

# 農学部

## 【どんな学部か】

農学部は3学科6コースから構成され、それぞれの学問視点から「**食料・環境・健康生命**」に関わる課題を通して、自然と人との持続的な共生や社会の持続的発展を目指します。大学付近に神戸植物防疫所や神戸検疫所が設置されており、農学部の **GLOCAL\***な教育を行うための最適な条件が整っています。

\*国境を越えた地球規模の視野と、草の根の地域の視点で、さまざまな問題を捉えていこうとする考え方。**GLOBAL+LOCAL** から成り立つ。

## 【各学科の詳細説明】

### ○食料環境システム学科…工学、社会的アプローチで食料環境システムを学ぶ

#### ・生産環境工学コース

→水資源・土地資源の利用と保全、農業施設の維持管理、作物の収穫から食品への加工を経て廃棄に至るまでの機械開発や食料生産システムを学びます。

#### ・食料環境経済学コース

→農産物の生産・流通・消費・貿易や農山村、環境などについての社会経済問題を解明・解決することを学びます。

### ○資源生命科学科…食料生産や自然環境を支える動植物を深く学ぶ

#### ・応用動物学コース

→遺伝学、生化学、形態学、免疫学などを基盤には哺乳類や鳥類の豊かな機能と、動物と微生物との相互作用を総合的に学びます。

・応用植物学コース

→食用作物、園芸植物、産業用植物などの生態、育種学的特性を理解し、生産性と品質の向上を探ります。

○生命機能科学科…農学の新天地を化学的、生物学的に開拓する

・応用生命化学コース

→生物構成成分の機能を化学的に解析、開発して、農学や関連する学術や医薬系、産業分野の発展に寄与します。

・応用機能生物学コース

→植物を取り囲む様々な要因(気候、土、昆虫など)とそれに応答する植物の仕組み(細胞構造、遺伝子など)を植物医科学、環境科学の視点から学びます。

**【4年間の流れ】**

1年生	語学や一般教養の授業がメインで専門の授業は少なめです。各分野のさわりを週替わりで習うイメージです。 <u>コマ数は少し多めです。</u>
2年生	語学は1年で終了し、前期から実験が始まるコースもあります。授業は基礎的な内容が多く各分野に通ずるものがあるため、 <u>必修ではなくてもほぼ全部履修します。</u> 後期から始まる学生実験は、前期までに習った講義内容をアウトプットする形式で行われます。
3年生	授業の専門性が格段に上がります。実験は各研究室が研究内容に沿ったコンテンツを組んでくれるので、各研究室のイメージがつくと思います。全研究室それぞれ個性があり楽しいです。各コースにより時期に違いはありますが、 <u>3年生で研究室の配属を決めます。</u>
4年生	<u>割り振られた研究室に籠って研究をします。</u> 実験では、その研究室の先生から与えられる実験をします。春から就職組は活動を始め、大学院進学組は5月くらいから院試対策を始めます。10月頃に卒業論文の中間報告をして、2月に卒論発表を行います。

## 【学部の雰囲気】(男女比→5:5)

教授陣が担任となってくれるので面倒見がよいですが、コースの人数が少ないために遅刻したり欠席したりすると「あ、今日アツイないな。」とすぐにはれてしまいます(笑)  
なのでサボりは厳禁ですよ。どのコースも人数が少なく、みんなでごはんに行ったり、誕生日のサプライズをしたりと中学や高校のクラスのように仲良しです。縦のつながりも強く先輩と飲み会に行くこともあります。(実はコース内恋愛もあつたりします♡)ほかにも農学部のコース対抗の運動会が毎年開催され、そこで縦の繋がりができたりもします。また、応用植物学コースの1年生は、毎年恒例で農場実習に向けておそろいのつなぎを作っているそうです。農業系のサークルに入っている人もいますが、運動部に入っている人やダンス系のサークルに入っている人もいます。

