

科目名	生物資源利用学I		英文表記	Biosciences Utilization		平成25年2月20日	
科目コード	4408						
教員名:平良淳誠 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
全学科			4年	必	学修	2単位	講義
科目目標	身近な生物資源の情報収集と活用及び社会の課題と要求について理解することができる。また、生物資源利用に当たっての基本的科学技術及び複合的科学技術を理解することができる。						
総合評価	レポート・PBLなどで評価する(20%)。 定期試験:前期・後期の結果から評価する(80%)。 総合評価:定期試験の総合評価とレポート・PBLなどの評価の総合評価で行い60%以上を合格とする。						
科目目標達成度とJABEE目標との対応	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			目標割合
	①	地球レベルの生物資源の概念を理解し、社会で起きている課題に関する情報収集と解決策を提案できるようにする(A-3)。		⇒	生物資源に関する調査を行い提出したレポートと、定期試験の結果から評価する。		40%
	②	身近な生物資源の情報収集と活用及び社会の課題と要求について理解することができる(A-3)。		⇒	身近な生物資源の生理作用と活用法に関する調査を行い提出したレポートと、定期試験の結果から評価する。		40%
	③	生物資源利用に当たっての基本的科学技術及び複合的科学技術を理解することができる(B-1)。		⇒	生物資源を研究開発した製品を調査して、その背景となる技術を理解しているかを、発表と提出したレポート及び定期試験の結果から評価する。		20%
本科・専攻科教育目標	1	2	3	4	JABEEプログラム名称	生物資源工学	
	○		◎		JABEEプログラム教育目標	A-3、B1	
評価方法と評価項目および関連目標に対する評価割合							
	目標との関連	定期試験	小テスト	レポート	その他(演習課題・発表・実技・成果物等)	総合評価	セルフチェック
評価項目		80	0	10	10	100	
基礎的理解	①②③	70		10		80	
応用力(実践・専門・融合)	①②③	10			10	20	
社会性(プレゼン・コミュニケーション・PBL)						0	
主体的・継続的学修意欲						0	
授業概要、方針、履修上の注意	1. 地球レベル及び身近な環境に関与している化学物質を体系的に理解する。 2. 環境分析法の基礎を学び。また演習問題を取り入れることで、その理解を高め実際の分析に必要な知識を身につける。 3. 実際の試料で環境分析を行い、環境分析技術の実践的基礎を学ぶ。 4. 実験を行うに当たっては、原則として白衣を着用する。 5. 劇薬品の取扱いには、原則として保護めがね及び手袋を着用するなど安全には十分に気をつける。						
教科書・教材	教材:教員自作のテキスト及びパワーポイントなどのプレゼンテーション資料 参考図書:環境問題の基本がわかる本(秀和システム)、機器分析(産業図書)、水質調査法(丸善)、浄水試験方法(日本水道協会)。他にも参考図書を探す場合のキーワード:分析化学、環境分析、機器分析)						

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	セルフ チェッ ク
1	授業の概要	2	生物資源利用学Iの概要と、到達目標を把握する。	生物資源と炭素循環	
2	炭素循環とエネルギー利用	2	炭素循環とエネルギー利用について理解する。	バイオマス資源	
3	バイオマス資源の利用	2	陸地、水域のバイオマス資源について学ぶ。	バイオマス変換	
4	バイオマスエネルギー利用技	2	バイオマスのエネルギー変換法を学ぶ。	発酵によるエネルギー発生	
5	発酵技術I: エタノール製造	2	発酵エタノール技術とその利用を学ぶ。	エタノール発酵とは	
6	発酵技術II: メタン製造	2	メタン発酵技術とその利用を学ぶ。	メタン発酵とは	
7	エネルギー問題とバイオマス	2	各国のバイオマスエネルギー利用について調べ、理解を深める。	各国のバイオマスエネルギー利用について調べ、理解を深める。	
8	前期中間試験(行事予定で変更可)	2			
9	食品資源の利用・栄養素	2	食品資源の栄養素について学ぶ。	栄養素とは	
10	食品資源のエネルギー利用1	2	食品資源と解糖系の関係を理解する。	栄養素の代謝	
11	食品資源のエネルギー利用2	2	食品資源とTCA回路の関係を理解する。	TCA回路とは	
12	食品資源のエネルギー利用3	2	食品資源と脂肪酸分解の関係を理解する。	脂肪酸とその利用	
13	食品資源のエネルギー利用4	2	食品資源に含まれるビタミンとミネラルの作用を理解する。	ミネラルとビタミンの種類	
14	食品資源のエネルギー利用5	2	ミトコンドリア電子伝達系と活性酸素の発生を理解する。	ミトコンドリア	
15	総括	2	前期の授業を復習して、理解を深める。	前期の授業のまとめ	
期末	期末試験	[2]			
16	機能性食品化学	2	特定保健用食品と機能性食品を理解する。	特定保健用食品	
17	機能性食品1 (PBL形式)	2	特定保健用食品の作用を調査することで理解を深める。	食品の機能性	
18	機能性食品2 (PBL形式)	2	特定保健用食品の調査結果をまとめる。	食品の機能性	
19	機能性食品3 (PBL形式)	2	特定保健用食品の調査結果の発表をする。	食品の機能性	
20	メタボリックシンドローム	2	メタボリックシンドロームを理解する。	生活習慣病	
21	食品素材と血圧	2	血圧の発症メカニズムを理解する。	血圧のメカニズム	
22	食品素材と糖尿病	2	糖尿病発症のメカニズムと生物資源の利用を学ぶ。	糖尿病	
23	後期中間試験(行事予定で変更可)	2			
24	食品素材と肥満	2	肥満の発症メカニズムをと生物資源の利用を理解する。	肥満とは	
25	皮膚と化粧品科学	2	皮膚の構造と生理作用を理解する。	皮膚のはたらき	
26	皮膚のメラニン生成メカニズム	2	皮膚のメラニン生成メカニズムと生物資源利用(美白剤)を学ぶ。	メラニンのはたらき	
27	皮膚の保湿メカニズムと生物	2	皮膚の老化と予防剤について学ぶ。	皮膚の老化	
28	皮膚の老化と生物資源の利用	2	皮膚の保湿メカニズムと保湿剤について学ぶ。	皮膚の保湿	
29	活性酸素と生物資源	2	生物資源(抗酸化剤)の利用について学ぶ。	ポリフェノールの生理作用	
30	総括	2	後期の授業を復習して理解を深める。	後期の授業のまとめ	
期末	期末試験	[2]			
学習時間合計		60	実時間	45	
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	レポート(その週の講義内容のまとめまたはレポートを課す。)			各3時間×5回	
②	PBL(テーマに沿った課題について調べ、発表資料を作る(後期))			10時間	
③	発表PPTの作成(後期)			5時間	
備考欄					
この科目はJABEE対応科目である。 関連科目は環境学及び環境学実験である。					

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)