

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2022年度 シラバス

授業科目	農業基礎/栽培概論/農業経営/農業応用	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	辻本 奈々
開講科目 (英)	オーガニック概論 (OrganicPatholgy)						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期

【授業の学習内容】
 オーガニックとは何か？と理解して、世界と日本のオーガニック制度を学びます。
 その上で、なぜオーガニックが求められているのかを推考していきます。
 * 講師経歴
 (一社)日本手作りコスメ協会代表理事として、手作りコスメのワークショップや講師育成などおこなっている。
 最近では、オーガニックコスメやヴィーガンコスメなどの化粧品開発の監修も担当している。

【到達目標】
 「オーガニックとは何か」を正しく理解して人に説明できる。
 オーガニック認定マークがどの国の物か理解できる。

授業計画・内容

1回目	オーガニックとは何か？ オーガニックの間違ったイメージを払拭する
2回目	オーガニック栽培とは？ 有機栽培を理解できる。
3回目	世界のオーガニック認証① 認証マークを理解できる。
4回目	世界のオーガニック認証② 認証マークを理解できる。
5回目	オーガニックの歴史 オーガニックがなぜ生まれたのかを理解できる。
6回目	日本のオーガニック事情 日本の抱える問題点を理解できる。
7回目	世界のオーガニック事情 オーガニック先進国を理解できる。
8回目	オーガニックを取り入れるために① 自分ができる活用法を考え行動できるようになる
9回目	オーガニックを取り入れるために② 自分ができる活用法を考え行動できるようになる
10回目	オーガニックと世界の循環 オーガニックのメリットを正しく理解できる。
11回目	オーガニック製品について オーガニック製品の良さを理解できる。
12回目	オーガニックとビジネス① オーガニックをビジネスに取り入れた行動ができるようになる
13回目	オーガニックとビジネス② オーガニックをビジネスに取り入れた行動ができるようになる
14回目	テスト
15回目	テスト返却と解説

準備学習
時間外学習
日常生活でオーガニック製品を見つけたり取り入れてみよう！

評価方法	◆筆記試験40(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価30(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価30(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格
------	--	--

受講生への
メッセージ
 オーガニック概論と固い名前が付いていますが、全員で意見を出しながらオーガニックの知識を深める授業にしていくので、楽しくオーガニックを理解していきましょう！

【使用教科書・教材・参考書】
 毎回、プリントで配布予定

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	農業生産	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	林 亮輔
開講科目 (英)	農業概論						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
【授業の学習内容】 農業の種類・栽培方法・薬・肥料はじめ、流通や法律など農業について幅広く知る。農業の世界を知ることによって農業の楽しさを知る。							
本校の2期生、デザインや飲食の業界を経て2014年に(株)フォレストファームを設立。人参を主とし年間10ヘクタールで栽培。他にも6次産業や							
【到達目標】 農業の種類・栽培方法・薬・肥料はじめ、流通や法律など基本的な知識を説明できる。 野菜の旬や産地に興味を持ち、野菜を楽しみながら購入し食することができる。							

授業計画・内容				
1回目	農業の資格あれこれ 有機JAS・GAP・農業検定など 理解することができる。			
2回目	仙台校と繋ぎ果樹について基礎知識を学び理解することができる。			
3回目	3限目校外 授業①			
4回目	4限目校外 授業①			
5回目	農業機械 先進農業について理解することができる。			
6回目	名古屋校 姉妹校合同授業 規格外野菜やフードロス問題を理解することができる。			
7回目	校外授業② 圃場見学			
8回目	校外授業② 圃場見学			
9回目	福岡校 姉妹校合同授			
10回目	種子と品種 種苗法について修得する。			
11回目	仙台校と繋ぎ果樹について基礎知識を学び理解することができる。			
12回目	名古屋校 姉妹校合同授業 人口土壌「高機能ソイル」を使用した農業を理解できる。			
13回目	農業と飲食業の関わり、ファーマーズカフェを理解することができる。			
14回目	天候や病気が農業に与える影響、温暖化について修得する。			
15回目	野菜の産地消費と輸入 野菜相場について修得する。			
準備学習 時間外学習	野菜が売っている様々な売り場を見してみる(スーパー・直売所・ネット等)そしてできればいろんな野菜を食べてみる。 もしスーパーへ行ったら、産地と金額を見してみる スーパーの売り場の作り方を見してみる			
評価方法	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%; vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) </td> <td style="width: 40%; vertical-align: top;"> 評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格 </td> <td style="width: 30%; vertical-align: top;"> ◆出席評価(100%) </td> </tr> </table>	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆出席評価(100%)
<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆出席評価(100%)		
受講生への メッセージ	農業概論と聞くと難しく感じますがなるべく楽しくわかりやすく授業をしていこうと思います。 普段食べているもの調理しているもの1つ1つにストーリーがあり、それを知ることによって『食』が変わります。 現役農家としてまずは皆さんの『食』が楽しくなるよう努めます。			
【使用教科書・教材・参考書】 配布資料				