## 【授業紹介】

### ・農場実習 I (1年)

応用植物学コースの授業。農場に週一で通って畑の野菜と果樹園のぶどうとなしの世話をします。どちらも自分の区画が与えられるので、頑張り次第で良いものを収穫できます。さらに、畑では自分で育てる野菜を選べるため、変わった野菜や好きな野菜を育てるのも楽しいです。

### ・材料力学(2年)

生産環境工学コースの授業。ものに力が作用したときの力のつり合い、材料の変形、強度、破壊に関して、力学の原理を用いて解析する方法を学びます。農学部なのに物理を使い工学部と同じようなことをするので、少し異色です。

### ・醸造微生物学(3年)

応用生命化学コースと応用機能生物学コースの授業。各発酵食品のメーカーの社員さんが週替わりで講義をしてくださいます。**微生物の管理や食品への応用など、社会に寄り添った研究を身近に感じられる授業です。**清酒やウイスキー以外にもヨーグルトや醤油についても学ぶことができます。清酒の会社の方が学生にどんな清酒が受けるか知りたいため、授業中に利き酒大会が行われるそうです。

### ・生物学概論(1年)

農学部の教授たちがオムニバス形式で生物学をわかりやすく教えてくれます。とにかく内容が面白く、生物好きはもちろん、物理選択者も生物学に興味を持てるようになります。

### ・各コース専門実験(2~3年)

コースごとに専門実験があります(食料環境経済学コース以外)。**各研究室で実際に行う研究手法を、講義ではなく実体験として学べる授業です。**ちなみに必修なので受けないと卒業できません。授業内容の例として応用生命化学コースをあげると、動物や食品、栄養や微生物、植物や有機合成など応用生命化学コース全ての教授が順番に実験とそのレポート提出を生徒に要求するため、生徒はそれに打ち勝たねばなりません。手際と段取りのよさが帰宅時間を左右します。このように大変ではありますが、日本ハムの工場へ行ってウィンナーの手作り体験をしたり味の官能試験をしたりと、楽しいところも多いです!

**【時間割の例】**

○応用生命科学コース(1年生)

	月	火	水	木	金
1	基礎無機 化学	第2外国語	農と植物 医化学入門	分子生命 農学入門	
2	初年次 セミナー	基礎遺伝学		第2外国語	
3	AEC (英語)	情報基礎	有機化学	健康・ スポーツ科 学実習基礎	
4	生物学概論		AEL (英語)		

○応用機能生物学コース(1年生)

	月	火	水	木	金
1	基礎無機 化学	第2外国語	農と植物 医科学入門	分子生命 農学入門	
2	初年次 セミナー	基礎遺伝学		第2外国語	
3	AEC (英語)	情報基礎	有機化学	健康・ スポーツ科学 実習基礎	
4	生物学概論		AEL (英語)		
5	教養科目		教養科目		

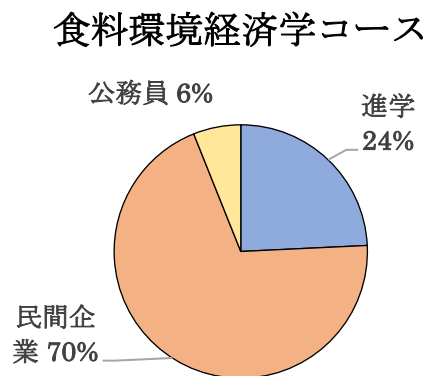
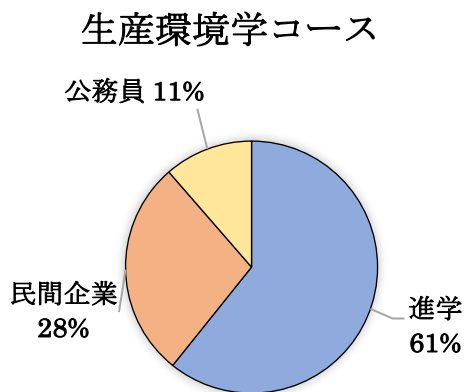
○応用植物学コース(2年生)

