	M	inam	i Kyusl	nu Univ	ersit	ty Sy	llabu	s				
シラバス年度	2025年度	2025年度 開講キャンパン		宮崎キャン	開設	開設学科		研究科食品学専攻				
科目名称	資源化学特論Ⅱ			-				授業刑	形態	講義・演 ³	習	
科目コード	690400	単位数	2単位	配当学年	1		実務経験教	7員		アクティブ ラーニング	0	
担当教員名	生地 暢									ICT活 用	0	
授業概要	土、そして家の「 ネガティブな要[地球に住む私たちヒトのみだけではなくすべての生物は、生を受けたときから微生物に接して生活している。川や湖沼の水、田畑の土、そして家の中の空気などの環境中にも微生物は生息している。このように身近である環境中の微生物については、食中毒等とするネガティブな要因もありながら、発酵等での食や健康を豊かにしてくれるポジティブな要因ももたらしてくれる。この授業の目的は、環境中の微生物の生態や役割を知り、ヒトの社会生活にどのように寄与しているかを理解することである。										
関連する科目	資源化学持論 I :	 資源化学持論Ⅰを履修後に、資源化学持論Ⅱを履修することが望ましい。 										
授業の進め方 と方法		いて, プロ	レゼンテーション	基づいた演習を実 /発表をしてもら								
授業計画	第7回 微法 (思境注性の生びの法の生の生の遺の機に用こ用に用酵用酵用いたと)に関関や子解的の生の生の遺の機に用これに用酵用酵用いたと、微生物で解析解析性が低いのでは、動物を物素物素物が上生物では、また、のでは、一般の (1) は、 (1)	関系の 関系の 関系の 関系の 関係 関係 関係 関係 関係 関係 関係 関係 関係 関係	別について学ぶ。 さい、	ついて学ぶ こついて学 :) 去、薬剤耐! の生産方法	ぶ。 性について学 :について学	ప .					
授業の到達目標	内容を理解して、	食品科学(微生物学, 食品機能学, 食品生化学, 食品安全学)を基盤とするテーマに興味関心を持ち, そのテーマに関する文献等を調べ, そ 内容を理解して, ブレゼンテーション討議を通して, 基礎的知識の統合と応用力を身につける。【知識・理解の獲得】【倫理的思考の育 成】【情報利活用の育成】【生涯学習力の育成】										
学位授与の方針 (DP)との関連	造的に活用でき	1. 知識・技能と教養-(1)食・緑」の専門分野における高度な知識・技能/1. 知識・技能と教養-(2) 未知問題解決のために知識・技能を負 造的に活用できる。/2. 人間力・社会性・国際性-(1)豊かな個性を発揮して課題を発見し、探求することができる。/2. 人間力・社会性・国際性-(2)課題を広い視野で捉え、客観的に評価ができる。										
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		履修・修	得した食品学、	食品衛生学、栄養	学、生化	学を中心にし	た専門科目	を復習して	ておくこと	<u>-</u>		

授業時間外学習【復習】	自己および他者の発表後のディスカッション後、自己評価および他者評価を行い、その後の発表に活かせるようにフィードバックして おくこと。
課題に対する フィードバック	各プレゼンテーション後でのディスカッション時およびレポート提出後での返却時に解説する。
評価方法・基準	以下の項目に基づいて評価する。 1) 取り組み姿勢 (20点) 2) 各プレゼンテーションの内容 (40点) 3) レポートの内容 (40点)
テキスト	適宜、資料や図書を配布・紹介する。
参考書	学術論文を適宜紹介する。
備考	