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	コミュニケーション&ビジネスマナー						
開講科目 (英)	接客サービス Hospitality Service	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大野 カオル
学科	農芸テクノロジー科/食健康テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
【授業の学習内容】 ホスピタリティの基本を理解し、ホスピタリティとサービスの違いとホスピタリティの実践ができるようになる * 講師経歴 アナウンサーとして放送局勤務後、人材派遣会社 株式会社ボイスメッセージャーを設立 企業人の育成及び派遣を行う 最近では「新入社員研修」「医療接客マナー」「電話応対スキルアップ」など企業教育に講師として携わる							
【到達目標】 ホスピタリティの理論を学び、接客サービスのマインドスキル向上を習得する							

授業計画・内容			
1回目	日本のサービス産業の現状とホスピタリティの重要性を身に着けることができる		
2回目	ホスピタリティにより生産性・定着率・リピート・CS・ES・業績率を上げる重要性を身に着けることができる		
3回目	ホスピタリティとサービスの違いを身に着けることができる		
4回目	ホスピタリティの種類を理解することができる		
5回目	ホスピタリティの実践①(基本姿勢ができるようになる)		
6回目	ホスピタリティの実践②(正しい敬語を身に着けることができるようになる)		
7回目	ホスピタリティの実践③(間違えやすい敬語を理解することができるようになる)		
8回目	ホスピタリティの実践④(敬語において対応力が身につくようになる)		
9回目	ホスピタリティの実践⑤(クレーム対応の理解ができるようになる)		
10回目	ホスピタリティの実践⑥(接客サービス用語の理解ができるようになる)		
11回目	心のバリアフリー(誰もが暮らしやすい社会を考える知識を身に着けることができる)		
12回目	各産業におけるホスピタリティの実践を理解することができる		
13回目	まとめ		
14回目	テスト		
15回目	テスト返し		
準備学習 時間外学習	学校や学校以外で人と接する際、常にホスピタリティを意識して行動することができるようにする		
評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	筆記試験80% 実技評価20%
受講生への メッセージ	常にホスピタリティを意識して自分自身の「思考」と「行動」を習慣づけてください。		
【使用教科書・教材・参考書】 ホスピタリティ・コーディネータ教本・配布資料			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	ITテクノロジー						
開講科目 (英)	プレゼンテーション (Presentation)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大野 カオル
学科	農芸テクノロジー科/食健康テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

プレゼンテーションの基本的な考え方を学び、基本の構成や原則（Whyからなど）プレゼンテーションの適切な組み立てができるようになる。

*** 講師経歴**

アナウンサーとして放送局勤務後、人材派遣会社 株式会社ボイスメッセージャーを設立 企業人の育成及び派遣を行う最近では「新入社員研修」「医療接客マナー」「電話対応スキルアップ」など企業教育に講師として携わる

【到達目標】

資料作成・プレゼンの基本的なスキルを身につけて、頭の中にあるアイデアをアウトプットでき業界に必要な力が身につくようになる

授業計画・内容

1回目	プレゼンテーションの基本 (プレゼンテーションの意義及び目的や技法について理解できるようになる)
2回目	プレゼンテーションの目的について理解できるようになる
3回目	プレゼンテーションの構想を理解出来るようになる
4回目	プレゼンテーションにおける基本的言語が理解できるようになる
5回目	プレゼンテーションにおける応用言語が理解できるようになる
6回目	プレゼンテーションにおける基本的動作が出来るようになる
7回目	パワーポイントの基本が操作できるようになる
8回目	パワーポイントを使ったプレゼンテーションの効果的な手法が出来るようになる
9回目	プレゼン演習①(テーマの選定を明確にする事により理解出来るようになる) (グループ)
10回目	プレゼン演習②(テーマの目的を明確にする事により理解出来るようになる) (グループ)
11回目	プレゼン作成をする①(グループ)
12回目	プレゼン作成する②(グループ)
13回目	プレゼンテーションの発表が出来るようになる
14回目	実技試験
15回目	実技試験

準備学習 時間外学習	プレゼンテーションで必要とされる様々な表現を習得し、相手にわかりやすい伝え方ができるようにする。
---------------	--

評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	実技試験100%
------	--	--	----------

受講生への メッセージ	相手に伝わりやすい話し方やしぐさを身につけることができるようになる。更にパワーポイントの基本的な使い方を理解し、見やすく相手に伝わりやすい資料作成方法を身につけることができるようになる。
----------------	---

【使用教科書・教材・参考書】

配布資料

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	栽培概論						
開講科目 (英)	栽培概論基礎 (Cultivation)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	星野 隼人
学科	農芸テクノロジー科/食健康テクノロジー科	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	180 (12)	開講区分	後期
【授業の学習内容】							
栽培に必要な基礎・原理原則を学ぶ・土壌の構造等、栽培環境を体系的に学ぶ							
* 講師経歴							
愛知県にて2011年から畑に携わり、2014年から西尾市にて自然農法を中心に畑作をおこなっている。生き物たちと共存する畑で元気な野菜を育てるのを目的とし、ライフスタイルとしての農の提案を中心に行っている							
【到達目標】							
知識: 秋冬野菜の定植から収穫までの流れを覚え説明できる。							
: 野菜や果物の旬について理解し、生活に活用できるようになる。							
技術: 土づくり、畝立て、秋冬野菜の管理、収穫など基本的な農作業ができるようになる。							
: 農業機械の簡単な利用について習得できる。							

