<u>鹿児.</u> 斗目基码	<b>楚情報</b>									
4目番号	/C11911/	0004			科目区分		 専門 / 選択	?		
受業形態		講義			単位の種別と単化		学修単位:			
記学科		建設工学	 専攻		対象学年		<del>,// / / / / · / · · · · · · · · · · · · </del>			
開設期		前期			週時間数		2			
対書/教	 対材					•				
当教員		安井 賢太	郎							
引達目標	票									
建設工学! )諸問題(	専攻の学生に に応用できる	-対して最新 5知識及び能	の技術動向やタイムリーだ 力を養う.	よトピックな。	どを含めた最新の	知識を教	対授できる詞	構師の授業を酉	記信し,建設1	工学関連
レーブ!	ノック									
			理想的な到達レベルの目安		標準的な到達レベルの目安		安	未到達レベルの目安		
建設工学関連の諸問題に応用できる知識及び能力を理解し説明できる。			講義では取り扱わなかった建設工 学関連の情報なども収集し、建設 工学の諸問題に応用できる知識及 び能力を理解し説明できる。						車の諸問題に原 能力を理解及で	
			指定された課題を講義」 も加えて作成し、講義 た知識について理解しま	し、講義内容に加え   指定された課題を作成し、講義P			、講義内 きる。	指定された課題を作成しているた 、講義内容について理解できてよ らず説明できない。		
≦科の3	到達目標項	目との関	 係							
学習・教育	育到達目標:	3-3								
ABEE(2 な音プロル	2012)基準 グラムの科目	1(2)(d)(3) 3分類 (4)の								
対育方法		1/1/X (T/E								
	A <del>寸</del>	長岡技術	ー 科学大学のオム二バス講義		表丁学」をリア!!。	タイト両	2.信1. 黒部			ントピぃ
腰		クなど、	科子スチのオム <u>ー</u> バス講報 建設工学専攻の学生に最新	の知識を教	受する	ノ 1 厶日	uiロ (), 取材	ハマンコメアリリまり「リー)	フィムソール 	<u> </u>
業の進	 め方・方法	現在、大		る技術者を認	<u>───</u> 講師としたオハニ	バス講義	を実施する	 3事により 長	是失端の技術	加向を修
				17V TULL 1 1	- <del> </del>	, 12 (htt 4)	で大胆りる		又ノし判削シンプスプリリ主	21-1 -15
			専攻科の教育目標にある開	発型技術者を	を育成する					
	75/12	リアルタ	イム配信講義のため講義計	発型技術者を    画を確認の_	を育成する					
意点		リアルタ· , 録画お		発型技術者を    画を確認の_	を育成する					
E意点 受業の原	属性・履修	リアルタ , 録画お <b>を上の区分</b>	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし ,	発型技術者を    画を確認の_	を育成する. 上受講すること. :	なお, 内		お (非公開のア	内容も多い) <i>0</i>	のため
意点 受業の原		リアルタ , 録画お <b>を上の区分</b>	イム配信講義のため講義計	発型技術者を    画を確認の_	を育成する	なお, 内		お (非公開のア		のため
意点 受業の原 アクラ	属性・履修 ティブラーニ	リアルタ , 録画お <b>を上の区分</b>	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし ,	発型技術者を    画を確認の_	を育成する. 上受講すること. :	なお, 内		お (非公開のア	内容も多い) <i>0</i>	のため
意点 受業の原 アクラ	属性・履修 ティブラーニ	リアルタ , 録画お <b>と上の区分</b> ング	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし	発型技術者を    画を確認の_	を育成する. 上受講すること. :	なお, 内	7客が最先端	お (非公開のア	内容も多い) <i>0</i>	のため
意点 <b>変業の</b> 原 アクラ	属性・履修 ティブラーニ	リアルタ , 録画お 上の区分 ング 週	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし □ ICT 利用 授業内容	発型技術者を  一画を確認の_ ,ない.	を育成する. 上受講すること. :	なお, 内	の容が最先端	ボ(非公開のP □ 実務経験	n容も多い) <i>0</i> なのある教員に	かため
意点 <b>変業の</b> 原 アクラ	属性・履修 ティブラーニ	リアルタ , 録画お と上の区分 ング 週 1週	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし □ ICT 利用 授業内容 発酵とは何か 発酵と腐敗	発型技術者を  一画を確認の_ ,ない.	を育成する. 上受講すること. :	なお, M <u>週ごと</u> 講義内	の容が最先端 の到達目標 容を理解し,	ば(非公開の内 図 実務経験 要点につい	内容も多い) <i>の</i> のある教員に で説明できる	かため よる授
