

科目区分	専門教育科目	科目名	栄養士の科学		科目コード	18S310	担当者	松尾 公則			
対象学生	栄養士コース 1年生		学期区分	前期	単位数	2	担当形態	単独			
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等			卒業要件	選択				
						免許・資格要件	栄養士推奨				
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
栄養士として必要とされる化学的な基礎知識（物質の性質や濃度の表し方、単位など）を学ぶ。						1. 「 <b>尽心</b> 」 誠実な人柄と人間力	2. 「 <b>創造</b> 」 高度な知性と創造力	3. 「 <b>実践</b> 」 明確な意思と実践力			
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 表現考・創造断力	⑤ 実行体性・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	物質の成り立ちを原子、分子のレベルで理解する。										
2.	物質（食品など）の状態（気体、液体、固体）の性質を理解する。										
3.	物質内でおこる変化（調理による化学変化など）を理解する。										
4.	物質の濃度の表し方、単位の使い方を理解する。					○	△	◎	◎	○	△
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						定期試験（100%）					
教科書を中心に板書しながら講義する。											
準備学修						課題等への対応					
教科書を読むなどの予習をしてから講義を聞くこと。また、終了後は30分程度の復習を行うこと。						単元終了後には練習問題を解くことで理解を深める。					
授業計画											
第1回	物質の成り立ちと構成元素										
第2回	食品中の原子、分子、イオンとその重さ										
第3回	原子の周期性と電子配置										
第4回	化学結合と化学式										
第5回	科学単位（モルトアボガドロ数）										
第6回	食品の状態とその変化（固体、液体、気体）										
第7回	コロイド粒子とコロイド溶液の特徴										
第8回	食品とエネルギー（生体内の化学エネルギー）										
第9回	食品が持つエネルギーと肥満との関係										
第10回	食品内でおこる変化（化学変化と化学反応式）										
第11回	食品中の濃度（溶液の濃度とその表わし方）										
第12回	モル濃度、グラム当量、規定濃度										
第13回	重量モル濃度および濃度の計算練習										
第14回	食品中の有機化合物とその働き										
第15回	食品中の無機化合物とその働き										
試験	定期試験を実施する										
教科書	「わかる化学」松井徳光・小野宏紀（化学同人）				受講生へのメッセージ	栄養士になるために必要な講義を理解するための化学の基礎を学びます。					
参考書等	なし										