授業計画・内容				
1回目	後期の授業内容・アブラナ科野菜の定植作業を行い。秋冬野菜の種まき定植時期を理解し、定植方法を習得する。			
2回目	栗拾い・柿の収穫を行い。果樹の特徴や旬について理解し、栽培周期を習得			
3回目	秋冬野菜の追肥。秋冬野菜の施肥設計について知り、秋冬野菜においての必要肥料の説明ができるようになる。			
4回目	落花生収穫/秋ナスの撤去。落花生の収穫時期を理解し、収穫までの過程を説明できる。秋ナスを収穫するための栽培方法の違いを理解し説明できる。			
5回目	ソラマメ/エンドウの播種。マメ科の特徴について理解し、説明できる。			
6回目	サツマイモ収穫。サツマイモの植え付け方法による肥大の違いを理解し、目的に合わせて栽培方法や品種を選択できるようになる。			
7回目	タマネギの定植。タマネギの栽培サイクルや品種について理解し、早生、中生、晩生などを目的に合わせて品種選択ができるようになる。			
8回目	秋冬野菜に被覆を行う。資材の目的と用途を理解し、栽培作物に応じた被覆を行えるようになる。			
9回目	残渣の活用と堆肥作りについて学び、作物の循環および活用方法について習得する。			
10回目	来期の作付計画について、作物の品種特性、圃場環境、栽培方法を理解したうえで栽培計画を提案できるようになる。			
11回目	ジャガイモの収穫。旬について理解をし、異なる栽培方法を学びそのメリット、デメリットを説明できるようにする。			
12回目	野菜の保存について学び、農村文化と農業のかかわりを理解し、作物や品種による適切な保存方法が行えるようになる。			
13回目	アブラナ科野菜の収穫。			
14回目	来年度の春・夏野菜に向けてハウス育苗を行う。発芽育苗に必要な条件を理解し、作付け計画から播種量を把握し行うことができるようになる。			
15回目	機械実習②マルチャーを利用した畝立てができるようになる。			
準備学習 時間外学習	毎日天気予報を見ましょう。 ・スーパーに行ったら野菜の販売価格を見てみましょう。 ・毎回、授業中に学んだことはしっかりメモを取り、復習しましょう。			
評価方法	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%; vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) </td> <td style="width: 40%; vertical-align: top;"> 評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格 </td> <td style="width: 30%; vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(20%) ◆出席評価(40%) ◆授業内評価(40%) </td> </tr> </table>	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(20%) ◆出席評価(40%) ◆授業内評価(40%)
<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(20%) ◆出席評価(40%) ◆授業内評価(40%) 		
受講生への メッセージ	食糧が不足していたり、品質が不安定だった時代は良い農産物をたくさん作ればよかったのですが、現代はそうではありません。農作物を生産する知識や技術だけでなく、どうやったら仕事に活かして価値を生み出すことができるのかを考えて実行できるようになっていきましょう。			
【使用教科書・教材・参考書】				
<ul style="list-style-type: none"> ・「農業技術の教科書」マイファーム刊 西辻一真編著 ・「野菜の作型と品種生態」農山漁村文化協会 刊 山川邦夫著 ・「農学基礎セミナー 新版 農業の基礎」農山漁村文化協会 刊 生井兵治 編著 ・「植物病理学の基礎(農学基礎シリーズ)」農山漁村文化協会 刊 夏秋啓子 編 ・「応用昆虫学の基礎(農学基礎シリーズ)」農山漁村文化協会 刊 後藤哲雄 編著 				

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	農業基礎	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	星野 隼人
開講科目 (英)	農業環境概論 (Environment)						
学科	農芸テクノロジー科/食健康テクノロジー科	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	180 (12)	開講区分	後期
【授業の学習内容】							
栽培に必要な基礎・原理原則を学ぶ・土壌の構造等、栽培環境を体系的に学ぶ							
* 講師経歴							
愛知県にて2011年から畑に携わり、2014年から西尾市にて自然農法を中心に畑作をおこなっている。生き物たちと共存する畑で元気な野菜を育てるのを目的とし、ライフスタイルとしての農の提案を中心に行っている							
【到達目標】							
知識: 秋冬野菜の定植から収穫までの流れを覚え説明できる。							
: 野菜や果物の旬について理解し、生活に活用できるようになる。							
技術: 土づくり、畝立て、秋冬野菜の管理、収穫など基本的な農作業ができるようになる。							
: 農業機械の簡単な利用について習得できる。							

