

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2022	開講キャンパス		開設学科	
科目名称[英語名称]	醸造微生物学特論I【Advanced Fermentation Microbiology I】			授業形態	
科目コード		単位数	2	配当学年	1
				実務経験教員担当	
				アクティブ ラーニング	○
教員氏名	岡崎 善三				
授業概要	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	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 第2回 酵母について (形態、分類、遺伝) 第3回 酵母について (代謝系) 第4回 乳酸菌について (形態、分類、遺伝) 第5回 乳酸菌について (代謝系) 第6回 醸造製品の事例検討 第7回 麹菌について (形態、分類、遺伝) 第8回 麹菌について (酵素群についてI) 第9回 麹菌について (酵素群についてII) 第10回 麹菌について (タンパク分布生産経路について) 第11回 醸造製品の事例検討 第13回 醸造副産物物について (論文紹介および研究報告等の発表と討議I) 第14回 醸造副産物物について (論文紹介および研究報告等の発表と討議II) 第15回 総合解説				
学位授与の方針(DP)との 関連	1 専門分野に関する知識・技能と教養			○	
	2. 人間力、社会力、国際性の涵養			○	
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	<予習> あらかじめ、次回の文献を読み、実験計画を比較検討を考え、e-portfolioに記載する。 <復習> 文献に得られたデータをまとめ、適宜、統計解析やグラフ化をおこなった上で、e-portfolio上にレポートを提出する				
課題に対するフィードバック	e-portfolio上にてフィードバックをおこなう。				
評価方法・基準	1)学習意欲(演習中):積極性を観察し評価する。 2)e-portfolio上のレポート(15回中、3回以上の未提出者は、再履修となる。) 3)プレゼンテーション(最終プレゼン)				
テキスト	テキストは、配布資料を使用します。				
参考書	The Japan Society for Bioscience, Biotechnology, and Agrochemistry The Society for Biotechnology				
備考	食品企業(メーカー)での経験を活かした指導を実施				