

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]	醸造微生物学専攻実験 [Advanced Experiment in Fermentation Microbiology]			実務経験 教員担当	アクティブ ラーニング	○	
科目コード	660918	授業形態	実験	単位数	16	配当学年	1-2年次
教員氏名	岡崎 善三			学位授与の方針 との関連	修士課程DP1		
授業概要	醸造微生物学分野の研究課題などを理解し、資料収集を行う。						
関連する科目	生物学、微生物学、生化学、食品学、食品製造学などのそれぞれの分野。						
授業の進め方と方法	適切な論文や文献を参考にしながら、テーマに基づいた研究を実施していく。 授業時間：2年間で480時間						
授業計画	第1回 醸造微生物学の概論 第2回・第3回・第4回 醸造微生物学における実験計画：資料収集 第5回・第6回・第7回 醸造微生物学における実験計画：作成演習 第8回・第9回・第10回 醸造微生物学における実験計画：プレゼン・討議 第11回・第12回・第13回 醸造微生物学における実験手法：データ収集 第15回・第16回・第17回 醸造微生物学における実験手法：データ収集 第18回・第19回・第20回 醸造微生物学における実験手法：データ解析演習 第21回・第22回・第23回 醸造微生物学における実験手法：プレゼン・討議 第24回・第25回・第26回 醸造微生物学における実験計画・手法：総合討論 第27回・第28回・第29回 醸造微生物学における論文作成方法の概論・論文作成演習 第30回 醸造微生物学のまとめ						
授業の到達目標	修士論文を進めるうえでの研究の社会的、工学的背景についての認識を深めることを到達目標とする。						
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	課題解決のためのディスカッションや修士論文作成のためのアドバイス。	評価方法	各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	使用しない。						
参考書	The Japan Society for Bioscience, Biotechnology, and Agrochemistry The Society for Biotechnology						
備考							