

分類	3-19	教科名	農業	科目名	課題研究	
対象学科 (コース)	食品科学科 (D・微生物バイオ)		学 年	3	単位数	4
指 導 目 標	1 微生物のバイオ技術や知識を基に、食品への応用方法について研究し発展させる。 2 計画立案を綿密に行い、常に経過を評価し計画の実施にフィードバックさせ、計画を改善しながらプロジェクトを進めることができるようにする。					
内 容	1 食品に関わる微生物の利用と応用について学ぶ。 2 効率性の高い生産方法を模索する。 3 実験データの分析方法を学ぶ。					
内容の取扱い	1 取り扱う微生物は食品に利用される微生物に限る。 2 植物バイオテックについては、加工食品に関連性の高いものに限る。					
指 導 計 画	学 期	指 導 事 項	指 導 内 容			予定時間
	1 学 期 4 ~ 6 月	ガイダンス	プロジェクトの進め方、まとめ方について 研究テーマの設定と年間計画を立てる			4 0
		研究の実施	年間計画に沿って進行する。			
		研究の実施	年間計画に沿って進行する			
	2 学 期 7 ~ 11 月	研究の実施	年間計画に沿って進行する			5 6
		研究の実施	年間計画に沿って進行する			
		研究の実施	年間計画に沿って進行する			
		中間報告	学園祭での展示及び発表をする			
		研究の実施	中間結果からの改善点の見直し			
	3 学 期 12 ~ 3 月	研究のまとめ	研究データ処理			4 4
		研究のまとめ	データの分析とレポート作成			
		発表準備	データの分析とレポート作成と発表準備			
		発表	研究発表会の開催			
教科書・副教材他	植物バイオテクノロジー (農文教出版) 副教材：微生物基礎 (実教出版)					

評 価 規 準					
評価項目・対象	関心・意欲・態度	思考・判断	技能・表現	知識・理解	評価比重
実 験 ・ 観 察	◎	○			
記 録 ・ 整 理		◎			
計 画 ・ 処 理		○	◎	○	
発 表				◎	
評 価 の 重 点	研究の方向性・計画性・実行力・考察力・レポート作成				