

科目名	微生物学	英文表記	Microbiology	平成24年3月16日		
科目コード	2404					
教員名：三枝隆裕 技術職員名：				作成		
対象学科／専攻コース	学年	必・選	履修・学修	単位数	授業形態	授業期間
生物資源工学科	2年	必	履修	3単位	講義	通年
科目目標	微生物の生物界における位置づけ，微生物の多様性と分類，微生物の形態学的特徴，微生物の物質代謝，増殖，生育に必要な栄養，環境要因，微生物の生産物とその評価法の理解を目標とする。さらに、環境保全における微生物工学の役割を学び，育種・培養などによる有用物質の生産の方法を身につけることを目標とする。					
総合評価	評価は、定期試験の得点(80%)、レポートの評点(20%)の割合で行い、60点以上を合格とする。					
達成度目標と評価方法	科目達成度目標(対応するJABEE教育目標)			達成度目標の評価方法		
	①	微生物の分類，増殖，制御，機能，遺伝，病原性，生理などの知識を身につける。	⇒	微生物の特徴、機能、生理などの基礎知識についての理解度を定期試験とレポートで評価する。		
	②	微生物の利用技術などの知識を身につける。	⇒	微生物の利用技術に関する知識についての理解度を定期試験とレポートで評価する。		
	③	微生物の生産物についての知識を身につける。	⇒	微生物の生産物に関する知識の理解度を定期試験とレポートで評価する。		
			⇒			
本科・専攻科教育目標	1	2	3	4		
	○		◎			
授業概要、方針、履修上の注意	微生物の種類，特徴，代謝，増殖など微生物全般に係わる基礎的な知識を講義形式で習得させる。微生物学の講義で習得したことを応用し、実際に微生物学実験で各種器具を使って微生物の生育や物質生産や分解などを確認する。					
教科書・教材	微生物学入門(多田宜文，渡辺雅保，コロナ社)、配布プリントなど 参考図書:微生物学(小林秀光，化学同人)					
授 業 計 画						
週	授 業 項 目	時間	授 業 内 容			自学自習 (予習・復習)内容
1	ガイダンス	2	授業内容、評価方法、進め方			
2	微生物について(1)	2	微生物の定義，進化，微生物と人間の関わり，物質の循環，微生物学の歴史について学ぶ。			
3	微生物について(2)	2				
4	微生物の構造(1)	2	微生物の形態の概念，原核細胞と真核細胞の区別，細胞の各器官の構成と機能等を学ぶ。			
5	微生物の構造(2)	2				
6	微生物の構造(3)	2				
7	微生物の観察(1)	2	微生物の観察，染色方法について学ぶ。			
8	微生物の観察(2)	2				
9	微生物の分類と増殖(1)	2	微生物の分類，増殖方法，増殖栄養素，培地と培養法について学ぶ。			
10	微生物の分類と増殖(2)	2				
11	微生物の分離と保存(1)	2	微生物の分離，増殖，保存法について学ぶ。			
12	微生物の分離と保存(2)	2				
13	中間試験	1				
14	微生物の遺伝(1)	2	遺伝子の構造，転写の調節機構，微生物の突然変異と選別法，微生物の遺伝子組み換えについて学ぶ。			
15	微生物の遺伝(2)	2				
16	微生物の遺伝(3)	2				
17	真菌と細菌の種類	2	真菌と細菌の種類について学ぶ。			

18	微生物の機能(1)	2	古細菌など特殊な機能を持つ微生物について学ぶ。	
19	微生物の機能(2)	2		
20	微生物の機能(3)	2		
21	微生物による食中毒(1)	2	食中毒を起こす微生物の種類, 特徴などについて学ぶ。	
22	微生物による食中毒(2)	2		
23	微生物による食中毒(3)	2		
期末	期末試験	[1]		
24	病原性微生物(1)	2	病原性を持つ微生物の種類, 特徴などについて学ぶ。	
25	病原性微生物(2)	2		
26	病原性微生物(3)	2		
27	微生物の消毒、滅菌(1)	2	微生物の各種消毒, 滅菌方法について学ぶ。	
28	微生物の消毒、滅菌(2)	2		
29	環境保全と微生物(1)	2		
30	環境保全と微生物(2)	2	微生物の増殖と環境との関連, 微生物による物質の分解について学ぶ。	
31	環境保全と微生物(3)	2		
32	抗生物質(1)	2		
33	抗生物質(2)	2	微生物の生産する抗生物質の種類, 作用機作などについて学ぶ。	
34	抗生物質(3)	2		
35	抗生物質(4)	2		
36	中間試験	1		
37	薬剤耐性菌(1)	2	抗生物質と薬剤耐性菌の関係, 特徴などについて学ぶ。	
38	薬剤耐性菌(2)	2		
39	微生物の工業的利用(1)	2	アルコール発酵など微生物の工業での利用法, 食品工場の衛生管理などについて学ぶ。	
40	微生物の工業的利用(2)	2		
41	ウイルス(1)	2	ウイルスの構造・化学組成, ウイルスの複製と増殖の機構, ウイルスの性質などについて学ぶ。	
42	ウイルス(2)	2		
43	免疫の機構(1)	2	身体を守るために免疫機構がどのように機能しているかを知る。	
44	免疫の機構(2)	2		
45	食品アレルギー	2	食品アレルギーの発生メカニズムについて学ぶ。	
46	ワクチン	2	ワクチンの利用と製造方法について学ぶ。	
期末	期末試験	[1]		
学習時間合計		90	実時間	67.5
自学自習(予習・復習)内容(学修単位における自学自習時間の保証)				標準的所用時間(試行)
①				
②				
③				
備考欄				

学習時間は、実時間ではなく単位時間で記入する。(45分=1、90分=2)