

酒類生産学特論実験 (2単位)

担当者氏名 進藤 斉、徳岡昌文

◆学習・教育目標 (到達目標を記載)

各自の専門に合わせて酒類醸造やそれに関わる微生物、または酵素などの応用テーマを設定して取り組む。詳細内容は、受講者の興味と専門性により、講義科目を踏まえて面談で決定し、「酒類生産学特論Ⅰ、Ⅱ」を踏まえて、その論理を実践す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)

酒類	清酒	酵母	麹菌
アルコール	官能評価		

◆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	酒類の分類と製造メカニズム (第1~3週)	原料別、製法別に製造メカニズムと分類を知りテーマ設定の基礎とする	各自の論文テーマを遂行するために、周辺領域の関連実験研究についても調べ、新規性、独自性をもって取り組み、それに従った成果をあげられるような準備と段取りを要する。
2	テーマ設定のための文献調査(第4~6週)	決定テーマに関する資料・情報を収集し、仮説・緒論・計画を企てる	
3	各テーマによる酒類生産プロセス研究 (第7~25週)	決定テーマに従い、実験実施する	
4	調査及び実験結果のまとめと研究発表 (第26~30週)	結果をまとめ、意見交換する	

◆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)
プリントなどについて、初回に指示する

◆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)
醸造物の成分／日本醸造協会(1999)

◆評価の方法 (レポート・小テスト・試験・課題等のウエイト)

レポートを課す。詳細は初回時に指示する。

◆オフィスアワー

配当曜日の開講コマ後(時間割参照)で相談し、改めて時間調整する。

◆その他受講上の注意事項

酒類生産学特論の内容を踏襲した実験科目であるので、講義科目の理解は必須である。