

酒類生産学特論Ⅱ (2単位)

担当者氏名 穂坂 賢、進藤 斉

◆学習・教育目標 (到達目標を記載)

清酒を中心に酒類の官能評価法、評価データの統計的解析をする。また、酒類に関する嗜好調査法や情報処理技術を用いた酒類評価法について理解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	緒論(第1週)	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、二次資料を作成すること。ゼミ形式として、これを配付活用した各自の発表により進める。これらの理解を通じて、酒類試料についても検討しつつ、受講生間の疑義・議論などに対応出来る準備をしておくこと。
2	酒類の官能評価法(第2~7週)	清酒を中心に酒類の官能評価法と統計処理による評価データの解析法について、またその原因物質と成因について理解する	
3	酒類の嗜好と情報処理(第8~14週)	嗜好調査と情報処理技術を用いた酒類の評価法について解説する	
4	総括(第15週)	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)
各回講義で指示する

◆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

質問は講義終了後、即時対応を主とする。または配当曜日の開講コマ(時間割参照)後に改めて時間調整する。

◆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。