意点 <b>変業の</b> 原 アクラ	属性・履修 ティブラーニ	リアルタ , 録画お と上の区分 ング 週 1週 2週	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし □ ICT 利用 授業内容 発酵とは何か 発酵と腐敗 発酵の歴史	発型技術者を  一画を確認の_ ,ない.	を育成する. 上受講すること. :	なお、内 週ごと( 講義内) 講義内	の容が最先端の の到達目標 容を理解し, 容を理解し,	ボ (非公開のP 図 実務経験 要点につい 要点につい	内容も多い) <i>の</i> のある教員に て説明できる。 て説明できる。	かため よる授
意点 <b>業の</b> 原 アクラ	<b>属性・履修</b> ディブラーニ	リアルタ , 録画お を上の区分 ング 週 1週 2週 3週	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし □ ICT 利用 授業内容 発酵とは何か 発酵と腐敗	発型技術者を  一画を確認の_ ,ない.	を育成する. 上受講すること. :	なお、ク 週ごと( 講義内) 講義内 講義内	内容が最先端 の到達目標 容を理解し, 容を理解し, 容を理解し,	<ul><li>ボ(非公開の内)</li><li>フ 実務経験</li><li>要点につい</li><li>要点につい</li><li>要点につい</li><li>要点につい</li></ul>	内容も多い) <i>の</i> のある教員に て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。	かため こよる授
意点 <b>業の</b> 原 アクラ	属性・履修 ティブラーニ	リアルタ , 録画お シグ 週 1週 2週 3週 4週	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし □ ICT 利用 授業内容 発酵とは何か 発酵と腐敗 発酵の歴史 酒類発酵 1 日本編	発型技術者を  一画を確認の_ ,ない.	を育成する. 上受講すること. :	なお, ク 週ごという 講義内 講義内 講義内 講義内	の到達目標 空を理解し, 容を理解し, 容を理解し, 容を理解し, 容を理解し, 容を理解し,	<ul><li>ボ(非公開の内)</li><li>要点につい</li><li>要点につい</li><li>要点につい</li><li>要点につい</li><li>要点につい</li></ul>	内容も多い) <i>の</i> のある教員に て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。	かため よる授
意点 <b>変業の</b> 原 アクラ	<b>属性・履修</b> ディブラーニ	リアルタ , 録画お と上の区分 ング 週 1週 2週 3週 4週 5週	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし □ ICT 利用 授業内容 発酵とは何か 発酵と腐敗 発酵の歴史 酒類発酵 1 日本編 酒類発酵 2 世界編	発型技術者を  一画を確認の_ ,ない.	を育成する. 上受講すること. :	なお、グ 週ご義内 講義内 講義人内 講義人内 講義人内	の到達目標 容を理解し, 容を理解し, 容を理解し, 容を理解し, 容を理解し, 容を理解し, 容を理解し,	<ul><li>ボ(非公開の内)</li><li>フ 実務経験</li><li>要点につい</li><li>要点につい</li><li>要点につい</li><li>要点につい</li></ul>	内容も多い) <i>の</i> のある教員に て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。	かため よる授
意点 <b>変業の</b> 原 アクラ	<b>属性・履修</b> ディブラーニ	リアルタ , 録画お 上の区分 ング 週 1週 2週 3週 4週 5週 6週	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし □ ICT 利用 授業内容 発酵とは何か 発酵と腐敗 発酵の歴史 酒類発酵 1 日本編 酒類発酵 2 世界編 発酵食品 1 日本編	発型技術者を  一画を確認の_ ,ない.	を育成する. 上受講すること. :	なお、 週 ご さ 内 対 議 義 表 内 対 諸 義 表 内 対 諸 義 表 内 対 諸 義 表 内 対 諸 義 表 内 対 に に に に に に に に に に に に に	の到達目標の容を理解し、 容を理解し、容を理解し、容を理解し、容を理解し、容を理解し、容を理解し、容を理解し、容を理解し、容を理解し、容を理解し、容を理解し、	<ul><li>ボ(非公開の内)</li><li>ボ(非公開の内)</li><li>要点につい</li><li>要点につい</li><li>要点につい</li><li>要点につい</li><li>要点につい</li><li>要点につい</li></ul>	内容も多い) <i>の</i> のある教員に て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。	かため こよる授
