

科目名	醸造学			英文表記	zymology		平成 22 年 3 月 11 日 作成
教員名：玉城康智 技術支援：							
対象学科		学年	必・選	履修・学修	単位数	授業方法	授業期間
生物資源工学科		専攻科 1	選択	履修	2	講義・実習	後期
目 標	<ul style="list-style-type: none"> ・醸造に関する微生物と酵素の関係を知る。 ・お酒を醸造し、技術的な知識を得る。 ・発酵のメカニズムの違いを理解する。 						
高 専 目 標	1	2	3	4	JABEE プログラム名称	生物資源工学科	
		×	×		JABEE プログラム教育目標	A-1、B-1、B-2、C-1	
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。						
評 価 方 法	定期試験の得点を 70%、レポート 30% で評価する。						
教科書・教材	毎回テキストを配布する。						
参 考 図 書	応用微生物の基礎知識 (オーム社)						
授 業 計 画							
授 業 項 目	時間	授 業 内 容					
1. 授業ガイダンス	2	授業で学ぶこと、授業の進め方、成績評価について説明					
2. お酒の歴史、文化	2	各種お酒の特徴と地域との関係について					
3. 果実酒の醸造①	2	ワインの醸造を行う					
4. 果実酒の醸造②	2	ワインの醸造を行う					
5. 清酒の醸造①	2	清酒の醸造を行う					
6. 清酒の醸造②	2	清酒の醸造を行う					
7. 前期中間試験	2						
8. ビールの醸造①	2	ビールの醸造を行う					
9. ビールの醸造②	2	ビールの醸造を行う					
10. ビールの醸造③	2	ビールの醸造を行う					
11. 泡盛の醸造①	2	泡盛の醸造を行う					
12. 泡盛の醸造②	2	泡盛の醸造を行う					
13. 泡盛の醸造③	2	泡盛の醸造を行う					
14. お酒の分析①	2	泡盛醸造の製造工程で行う測定項目を理解し実際に測定を行う					
15. お酒の分析②	2	泡盛醸造の製造工程で行う測定項目を理解し実際に測定を行う					
学習単位時間合計	30	実時間合計 25					
学修単位における自学自習時間の使い方							