

科目名	担当教員名	授業形態	単位数	資格	大学DP	学科DP	学習成果
化学	山崎 賢二	講義	2		1, 2, 3	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4
授業概要 授業目的	「食」にたずさわる資格を取得するためには、多くの専門科目を学ばなければなりません、その基礎となる「化学」の知識を身につけることは必要不可欠です。食べ物に関する化学の知識を中心に、高校まで化学をあまり勉強してこなかった学生にも、わかりやすく親しみやすい講義を心がけます。						
到達目標	テキストは8つの章、34の節からなる内容です。試験は第8回に中間試験、第15回に期末試験を行います。試験内容は章末問題を中心に出题し、百点法で60点以上の場合に目標の達成とします。						
回	学習内容						
1	第1章 食品の中身を見る① 原子、分子、イオン、電子配置						
2	第1章 食品の中身を見る② 化学結合、化学式						
3	第2章 食品中の原子、分子、イオンの重さ						
4	第3章 食品の状態とその変化① 物質の三態、気体の体積と圧力・温度の関係、溶液						
5	第3章 食品の状態とその変化② コロイド粒子、コロイド溶液						
6	第4章 食品とエネルギー 生体内の化学エネルギー						
7	第5章 食品内で起こる変化① 化学反応と化学反応式、酸と塩基、pH						
8	前半の振り返り、中間試験						
9	第5章 食品内で起こる変化② 酸化還元反応、化学反応と熱						
10	第6章 食品中の濃度を考える① パーセント濃度、モル濃度、グラム当量、規定濃度						
11	第6章 食品中の濃度を考える② 重量モル濃度、試薬の調製法						
12	第7章 食品中の有機化合物とその働き① 糖質、タンパク質、脂質						
13	第7章 食品中の有機化合物とその働き② 酵素、ビタミン、ホルモン						
14	第8章 食品中の無機化合物とその働き						
15	後半の振り返り、期末試験						
予習内容 復習内容	予習:教科書に目を通す等。 復習:章末問題を解く等。						
教科書	<ul style="list-style-type: none"> ・テキスト「わかる化学・知っておきたい食とくらしの基礎知識」 松井徳光・小野廣紀 著、化学同人 発行、ISBN 978-4-7598-0920-6 ・プリント「知っておきたい食べ物の話」(社)日本化学工業協会 						
成績評価	<ul style="list-style-type: none"> ・出席状況把握のため、毎回食物に関するクイズや課題等を課します。 ・15回の授業のうち中間試験、期末試験を含む10回以上の出席者を評価の対象者とします。 ・出席点20%、中間試験点40%、期末試験点40%で評価します。 						
実務経験							
その他 特記事項	<ul style="list-style-type: none"> ・テキストは各自で購入してください。 ・プリントは配布します。 						