

科目区分	専門教育科目	授業科目名	栄養士の科学			科目コード	26S101	担当者	松尾 公則			担当形態	単独
対象学科・コース	生活創造学科 栄養士コース	配当年次	1年次	開講学期	春学期	単位数	2	必修・選択の別	必修	免許・資格要件			
授業形態	講義	履修条件						教育職員免許法施行規則に定める科目区分等	科目区分				
実務の経験を有する教員担当科目		実務の経験内容及び科目との関連							科目に含めることが必要な事項				

授業の主題	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。	課題等への対応（フィードバックの方法等）	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、成績評価には含めない。
授業の方法	教科書を中心に板書しながら講義する。毎時間プリントを配布する。	アクティブ・ラーニングの実施方法	

回数	授業計画	事前・事後学修	回数	授業計画	事前・事後学修
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9回	溶液とは食品の濃度を考える（%濃度について）	%濃度についてまとめる
第2回	物質をつくる基本の粒子は原子	原子、分子、イオンにまとめる	第10回	%濃度の復習とモル濃度	モル濃度についてまとめる
第3回	電子配置とイオン確認テストを行う	電子配置とイオンについて確認テストを行う	第11回	モル濃度	%濃度とモル濃度を比較しながらまとめる確認テストを行う
第4回	分子とは	分子の説明をイオンと比較しながらまとめる	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5回	物質を記号であらわす化学式（まとめ）確認テストを行う	化学式全般についてまとめる	第13回	食品中の有機化合物（タンパク質）とその働き	タンパク質についてまとめる
第6回	食品中の原子・分子・イオンの重さ確認テストを行う	物質の重さについてまとめる化学式全般の確認テストを行う	第14回	食品中の無機化合物（脂質・ビタミン、無機質）とその働き	脂質、ビタミン、無機質についてまとめる
第7回	モルとは	モルについてまとめる	第15回	食品とエネルギー	五大栄養素のエネルギーについてまとめる
第8回	モルの確認テスト食品の状態と変化	モルの確認テストを行う食品の状態変化についてまとめる			事前・事後学修時間（分/授業1回） 180分/授業1回

教科書 [書名/著者名/出版社]	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 [書名/著者名/出版社]	なし		

