

酵母の観察と発酵実験

〈 講座内容 〉

思川桜から分離した思川桜酵母を用いて毎春パンを販売しています。今回は思川桜酵母を使ったエタノール発酵の実験と日本酒ができる様子の観察を行います。小さな生き物の微生物を顕微鏡で観察し、微生物の働きを実験を通して学びます。

〈 詳細 〉

- ◆日 時 2022年9月10日(土) 13:00~14:30
- ◆会 場 小山高専 物質工学科実験棟1階 生物工学実験室
- ◆対 象 者 小学5年生~中学生
- ◆定 員 10名(先着順)
- ◆持 ち 物 特になし。ただし、汚れても良い服装でお願いします。
- ◆受 講 料 無料

〈 申し込み 〉

◇申し込み期限 2022年9月7日(水)まで

◇申し込み方法 本校ウェブサイト公開講座ページの申し込みフォームから受け付けております。

受講を希望する講座名を確認し、必要事項を入力、個人情報取り扱いに同意の上、「送信」を押してください。

申込内容確認後、1~2営業日程度で入力いただいたメールアドレス宛へ申込受付完了の通知をお送りしております。「kouza☆oyama-ct.ac.jp (☆を@に直してご使用ください。)」を受信できるよう、メール設定をお願いします。

受講の可否等については申込期限終了後、開催日前日までにお申し込み者様宛へメールにてお知らせします。

※「受講の可否がこない」、「申し込みが上手くいかない」、「申し込み受付通知が来ない」等ご不明点がございましたら、下記までお問い合わせください。

〈 注意事項 〉

◇受講希望者が少数の場合は開催を見合わせる場合がありますので、ご了承ください。

◇受講希望者の個人情報は本校ウェブサイト公開講座の規定に従い適法かつ適切に管理します。

〈 新型コロナウイルス感染症拡大防止関係 〉

◇受講日の14日前から体調体温に異常がないことをご確認ください。

◇参加の際はマスクの着用をお願いします。咳や発熱のある方は参加をご遠慮ください。

◇講座実施後2週間以内に、新型コロナウイルス感染症の発症又は疑いが判明した場合は、来校者本人もしくは、保護者の方から、速やかに下記お問合せ先へご連絡いただくようお願いします。

◇講座実施に際し、3密対策を実施いたします。

〈 お問い合わせ先 〉

小山工業高等専門学校 総務課 企画係

〒323-0806 栃木県小山市中久喜771

TEL : 0285-20-2197 (直通) (受付時間 : 8:30~17:00)

FAX : 0285-20-2880

E-Mail : kouza☆oyama-ct.ac.jp (☆を@に直してご使用ください。)