

科目名	醸造学		英文表記	zymology		平成23年3月4日		
科目コード	6413							
教員名：	玉城康智					作成		
技術職員名：								
対象学科／専攻コース	学年	必・選	履修・学修	単位数	授業形態	授業期間		
創造システム工学専攻・生物資源工学コース	専1	選	学修	2単位	実習	後期		
目標及び評価方法	目標項目				評価方法及びその割合			
	①醸造に関する微生物と醸造工程の関係を 知る。				①定期試験を行い評価する。(50%)			
	②様々なお酒を醸造し、技術と知識を習得 する。				②実習後にレポートを作成し、醸造操作と意味につ いて理解度を評価する。(50%)			
	③泡盛の利き酒を行い、銘柄による酒質の 違いを理解する。				③利き酒を行い、新酒・古酒・アルコール度数・蒸 留方法の違い等による酒質の違いを用紙に記入し正 確さを確認する。(味覚、臭覚には個人差があるた め成績評価には加えない。)			
高専 目標	1	2	3	4	JABEEプログラム名称	生物資源工学		
	○		◎		JABEEプログラム教育目標	A-2, A-3, B-3		
授業概 要、方 針、履 修上 の注意	沖縄県の主幹産業のひとつに泡盛がある。お酒は世界各地で醸造され、その地域と文化、宗教などにより特徴のある数多くの種類がある。ここでは、醸造全般にわたる歴史・文化、製造方法、微生物の働きについて実習を含めて指導を行う。							
教科書・ 教材	教材：教員自作プリント、パワーポイントなどプレゼン資料 参考図書：醸造学、醸造・発酵食品の事典							
授 業 計 画								
回数	授 業 項 目	時間	授 業 内 容				予 習 項 目	
1	授業ガイダンス	2	醸造の歴史を学習する。					
2	ワイン①	2	ワイン醸造を行う。					
3	ワイン②	2	ワイン醸造とレポート作成。					
4	ラム酒①	2	ラム酒醸造を行う。					
5	ラム酒②	2	ラム酒醸造(蒸留)。					
6	ラム酒③	2	ラム酒醸造およびレポート作成。					
7	ビール①	2	ビール醸造を行う(1次発酵)。					
8	ビール②	2	ビール醸造を行う(二次発酵)。					
9	ビール③	2	ビール醸造レポート作成。					
10	清酒①	2	清酒醸造(製麹)。					
11	清酒②	2	清酒醸造(もろみ発酵)。					
12	清酒③	2	清酒醸造(ろ過)とレポート作成。					
13	泡盛①	2	泡盛醸造(製麹)。					
14	泡盛②	2	泡盛醸造(もろみ発酵)。					
15	泡盛③	2	泡盛醸造(蒸留)とレポート作成。					
学習時間合計		30	実時間				25	
学修単位における自学自習時間の保証(レポート頻度など) 酒類醸造後、製造工程をレポートにまとめ、他のお酒との違いなど明確に説明できているか評価する。								

学習時間は、実時間ではなく単位時間で記入する。(50分=1、100分=2)