

# 生物生産技術学科

## 実践が農のエキスパートを育てる

本学科は、作物、野菜、果樹、花などの植物生産から家畜や実験動物などの動物生産まで、生物生産分野におけるあらゆる動植物を対象とした研究・教育を展開しています。その研究は、農業のための実践的技術の追求を基本として、遺伝子レベルから農業生産レベルまでに及んでおり、動植物の特性や機能をさらに生かした生産性向上の技術や、環境の保全につながる農業生産体系の確立といったテーマに取り組んでいます。

## 生物産業インターンシップ

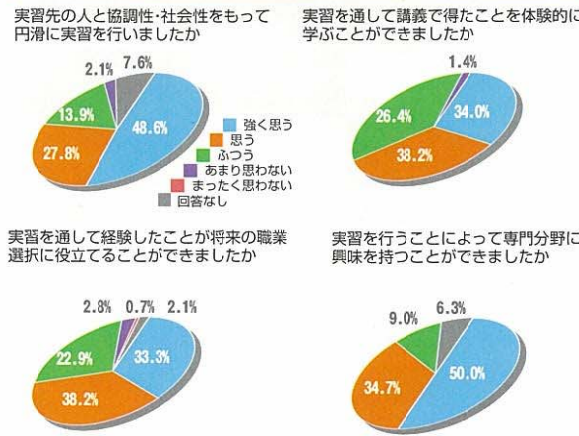
作物、野菜、花、果樹、畜産の各農家や、花販売店、種苗会社、農業試験センター、動物病院などで10日間の体験実習を実施しています。



●野菜の苗作り ●ナシの収穫 ●スイートポテの管理  
●土壌溶液の採取 ●茶摘み ●ポタの精液採取



### 実習後の学生アンケート結果



# 環境緑地学科

## 環境を考える緑のスペシャリスト

里山から公園、街路樹、個人宅の庭まで、人間の生活空間やその周辺には、さまざまな緑地空間が存在します。本学科は、それらの緑地空間を研究対象とし、そこに生育・生息する植物や動物の生態に関する知識や、植物の生産、植栽、管理の技術を習得することで、人と自然がより良く共生する「緑の空間づくり」をめざしています。

## 緑化企業実習

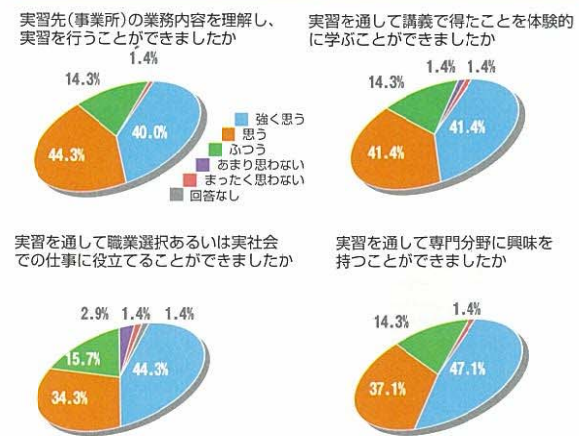
個人庭園・公共造園施工会社、造園設計会社、草花・樹木生産会社、環境NGO、環境調査会社などで5日間の体験実習を実施しています。



●ワークショップ ●樹木の搬入 ●安全柵設置作業  
●庭作り ●CADによる図面作成 ●竹垣づくり



### 実習後の学生アンケート結果



# 醸造学科

## 微生物はスーパースター

本学科は、醸造学を2年間で総合的に学ぶ学科として、国内で唯一、東京農工大学短期大学部に設置されています。本学科では、清酒、ワイン、ビール、焼酎などの「酒類」、味噌、醤油、みりん、食酢、ヨーグルト、パンなどの「調味食品、発酵食品」、さらに生物工業に関与する「微生物」についての科学的知識を基礎として、資源・エネルギー・環境などの分野においても、幅広い視野を持って活躍できる技術者の養成を行っています。講義では、「実学主義」をモットーに掲げ、実験実習や演習を重視した教育を行い、問題解決能力の高い人材の育成を行っています。

## 醸造特別実習(二)

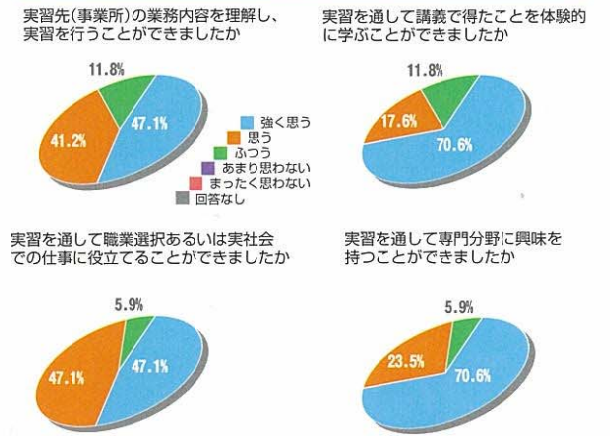
実習先は本学卒業生の経営する会社を中心で、酒類、味噌および醤油の醸造会社であり、1社2名での実習を原則とし、6日間の体験実習を実施しています。



●味噌の袋詰め作業 ●吟醸酒用の洗米作業 ●麹の切り返し作業  
●酒母の糧入れ ●蒸米の取り出し ●麹の手入れ作業



### 実習後の学生アンケート結果



# 栄養学科

## 健康を食生活からクリエイト

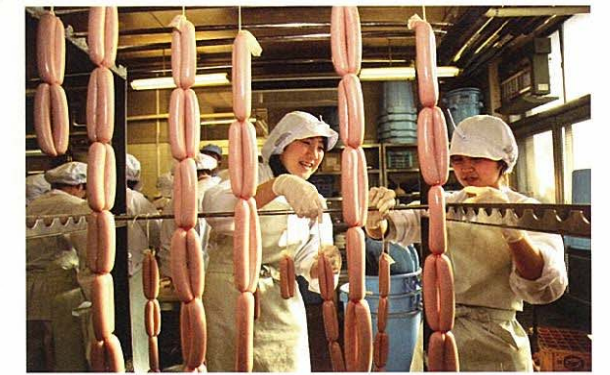
本学科では、専門基礎科目として化学、食品学関連科目および解剖生理学などを配し、専門応用科目として調理学、臨床栄養学および給食管理などからカリキュラムを構成しており、健康の維持・増進に貢献する栄養士養成を主眼としています。食品の特質を理解することをねらいとして食品学基礎実験を行い、食品を食事へ組み立てる技術修得は調理学実習で行います。そして、食事を特定の集団に提供する給食システムを修得することをねらいとして給食管理校内実習と、栄養士業務の総合的体験の給食管理校外実習を実施しています。

## 給食管理学外実習

実習先は福祉施設や企業の社員食堂など食事をおとして給食利用者の健康の維持増進を図る施設です。これらの施設で2週間の体験実習を行います。



●給食事務管理の指導 ●仕込み作業 ●野菜洗浄  
●小鉢の盛り付け ●盛り付け作業 ●配膳



### 実習後の学生アンケート結果