意点 受業の原 アクラ	<b>属性・履修</b> ディブラーニ	リアルタ ,	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし □ ICT 利用 授業内容 発酵とは何か 発酵と腐敗 発酵の歴史 酒類発酵 1 日本編 酒類発酵 2 世界編 発酵食品 1 日本編 発酵食品 1 日本編	発型技術者を  一画を確認の_ ,ない.	を育成する. 上受講すること. :	なお、クジスのおります。これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、	の到達目標 し, 容を理解し,	<ul><li>ボ (非公開のかま)</li><li>要点についます。</li><li>要点についます。</li><li>要点についます。</li><li>要点についます。</li><li>要点についます。</li><li>要点についます。</li><li>要点についます。</li><li>要点についます。</li></ul>	内容も多い) <i>の</i> のある教員に て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。	かため こよる授
意点を楽の原である。アクラ	<b>属性・履修</b> ディブラーニ	リアルタ , の区分 シグ 週 1週 2週 3週 4週 5週 6週 7週 8週	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし □ ICT 利用 授業内容 発酵とは何か 発酵と腐敗 発酵の歴史 酒類発酵 1 日本編 酒類発酵 2 世界編 発酵食品 1 日本編 発酵食品 2 世界編 乳酸発酵	発型技術者を  一画を確認の_ ,ない.	を育成する. 上受講すること. :	なお, か	の到達目標の容を理解し、容を理解し、容を理解し、容を理解し、容を理解し、容を理解し、容を理解し、容を理解し、容を理解し、容を理解し、容を理解し、容を理解し、容を理解し、容を理解し、	ボ (非公開のP ボ (非公開のP 要点につい 要点につい 要点につい 要点につい 要点につい 要点につい 要点につい	内容も多い) <i>の</i> のある教員に て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。	かため こよる授
意点を楽の原である。アクラ	<b>属性・履修</b> ディブラーニ	リアルタ ア	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし □ ICT 利用 授業内容 発酵とは何か 発酵と腐敗 発酵の歴史 酒類発酵 1 日本編 酒類発酵 2 世界編 発酵食品 1 日本編 発酵食品 2 世界編 乳酸発酵 最新マイクロバイーム	発型技術者を  一画を確認の_ ,ない.	を育成する. 上受講すること. :	なお、クロスのでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これ	の到達目標の容を理解し、容容を理解し、容容を理解し、容容を理解し、容容を理解し、容容を理解し、容容を理解し、容容を理解し、容容を理解し、容容を理解し、容容を理解し、容容を理解し、容容を理解し、容容を理解し、	ボ (非公開のP ボ (非公開のP 要点につい 要点につい 要点につい 要点につい 要点につい 要点につい 要点につい 要点につい	内容も多い) <i>の</i> のある教員に で説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。	かため こよる授
意点を楽の原である。アクラ	<b>属性・履修</b> ディブラーニ	リアルタ , 録画的 上の区分 週 1週 2週 3週 4週 5週 6週 7週 8週 9週 10週	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし □ ICT 利用 授業内容 発酵とは何か 発酵と腐敗 発酵の歴史 酒類発酵 1 日本編 酒類発酵 2 世界編 発酵食品 1 日本編 発酵食品 2 世界編 乳酸発酵 最新マイクロバイーム 酵素とは何か	発型技術者を  一画を確認の_ ,ない.	を育成する. 上受講すること. :	なお、 が	四容が最先端の対象を理解し、 の容を理解し、 容容を理解し、 容容を理解し、 容容を理解し、 容容を理解し、 容容を理解し、 容容を理解し、 で容容を理解し、 で容容を理解し、 で容容を理解し、 で容容を理解し、 で容容をで理解し、 で容容を理解し、	<ul><li>ボ(非公開のかま)</li><li>要点についます。</li><li>要点についます。</li><li>要点についます。</li><li>要点についます。</li><li>要点についます。</li><li>要点についます。</li><li>要点についます。</li><li>要点についます。</li><li>要点についます。</li><li>要点についます。</li><li>要点についます。</li><li>要点についます。</li><li>要点についます。</li></ul>	内容も多い) <i>の</i> のある教員に て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。	かため よる授
