

科目区分	教養科目	授業科目名	基礎数理			科目コード	26S003	担当者	米倉 源藏、古賀 克彦、冨工 由貴、桑原 真美、太田 智子			担当形態	複数
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	1年次	開講学期	春学期	単位数	2	必修・選択の別	必修	免許・資格要件			
授業形態	講義	履修条件						教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分				
実務の経験を有する教員担当科目			実務の経験内容及び科目との関連						科目に含めることが必要な事項				

授業の主題	栄養士免許取得のための専門科目を学ぶ上で必要とされる数学の知識および計算力を身に付ける。また、献立作成等の栄養士業務遂行のために必要な計算力を身に付ける。	課題等への対応 (フィードバックの方法等)	課題等は添削後に返却し、解説を行う。
授業の方法	講義および演習形式で実施する。学生には資料を配布する。 第1回の授業時に実力テストを実施する。また、第8回終了後に小テストを実施する。	アクティブ・ラーニングの実施方法	

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修	
第1回	オリエンテーション、実力テスト【担当：コース教員】	四則計算、割合、濃度の求め方等について予習しておく。実力テストで不正解だった問題は再度解いて復習をする。	第9回	食品成分表を用いた栄養価計算①(計算方法、廃棄率と可食率、容量と重量)【担当：太田智】	割合の意味と百分率の計算について予習しておく。 授業内で実施した問題に再度取り組む。	
第2回	基本的な計算技法の確認と応用【担当：米倉】	小数や分数の混じった練習問題を解く。	第10回	食品成分表を用いた栄養価計算②演習問題【担当：太田智】	授業内で実施した問題に再度取り組む。	
第3回	単位の意味と換算【担当：米倉】	様々な単位について、使用法を理解し、単位換算の計算をする。	第11回	食品成分表を用いた栄養価計算③演習問題【担当：太田智】	授業内で実施した問題に再度取り組む。	
第4回	割合の計算【担当：米倉】	割合の意味と利便性を再確認して、練習問題を解く。	第12回	調理に必要な計算(計量、濃度、吸油率等)【担当：古賀】	献立作成等、栄養士業務を行う上で必要な各種計算について、再度問題を解いて復習する。	
第5回	百分率と歩合、比の計算【担当：米倉】	様々な具体的場面について、百分率・歩合や比の計算をする。	第13回	調理に必要な計算(調味パーセント)【担当：古賀】	献立作成において塩味、甘味、酸味等、味付けを決定する際に必要な調味パーセントについて、再度問題を解いて復習する。	
第6回	濃度、密度、比重の計算【担当：米倉】	様々な具体的場面について、濃度、密度、比重の計算をする。	第14回	給食運営に必要な計算(原価計算、使用量と純使用量、給与栄養目標量、供給量、残食率等)【担当：冨工】	給食経営管理論の授業で学んだ内容を踏まえて用語の意味を理解し、授業内に実施した課題に再度取り組む。	
第7回	四則計算や指数計算の確認と応用【担当：米倉】	四則計算や指数計算のルールを再確認し、応用問題を解く。	第15回	有効数字(有効数字の四則計算)【担当：桑原】	授業内で実施した有効数字の四則計算問題を再度解く。	
第8回	総合的な問題の演習【担当：米倉】	様々な総合問題を解く。			事前・事後学修時間 (分/授業1回)	180分/授業1回

教科書 [書名/著者名/出版社]	必要な資料は随時配布します。	受講生へのメッセージ	基本的な計算力は栄養士免許取得のための専門科目を学ぶ上で必ず身につけておくはなりません。計算が苦手な学生は1年前期のうちに克服できるように真剣に取り組んでください。
参考書 [書名/著者名/出版社]	なし		