授業計画・内容		
1回目	ジャガイモの土寄せを行い、ジャガイモの栽培方法を2種類習得する。	
2回目	ハウス内の小松菜播種。ハウス栽培でどのようなデータを取得し、その活用法を理解し説明することができるようになる。	
3回目	定植後、圃場にいる虫や病気を観察し、どんな病害虫がいて作物に影響があるか、どんな対策があるかを説明できるようになる。	
4回目	ニンニクの定植・ネギの種まき。栽培サイクルや旬、品種について理解し、目的に合わせて品種選択ができるようになる。	
5回目	サツマイモ収穫/梱包作業。栽培サイクルや旬、品種について理解し、目的に合わせて品種選択ができるようになる。	
6回目	麦の播種。麦の播種方法と栽培体系としての輪作を理解できるようになる。	
7回目	サトイモの収穫。栽培サイクルや旬、品種について理解し、目的に合わせて品種選択ができるようになる。	
8回目	ハウス内の整備。みどりクラウドと小松菜栽培の栽培についてデータを読み取り、比較できるようになる。	
9回目	収穫祭として収穫した作物を直売所で出店する。直売所ならではの売り方の工夫ができるようになる。地域の人、食と農の繋がりが感じられる。	
10回目	ネギの定植。定植時期を理解し、定植方法を習得する。	
11回目	秋冬野菜の収穫出荷を行うことができる。	
12回目	ハウス内種まき。緑クラウドについて理解し、一人で栽培ができるようになる。	
13回目	収穫祭・大掃除。収穫できた野菜を品種によって適した調理法を理解できるようになる。農具の整備方法について習得する。	
14回目	農業機器実習①。草刈り機、耕運機の李余映方法について習得する。	
15回目	テスト	
準備学習 時間外学習	毎日天気予報を見ましょう。 ・スーパーに行ったら野菜の販売価格を見てみましょう。 ・毎回、授業中に学んだことはしっかりメモを取り、復習しましょう。	
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格 ◆筆記試験(20%) ◆出席評価(40%) ◆授業内評価(40%)
受講生への メッセージ	食糧が不足していたり、品質が不安定だった時代は良い農産物をたくさん作ればよかったのですが、現代はそうではありません。農作物を生産する知識や技術だけでなく、どうやったら仕事に活かして価値を生み出すことができるのかを考えて実行できるようになっていきましょう。	
【使用教科書・教材・参考書】		
<ul style="list-style-type: none"> ・「農業技術の教科書」マイファーム刊 西辻一真編著 ・「野菜の作型と品種生態」農山漁村文化協会 刊 山川邦夫著 ・「農業基礎セミナー 新版 農業の基礎」農山漁村文化協会 刊 生井兵治 編著 ・「植物病理学の基礎(農業基礎シリーズ)」農山漁村文化協会 刊 夏秋啓子 編 ・「応用昆虫学の基礎(農業基礎シリーズ)」農山漁村文化協会 刊 後藤哲雄 編著 		

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	農業基礎・栽培概論・農業経営・農業応用	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	星野 隼人
開講科目 (英)	農業環境概論 (Agricultural Environment)						
学科	農芸テクノロジー科 食健康テクノロジー科	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	180 (12)	開講区分	前期

【授業の学習内容】
 栽培に必要な基礎・原理原則を学ぶ・土壌の構造等、栽培環境を体系的に学ぶ

* 講師経歴
 愛知県にて2011年から畑に携わり、2014年から西尾市にて自然農法を中心に畑作をおこなっている。生き物たちと共存する畑で元気な野菜を育てるのを目的とし、ライフスタイルとしての農の提案を中心に行っている

【到達目標】
 知識: 夏野菜の定植から収穫までの流れを覚え説明できる。
 技術: 土づくり、畝立て、夏野菜の管理収穫など基本的な農作業ができるようになる

授業計画・内容

1回目	校舎でのオリエンテーション及び東郷農場までの移動を実際に行う
2回目	道具の正しい扱い方と畝立て実践
3回目	ナス科(トマト、とうがらし、ピーマンなど)の定植
4回目	夏野菜の品種を知る。追肥の仕方を学ぶ。
5回目	ニンニクの収穫時期の見極め・収穫の仕方・乾燥・貯蔵の仕方を学ぶ
6回目	ソラマメの収穫時期を見極める・保存方法を知る
7回目	タマネギの収穫時期を見極める・乾燥・保存方法を知る
8回目	雑草の管理・手入れの方法を学ぶ。活用方法の実践。じゃがいもの収穫
9回目	ハウス栽培野菜(小松菜)の収穫と施設栽培の概要を学ぶ
10回目	夏野菜の収穫(キュウリ・ズッキーニ・トマト)の収穫・管理作業について
11回目	秋冬野菜と種類と作付けのについて学び、後作を考えることができる
12回目	ナスの切り戻しの実施・比較観察
13回目	前半授業の振り返り
14回目	秋冬野菜の種まき①(ブロッコリー・キャベツ・ハクサイ)
15回目	秋冬野菜の種まき②(ダイコン・カブなど)

準備学習
時間外学習

- ・毎日天気予報を見ましょう。
- ・スーパーに行ったら野菜の販売価格を見てみましょう。
- ・毎回、授業中に学んだことはしっかりメモを取り、復習しましょう。

評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆筆記試験(20%) ◆出席評価(40%) ◆授業内評価(40%)
------	--	--	---

