

科目名 (英)	製パン研究ゼミ (Bread Research Seminar)	必修 選択	必修	年次	I	担当教員	
学科・コース	製パン本科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	後期
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 1年間の学習の成果を発表する卒業制作展のための授業							
【到達目標】 卒業制作展での発表							

授業計画・内容	
1	卒業制作展の課題決め、制作
2	
3	
4	
5	
6	
7	酵母について(オリエンタル酵母より)
8	
9	
10	卒業制作展の課題決め、制作
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	
32	
33	
34	
35	
36	
37	
38	
39	
40	
41	
42	
43	
44	
45	
評価方法	試験点100点満点で評価する。
【使用教科書・教材・参考書】	