

令和8年度 科目選択資料集

環境

科目名

暮らしと植物

履修条件

特になし

単位数	対象年次	年次優先枠	(参考) 前年度教材費
2	2,3	3	2500

紹介

花づくりなどを中心とした植物や作物の栽培から、その技術や知識を習得します。また、作業や植物を利用した作品づくりを通して、環境について考え、人が自然と親しむ態度を育てます。園芸を中心とした植物栽培に興味のある人にお勧めです。

講義、実習ともに行なっていきませんが、実習の割合が多い科目です。また、講義で学んだ内容の筆記試験を行います。

履修上の注意

- ・土を扱う授業なので、汚れることがあります。虫も当然出ます。
- ・実習の際は、体操着（ジャージ）に着替え、運動靴が必要です。
- ・毎時間爪を切って参加してください。
- ・つけ爪は作業に支障が出るため外して参加してください。
- ・この科目は、実験・実習を行う際にペアワーク、またはグループワークを行います。

科目名

野菜づくり

履修条件

特になし

単位数	対象年次	年次優先枠	(参考) 前年度教材費
2	3	-	2500

紹介

野菜づくりをとおして、農業（畑づくり）や作物についての基本的な技術や知識を習得します。また、作業を通して自然と関わることで、自然を親しむ態度を育て、かつ環境(地球)の抱える課題を考えていきます。

講義、実習ともに行なっていきませんが、実習の割合が多い科目です。また、講義で学んだ内容の筆記試験を行います。

履修上の注意

- ・土を扱う授業なので、汚れることがあります。虫も当然出ます。
- ・実習の際は、体操着（ジャージ）に着替え、運動靴が必要です。
- ・毎時間爪を切って参加してください。
- ・つけ爪は作業に支障が出るため外して参加してください。
- ・この科目は、実験・実習を行う際にペアワーク、またはグループワークを行います。

科目名			
食品加工			
履修条件			
特になし			
単位数	対象年次	年次優先枠	(参考) 前年度教材費
2	3	-	4000
紹介			
<p>普段何気なく食べている加工食品(発酵食品や製粉加工品を中心に)を作ることで、食文化およびその社会的背景、微生物や加工技術に関する知識を身に付けます。また、アレルギーや食中毒など食の安全性についても考えます。</p> <p>講義、実習ともに行なっていきます。実習の回数が多い予定です。また、講義で学んだ内容の筆記試験を行います。</p>			
履修上の注意			
<ul style="list-style-type: none">・実習は班単位で行います。※班はこちらで指定した班です。・毎時間爪を切って参加してください。・つけ爪は作業に支障がでるため授業前に外して参加してください。・この科目は、実験・実習を行う際にペアワーク、またはグループワークを行います。			