受講生への
メッセージ

農業にはたくさんのワクワクが待っています！体力、知力、チームワークなど総合的な力が求められる場面もあります。栽培技術だけでなく、自然と触れ合う中で自分が自然の一部であるという謙虚さと、自然とどう付き合っていくかを考えられる力を身に付けていきましょう。そして、これまでの農業は、いかに品質の良いものをたくさん栽培して出荷するかが中心でしたが、極端に言えば野菜を売らない農業という形もあることをお伝えできればと考えています。

【使用教科書・教材・参考書】

- ・「農業技術の教科書」マイファーム刊 西辻一真編著 ・「野菜の作型と品種生態」農山漁村文化協会 刊 山川邦夫著
- ・「農学基礎セミナー 新版 農業の基礎」農山漁村文化協会 刊 生井兵治 編著
- ・「植物病理学の基礎(農学基礎シリーズ)」農山漁村文化協会 刊 夏秋啓子 編
- ・「応用昆虫学の基礎(農学基礎シリーズ)」農山漁村文化協会 刊 後藤哲雄 編著

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	農業基礎・栽培概論・農業経営・農業応用	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	星野 隼人
開講科目 (英)	土壌概論基礎 (Soil)						
学科	農芸テクノロジー科 食健康テクノロジー科	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	180 (12)	開講区分	前期

【授業の学習内容】

栽培に必要な基礎・原理原則を学ぶ・土壌の構造等、栽培環境を体系的に学ぶ

* 講師経歴

愛知県にて2011年から畑に携わり、2014年から西尾市にて自然農法を中心に畑作をおこなっている。生き物たちと共存する畑で元気な野菜を育てるのを目的とし、ライフスタイルとしての農の提案を中心に行っている

【到達目標】

知識: 夏野菜の定植から収穫までの流れを覚え説明できる。

技術: 土づくり、畝立て、夏野菜の管理収穫など基本的な農作業ができるようになる

授業計画・内容

1回目	校舎でのオリエンテーション及び東郷農場までの移動を実際に行う
2回目	道具の正しい扱い方と畝立て実践
3回目	ナス科(トマト、とうがらし、ピーマンなど)の定植
4回目	夏野菜の品種を知る。追肥の仕方を学ぶ。
5回目	ニンニクの収穫時期の見極め・収穫の仕方・乾燥・貯蔵の仕方を学ぶ
6回目	ソラマメの収穫時期を見極める・保存方法を知る
7回目	タマネギの収穫時期を見極める・乾燥・保存方法を知る
8回目	雑草の管理・手入れの方法を学ぶ。活用方法の実践。じゃがいもの収穫
9回目	ハウス栽培野菜(小松菜)の収穫と施設栽培の概要を学ぶ
10回目	夏野菜の収穫(キュウリ・ズッキーニ・トマト)の収穫・管理作業について
11回目	秋冬野菜と種類と作付けのについて学び、後作を考えることができる
12回目	ナスの切り戻しの実施・比較観察
13回目	前半授業の振り返り
14回目	秋冬野菜の種まき①(ブロッコリー・キャベツ・ハクサイ)
15回目	秋冬野菜の種まき②(ダイコン・カブなど)

準備学習
時間外学習

- ・毎日天気予報を見ましょう。
- ・スーパーに行ったら野菜の販売価格を見てみましょう。
- ・毎回、授業中に学んだことはしっかりメモを取り、復習しましょう。

評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100~90点 S 89~80点 A 79~70点 B 69~60点 C 59点以下 F不合格	◆筆記試験(20%) ◆出席評価(40%) ◆授業内評価(40%)
------	--	--	---

受講生への
メッセージ

農業にはたくさんのワクワクが待っています！体力、知力、チームワークなど総合的な力が求められる場面もあります。栽培技術だけでなく、自然と触れ合う中で自分が自然の一部であるという謙虚さと、自然とどう付き合っていくかを考えられる力を身に付けていきましょう。そして、これまでの農業は、いかに品質の良いものをたくさん栽培して出荷するかが中心でしたが、極端に言えば野菜を売らない農業という形もあることをお伝えできればと考えています。

【使用教科書・教材・参考書】

- ・「農業技術の教科書」マイファーム刊 西辻一真編著
- ・「野菜の作型と品種生態」農山漁村文化協会 刊 山川邦夫著
- ・「農学基礎セミナー 新版 農業の基礎」農山漁村文化協会 刊 生井兵治 編著
- ・「植物病理学の基礎(農学基礎シリーズ)」農山漁村文化協会 刊 夏秋啓子 編
- ・「応用昆虫学の基礎(農学基礎シリーズ)」農山漁村文化協会 刊 後藤哲雄 編著

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2022年度 シラバス

授業科目	食品加工						
開講科目 (英)	調理実習 (Basic cooking practical)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	宮里耕太
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	前期

