

授業計画 【第12回】	12. 食品生産に利用されている微生物：酵菌 食品生産に用いられている酵菌の分類学的位置および食品生産に用いられている理由について学ぶ。
授業計画 【第13回】	13. 食品生産に利用されている微生物：酵母 食品生産に用いられている酵母の分類学的位置および食品生産に用いられている理由について学ぶ。
授業計画 【第14回】	14. 抗生物質 微生物が産出する抗生物質の種類と活性について学ぶ。
授業計画 【第15回】	15. まとめ これまでの講義を総括するとともに微生物の役割と可能性について学ぶ。
授業の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物の存在を認識し、その分類と種類を理解する。 ・真核生物と原核生物の相違点・特徴を理解する。 ・食品や医薬品製造に利用されている微生物とその役割を理解する。
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)
授業時間外の学習 【予習】	授業の最後に次回の講義内容を提示しますので、内容や専門用語を参考図書等で予習すること(45分)。
授業時間外の学習 【復習】	前回行った内容について小テストを行いますので、ノートや配布資料で講義内容を確認すること(45分)。
課題に対する フィードバック	小テストおよび定期試験の内容をテスト後に解説する。
評価方法・基準	講義内容の理解度を試験(100点)で評価する。
テキスト	必要に応じて作成した資料を配布する。
参考書	新・微生物学 新装第2版（新バイオテクノロジーテキストシリーズ）
備考	