

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		食品科学専攻
科目名称 [英語名称]	醸造微生物学特論Ⅱ [Advanced Fermentation MicrobiologyⅡ]				実務経験 教員担当	アクティブ ラーニング	○
科目コード	660917	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	1年次
教員氏名	岡崎 善三				学位授与の方針 との関連		
授業概要	受講生の研究のテーマに関連した文献の読解の能力を醸成とともに、提供された文献についての討論することによって、研究に対する客観的な評価力を醸成することを目的とする。						
関連する科目	学士課程における研究科に関連した科目(微生物学、生化学、醸造学)を事前に、関連分野の専門誌からの情報を自ら検索・蒐集し、応用力を積極的に高めることが必要である。						
授業の進め方と方法	全て学生の主体性を基本にした授業内容であるため、アクティブラーニングそのものの授業として実施する。進捗状況については実験研究の各ステップに於いて報告する都度、効率的推進計画や見直しなどのディスカッションを通して研究課題の推進に努める。						
授業計画	第1回 概論 文献の読み方についての講述 第2回 受講生の発表と質疑(焼酎に関する文献1) 第3回 受講生の発表と質疑(焼酎に関する文献2) 第4回 受講生の発表と質疑(焼酎に関する文献3) 第5回 受講生の発表と質疑(ワインに関する文献1) 第6回 受講生の発表と質疑(ワインに関する文献2) 第7回 受講生の発表と質疑(ワインに関する文献3) 第8回 受講生の発表と質疑(ビール類に関する文献1) 第9回 受講生の発表と質疑(ビール類に関する文献2) 第10回 受講生の発表と質疑(ビール類に関する文献3) 第11回 受講生の発表と質疑(有用乳酸菌に関する文献1) 第12回 受講生の発表と質疑(有用乳酸菌に関する文献2) 第13回 受講生の発表と質疑(有用乳酸菌に関する文献3) 第14回 受講生の発表と質疑(成分分析法に関する文献1) 第15回 受講生の発表と質疑(成分分析法に関する文献2)						
授業の到達目標	発酵醸造学に関連する文献の理解力を強化し、科学的な問題アプローチ方法を習得する。						
授業時間外の学修	関連領域に関する情報を収集して事前学習を行うと共に、授業後の要点を整理・復習をするなど、いずれも授業時間に相当する内容の充実した時間を使って徹底して実施すること。						
課題に対する フィードバック	告会の都度評価を行い、次のステップへの挑戦意欲をかきたてる。			評価方法	書く課題のレポート提出により、総合的に評価する。 レポート評価:80点、演習課題:20点		
テキスト	使用せず						
参考書	The Japan Society for Bioscience, Biotechnology, and Agrochemistry The Society for Biotechnology						
備考							