

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2022年度	開講キャンパス		宮崎キャンパス		開設学科		食品開発科学科	
科目名称	化学概論Ⅱ						授業形態		
科目コード	310004	単位数	2単位	配当学年	1年	実務経験教員		アクティブ ラーニング	○
担当教員名	中林 健一								
授業概要	この授業では、実験内容及び?法を通して、理科特に化学についての資質・能力/技能を身につけることを目指しています。基本的にはテキストに沿って化学の基礎的概念と化学との関連性について学修します。物質の化学的性質や物理的特性、および化学実験の進め方などの方法論を実践的に理解するために、化学実験を体験することを自的とします。この実験をもとに、理科関連の教職についた場合に、応用発展できるような一般的・基礎的・教育的テーマを選んでいきます。								
関連する科目	基礎化学に関する科目								
授業の進め方 と方法	学生の皆さんの主体性を育成するため、アクティブラーニング型の授業を展開します。具体的には、グループによる討議や演習等を授業中に取り入れます。								
授業計画 【第1回】	授業の概要説明と化学を学ぶことに重要性について説明する								
授業計画 【第2回】	身近な有機化合物 有機化合物の分類と命名その①								
授業計画 【第3回】	身近な有機化合物 有機化合物の分類と命名その②								
授業計画 【第4回】	アルカンの構造と反応①								
授業計画 【第5回】	アルカンの構造と反応②								
授業計画 【第6回】	アルケンの構造と反応その①								
授業計画 【第7回】	アルケンの構造と反応②								
授業計画 【第8回】	アルコール、エステル、アミンの構造と反応								
授業計画 【第9回】	異性体の種類とその性質								
授業計画 【第10回】	食品に見る生体物質 糖質								
授業計画 【第11回】	食品に見る生体物質 脂質								

授業計画 【第12回】	食品に見る生体物質 タンパク質
授業計画 【第13回】	食品に見る生体物質 酵素
授業計画 【第14回】	食品に見る生体物質 ビタミンとミネラル
授業計画 【第15回】	食品に見る生体物質 まとめ
授業の到達目標	(1) 原子・分子の基礎的概念について理解している。 (2) 物質の状態と反応について理解できる。 (3) 食品化学を行うための知識を習得する。
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)
授業時間外の学修 【予習】	教科書をもとに各自で演習問題を解いておくこと
授業時間外の学修 【復習】	教科書と授業から得られたことをノートで復習すること
課題に対する フィードバック	適宜実施する予定です。
評価方法・基準	定期試験(80%)と小テスト(20%)の成績を総合して評価する。
テキスト	食を中心とした化学 北原 重登著 東京化学社
参考書	化学結合の見方・考え方 藤谷正一ほか著 オーム社
備考	管理栄養学科