科目名 酵素化学			英文表記		Enzymology				平成23年3月23日							
科目コード 6412   教員名:田邊俊朗 技術職員名:				<u> </u>						作成						
支術界		<u>:</u> 対象学科	/専攻	コース		学年	必	- 選	履修・:	学修	単位数	授業形!			·期間	
創造	シスプ	テム工学専	<b>享攻・生</b> 物		[学コー  項目	ス 専1	j	巽	学修		2単位 価方法及	講義 びその割	合	前	前期	
		①酵素およびタンパク質について化学的だ面から、理解する。														
		②酵素の利用技術と産業応用について、 2000年以前の知見を理解し説明することが できる。							②酵素の利用技術と産業応用について文献調査の後、 とりまとめた内容をプレゼンテーションさせる。発表 内容から2000年以前の酵素の利用技術と産業応用に関する知見の理解度と、それを説明する能力を評価する。(30%) また、2000年以前の酵素の利用技術と産業応用について試験を行い、その記述内容から理解度を評価する。(10%)							
目及評価	び					利用技術できる。	と産	い士の解(30%)	文献調査 対論を行い、 (2000年 (金元)	を 全力を なせが がしまる には はせが はい はい には には には には には には には には には には	しいと。技に ・ る技に ・ を ・ で ・ で ・ で ・ で ・ で ・ で ・ で ・ で	とめた内とめた内とと対論内を 産業に する 利用技術	容 容 に を 関 評 に 産 ぎ き こ き こ き き き き き き き う も う も う も う も う も う も う	発表と 200 する ます 本 本 本 た た た た た た た た た た た た た た た た	:学生同 0年以降 印見の理 る。 目につい	
								試験1 学生同 質疑原	回を行 引士に 。 な答に ~	う。 よる討 ついて	試験につまた、普段 また、普段 論を行う。 上記の評 上を合格	との学習・ 。各回の 価方法で	理解 調査記	を重 果題 <i>0</i>	視し、 0発表と	
高目	-	1 :	2 3	4		JABEF ABEEプロ					Ė	上物資源コ A-3,B-2				
授 要、 计、	模概 方修注 書·	ぶ。情報 授業自 教材 参考図	報収集力 学生同士 習時間で 負員 り り り り り り り り り り り り り り り り り り	、 情 は は プ げ 酵 素 が よ え が ま え ま え ま え ま え ま え ま え ま え ま え ま え	が析化学が が が が 対 対 対 検 ・ ト の に が の に が の に が の に り の に り の に り の れ り れ り れ り れ り れ り れ り れ り に り の り の り の り の り の り の り の り の り の	およ思りで生力、取りである。 取りではいる。 では、ないでは、いまないでは、 では、いまないでは、 では、これでは、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	物 、るる ン素 ン素	をの 基 で 、 に と ど 術 に に に に に に に に に に に に に	整知識を アーノーノー アーノーン アートー アートー アートー アートー アートー アートー アー アートー アートー アートー アートー アートー アートー アートー アートー アートー アートー アートー アー アー アー アー アートー アー アー アー アー アー アー アー アー アー アー アー アー アー	ョン能 トパソ 資料	力を総合	的に育成	するカ			
次	授	業	項	目	時間		授	業	内	容		予	習	項	目	
	酵素(特異	の構造・月 性	<b></b>	主•基質	()	酵素の構造 ぶ。	造と機能	能につ	いて化	学の初	見点から学	タン	パクな	質の構	<del></del>	
	酵素反応速度論·活性中心· 調節				酵素反応速度論の基礎と応用 る。			と応用	を概备	<b>一次</b>			E論			
3	酵素精製・プロファイリング				2 -	より高速な酵素の精製とプロファイリングを学 する。					, ,	<b>一</b>				
4		<b>返限酵素</b>				低温・高温など極限環境で作用する酵素につ いて学ぶ。						極限環境とは				
Э	5 酵素の分子改質 6 抗体酵素と人工酵素				2	[ 9 る。						ケ	分子改質とは 抗体・免疫			
,		# <del>*</del> =       -	工一带工艺													

	学習時間合計	30	実時間	25
期末	期末試験	[1]		
15	環境工学と酵素利用技術	2	環境浄化への酵素利用を学ぶ。	リグニン分解酵素群
14	医薬分野で利用される酵素 技術2	2	酵素を用いたバイオセンサ診断その他を学ぶ。	バイオセンサの成り立ち
13	医薬分野で利用される酵素 技術1	2	臨床検査薬用酵素について学ぶ。	臨床検査薬
12	機能材料の酵素合成と細胞 工学	2	酵素利用の高度化法と細胞工学への応用を学 ぶ。	細胞表層工学とは
11	ファインケミカル合成への酵 素利用	٠,	酵素の機能を活用した化成品合成・製造技術 を学ぶ。	有機溶媒耐性酵素
10	酵素による食品・飼料の加工	2	食品・産廃処理に関する酵素について理解す る。	ペクチン関連酵素
	香粧品他への酵素の産業利	2	洗剤や化粧品製造への酵素利用法を学ぶ。	プロテアーゼなど
8	中間試験[1]、解答解説[1]	2	1~7回分について中間試験と解説を行う。	

## 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)

毎回事前にテーマを与えて文献調査させ、読んだ文献数を報告させる。また報告内容についての質疑応答・討論を行う。(半期30時間)

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)