

<b>科目名</b>	基礎化学（卒業必修）				
<b>授業形態</b>	講義	<b>学年</b>	1		
<b>開講時期</b>	2021年度 前期	<b>単位数</b>	2		
<b>担当教員</b>	武井 利之				
<b>内容および計画</b>	食品を構成する成分や健康への影響を理解するうえで必要となる化学の基礎について学ぶ。高校で化学を履修していない学生にも理解しやすいように、物質の成り立ちからはじめ、身近な現象や料理を例示し、また基礎実験と関連づけて説明する。				
1	原子と分子について				
2	原子量と分子量 1				
3	原子量と分子量 2				
4	物質の溶解				
5	酸と塩基 1				
6	酸と塩基 2				
7	pH と中和反応 1				
8	pH と中和反応 2				
9	酸化と還元 1				
10	酸化と還元 2				
11	物質の三態				
12	ミネラル				
13	浸透圧、コロイド 1				
14	浸透圧、コロイド 2				
15	まとめ				
<b>教科書</b>					
	<b>タイトル</b>	<b>著者名</b>	<b>出版社</b>	<b>ISBN</b>	<b>発行年</b>
	『食を中心とした化学第5版』	北原重登ほか	東京化学社	9784808230562	2021
<b>参考書</b>					
<b>成績評価</b>					
	<b>評価方法</b>			<b>割合(%)</b>	
	筆記試験			70	
	出席			30	
<b>学習到達目標</b>	学生が学習した化学の基本的項目について理解し、説明できる。				
<b>先修条件</b>					
<b>実務経験</b>					
<b>その他</b>					