意点を楽の原である。アクラ	<b>属性・履修</b> ディブラーニ	リアルタお 上の区分 上の区分 週 1週 2週 3週 4週 5週 6週 7週 8週 9週 10週 11週	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし □ ICT 利用 授業内容 発酵とは何か 発酵と腐敗 発酵の歴史 酒類発酵 1 日本編 酒類発酵 2 世界編 発酵食品 1 日本編 発酵食品 2 世界編 乳酸発酵 最新マイクロバイーム 酵素とは何か 酵素の分類	発型技術者を  一画を確認の_ ,ない.	を育成する. 上受講すること. :	なお、アシスの大きなのでは、アンスのでは、アンないでは、アンスのでは、アンないのでは、ア	の到達目標し, の到達目解しし, 容容を理解しし, 容容を理解解しし, 容容を理解解しし, 容容を理解解しし, 容容を理解解しし, 容容を理解解しし, 容容を理解解しし, な容容を理解しし,	<ul><li>ボ(非公開のかま)</li><li>要点についま</li><li>要点についま</li><li>要点についま</li><li>要点についま</li><li>要点についま</li><li>要点についま</li><li>要点についま</li><li>要点についま</li><li>要点についま</li><li>要点についま</li><li>要点についま</li><li>要点についま</li><li>要点についま</li><li>要点についま</li><li>要点についま</li><li>要点についま</li></ul>	内容も多い) の のある教員に て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。	かため よる授
意点を楽の原	<b>属性・履修</b> ディブラーニ	リアルタ 大の区分 シグ 週 1週 2週 3週 4週 5週 6週 7週 8週 9週 10週 11週 12週 13週	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし □ ICT 利用 授業内容 発酵とは何か 発酵と腐敗 発酵の歴史 酒類発酵 1 日本編 酒類発酵 2 世界編 発酵食品 1 日本編 発酵食品 2 世界編 乳酸発酵 最新マイクロバイーム 酵素とは何か 酵素の分類 酵素反応速度論 発酵と酵素の関係 発酵をサイエンスする 1	発型技術者を  一画を確認の_ ,ない.	を育成する. 上受講すること. :	なが、 が と の は 講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講	四容が最先端の一部では、1987年の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の	<ul><li>ボ(非公開のかま)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事</li></ul>	内容も多い) の のある教員に で説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。	かため による授
意点を楽の原	属性・履修 ディブラーニ 画 1stQ	リアルタお 上の区分 上の区分 週 1週 2週 3週 4週 5週 6週 7週 8週 9週 10週 11週 12週 13週 14週	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし □ ICT 利用 授業内容 発酵とは何か 発酵と腐敗 発酵の歴史 酒類発酵 1 日本編 酒類発酵 2 世界編 発酵食品 1 日本編 発酵食品 2 世界編 乳酸発酵 最新マイクロバイーム 酵素とは何か 酵素とは何か 酵素の分類 酵素反応速度論 発酵をサイエンスする 1 発酵をサイエンスする 2	教の違い?	を育成する. 上受講すること. ② 遠隔授業対応	なが、 が と の は 講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講	四容が最先端の一部では、1987年の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の	<ul><li>ボ(非公開のかま)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(</li></ul>	内容も多い) の のある教員に で説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。	かため による授