【授業の学習内容】

調理の基本と技法を学ぶ

【講師経歴】

宮里： 名古屋市内のホテル、レストランで従事後、市内のレストランの立ち上げに携わる。現在は泉のL' atelierKIにてオーナーを務める。

【到達目標】

- ①牛刀、ペティの研ぎ方に自信が持てる
- ②野菜の切り方に自信が持てる

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション 包丁研ぎ
2回目	包丁研ぎ 野菜切り 玉葱みじん切り 人参千切り
3回目	野菜切り 玉葱みじん切り 人参千切り キャベツ千切り
4回目	野菜切り 玉葱みじん切り 人参千切り キャベツ千切り 胡瓜のスライス
5回目	魚の捌き方 鰯の三枚おろし
6回目	魚の捌き方 鰯の三枚おろし
7回目	魚の捌き方 鰯の三枚おろし 烏賊の捌き方
8回目	肉の取り扱い 鶏もも・鶏むねの下処理を知り行うことができる。
9回目	肉の取り扱い 手羽先・手羽元・ささみの下処理を知り行うことができる。
10回目	フライパンの技と包丁技術 オムレツ・シャトーの技法を知り作ることができる。
11回目	フライパンの技と包丁技術 オムレツ・シャトーの技法を知り作ることができる。
12回目	フライパンの技と包丁技術 オムレツ・シャトーの技法を知り作ることができる。
13回目	テスト対策 オムレツ・玉葱みじん切り・人参千切り・キャベツ千切りを時間内に切ることができる。」
14回目	テストオムレツ・玉葱みじん切り・人参千切り・キャベツ千切りを時間内に作ることができる。
15回目	焼く・煮るの技法を用いたメニューを作ることができる。

準備学習
時間外学習

授業内で使用する包丁がすべて研がれている状態にしておく必要があります。

評価方法

◆筆記試験(%)	評価方法はGPA制度となります	実技試験70%
◆実技試験(%)	100~90点 S	出席評価30%
◎実技評価各項目(%)	89~80点 A	
◆出席評価(%)	79~70点 B	
◆課題レポート(%)	69~60点 C	
◆授業内評価(%)	59点以下 F不合格	

受講生への
メッセージ

料理には様々な技法があります。
基本をしっかりと踏まえた作り方や、材料の吟味も重要になります。
繰り返し基礎を練習しておく方が良いです。

【使用教科書・教材・参考書】

配布レシピ有。作成方法は、各自で記入する。

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	コミュニケーション&ビジネスマナー	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	若尾 信也
開講科目 (英)	コミュニケーション (Communication)						
学科	農芸テクノロジー科・食健康テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	前期

【授業の学習内容】

ビジネスシステムを学び、お金と有意義な時間を得るための考え方が身につきます。

若尾: 2005年 東風谷有限会社設立。オーナーバリスタを務める。2012年 コーヒーマスターズ全国大会「ラテアート部門」に出場、2012年 ワールドラテアートチャンピオンシップcoffee fast seattleベスト8、2013年 new york 出場、2014年st.louis ベスト8等、多くの大会で入賞。現在、カフェや結婚式場のイベントコーヒーサーブ、セミナー、他社のカフェ業務指導を行う。

【到達目標】

自分磨きができるようになる。
チャレンジ精神が身につく。

授業計画・内容

1回目	あなたの人生で大切なもの ・ 魅力的な人の共通点
2回目	インプットよりアウトプット ・ 賢いメモのとり方 ・ 集中力について
3回目	インプットよりアウトプット ・ 賢いメモのとり方 ・ 集中力について
4回目	最高の睡眠とは ・ 疲れにくい体
5回目	7つの習慣 ・ 未来を体験しに出かけよう ・ ハッタリの極意
6回目	7つの習慣 ・ 未来を体験しに出かけよう ・ ハッタリの極意
7回目	ワークライフバランス ・ これからの資本 ・ SDGs
8回目	ワークライフバランス ・ これからの資本 ・ SDGs
9回目	変な考え方は素晴らしい ・ 心の原動力
10回目	ストーリーの大切さ
11回目	ストーリーの大切さ
12回目	キャッシュフローアドラント ・ 人を動かす ・ 日々の生活における所作の鍛錬
13回目	キャッシュフローアドラント ・ 人を動かす ・ 日々の生活における所作の鍛錬
14回目	人生を変える強い力 ・ どでかい山を登山しよどでかい山を登山しよう ・ 毎日の計画と未来計画
15回目	人生を変える強い力 ・ どでかい山を登山しよう ・ 毎日の計画と未来計画

準備学習 時間外学習	前回の授業の復習をしておく
---------------	---------------

評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆出席評価50(%) ◆授業内評価50(%)
------	--	--	---------------------------

受講生への メッセージ	一人一人が将来のことを考え人生計画をたてるディスカッション授業です。
----------------	------------------------------------

【使用教科書・教材・参考書】

この教科用のノートを準備してください。

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	農業基礎・栽培概論・農業経営・農業応用	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	星野 隼人
開講科目 (英)	栽培概論基礎 (Cultivation)						
学科	農芸テクノロジー科 食健康テクノロジー科	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	180 (12)	開講区分	前期

