

醸造原料学特論Ⅰ (2単位)

担当者氏名 専攻教員全員担当

◆学習・教育目標 (到達目標を記載)

原料が有する特性や利用上での特徴など、原料自体について整理する。またその化学的・物理的構造などについても解説し、理解を深め、後学期開講の「醸造原料学特論Ⅱ」で取り扱う応用編へつながる知識を修得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)

穀物 果実 水 微生物
 酵素剤 添加物

◆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	科目の概要ガイダンス	本科目の位置づけと履修上のガイダンス	初回に各回の概略を提示する。それを受けて、各受講生は事前に関連学術論文などの予備調査をしておくこと。各回受講後は、配付資料も併せてノートを再整理しておくこと。
2	原料自体の特徴と総論	科目全体の展望と進め方に対する解説	
3	微生物と原料(1)	原料に増殖または作用する微生物の総論	
4	微生物と原料(2)	原料に増殖または作用する微生物の各論	
5	酒類の原料(1)	酒類原料として用いられる穀物・果実などの総論	
6	酒類の原料(2)	酒類原料として用いられる穀物・果実などの各論	
7	発酵食品の原料(1)	発酵食品に用いられる穀物・果実などの総論	
8	発酵食品の原料(2)	発酵食品に用いられる穀物・果実などの各論	
9	調味食品の原料(1)	調味料に用いられる穀物・果実などの総論	
10	調味食品の原料(2)	調味料に用いられる穀物・果実などの各論	
11	副産物の原料特性(1)	醸造・食品産業で生じる副産物の特性に関する総論	
12	副産物の原料特性(2)	醸造・食品産業で生じる副産物の特性に関する各論	
13	添加物・補助原料(1)	醸造・食品産業で使用される化成品に関する総論	
14	添加物・補助原料(2)	醸造・食品産業で使用される化成品に関する各論	
15	総括	半期のまとめと総括	

◆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)
 各講義内で各教員より指定

◆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)
 各講義内で各教員より指定

◆評価の方法 (レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト)

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

質問などは講義終了後、即時対応を主とする。それ以外は、各教員の個人科目のオフィスアワー参照

◆その他受講上の注意事項

関連科目 (学部配当レベル相当も含め) との重複は最小限にとどめるので、理解されたい。