意点と受業の原とである。	属性・履修 ディブラーニ 画 1stQ	リアルタお 上の区分 上の区分 週 1週 2週 3週 4週 5週 6週 7週 8週 9週 10週 11週 12週 13週 14週 15週	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし □ ICT 利用 授業内容 発酵とは何か 発酵と腐敗 発酵の歴史 酒類発酵 1 日本編 酒類発酵 2 世界編 発酵食品 1 日本編 発酵食品 2 世界編 乳酸発酵 最新マイクロバイーム 酵素とは何か 酵素の分類 酵素反応速度論 発酵と酵素の関係 発酵をサイエンスする 1	教の違い?	を育成する. 上受講すること. ② 遠隔授業対応	が 週講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講	四容が最先端の の到達目標しし。 の到達里解解しし。 の容容をををををををををををををををををををををををできる。 で容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容	<ul><li>ボ(非公開のかま)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事)</li><li>大(事</li></ul>	内容も多い) の である教員に できる。 て説明でできる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て	かため による授
意点を変更の原理を表現しています。	属性・履修 Fィブラーニ 画 1stQ 2ndQ	リアルタお 上の区分 上の区分 週 1週 2週 3週 4週 5週 6週 7週 8週 9週 10週 11週 12週 13週 14週 15週	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし  □ ICT 利用  授業内容 発酵とは何か 発酵と腐敗 発酵の歴史  酒類発酵 1 日本編 酒類発酵 2 世界編 発酵食品 1 日本編 発酵食品 2 世界編 発酵食品 2 世界編 発酵食品 2 世界編 の対験を対して、 の対象の対象  の対象を対して、 の対象の対象  の対象を対して、 の対象の対象  の対象を対して、 の対象の対象  の対象を対して、 の対象を対象の対象  の対象を行う、  の対象を対象を対象を対して、  の対象を対象を対象を対象を対象を対象を対象を対象を対象を対象を対象を対象を対象を対	教の違い?	を育成する. 上受講すること. ② 遠隔授業対応	が 週講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講	四容が最先端の の到達目標しし。 の到達里解解しし。 の容容をををををををををををををををををををををををできる。 で容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容	<ul><li>ま (非公開のかま)</li><li>ま (非公開のかま)</li><li>要点についままについまままについまままについままままままままままままままままままま</li></ul>	内容も多い) の である教員に できる。 て説明でできる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て	かため による授
意点 受業の原 アクラー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	属性・履修 Fィブラーニ 画 1stQ 2ndQ	リアルタお 上の区分 上の区分 週 1週 2週 3週 4週 5週 6週 7週 8週 9週 10週 11週 12週 13週 14週 15週	イム配信講義のため講義計よびオンデマンド配信はし □ ICT 利用  授業内容 発酵とは何か 発酵と腐敗 発酵の歴史 酒類発酵 1 日本編 酒類発酵 2 世界編 発酵食品 1 日本編 発酵食品 2 世界編 乳酸発酵 最新マイクロバイーム 酵素とは何か 酵素の分類 酵素のが類 酵素の応速度論 発酵をサイエンスする 1 発酵をサイエンスする 2 総括(これまでの講義の中マや関連分野を調査した)	教の違い?	を育成する. 上受講すること. ② 遠隔授業対応	が 週講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講	四容が最先端の の到達目標しし。 の到達里解解しし。 の容容をををををををををををををををををををををををできる。 で容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容	<ul><li>ま (非公開のかま)</li><li>ま (非公開のかま)</li><li>要点についままについまままについまままについままままままままままままままままままま</li></ul>	内容も多い) の である教員に できる。 て説明でできる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て	かため による授
