

科目名	<b>基礎実験</b>	科目分類	<input type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input checked="" type="checkbox"/> 専門教育科目
			<input type="checkbox"/> 卒業必修 <input type="checkbox"/> 栄養士必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選択
英文表記	<b>Basic Experiments</b>	開講年次	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年
ふりがな	かわい きよひろ	開講期間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 集中
担当教員名	<b>川合 清洋</b>	授業形態・修得単位	<b>実験</b> ・ 1 単位
		実施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 対面のみ <input type="checkbox"/> 遠隔のみ <input type="checkbox"/> 対面・遠隔併用
		実務家教員担当科目	
授業のテーマ	実験を通して科学的な視点でものごとが推進できるようになることを主眼としている		
授業概要	それぞれのテーマにおける内容をより深く理解するとともに考察の重要性が把握できるように他の実験・実習科目に応じた内容で展開して行く		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実験を行うための正しい器具・機器の使用法、試薬の調整法を修得する</li> <li>・実験の目的・方法・結果・結論が系統的に理解できる</li> </ul>		
授業時間外の学習	事前学習としてテキスト・資料の一読 (30分) 事後学習として、レポート作成 (文献検索を含む) (60分)		
履修条件	実験を行うに当たっての注意事項が十分に遵守することができること		
<b>授業計画</b>			
第1回	テーマ: ガイダンス、実験の心得		
第2回	テーマ: 実験ノート・レポートの書き方、引用文献の書き方		
第3回	テーマ: 実験誤差と精度の考え方 ① データ処理の方法		
第4回	テーマ: 実験誤差と精度の考え方 ② 棄却検定		
第5回	テーマ: 器具の種類と使い方 器具の洗浄・乾燥・保管の仕方		
第6回	テーマ: 電子天秤の使い方、溶液の希釈法		
第7回	テーマ: ピペット・シリンジ・試験管ミキサーの使い方		
第8回	テーマ: 顕微鏡の使い方		
第9回	テーマ: 無菌操作とガスバーナの使い方		
第10回	テーマ: pHの測定方法 小テスト		
第11回	テーマ: 糖度計の使い方と糖度の測定		
第12回	テーマ: 分光分析の原理と分光光度計の使い方		
第13回	テーマ: 油分と水分の測定原理と簡易測定		
第14回	テーマ: 遠心分離とその応用 (液体分配) 油分と水分の測定原理と簡易測定		
第15回	テーマ: ビウレットの使い方、水酸化ナトリウムの力価の測定		
第16回	定期試験		
テキスト	授業時配布資料		
参考文献・資料	倉沢新一ほか、「栄養士・管理栄養士をめざす人の実験プライマリーガイド」、化学同人		
成績評価の方法	出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。 小テスト20%、課題レポート80% さらに授業態度を含めて総合的に評価		
成績評価基準	秀(100~90点)、優(89~80点)、良(79~70点)、可(69~60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	水曜日 16:20~17:30		
受講生に望むこと と受講のルール	実習に対応した服装で臨むとともに。事故の無いように安全第一を心掛けること		