

# Minami Kyushu University Syllabus

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2024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	講義		
科目コード	310004	単位数	2単位	配当学年	1	実務経験教員		アクティブラーニング	○
担当教員名	高橋 利幸							ICT活用	
授業概要	<p>この授業では、高校の化学分野の学習内容を随時確認しつつ、物質の構造や性質に関する化学的な基礎知識を概説する。授業は、基本的にテキストに沿って化学の基礎的概念（「物質の成り立ち」、「物質の変化」、「物質の状態と性質」、「身近な有機化合物」および「食品に見る生体物質」）に加え、食品生産・製造や機能と化学との関連性についても学修します。</p> <p>この授業を通して、食品の機能や食品製造・開発について、化学的な知見をもって対応できる基礎的資質・能力を身につけることを目的とします。</p>								
関連する科目	化学概論Ⅰ、その他の基礎化学に関する科目								
授業の進め方と方法	<p>授業は、テキストのみではなく、補助的にプリントを配布して、重要な内容をまとめ、講義する。授業に関連する内容を振り返るために、問題演習を行いながら、知識の習得を確認していきます。</p> <p>定期試験の他、15回の授業の半分程度を経過した時点で、その時点までの内容に関する確認試験を行い、その理解度を確認する。</p>								
授業計画【第1回】	<p>第1回 序論 授業の概要説明に加え、化学の基礎（物質の成り立ちと化学反応）と食品との関わりを解説する。</p>								
授業計画【第2回】	<p>第2回 化学反応速度と化学平衡 化学反応、反応熱、反応速度と食品の栄養との関わりを概説する。</p>								
授業計画【第3回】	<p>第3回 物質の状態と水の性質 物質の状態変化と水の特性を概説する。</p>								
授業計画【第4回】	<p>第4回 物質の状態と分子、イオン、コロイド粒子 物質の状態変化、pHとコロイド粒子を概説し、身近な食品への活用を説明する。</p>								
授業計画【第5回】	<p>第5回 身近な有機化合物と食品成分① 基本的な有機化合物の分類と食品成分（アルコール）の構造や特徴について学ぶ。</p>								
授業計画【第6回】	<p>第6回 身近な有機化合物と食品成分② 有機化学の観点から果物の成分や特徴について学ぶ。</p>								
授業計画【第7回】	<p>第7回 前半部分の振り返り（確認試験） 化学の基礎と食品との関わりについて振り返り、その内容について確認試験を実施後、その内容について解説する。</p>								
授業計画【第8回】	<p>第8回 食品中の生体物質①（糖質） 食品中の生体物質として糖質の構造や特徴について学ぶ。</p>								
授業計画【第9回】	<p>第9回 食品中の生体物質②（脂質） 食品中の生体物質として脂質の構造や特徴について学ぶ。</p>								
授業計画【第10回】	<p>第10回 食品中の生体物質③（タンパク質） 食品中の生体物質としてタンパク質の構造や特徴について学ぶ。</p>								

授業計画【第11回】	第11回 食品中の生体物質④（酵素） 食品中の生体物質として酵素の特徴について学ぶ。
授業計画【第12回】	第12回 食品中の生体物質⑤（色素成分） 食品中の生体物質として色素成分の構造や特徴について学ぶ。
授業計画【第13回】	第13回 食品中の生体物質⑥（核酸・核酸構成成分） 食品中の生体物質として核酸やその構成成分の構造や特徴について学ぶ。
授業計画【第14回】	第14回 食品中の生体物質⑦（その他の生体成分） 食品中の生体物質として旨味成分、ビタミンおよびミネラルの構造や特徴について学ぶ。
授業計画【第15回】	第15回 食品成分の化学的変化 化学の観点から食品成分の変化について学ぶ。
授業の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 原子・分子の基礎的概念について理解する。</li> <li>(2) 物質の状態と反応について理解できる。</li> <li>(3) 食品化学を行うための知識を習得する。</li> </ul>
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)
授業時間外学習【予習】	事前に教科書の関連する項目に目を通しておくこと。
授業時間外学習【復習】	教科書と授業から得られたことをノートや配布資料で復習し、教科書の演習問題を各自で解き、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。 小テスト（確認試験）は実施後、解説をする。 定期試験は試験後に解説する。
評価方法・基準	以下の項目に基づいて評価する。 1) 小テスト（20点） 2) 定期試験（80点）
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	わかりやすい生化学 第5版 石黒伊三雄・篠原力雄 監修 斉藤邦明 編（ヌーヴェルヒロカワ） 栄養科学イラストレイテッド 食品学 I 水品善之・菊崎泰枝・小西洋太郎 編（羊土社）
備考	