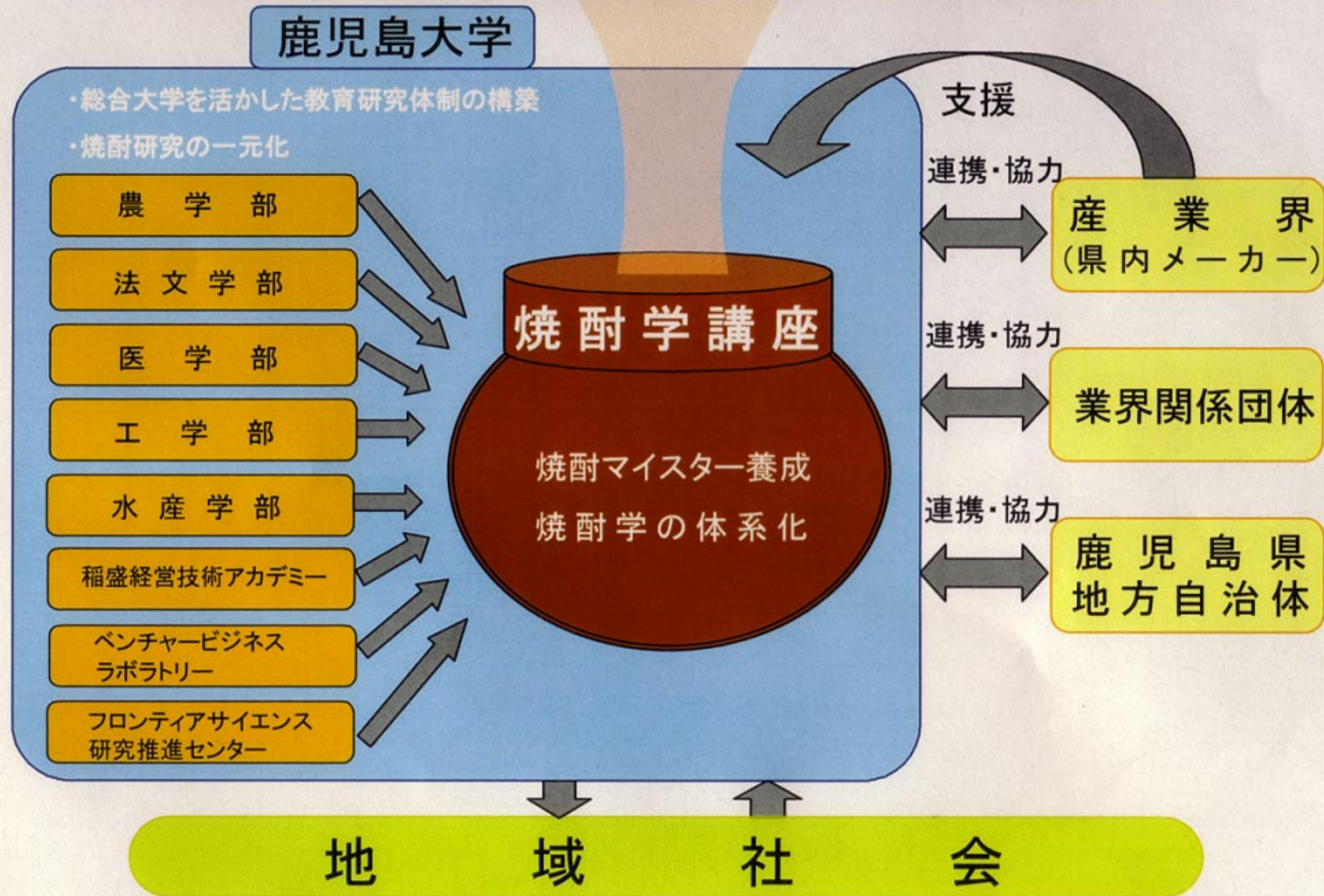


産学官連携焼酎学講座設置構想(案)

鹿児島を本格焼酎の文化と技術のメッカにすべく産学官が連携・協力し国内唯一の焼酎学講座を設立する。そして、焼酎マイスターを養成し、健康的で安全な日本の伝統蒸溜酒文化を世界に向けて発信する。



実学を重視した教育研究

☆ 焼酎学講座 (案)

- ・醸造微生物学 教授1, 助教授1, 助手1, 技術職員1
- ・焼酎製造学 教授1, 助教授1, 助手1, 技術職員1

学部教育

学生定員 10名

[主要授業科目]

- ・醸造プロセス学
- ・醸造微生物学
- ・生物化学工学
- ・発酵生産学
- ・醸造学実験

ものづくり大学院の教育モデル

大学院(修士課程)教育

学生定員 3~5名

[主要授業科目]

- ・焼酎製造学
- ・焼酎微生物学
- ・醸造学
- ・焼酎粕高度利用学
- ・工場実地研修
修士論文の代わりに学外の長期実地研修
- ・修了実習