選集の原産業計画	属性・履修 Fィブラーニ 画 1stQ 2ndQ	リアルタお 上の区分 上の区分 週 1週 2週 3週 4週 5週 6週 7週 8週 9週 10週 11週 12週 13週 14週 15週	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし  □ ICT 利用  授業内容 発酵とは何か 発酵と腐敗 発酵の歴史  酒類発酵 1 日本編  酒類発酵 2 世界編  発酵食品 1 日本編 発酵食品 2 世界編  発酵食品 2 世界編  発酵を出る 世界編  発酵を助な何か  酵素の分類  酵素しば何か  酵素の分類  酵素とは何か  酵素の対類  酵素しば何か  酵素しば何か  酵素の対質  発酵と砂素の関係  発酵をサイエンスする 1  発酵をサイエンスする 2 総括(関連分野を調査したし  就調査を行う.)  学習内容と到達目標	教の違い?	を育成する. 上受講すること. 「図 遠隔授業対応」 「図 遠隔授業対応」	が 週講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講	四容が最先端の の到達目標しし。 の到達里解解しし。 の容容をををををををををををををををををををををををできる。 で容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容	(非公開のかます。) 実務経験 要点につい まについ まについ またこつい またこうい またこうい で 悪点につい またこうい で 説に かい で 説に	内容も多い) の である教員に できる。 て説明でできる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明でききる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て説明できる。 て	かため による授 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
選集の原業の原業計画	属性・履修 ディブラーニ 画 1stQ 2ndQ	リアルタお 上の区分 1週 2週 3週 4週 5週 6週 7週 8週 9週 10週 11週 12週 13週 14週 15週 16週 - ユラムの	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし  □ ICT 利用  授業内容 発酵とは何か 発酵と腐敗 発酵の歴史  酒類発酵 1 日本編 酒類発酵 2 世界編 発酵食品 1 日本編 発酵食品 2 世界編 乳酸発酵 最新マイクロバイーム 酵素とは何か 酵素の分類 酵素反応速度論 発酵と酵素の関係 発酵をサイエンスする 1 発酵をサイエンスする 2 総括(これまでの講義の件 ママボカ野を記されまでの講義の中 ママボカ調査を行う。)	発型技術者を   歯を確認の   ない。   なの違い?	を育成する. 上受講すること. 「図 遠隔授業対応」 「図 遠隔授業対応」	が 週講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講	四容が最先端の の到達目標しし。 の到達里解解しし。 の容容をををををををををををををををををををををををできる。 で容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容	(非公開のかます。) 実務経験 要点につい まについ まについ またこつい またこうい またこうい で 悪点につい またこうい で 説に かい で 説に	である教員に である教員に で説明でききる。 で説明でききる。 で説明でききる。 で説明明でききる。 で説説明でききる。 で説明明でききる。 で説明明でききる。 で説明明でききる。 で説明明でききる。 で説明明でききる。 でいまる。 でい。 でいまる。 。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいる。 でいる。 でい。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいま。 でいま。 でいまる。 でい。 でいま。 でい。 でいまる。 でい。 でいまる。 でい。 でい。	かため による授 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
意点の原業計画	属性・履修 ディブラーニ 画 1stQ 2ndQ	リアルタ ア	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし  □ ICT 利用  授業内容 発酵とは何か 発酵と腐敗 発酵の歴史  酒類発酵 1 日本編 酒類発酵 2 世界編 発酵食品 1 日本編 発酵食品 2 世界編 乳酸発酵 最新マイクロバイーム 酵素とは何か 酵素の分類 酵素反応速度論 発酵と酵素の関係 発酵をサイエンスする 1 発酵をサイエンスする 2 総括(これまでの講義の件 ママボカ野を記されまでの講義の中 ママボカ調査を行う。)	対の違い? 最も興いと感じたテーマを受ける はいっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい	を育成する. 上受講すること. 「図 遠隔授業対応」 「図 遠隔授業対応」	な 週講講講講講講講講講講講講講講講講講講講 調 と内内内内内内内内内内内内内内内内内	四容が最先端の の到達目標しし。 の到達里解解しし。 の容容をををををををををををををををををををををををできる。 で容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容容	(非公開のかます。) 実務経験 要点につい まについ まについ またこつい またこうい またこうい で 悪点につい またこうい で 説に かい で 説に	である教員に である教員に で説明でききる。 で説明でききる。 で説明でききる。 で説明明でききる。 で説説明でききる。 で説明明でききる。 で説明明でききる。 で説明明でききる。 で説明明でききる。 で説明明でききる。 でいまる。 でい。 でいまる。 。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいる。 でいる。 でい。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいまる。 でいま。 でいま。 でいまる。 でい。 でいま。 でい。 でいまる。 でい。 でいまる。 でい。 でい。	かため による授 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
