

科目名	生物工学実験		英文表記	Biotechnology Lab		平成23年4月1日	
科目コード	4406						
教員名：田邊俊朗 技術職員名：渡邊謙太						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
生物資源工学科			4年	必	履修	2単位	実験
目標 及び 評価方法	目標項目			評価方法及びその割合			
	①行った実験について、関連情報も含めて得られた結果の持つ意味を考察することができる。			①4回の実験まとめレポートを課し、その記述内容から情報を収集した上で結果の持つ意味を考察できているか評価する。(30%)			
	②実験の目的や操作および結果について正確に記録しまとめることができる。			②詳細に記録が残せる力の育成を重視し、毎回実験記録ノート提出させ、その記録の正確さと詳細さで評価する。(50%)			
	③教授された実験技術について正しい操作ができる。			③正しい操作ができたかを実験レポート中における結果の値から判断し、その精度に応じて配点する。(20%)			
			中間・定期試験を行わない。上記レポートと毎回の実験ノートの評点のみで判断し60点以上を合格とする。				
高専 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	B-1, B-2	
授業概 要、方 針、履修 上の注意	生物工学実験では生物工学と連携し、植物・微生物・タンパク質に関するニューバイオテクノロジーについて実験技術を身につける。特に種々の生命現象で重要な役割を果たし、産業でも多方面に用いられる酵素に関する基礎的でありながら実践的な実験手法を指導する。各種精製法などについての実験を通して、酵素利用の為の高度な知識と実験技術・課題解決のための実践力を培う。詳細に記録が残せる力の育成を重視し、毎回実験記録ノートの提出を求める。動きやすく安全確保が容易な服装、髪型が望ましい。実験中は必ず白衣、必要に応じて保護メガネを着用する。						
教科書・ 教材	教材：教員自作プリント、パワーポイントなどプレゼン資料 参考図書：生物工学ハンドブック、生物工学実験書、初歩からのバイオ実験 ゲノムからプロテオームへ、タンパク質実験ハンドブック、タンパク質科学イラストレイテッド、最適な実験を行うためのバイオ実験の原理、生化学実験書I分離・精製・性質、生化学実験書II酵素・その他のタンパク質、図解バイオテクノロジーII、改訂タンパク質実験ノート、バイオ実験イラストレイテッド5タンパクなんてこわくない、プロテオミクス、Protein purification 2nd ed.、Enzyme Nomenclature 1992 (キーワード：酵素、タンパク質、enzyme、bioreactor)						
授 業 計 画							
回次	授 業 項 目	時間	授 業 内 容			予 習 項 目	
1	殺菌・滅菌法、植物の組織培養	2	植物の組織培養を通し、殺菌・滅菌法・無菌操作を実習する。			無菌操作について	
2	植物の組織培養II	2	植物の組織培養を通し、植物細胞の取り扱いを実習する。			組織培養操作について	
3	コンピテントセル調製	2	大腸菌の高効率コンピテントセル調製法を実習する。			コンピテントセルとは	
4	大腸菌からのプラスミド抽出	2	大腸菌からのプラスミド抽出・精製法を実習する。			プラスミド抽出とは	
5	大腸菌からのプラスミド抽出	2	大腸菌からのプラスミド抽出・精製法を実習する。			プラスミド精製とは	
6	大腸菌の形質転換	2	大腸菌の形質転換法を実習する。			形質転換とは	
7	組換え型緑色蛍光タンパク質の抽出	2	超音波破砕によるタンパク質抽出法を実習する。			超音波破砕とは	
8	組換え型緑色蛍光タンパク質の精製	2	疎水性相互作用クロマトグラフィーを用いて組換えタンパク質を精製する。			タンパク質の精製とは	
9	組換え型緑色蛍光タンパク質の脱塩	2	ゲル濾過・透析など各種のタンパク質溶液の脱塩法を実施し理解する。			脱塩について	
10	タンパク質の定量	2	Bradford法によるタンパク質定量を実習する。			Bradford法について	

11	SDS-PA gelの調製	2	SDS-PAGE用ゲルの調製法を実習する。	ポリアクリルアミドゲル
12	SDS-PAGE	2	SDS-PAGEによる精製度確認と分子量算出法を実習する。	分子量の算出
13	等電点電気泳動	2	タンパク質の等電点電気泳動を実習する。	等電点電気泳動とは
14	MALDI TOF MS実習	2	質量分析装置でタンパク質の分子量を測定する。	MALDI TOF MSとは
15	相同性検索・系統樹の作成	2	アミノ酸配列の相同性検索を実習する。	相同性とは
16	土壌・水からの微生物分離技術	2	微生物スクリーニングに必要な培地を調製する。	微生物用培地の調製法
17	土壌・水からの微生物分離技術2	2	新規な微生物スクリーニング法を習得する。	スクリーニングとは
18	酵素反応の実際	2	各種の酵素反応を実習する。	酵素反応について
19	還元糖の定量法	2	還元糖定量法の原理を理解し、検量線を作成する。	還元糖について
20	糖質加水分解酵素活性測定法	2	微生物が生産した酵素の活性測定法を実習する。	糖質加水分解酵素について
21	微生物による酵素の大量生産	2	微生物による酵素の大量生産法を実習する。	酵素生産について
22	酵素の粗精製	2	硫酸沈殿など酵素精製の初期ステップを学ぶ。	硫酸沈殿とは
23	カラムクロマトグラフィー予行	2	各種の緩衝液を調製し、分離用ゲルを空カラムに充填するなど、低圧カラム精製の基礎を実習する。	低圧カラムクロマトグラフィー
24	カラムクロマトグラフィー予行2	2	グラジエントミキサーを使用して塩濃度直線勾配を作成するなど低圧カラム精製の基礎を実習する。	濃度勾配について
25	イオン交換クロマトグラフィー	2	イオン交換の原理による酵素精製法を学ぶ。	イオン交換について
26	カラムクロマトグラフデータ取得	2	手動で吸光度や酵素活性を測定し、クロマトグラム作製を実習する。	クロマトグラムについて
27	疎水性相互作用クロマトグラフィー	2	イオン強度スカウティングによる疎水性相互作用クロマトグラフィーの最適条件を検討する。	イオン強度について
28	ゲル濾過クロマトグラフィー	2	ゲル濾過による分子量分画と分子量の推定を実習する。	ゲル濾過について
29	酵素の性質検討	2	最適温度や最適pHなど酵素の性質を検討する方法を実習する。	酵素の性質について
30	バイオリクター	2	簡易なモデルバイオリクターを組み立て、物質生産を実習する。	バイオリクターとは
学習時間合計		60	実時間	50
学修単位における自学自習時間の保証（レポート頻度など） 記入不要→この科目は履修形態のため、この欄の記入は不要				

学習時間は、実時間ではなく単位時間で記入する。（50分＝1、100分＝2）