

科目区分	専門教育科目	科目名	栄養士の科学		科目コード	20101	担当者	矢島エイ子	
対象学生	栄養士コース1年生	学期区分	前期	単位数	2	卒業要件	選択		
						免許・資格要件	栄養士推奨		
科目の主題						成績評価の方法と割合			
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。						定期試験（100%）			
科目の到達目標						教育目標に基づく学修成果の到達目標			
						誠実な人柄と人間力（尽心）	高度な知性と創造力（創造）	明確な意志と実践力（実践）	
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）の性質を知る。						○		
3.	物質内で起こる変化（調理による化学変化など）の理解						○		
4.	物質の濃度の表し方、単位の用い方を理解する。						○	○	
5.									
授業方法									
教科書を中心に、板書しながら講義する。単元終了後は、練習問題を解くことで理解を深める。									
準備学修（予習、復習等に必要な時間または具体的な学修内容）									
ベストは教科書を読むなどの予習をしておいてから講義を聞くこと。 講義内容での質問は、いつでも随時受けるので貯めずに質問して下さい。									
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	化学単位（モルとアボガドロ数）								
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	食物がもつエネルギーと肥満との関係（BMI、ダイエットの基本）								
第10回	食品内で起こる変化（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								
教科書・参考書					受講生へのメッセージ				
「わかる化学」 松井徳光・小野宏紀著 化学同人					質問はいつでも受け付けます。 分からないところは、なるべくその都度質問して下さい。				