

科目区分	専門教育科目	科目名	栄養士の科学		科目コード	20S310	担当者	松尾 公則			
対象学生	生活創造学科 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			
			授業区分	講義							
科目			施行規則に定める科目区分又は事項等			卒業要件	必修				
						免許・資格要件					
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. 「 良心 」 誠実な人柄と 人間力	2. 「 創造 」 高度な知性と 創造力	3. 「 実践 」 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 思考力・判断力・創造力	⑤ 実行力・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。											
課題等への対応						授業外学修時間					
単元終了後には練習問題を解くことで理解を深める。確認テストは学生の理解度確認のためにを行い、成績評価には含まない。						確認テストのための学習（30分程度）					
回数	授業計画					学習課題（予習・復習）					
第1回	物質の成り立ちと構成元素					元素記号についてまとめる					
第2回	食品中の原子、分子、イオンとその重さ					原子、分子、イオンについてまとめる					
第3回	原子の周期性と電子配置 確認テストを行う					電子配置について課題を与える					
第4回	化学結合と化学式					化学結合についてまとめる					
第5回	科学単位（モルトアボガドロ数）					モルについてまとめる					
第6回	パーセント濃度、モル濃度 確認テストを行う					パーセント濃度とモル濃度の課題を与える					
第7回	パーセント濃度とモル濃度の確認テスト					モル、モル濃度、パーセント濃度についてまとめる					
第8回	食品の状態とその変化（固体、液体、気体）					食品の状態変化についてまとめる					
第9回	食品が持つエネルギーと肥満との関係					食品が持つエネルギーについてまとめる					
第10回	食品内でおこる変化、食品中の有機化合物					食品中の有機化合物についてまとめる					
第11回	食品中の有機化合物（タンパク質）とその働き					たんぱく質についてまとめる					
第12回	食品中の有機化合物（炭水化物）とその働き					炭水化物についてまとめる					
第13回	食品中の有機化合物（脂肪）とその働き					脂肪についてまとめる					
第14回	食品中の無機化合物（ビタミン、無機質）とその働き					ビタミン、無機質についてまとめる					
第15回	全体のまとめ					全体の確認テストを実施する					
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										