【授業の学習内容】

栽培に必要な基礎・原理原則を学ぶ・土壌の構造等、栽培環境を体系的に学ぶ

* 講師経歴

愛知県にて2011年から畑に携わり、2014年から西尾市にて自然農法を中心に畑作をおこなっている。生き物たちと共存する畑で元気な野菜を育てるのを目的とし、ライフスタイルとしての農の提案を中心に行っている

【到達目標】

知識: 夏野菜の定植から収穫までの流れを覚え説明できる。

技術: 土づくり、畝立て、夏野菜の管理収穫など基本的な農作業ができるようになる

授業計画・内容

1回目	校舎でのオリエンテーション及び東郷農場までの移動を実際に行う
2回目	道具の正しい扱い方と畝立て実践
3回目	ナス科(トマト、とうがらし、ピーマンなど)の定植
4回目	夏野菜の品種を知る。追肥の仕方を学ぶ。
5回目	ニンニクの収穫時期の見極め・収穫の仕方・乾燥・貯蔵の仕方を学ぶ
6回目	ソラマメの収穫時期を見極める・保存方法を知る
7回目	タマネギの収穫時期を見極める・乾燥・保存方法を知る
8回目	雑草の管理・手入れの方法を学ぶ。活用方法の実践。じゃがいもの収穫
9回目	ハウス栽培野菜(小松菜)の収穫と施設栽培の概要を学ぶ
10回目	夏野菜の収穫(キュウリ・ズッキーニ・トマト)の収穫・管理作業について
11回目	秋冬野菜と種類と作付けのについて学び、後作を考えることができる
12回目	ナスの切り戻しの実施・比較観察
13回目	前半授業の振り返り
14回目	秋冬野菜の種まき①(ブロッコリー・キャベツ・ハクサイ)
15回目	秋冬野菜の種まき②(ダイコン・カブなど)

準備学習
時間外学習

- ・毎日天気予報を見ましょう。
- ・スーパーに行ったら野菜の販売価格を見てみましょう。
- ・毎回、授業中に学んだことはしっかりメモを取り、復習しましょう。

評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	<p>評価方法はGPA制度となります</p> <p>100～90点 S</p> <p>89～80点 A</p> <p>79～70点 B</p> <p>69～60点 C</p> <p>59点以下 F不合格</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(20%) ◆出席評価(40%) ◆授業内評価(40%)
------	--	---	---

受講生への
メッセージ

農業にはたくさんのワクワクが待っています！体力、知力、チームワークなど総合的な力が求められる場面もあります。栽培技術だけでなく、自然と触れ合う中で自分が自然の一部であるという謙虚さと、自然とどう付き合っていくかを考えられる力を身に付けていきましょう。そして、これまでの農業は、いかに品質の良いものをたくさん栽培して出荷するかが中心でしたが、極端に言えば野菜を売らない農業という形もあることをお伝えできればと考えています。

【使用教科書・教材・参考書】

- ・「農業技術の教科書」マイファーム刊 西辻一真編著
- ・「野菜の作型と品種生態」農山漁村文化協会 刊 山川邦夫著
- ・「農学基礎セミナー 新版 農業の基礎」農山漁村文化協会 刊 生井兵治 編著
- ・「植物病理学の基礎(農学基礎シリーズ)」農山漁村文化協会 刊 夏秋啓子 編
- ・「応用昆虫学の基礎(農学基礎シリーズ)」農山漁村文化協会 刊 後藤哲雄 編著

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	農業基礎・栽培概論・農業経営・農業応用						
開講科目 (英)	栽培概論基礎・土壌概論基礎・農業環境概論 (Cultivation・Soil・Agricultural Environment)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	星野 隼人
学科	農芸テクノロジー科 食健康テクノロジー科	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	180 (12)	開講区分	前期
【授業の学習内容】 栽培に必要な基礎・原理原則を学ぶ・土壌の構造等、栽培環境を体系的に学ぶ * 講師経歴 愛知県にて2011年から畑に携わり、2014年から西尾市にて自然農法を中心に畑作をおこなっている。生き物たちと共存する畑で元氣な野菜を育てるのを目的とし、ライフスタイルとしての農の提案を中心に行っている							
【到達目標】 知識: 夏野菜の定植から収穫までの流れを覚え説明できる。 技術: 土づくり、畝立て、夏野菜の管理収穫など基本的な農作業ができるようになる							

