

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	
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 文献の読み方についての講述 食品の香り成分の調査方法 第2回 受講生の発表と質疑(焼酎に関する文献) 第3回 受講生の発表と質疑(ワインに関する文献) 第4回 受講生の発表と質疑(ビール類に関する文献) 食品会社の品質保証システムの事例紹介と考察 第5回 受講生の発表と質疑(アサヒビール社品質保証体制) 第6回 受講生の発表と質疑(アサヒビール社品質保証体型) 第7回 受講生の発表と質疑(食品関連の品質保証の監査方法1) 第8回 受講生の発表と質疑(食品関連の品質保証の監査方法2) 食品香り成分のGC-MS分析方法 第9回 受講生の発表と質疑(文献報告) 第10回 受講生の発表と質疑(文献報告) 第11回-15回 分析機器の取り扱い(原理の習得) 分析機器を用いたプロトコルの構築 分析結果での統計的分析数値の評価方法				
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> 実験中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				