

科目名	醸造学		英文表記	zymology	平成24年3月15日
科目コード	6413				
教員名：玉城康智 技術職員名：					作成
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
全コース	専1	選択	履修	2単位	実習 後期
科目目標	酒類についての知識を深め、醸造実習を通して製造技術を習得する。				
総合評価	<ul style="list-style-type: none"> ・定期試験を行い、授業の理解度を評価する。(70%) ・実習の操作方法と結果、考察をレポートにまとめ提出させ、評価する。(30%) ・学年末評価は前期評価と後期評価の平均で行い、60%以上を合格とする。 				
達成度目標と評価方法	科目達成度目標(対応するJABEE教育目標)			達成度目標の評価方法	
	①	醸造に関する微生物と醸造工程の関係を知る。(A-2)	⇒	定期試験で理解度を評価する。	
	②	様々なお酒を醸造し、技術と知識を習得する。(A-3)	⇒	実験・実習により分析技術を習得する。	
	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。(B-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。)	
本科・専攻科教育目標	1	2	3	4	JABEEプログラム名称 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					
週	授 業 項 目	時間	授 業 内 容		自学自習 (予習・復習)内容
1		0			
2		0			
3		0			
4		0			
5		0			
6		0			
7		0			
8		0			
9		0			
10		0			
11		0			
12		0			
13		0			
14		0			
15		0			
期末	期末試験	[0]			
16	授業ガイダンス	2	醸造の歴史を学習する		
17	ワイン醸造①	2	ワイン醸造		
18	ワイン醸造②	2	ワイン醸造		実習レポート作成
19	ラム酒醸造①	2	ラム酒用もろみ発酵		
20	ラム酒醸造②	2	ラム酒発酵液蒸留(1回目)		

21	ラム酒醸造③	2	ラム酒蒸留液、蒸留(2回目)	実習レポート作成
22	ビール醸造①	2	ビール醸造(糖化作業)	
23	ビール醸造②	2	ビール醸造(1次発酵)	
24	ビール醸造③	2	ビール醸造(2次発酵)	実習レポート作成
25	清酒醸造①	2	清酒醸造(製麴)	
26	清酒醸造②	2	清酒醸造(もろみ発酵)	
27	清酒醸造③	2	清酒醸造(ろ過)	実習レポート作成
28	泡盛醸造①	2	泡盛醸造(製麴)	
29	泡盛醸造②	2	泡盛醸造(もろみ発酵)	
30	泡盛醸造③	2	泡盛醸造(蒸留)	実習レポート作成
期末	期末試験	[2]		
学習時間合計		30	実時間	22.5
自学自習(予習・復習)内容(学修単位における自学自習時間の保証)				標準的所用時間(試行)
①	この科目は履修科目である。			
②				
③				
備考欄				
<p>この科目はJABEE対応科目である。 この科目の主な関連科目は、応用微生物学(専攻科1年)である。</p>				

学習時間は、実時間ではなく単位時間で記入する。(45分=1、90分=2)