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	山﨑　賢二	講義	2		2	1	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が、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題し、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	・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	・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	・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。