

科目名	基礎数理	科目分類	■基礎教育科目 □専門教育科目 □卒業必修 □栄養士必修 ■選択
英文表記	Basic Mathematical Science	開講年次	■1年 □2年
ナンバリング	BE190E	開講期間	■前期 □後期 □通年 □集中
ふりがな	おおにしてつお、ちだまどか、ひろたゆり	授業形態・修得単位	講義 2単位
担当教員名	大西哲生、千田茉登佳、廣田由利	実施方法	■対面のみ □遠隔のみ □対面・遠隔併用
		実務家教員担当科目	○
授業のテーマ	栄養士になるための専門教育科目を学ぶうえで必要とされる基礎的計算能力を養う		
授業概要	単位の換算や比と比率、指数、対数、濃度計算など、実習や実験のほか、栄養価計算等の作業で求められる基礎的ネイサン能力を具体的な例題を解くことで養っていく。		
到達目標	実験・実習および栄養士業務の遂行にあたって必要とされる基礎的計算能力を身につける		
授業時間外の学習	授業で取り上げる例題に苦手なものがあれば何回も解いてみること。また解き方について不明な場合は担当教員のオフィスアワーを活用して質問するなど積極的に学習すること。		
履修条件	選択科目ではあるが、すべての1年生は必ず履修すること。		
授業計画			
第1回	テーマ：プレースメントテスト、解説 [大西哲生]		
第2回	テーマ：「四則演算Ⅰ」単位、接頭辞、整数での足し算・引き算・掛け算・割り算 [大西哲生]		
第3回	テーマ：「四則演算Ⅱ」小数や分数での加減乗除[大西哲生]		
第4回	テーマ：「四則演算Ⅲ」割り算と小数の関係、小数と比の関係 [大西哲生]		
第5回	テーマ：「比の計算、比率、指数、小数と指数の関係、指数計算 [大西哲生]		
第6回	テーマ：「%濃度の計算」重量パーセント、容量%、重量・容量% [大西哲生]		
第7回	テーマ：希釈比率、モル濃度、密度と比重、酸と塩基、水素イオン濃度とpH、中和 [大西哲生]		
第8回	テーマ：「有効数字」測定値の有効数字、有効数字の桁数、有効数字と四則演算 [大西哲生]		
第9回	テーマ：「食品成分表を用いた栄養計算の演習(1)」単位、計算方法、廃棄率の計算、エネルギー比率 [千田茉登佳]		
第10回	テーマ：「食品成分表を用いた栄養計算の演習(2)」栄養計算の実際 [千田茉登佳]		
第11回	テーマ：「食品成分表を用いた栄養計算の演習(3)」栄養計算の実際 [千田茉登佳]		
第12回	テーマ：「調理で用いる計算(1)」計量、計測、吸油率 [千田茉登佳]		
第13回	テーマ：「調理で用いる計算(2)」調味パーセント [廣田由利]		
第14回	テーマ：「給与栄養目標量に関わる計算問題の演習」適正エネルギーと体重変化率 BMI・IBW・%IBW・%UBW [廣田由利]		
第15回	テーマ：「給食の運営に関わる計算問題の演習」食品別荷重平均成分表から栄養出納表の計算 [廣田由利]		
第16回	定期試験		
テキスト	特に用いない。当日プリントを配布するか、事前に資料をポータルサイトにアップロードするので印刷して持参すること。		
参考文献・資料	小野廣紀ほか：「栄養士・管理栄養士を目指す人の基礎トレーニングドリル」、化学同人		
成績評価の方法	出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。毎回行う「小テスト・課題」(20%)および「定期試験」(80%)により総合的に評価する。		
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	各教員が担当する他の科目のシラバスで確認して下さい。		
受講生に望むこと・受講のルール	この授業で扱う計算は栄養士業務では日常的に使用する基礎的なものです。計算が苦手な学生は積極的に取り組んで苦手を克服するように努めてください。		