

科目名	化学	科目分類	<input checked="" type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input 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
		開講年次	<input checked="" type="checkbox"/> 1年 <input type="checkbox"/> 2年
英文表記	Chemistry	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
ふりがな	かわい きよひろ	授業形態・修得単位	講義・2単位
担当教員名	川合 清洋	実務家教員担当科目	
授業のテーマ	食の化学として、調理・加工による食材料等の物質の変化を理解できるようにする。		
授業概要	物質の成り立ちを調べるとともに化学変化・化学反応がどのようにして起きているのかが理解できるように解説する。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・原子の構造が理解できる ・化学の基本事項が理解できる ・化学物質の反応の仕組みが理解できる 		
授業時間外の学習	<ul style="list-style-type: none"> ・事前学習として、テキストの該当箇所の講読（1時間） ・事後学習として、授業日の内容の理解と課題レポートについて取り組む（1時間） 		
履修条件	高校時代の基礎化学の内容を十分に理解していること		
授業計画			
第1回	テーマ：ガイダンス、「化学」を学ぶにあたって		
第2回	テーマ：栄養学と化学のかかわり ―栄養学領域における化学―		
第3回	テーマ：栄養学と化学のかかわり ―化学の必要性―		
第4回	テーマ：水について―水の必要性―		
第5回	テーマ：水について―水の性質―		
第6回	テーマ：水について―水の状態・水の三態―		
第7回	テーマ：元素・原子・分子とは―元素と原子―		
第8回	テーマ：元素・原子・分子とは―周期表について―		
第9回	テーマ：元素・原子・分子とは―物質の状態― 小テスト		
第10回	テーマ：溶液の濃度―溶液・溶質・溶媒―		
第11回	テーマ：溶液の濃度―密度と比重―		
第12回	テーマ：溶液の性質―沸点・凝固点・浸透と浸透圧―		
第13回	テーマ：溶液の性質―溶解度・コロイド溶液―		
第14回	テーマ：酸と塩基―電離度―		
第15回	テーマ：酸と塩基―pH・緩衝作用―		
第16回	定期試験		
テキスト	土居純子 「基礎化学第3版」 化学同人		
参考文献・資料	北原重登ら「食を中心とした化学」 東京教学社		
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 10%、定期試験 70%にて評価する。		
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 16:20～17:50		
受講生に望むこと・受講のルール	化学的視点でものごとを見ることができるようになること。		