

授業計画 【第11回】	第11回 収穫後の取り扱い （鮮度保持、貯蔵、流通システム、出荷と販売、加工）
授業計画 【第12回】	第12回 除草剤・生育調節剤の利用 （それぞれの種類と役割）
授業計画 【第13回】	第13回 生物的防除 （病害の生物的防除、虫害の生物的防除）
授業計画 【第14回】	第14回 環境保全型生産と園芸資材の資源リサイクル （有機農業と環境に配慮した施設栽培）
授業計画 【第15回】	第15回 野菜の栽培条件と成分変動 （栽培条件の種類と野菜への影響）
授業の到達目標	野菜は食生活において毎日食卓に欠くことのできない最も重要な食材の1つである。農業生産においても、米と並ぶ重要な品目であり、特に野菜の生産額は農業分野の品目別の中で重要な位置にある。そこで、本講義では、野菜を学問として取り上げ、野菜に纏わるそれぞれの起源、栽培学、生理学からバイオテクノロジー、遺伝育種学、分子生物学までの、幅広い基礎知識を学ぶことを目標としている。
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)／1. 知識・理解を応用し活用する能力-(2)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(2)
授業時間外学習【予習】	授業をスムーズに行うため、事前に毎回配った資料等を中心に、授業の事前予習が必要となる。それでも足りない部分があれば、図書館やメディアなどを利用して勉強することを勧めます。事前の勉強する時間は30分くらいあればと考える。
授業時間外学習【復習】	基本的に数回小テストを行うため、授業の事後の復習が必要となる。毎回配った資料等を中心に加えて、毎回授業の中でメモした内容を学習すること。それでも足りない部分があれば、図書館やメディアなどを利用して勉強することを勧める。事後の勉強する時間は30分くらいあればと考える。
課題に対する フィードバック	小テスト、最終試験は評価後、返却及び解説をする。
評価方法・基準	小テストを(4～5回)定期的に行います。小テストの内容は前回授業で習ったものとする。 評価方法：小テストの平均点数は30%、本試験の点数は70%とする。あわせて100点とする。
テキスト	新編 野菜園芸ハンドブック 西貞夫 監修 株式会社 養賢堂（テキストの購入は必要ではない。） 随時、事前に関係資料のプリントを配布する。
参考書	野菜の発育と栽培 藤目幸弘他 農文協 野菜の起源と分化 藤枝国光 九州大学出版社 新版蔬菜園芸学 斉藤 隆 編 永文堂 野菜園芸学の基礎 篠原 温 編著 農文協
備考	