

開講専攻		前橋工科大学 シラバス			
科目名	生物工学特別演習 II	標準対象年次	選択/必修		科目コード
		2年次	必修		37003601
担当教員	本間知夫 (食品機能開発工学研究室)	単位数	学期	曜日	時限
		2単位	通年		
授業の教育目的・目標	恒常性の維持や種々の刺激に対する生体の応答反応のメカニズムを解明する手段や方法などの生命科学の最先端で深い専門知識を習得させる。英語文献に慣れ、世界の先端の情報を調べ理解する能力を養う。多角的視点から問題の本質を見極め、自ら課題を発見する能力を養成する。プレゼンテーションや自由討論などを通して、調査内容及びそれに対する考察内容を適切に表現し、議論することができる能力を養成する。				
学科の学習・教育目標との関係	生物工学の諸分野における 21 世紀の課題を解決する高度専門技術者の養成のため、最先端の専門知識、課題発見能力と解決へのアプローチの提案能力の獲得とプレゼンテーション能力及びコミュニケーション能力の向上を目的として、必修科目として実施する。				
キーワード	農産物、地域特産物、食品、ポストハーベスト処理、流通、貯蔵、製造、環境応答、機能性成分、天然物成分、分離分析、機能性評価、安全性評価、動物実験、細胞系、高付加価値				
授業の概要	研究課題や研究のための実験方法などに関連する専門書や報告文献を調べ、調査内容についてプレゼンテーションを行い、担当教員や研究室メンバーと自由に討論を行なうことで進める。				
授業の計画	履修学生は、自分の研究領域以外の研究、あるいは自分の研究領域であって自分の研究テーマ以外の研究調査テーマを設定する。研究内容や方法などについての最新の研究や先端の技術についての報告論文を調べる。各回で調査した最新の論文の中から3報程度を選び、論文の背景と内容を理解し、内容をまとめた上で、調査の過程で疑問に感じたこと、課題と考えられたこと、自分の研究テーマとの関連や参考になる点についても整理する。課題解決へ向けた検討方法についても考える。調査内容をまとめ、報告、質疑応答、議論を行う。				
受講条件・関連科目	大学学部レベルの生物化学工学、食品製造学、植物生理学、生理学について理解できていることが前提となる。				
授業方法	本特別演習はセミナー形式で行う。専門書や報文、研究調査の内容、課題についてまとめ、パワーポイント、配布資料などを用いて、担当教員、研究室メンバー及び履修学生に対してプレゼンテーションを行い、質疑応答、議論を展開する。発表者は、講義の最後に議論内容をまとめる。				
テキスト・参考書	専門書、報告論文など				
成績評価	調査に取り組む姿勢、報告内容、プレゼンテーション及び議論の状況などの評価によって行う。採点基準は、A:80 点以上、B : 79-70 点、C : 69-60 点、D:59 点以下とし、A、B、C は合格、D は不合格とする。				
履修上の注意					