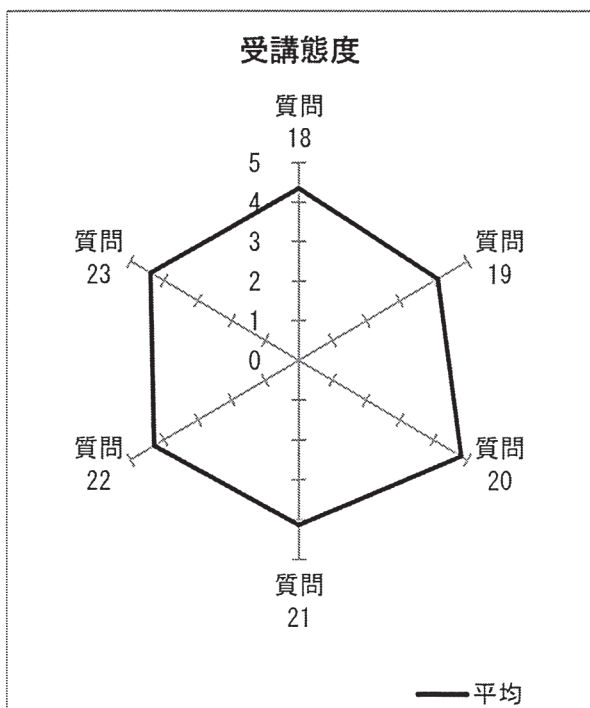
科目コード 629 (2017年度 前期)

健康生活学部 食生活健康学科 藤 希望 臨床栄養学Ⅱ



質問項目	平均	上位 G	下位 G
質問 7	4.5	4.6	3.7
質問 8	4.6	4.7	3.7
質問 9	3.5	3.7	2.7
質問10	3.8	3.9	2.9
質問11	3.8	3.9	2.9
質問12	4.4	4.6	3.1
質問13	4.2	4.3	3.0
質問14	3.9	4.1	3.0
質問15	3.8	4.0	2.9
質問16	3.9	4.1	2.7
質問17	4.2	4.4	2.8
平均	4.0	4.2	3.0

質問 7 : 授業の目標説明とシラバスに沿った実施
 質問 8 : 教員の授業時間遵守
 質問 9 : 教員の話し方
 質問10 : 教材・機器・板書等の効果的な使用
 質問11 : 教員の説明のわかり易さ
 質問12 : 教員の授業環境に対する配慮（私語の注意等）
 質問13 : 質問機会の確保と質問への適切な対応
 質問14 : 学生の理解度の確認と授業への反映
 質問15 : （自分は）授業を理解できたと思うか
 質問16 : 授業は興味・関心・意欲を引き出したか
 質問17 : 新しい知識・技術・理論等の習得への有用性



質問項目	平均
質問18	4.4
質問19	4.1
質問20	4.8
質問21	4.1
質問22	4.3
質問23	4.4
平均	4.4

質問18 : （自分は）授業に真面目に取り組んだと思うか
 質問19 : 授業内容や到達目標を理解して受講したか
 質問20 : 欠席回数（0回→5ポイント、1回→4、2回→3…）
 質問21 : 授業の予習・復習をおこなったか
 質問22 : レポート・課題等に積極的に取り組んだか
 質問23 : 私語・携帯電話等の自粛、教員及び他者の発言傾聴

学 部 名	学 科 名	担当者名	科 目 名	履修者数
健康生活学部	食生活健康学科	藤 希望	臨床栄養学Ⅱ	66 名

2017 年度前期授業評価アンケート集計結果：教員による分析・評価と 2018 年度に向けての取り組み

I. 分析と評価

今回のアンケート評価において、平均点が低かった（質問項目 7～17 の平均以下）項目について、分析と評価を行った。平均点が低かった項目は 6 つであった。いずれの項目も、受講態度が下位の学生ほど、「そう思わない」～「どちらともいえない」と回答している傾向にあった。

「教員の話し方」については、初めて授業を受け持ち、緊張や不安などから、声が小さくなってしまったり、早口になってしまったりしたことが原因ではないかと考える。

「教材・機器・板書等の効果的な使用」については、授業は毎回パワーポイントでスライドを作成していたが、スライドだけに頼っていたため、重要な部分は板書をして時間をかけて説明したり、DVD などの教材を使ってわかり易く説明をしたりする工夫が必要であったのではないかと考える。

「教員の説明のわかり易さ」については、講義に不慣れで説明が上手くできていなかったのではないと思う。また、専門用語が多くある中で、臨床医学概論など他の科目で習っているものと思い、説明を省いたものもあったため、復習を兼ねてきちんと説明するべきであったと反省した。

「学生の理解度の確認と授業への反映」、「授業を理解できたか」については、毎回小テストで授業の理解度を確認する予定であったが、他の授業で学生が抜けたり、授業時間がギリギリであったりとなかなか小テストを実施できず、学生の理解度をきちんと確認することができなかったため、理解度の授業への反映ができていなかった。そのため、学生も自分が理解できているところと、できていないところを掴みづらかったのではないかとと思われる。また、授業中に質問をしても無反応のことが多く、学生が理解できているのかどうかを確認し辛い状況であったため、発言しやすい環境づくりも必要と考える。

「授業は興味・関心・意欲を引き出したか」については、授業をすることが精一杯で、学生が興味や関心を持つような話がありすぎていないため、実務経験の話などを交えながら、学生の興味や意欲を引き出す授業にしていける必要があった。

II. 2018 年度に向けての取り組み

2018 年度担当予定科目名：臨床栄養学Ⅱ

（同じ、あるいは同様の科目を担当しない場合でも、新たな取り組みの可能性についてコメントする。）

臨床栄養学Ⅱは専門科目で、難しいと苦手な学生もいるが、管理栄養士として重要な科目であるため、基礎をしっかり押さえられるように予習・復習ノートなどを活用し、学生が自主的に授業に臨めるよう工夫をしていきたい。また、スライドで講義するだけでなく、ときには DVD 教材を使用したり、臨床経験の話を交えるなど、学生の興味や意欲を引き出せるような授業にしていきたい。さらに、教員・学生どちらも理解度が確認できるように、小テストや演習問題を積極的に取り入れ、理解度に応じた授業にできるよう努力したい。