

科目名	基礎実験（卒業必修）		
授業形態	実験	学年	1
開講時期	2021年度 前期	単位数	1
担当教員	武井 利之、阿部 桂子		
内容および計画	化学実験を実施するうえで必要となる心構え、服装、実験器具の取り扱いや溶液の調製方法を学ぶ。続いて中和滴定と緩衝液の作成をとおして基本的操作技術を習得する。さらに、分光光度計を使用した測定器機器による食品成分分析を実施する。		
1	実験上の心得、レポートの書き方		
2	実験器具の使い方 1		
3	実験器具の使い方 2		
4	標準液の作製 1		
5	標準液の作製 2		
6	中和滴定の方法		
7	中和滴定の方法（pHメーターの使い方）		
8	滴定曲線の作成		
9	緩衝液の作成		
10	比色分析の方法		
11	分光光度計の使い方		
12	ビタミンCの分析実験 1		
13	ビタミンCの分析実験 2・まとめ		
14			
15			
教科書			
	タイトル	著者名	出版社
	ISBN	発行年	
	その都度、プリントを配布		
参考書	1. 谷口亜樹子・古庄律・松本憲一編著編『基礎から学ぶ食品化学実験テキスト』建帛社 2. 日本食品科学工学会/編集委員会編『新・食品分析法』光琳 3. 高校時代の化学の教科書・参考書		
成績評価			
	評価方法	割合(%)	
	レポート等提出物	30	
	筆記試験	30	
	出席	40	
実験の原理、操作過程、計算式を理解するように努めること。グループ実験に積極的に関わり、協力し合うこと。			
学習到達目標	学生が実験器具の名称、操作方法、洗浄方法及び化学実験を実施するための基本的知識と操作技術を習得する。また、実験内容を正確に記録し、レポートにまとめることができる。		

先修条件	
実務経験	
その他	