

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科		食品開発科学科	
科目名称 [英語名称]	醸造学 [Zymurgy]			実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	
科目コード	276700	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	2年次
教員氏名	岡崎 善三			学位授与の方針 との関連	DP2(1)		
授業概要	清酒、みりん、焼酎、ビール、ワイン、ウイスキー、ブランデー、スピリッツ、リキュール、味噌、醤油、食酢について、原料処理、微生物管理、発酵管理等の醸造技術や工学的な要素技術について解説する。さらに、酒税法や食品表示、製品の品質管理等について解説し、醸造食品の開発技術を習得することを目的とする。食品企業(メーカー)での研究所並びに工場の経験を活かした指導を実施						
関連する科目	事前に食品開発科学概論、食品分析学、食品学Ⅰ・Ⅱ、発酵食品学を、また栄養化学、食品衛生学を同時期に、更に、履修後はその他の食品関連科目特に開発実習を履修し知識・経験を一層深めることを推奨する。						
授業の進め方と方法	毎回の授業始めにテキストを配布する。ビール醸造学での事例を多く取り入れ、生徒が「腑に落ちる」内容とする。						
授業計画	第1回、第2回 発酵食品についての概要説明及び関連する微生物(酵母、乳酸菌等) 第3回、第4回 発酵に寄与する酵素、各醸造様式の説明、酒税法 第5回、第6回 ビール醸造 第7回 ワイン醸造 第8回 焼酎 第9回 ウイスキー、ブランディー 第10回、第11回 日本酒 第12回 醤油 第13回 味噌、醸造酢 第14回 食酢 第15回 振り返り						
授業の到達目標	麹、酒母、もろみ、製成、蒸留酒の醸造技術及び各醸造工程での酵素・化学反応を理解し、各醸造食品の成分と嗜好性の関連を理解する。						
授業時間外の学修	授業計画に基づいた予習をすることによって講義の内容が理解できるので、積極的に予習すること。1回の講義に対して予習、復習及び自主的な課題研究などの自学自習時間を計画的に取り組むこと、講義や試験において確認することができる。						
課題に対するフィードバック	授業の重点項目を振り返り、定期試験は実施前後に解説する。			評価方法	定期試験 90点、授業態度 10点 により評価する。		
テキスト	醸造学 野白喜久雄 ほか 講談社(2005)						
参考書	テキストを配布する。 国税庁 お酒のしおり( <a href="http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/shiori/01.htm">http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/shiori/01.htm</a> )						
備考							