

学科名	生物環境化学科						
科目名	生物環境化学実験						
科目区分	専門科目	単位数	3	開講時期	3年後期		
必修・選択の別	必修(バイオサイエンスコース/食品生物資源コース/エネルギー・環境コース)						
担当者	菅野 憲一						
授業の到達目標(シラバスから)	3年次までに習得した専門科目の実験、講義の内容をよく理解した上で、生物化学、食品科学、環境科学、エネルギー科学、材料化学での実験的技術を習得し、専門分野での技術者としての基礎を身につける。						
日程と内容	<p>9/16 導入講義：授業の進め方と概要の説明、成績評価法、生物環境化学実験の位置づけと他の科目との関連について説明</p> <p>9/23 研究テーマ説明会</p> <p>9/30 テーマ1 機能性高分子材料の開発(松本幸三)</p> <p>10/7 テーマ2 マイクロ空間化学(菅野憲一)</p> <p>10/14 テーマ3 センサ素子の調製(荒川剛)</p> <p>10/21 テーマ4 機能性ガラスの調製(岡 伸人)</p> <p>10/28 テーマ5 河川水の分析(河済博文)</p> <p>11/4 テーマ6 動物細胞の分子生物学と医薬への利用(神武洋二郎)</p> <p>11/11 テーマ7 レーザー光を利用した分析実験(河済博文)</p> <p>11/18 テーマ8 生細胞中リアルタイム遺伝子解析法の開発(藤井政幸)</p> <p>11/25 テーマ9 食品中の機能性成分と利用(大貫宏一郎)</p> <p>12/2 テーマ10 微生物の培養とそれを用いた生分解性プラスチック開発(田中賢二)</p> <p>12/9 テーマ11 微生物を用いた環境浄化法の開発(森田資隆)</p> <p>12/10 テーマ12 機能性核酸の調製とその活性評価(藤井政幸)</p> <p>12/16 テーマ13 酵素法による固相ペプチド合成(藤井政幸)</p>						
成績評価基準	定期試験			実技	30%		
	臨時試験			部外評価			
	報告書・レポート	70%		プレゼンテーション			
	課題演習			計	100%		
授業到達目標の達成度	合格率は100%であり、平均点は85点であった。卒業研究のプレゼミでもある本科目では、3年生の多くが意欲的・主体的にテーマ研究の実施と研究室活動に参加したため、高い平均点となった。						
反省点	ごく一部の学生において、研究のための事前学習や調査課題の提出を怠る事例が見られ、担当指導教員からの注意指導と、補習等による学習支援が必要であった。今後、このような学生が皆無になるように、この科目に限らず、学習への動機付けと責任感育成を目的とした指導とサポートを強化する必要がある。						
来年度の計画	研究職への就職や大学院進学にもっと目を向けてくれるように、よりアカデミックで魅力的なテーマ設定および研究活動へのイニシエーションを試みる。また、就職活動に関しても、より実践的かつ具体性の高い指導を行う。						
授業評価アンケートに対するコメント	教員に対する総合評価では、9.0という非常に高い評点を頂いた。卒業研究の重要性を考え、プレゼミの指導に力を入れている当学科の姿勢が高く評価されているものと実感する。来年度は、さらに学生の充実感が高まるよう努力したい。						
履修登録者数	65名	定期試験受験者数	65名	合格者数	65名	合格率	100%