

醸造学特別実習 (4単位)

担当者氏名 醸造学専攻担当全指導教授・准教授

◆学習・教育目標 (到達目標を記載)

醸造学特別実習では、研究活動を円滑に進めるための基礎な能力を獲得させることを目的とする。所属する専門分野の研究領域を広範囲かつ総合的に学習し、研究活動に必要な技能を実際の訓練により習得させることを到達目標とする。

◆取り扱う領域 (キーワードで記載)

発酵食品学

酒類生産学

醸造環境科学

醸造微生物学

◆授業の進行等について

	テーマ	内 容	準備学習(予習復習)等の内容と分量
1.	醸造学分野について	醸造学の全体像と専門領域の関連性	実験および研究活動で必要となる知識と技能を習得するために、研究の進行に伴って繰り返し復習すること。
2.	過去の研究課題	各領域の過去の研究課題と成果	
3.	実験方法と設備	実験に必要な分析技術、分析機器	
4.	測定法の組み立て方	測定精度、分析法の組み立て方	
5.	関連法規制	研究に関連する法規制、資格	
6.	緊急時と危機管理	研究活動における過去の事故と対処法	
7.	研究倫理	研究活動における一般倫理	
8.	実験試薬 1	実験試薬の取り扱いと法規制	
9.	実験試薬 2	実験試薬の取り扱い手法	
10.	試薬管理システム 1	東京農大の試薬管理ソフト CRIS	
11.	試薬管理システム 2	CRIS の使用方法	
12.	廃液処理システム	実験廃液の処理システム	
13.	廃棄物処理システム	実験廃棄物の処理システム	
14.	実験技術 1	各専門領域の基礎的実験技術	
15.	実験技術 2	各専門領域の基礎的実験技術	

◆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)

担当指導教授 (准教授) の用意する教材および資料

◆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)

大学における防災マニュアル/東京大学工学部・工学系研究科編 (1995)

◆評価の方法 (レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト)

担当指導教授 (准教授) の主催するゼミおよび実習後の技術試験により評価する

◆オフィスアワー

担当指導教授 (准教授) の定める時間、または事前にメール等で相互に設定した時間

◆その他受講上の注意事項