	月	火	水	木	金
1		野菜園芸学		食用作物学	
2	教養科目	基礎植物生 化学	教養科目	作物進化学	
3	森林生態学				
4					

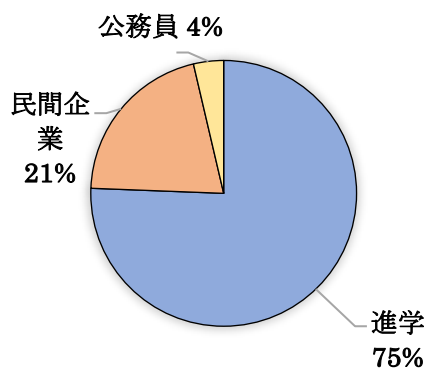
○食料環境経済学コース(2年生)

	月	火	水	木	金
1				材料力学Ⅰ	応用数学Ⅱ
2	教養科目	水理学Ⅰ	生産環境工 学基礎英語		応用数学Ⅰ
3	水理学Ⅱ				
4	材料力学Ⅱ				

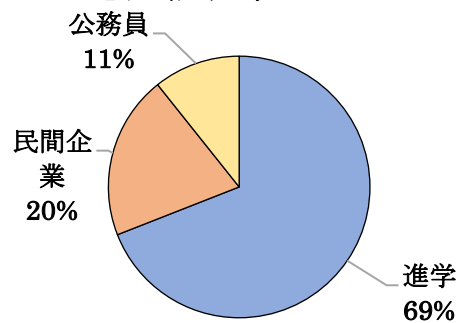
【大学卒業後の進路】



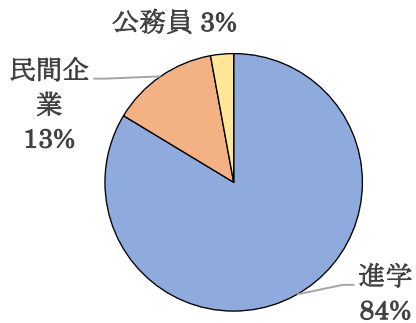
### 応用動物学コース



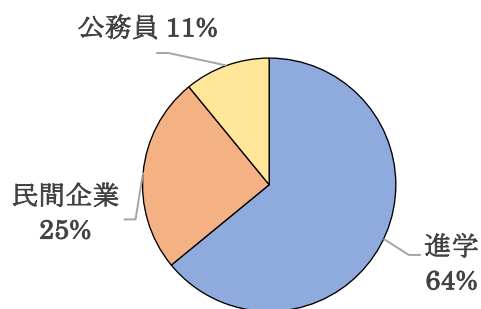
### 応用植物学コース



### 応用生命科学コース



### 応用機能生物学コース



## 【取得可能な資格】

#### <生産環境工学コース>

測量士(補)、JABEE プログラム技術習得者

#### <応用動物学コース、応用生命化学コース>

食品衛生管理者および食品衛生監視員

#### <応用植物学コース、応用機能生物学コース>

樹木医補



## 【受験方法】

- ・一般選抜前期日程
- ・一般選抜後期日程
- ・「志」特別選抜\*

\*「志」特別選抜とは

→大学入学共通テストを課さない総合型選抜(旧 AO 入試)です。

詳しくは HP またはパンフレットでご確認ください。

## 【併願校】

私立→同志社大学(生命医科学部医生命システム学科**一般**)

立命館大学(生命科学部生物工学科**一般/共**) etc.

後期→神戸大学(農学部)、岡山大学(農学部)、大阪公立大学(農学部) etc.

\***一般**=一般入試、**共**=共通テスト利用入試(R3年度~)

## 【アピールポイント】

- ・各コースの人数が少ないため仲が良く、家族みたいになるコースもある。(応動2年Uさん)
- ・担任の先生がついてくれる。面倒見がいい。(食経3年Mさん)
- ・実習があるコースはおそろいのつなぎを作れる。(応植2年Gさん)