意点 受業 アクラー 関連 アクラー 関連 アクラー 関連 アクラー 関連 アクラー 関連 アクラー 関連 アクラー アカー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カ	属性・履修 ディブラーニ 画 1stQ 2ndQ	リアルタ ア	イム配信講義のため講義計よびオンデマンド配信はし □ ICT 利用  授業内容 発酵とは何か 発酵と腐敗 発酵の歴史 酒類発酵 1 日本編 酒類発酵 2 世界編 酒類発酵 2 世界編 発酵食品 1 日本編 発酵食品 2 世界編 乳酸発酵 最新マイクロバイーム 酵素とは何か 酵素の分類 酵素反応速度論 発酵をサイエンスする 1 発酵をサイエンスする 1 発酵をサイエンスする 2 総括(ごれまでの講義の中、 対調査を行う。)  学習内容と到達目標 学習内容と到達目標	対の違い? 最も興いと感じたテーマを受ける はいっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい	を育成する. 上受講すること. 「図」遠隔授業対応 「図」遠隔授業対応	は 週講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講講	四谷が最先端 一切容を 一切容容 一	<ul><li>ま (非公開のがます)</li><li>ま (非公開のがます)</li><li>要 点についます。</li><li>要 点についます。</li><li>要 点についます。</li><li>要 点についます。</li><li>要 点についます。</li><li>要 点についます。</li><li>要 点についます。</li><li>要 点についます。</li><li>要 点についまます。</li><li>要 点についまます。</li><li>要 点についまます。</li><li>更 点についまます。</li><li>更 点についまます。</li><li>更 点についまます。</li><li>更 点についる。</li><li>更 点について説はまます。</li><li>更 点について説はまます。</li></ul>	内容も多い) のある教員に で説明明ででききる。 て説説明明ででききる。 て説説明明明明明明明明明明明明明明明明明明明明明明明明明明明明明明明明明明明	かため による授 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
意点 受業 アクララ 受業計画 アクララ アクララ アクララ アクララ アクララ アクラ アクラ アクラ アク	属性・履修 ディブラーニ 画 1stQ 2ndQ	リアルタ ア	イム配信講義のため講義計 よびオンデマンド配信はし  □ ICT 利用  授業内容 発酵とは何か 発酵と腐敗  発酵の歴史  酒類発酵 1 日本編  酒類発酵 2 世界編  発酵食品 1 日本編  発酵食品 2 世界編  発酵を力口バイーム  酵素の分類  酵素反応速度論  発酵をサイエンスする 1  発酵をサイエンスする 2 総括(関連分野を調査したし  献調査を行う.)  学習内容と到達目標  学習内容 学習内	対の違い? 最も興いと感じたテーマを受ける はいっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい かっぱい	を育成する. 上受講すること. 「図 遠隔授業対応 「図 遠隔授業対応 「味深かったテーーマについて文	は 週講講講講講講講講講講講講講講講講講講講 調 ポート とりがりがいいがいいがいいがいいがいいがいいがいいがいいがいいがいいがいいがいいが	四谷が最先端 一切容を 一切容容 一	<ul><li>ま (非公開のがます)</li><li>ま (非公開のがます)</li><li>要 点についる。要点についる。要点についる。要点についる。要点についる。要点についる。要点についる。要点についる。要点についる。要点についる。要点についる。要点についる。要点についる。要点についる。要点についる。</li></ul>	なのある教員に できききるる。 では説明明でできききる。 では説明明明明明のできききる。 では説明明明明のできききる。 では説説説明明のできききる。 では説説説説明明のできききききる。 では説説説明明のできききききる。 では説説明明のでききききる。 では説説明明のできききききる。 では、これば、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は	かため による授 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・