

醸造学特別実習 (4単位)

担当者氏名 貝沼章子・佐藤和夫・小泉幸道・柏木豊・中里厚実・鈴木昌治・額田恭郎・藤本尚志・前橋健二
石川森夫・矢島新・大西章博・田中尚人

◆学習・教育目標

本専攻は醸造微生物学、醸造技術、醸造環境学分野の3分野に分かれ、醸造業、発酵工業における生産技術、関連微生物、食品化学などの研究に加え、それらの製造業で派生する環境問題に関する研究、さらには食品に含まれる機能性物質、微生物が生産する有用物質の合成まで研究の範囲を広げている。院生は上記に述べたそれぞれの分野において修了後、即戦力要員として対応できるよう教育を受ける。なお、醸造学専攻は特別実験が主となります。

◆取り扱う領域 (キーワードで記載)

微生物 醸造・発酵 食品化学 環境
機能性 有用物質

◆授業の進行等について

	テーマ	内容	授業のねらいまたは準備しておく事項
	予備実験	テーマ決定のための予備的実験	
	本実験	論文作成のための実験	
	中間発表	実験の進行状況の教授によるチェック	
	本実験	実験の進行と中間発表における指摘事項の確認	
	最終発表	実験の進行状況と論文作成に向けた最終的なチェック	
	論文作成	2年間の研究成果を論文にまとめる作業	

◆教科書及び資料 (授業前に読んでおくべき本・資料)

書名／著者／発行所 (発行年)
院生個々のテーマに対応した書籍

◆授業をより良く理解するために便利な参考書・資料等

書名／著者／発行所 (発行年)

◆評価の方法 (レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト)

◆その他受講上の注意事項