

苫小牧工業高等専門学校		開講年度	令和02年度 (2020年度)		授業科目	応用微生物学	
科目基礎情報							
科目番号	0001			科目区分	専門 / 必修		
授業形態	授業			単位の種別と単位数	学修単位: 2		
開設学科	創造工学科（応用化学・生物系食品・バイオコース）			対象学年	4		
開設期	後期			週時間数	2		
教科書/教材	教科書：青木 健次著「基礎生物学テキストシリーズ4 微生物学」化学同人/参考図書：浜島 晃著「ニューステージ新生物図表 生物基礎+生物対応」(株)浜島書店, MICROBIAL BIOTECHNOLOGY W.H.FREEMAN & COMPANY 1995						
担当教員	岩波 俊介						
到達目標							
MCCにおける V-E. 化学・生物系分野 1)農業・食品・環境・医療における微生物バイオテクノロジーの種類・概要・利点について説明できる。 2)微生物機能の応用プロセス及び各種産業分野における微生物機能を利用した基礎工学に関する問題を解くことができる。 3)微生物取扱い時の無菌操作・無菌環境の構築について説明できる。							
ルーブリック							
	理想的な到達レベルの目安（優）			標準的な到達レベルの目安（良）		未到達レベルの目安（不可）	
1)農業・食品・環境・医療における微生物バイオテクノロジーの種類・概要・利点について説明できる。	1)農業・食品・環境・医療における微生物バイオテクノロジーの種類・概要・利点について説明できる。			1)農業・食品・環境・医療における微生物バイオテクノロジーの種類・概要・利点の基礎的な内容について説明できる。		1)農業・食品・環境・医療における微生物バイオテクノロジーの種類・概要・利点について説明できない。	
2)微生物機能の応用プロセス及び各種産業分野における微生物機能を利用した基礎工学に関する問題を解くことができる。	2)微生物機能の応用プロセス及び各種産業分野における微生物機能を利用した基礎工学に関する問題を解くことができる。			2)微生物機能の応用プロセス及び各種産業分野における微生物機能を利用した基礎工学に関する基礎的な問題を解くことができる。		2)微生物機能の応用プロセス及び各種産業分野における微生物機能を利用した基礎工学に関する問題を解くことができない。	
3)微生物取扱い時の無菌操作・無菌環境の構築方法について説明できる。	3)微生物取扱い時の無菌操作・無菌環境の構築方法について説明できる。			3)微生物取扱い時の無菌操作・無菌環境の基礎的な構築方法について説明できる。		3)微生物取扱い時の無菌操作・無菌環境の構築方法について説明できない。	
学科の到達目標項目との関係							
教育方法等							
概要	微生物のヒトの生活との関わり合いは非常に深く、単純に見える構造の中にも高等生物と類似した点が多く存在しており、学術的にも、生活面に対しても大変有用性に富む生物である。そのもっとも典型的な例は、近年におけるバイオテクノロジーの発展である。微生物工学では、食品・環境・医療における微生物の応用と、その応用に至るプロセス及び各種産業分野におけるバイオテクノロジーを用いた先端技術について解説する。						
授業の進め方・方法	教科書の他、プリント、プロジェクタ等を利用して講義する。講義時には、ノート、筆記用具、プリントを綴じるファイルを用意すること。割合は定期試験45%、テスト(中間まとめ)35%、課題レポート20%の割合で評価する。合格点は60点である。評価点が50点以上60点未満の場合に受講態度および「課題提出状況が」良好な者に対して再試験（試験分80%）を行うことがある。なお、再試験を受けた場合の評価は60点を超えないものとする。この科目は学修単位科目のため、事前・事後学習として課題レポートの提出を求めます。						
注意点	授業内容で様々な微生物の機能を理解するためには、充分な予習復習(自学自習)が必要である。本科目の単位修得には30時間以上の自学自習を必要とする。授業項目の理解を深めるために課題レポートを実施し、それをもって自学自習の評価の一部とする。						
授業計画							
		週	授業内容			週ごとの到達目標	
後期	3rdQ	1週	微生物バイオテクノロジーの範囲			バイオテクノロジーがどのような分野で利用されているのか理解できる。	
		2週	微生物機能の医療への利用			微生物を使った医薬品生産について理解できる。	
		3週	微生物機能の農業への利用			微生物機能の農業への利用について理解できる。	
		4週	発酵食品とは一味噌と醤油と納豆			伝統的発酵食品と微生物の関りについて理解できる。	
		5週	人類の歴史とパンー酵母の発酵現象			酵母の発酵現象が作り出す発酵パンについて理解できる。	
		6週	酵母菌、その他の微生物によるアルコール発酵			微生物によるアルコール発酵について理解できる。	
		7週	バイオマス資源からのエタノール生産			バイオマス資源からのエタノール生産について理解できる。	
		8週	テスト(中間まとめ)				
	4thQ	9週	アミノ酸発酵と代謝制御発酵			アミノ酸発酵と代謝制御発酵について理解できる。	
		10週	酢酸発酵, 乳酸発酵			酢酸発酵, 乳酸発酵について理解できる。	
		11週	核酸発酵(イノシン酸発酵)			核酸発酵(イノシン酸)について理解できる	
		12週	感染症と免疫システム			感染症と免疫システムの関係について理解できる。	
		13週	遺伝子治療とは			遺伝子治療の現状について理解できる。	
		14週	医療と抗生物質			抗生物質と感染症の関係について理解できる。	
		15週	MRSA(薬剤耐性菌)出現の分子メカニズム			薬剤耐性菌の性質について理解できる。	
		16週					
評価割合							
	定期試験	テスト(中間まとめ)	課題レポート				合計
総合評価割合	45	35	20	0	0	0	100
基礎的能力	20	20	10	0	0	0	50
専門的能力	25	15	10	0	0	0	50