

醸造の世界を楽しむ科

講師： 大阪市立大学名誉教授 田中俊雄氏、武庫川女子大学教授 松井徳光氏、神戸女学院大学教授 高岡素子氏、
園田学園女子大学教授 渡辺敏郎氏、アサヒGHD元副社長 川面克行氏、京都市産業技術研究所 廣岡 青央氏
薩摩酒造役員 小峯修一氏、南宋みそ役員 南日出子氏、樋口松之助商店役員 山下秀行氏、雪印メグミルク 高尾氏
山本哲史氏、各企業講師 他

		午前 (10:00~12:00)		午後 (13:00~15:00)		
回	月 日 曜	学習テーマ		講師	ホームルーム"みんなで企画、楽しく活動"	
1 学 期	1	6	水	入学式		
	2	4	8	金	1 発酵の基礎Ⅰ (微生物とは何か) 田中	オリエンテーリング、自己紹介、写真撮影
	3	15	金	2 発酵の基礎Ⅱ (さまざまな発酵) 田中	委員選出、担当別ミーティング	
	4	22	金	3 発酵がもたらす食の未来 渡辺 (調整中)	クラスミーティング、班活動	
	5	13	金	4 発酵食品の誕生の歴史と効用Ⅰ 松井	クラスミーティング、班活動	
	6	5	20	金	5 クラスミーティング、班活動 南宋みそ 南	南宋みそ 味噌の知識、味噌造り
	7	27	金	校外学習1 (CA用意)		
	8	3	金	6 発酵食品の誕生の歴史と効用Ⅱ 松井	クラスミーティング、班活動	
	9	6	10	金	7 麦酒の知識Ⅰ アサヒGHD 川面	クラスミーティング、班活動
	10	24	金	8 焼酎の知識Ⅰ 薩摩酒造 小峯	クラスミーティング、班活動	
	11	1	金	9 麴の知識 樋口もやし 山下	クラスミーティング、班活動	
	12	7	8	金	10 京都酵母による魅力あふれる酒づくり 廣岡	クラスミーティング、班活動
	13	15	金	11 麦酒の知識Ⅱ 川面	クラスミーティング、班活動	
8	夏休み					
2 学 期	14	2	金	12 大阪市大オリジナル日本酒「月の桂」と「月朧ろ」 田中	クラスミーティング、班活動	
	15	9	金	13 乳製品の知識 雪印メグミルク 高尾	ふれあい交流会準備	
	16	16	金	14 楽しいお酒の呑み方 沢の鶴 郷田	学習発表会準備	
	17	29	木	共通講座		
	18	7	金	15 発酵食品と健康 高岡 (調整中)	ふれあい交流会準備	
	19	14	金	16 ワインの知識 山本	ふれあい交流会準備	
	20	21	金	17 ●ワイン工場見学 (河内ワイン) 金銅	食事、班活動	
	20	28	金	17 ●ワイン工場見学 (河内ワイン) (予備) 金銅	食事、班活動	
	21	4	金	18 納豆のネバネバ成分の生産と応用 田中	ふれあい交流会準備	
	22	11	11	金	19 焼酎の楽しい呑み方 薩摩酒造 小峯	クラスミーティング、班活動
	23	18	金	校外学習2		
	24	30	水	ふれあい交流祭		
	25	2	金	20 麦酒の知識Ⅲ 川面	クラスミーティング班活動	
26	12	14	水	大学提携授業(梅花女子大学)		
27	16	金	21 つけもの全般の知識 武庫川女子大講師	学習発表会準備		
3 学 期	28	1	13	金	22 ●漬物実習 京都漬物もり	学習発表会準備
	29	20	金	23 学習発表会準備 福寿園 伊藤	茶の世界	
	30	3	金	24 都市ガス成分のメタンの発酵生産 田中	学習発表会準備	
	31	2	17	金	校外学習3 (修学旅行)	
	32	24	金	25	学習成果発表会 修了式	

一般講座	25回	校外学習	3回
入学式他全体行事	4回		

【注】 カリキュラムは変更する場合があります