授業計画・内容							
1回目	植物の仕組みについて学び、作業について考える						
2回目	栽培作物の種類や品種について知る。里芋の定植とソバージュ栽培の支柱立て						
3回目	ウリ科(かぼちゃ、ズッキーニ、きゅうりなど)の定植						
4回目	ジャガイモの追肥、土寄せなどの管理作業						
5回目	サツマイモ苗の取り扱い方・定植方法の違いを学ぶ						
6回目	夏野菜の剪定、仕立て方①						
7回目	落花生、大豆の定植などマメ科作物について学ぶ						
8回目	土壌基礎/暗渠と明渠に関して学ぶ/太陽熱消毒						
9回目	ジャガイモの収穫						
10回目	夏野菜の収穫(キュウリ・ズッキーニ・トマト)の収穫						
11回目	夏野菜の収穫(南瓜・スイカ)の収穫						
12回目	青枯れ・根こぶ病・糸状菌・土壌病害が起こる原因と対策連作障害						
13回目	秋冬野菜の品種うの特性について学ぶ(夏野菜の撤去・畝立て)						
14回目	秋野菜の定植①秋ジャガイモ植え付け						
15回目	テスト						
準備学習 時間外学習	・毎日天気予報を見ましょう。 ・スーパーに行ったら野菜の販売価格を見てみましょう。 ・毎回、授業中に学んだことはしっかりメモを取り、復習しましょう。						
評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100~90点 S 89~80点 A 79~70点 B 69~60点 C 59点以下 F不合格	◆筆記試験(20%) ◆出席評価(40%) ◆授業内評価(40%)				
受講生への メッセージ	農業にはたくさんのワクワクが待っています！体力、知力、チームワークなど総合的な力が求められる場面もあります。栽培技術だけでなく、自然と触れ合う中で自分が自然の一部であるという謙虚さと、自然とどう付き合っていくかを考えられる力を身に付けていきましょう。そして、これまでの農業は、いかに品質の良いものをたくさん栽培して出荷するかが中心でしたが、極端に言えば野菜を売らない農業という形もあることをお伝えできればと考えています。						
【使用教科書・教材・参考書】 ・「農業技術の教科書」マイファーム刊 西辻一真編著 ・「野菜の作型と品種生態」農山漁村文化協会 刊 山川邦夫著 ・「農学基礎セミナー 新版 農業の基礎」農山漁村文化協会 刊 生井兵治 編著 ・「植物病理学の基礎(農学基礎シリーズ)」農山漁村文化協会 刊 夏秋啓子 編 ・「応用昆虫学の基礎(農学基礎シリーズ)」農山漁村文化協会 刊 後藤哲雄 編著							

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	農業生産	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	林 亮輔
開講科目 (英)	農業概論 (Agricultural Patholgy)						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	前期
【授業の学習内容】 農業の種類・栽培方法・薬・肥料はじめ、流通や法律など農業について幅広く知る。農業の世界を知ることで農業の楽しさを知る。 本校の2期生、デザインや飲食の業界を経て2014年に(株)フォレストファームを設立。人参を主とし年間10ヘクタールで栽培。他にも6次産業や							
【到達目標】 農業の種類・栽培方法・薬・肥料はじめ、流通や法律など基本的な知識を説明できる。 野菜の旬や産地に興味を持ち、野菜を楽しみながら購入し食することができる。							

授業計画・内容			
1回目	農業の種類について 路地・施設・花卉・畜産など農業とは何か？		
2回目	有機農家と慣行栽培農家の違い 生産方法の違い		
3回目	農薬について無農薬、有機栽培、自然栽培とは？		
4回目	1回目姉妹校オンライン授業 野菜の流通、旬について 産地リレーとは		
5回目	農業経営について専業・兼業農家 野菜の売り方店舗・ネットショップ		
6回目	農業の資格あれこれ 有機JAS・GAP・農業検定など		
7回目	野菜の地産地消と輸入 野菜相場について		
8回目	JAとはなにか？JAの役割		
9回目	肥料について 成分、種類、化成と有機の違い 堆肥の種類		
10回目	天候や病気が農業に与える影響、温暖化について		
11回目	2回目姉妹校オンライン授業 1次産業からの6次産業について		
12回目	規格外野菜やフードロス問題		
13回目	種子と品種 種苗法について		
14回目	農業機械 先進農業について		
15回目	東海地方の農業と日本の農業 農業界が抱える問題を知り今後について考える		
準備学習 時間外学習	野菜が売っている様々な売り場を見してみる(スーパー・直売所・ネット等)そしてできればいろんな野菜を食べてみる。 もしスーパーへ行ったら、産地と金額を見してみる スーパーの売り場の作り方を見してみる		
評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	例 ◆筆記試験(30%) ◆実技試験(70%) ◎実技試験評価項目を記載(80%) ◎実技試験評価項目を記載(20%)
受講生への メッセージ	農業概論と聞くと難しく感じますがなるべく楽しくわかりやすく授業をしていこうと思います。 普段食べているもの調理しているもの1つ1つにストーリーがあり、それを知ることで『食』が変わります。 現役農家としてまずは皆さんの『食』が楽しくなるよう努めます。		
【使用教科書・教材・参考書】 配布資料			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2022年度 シラバス

授業科目	総合演習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	有賀 成輝
開講科目 (英)	総合演習 (Coordination and Planning)						
学科	食健康テクノロジー科 農芸テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	前期

【授業の学習内容】

HR、コミュニケーションスキルアップ検定、イベント等に向けての取り組み

〈講師経歴〉

有賀: 名古屋市内のレストラン、渡仏を経て春日井市内のレストランの料理長に就任、後に野菜スイーツ専門店オープン。

【到達目標】

コミュニケーションスキルアップ検定の合格

授業計画・内容

1回目			HR、自己紹介、検定について、前期の流れについて
2回目			HR、振り返り
3回目			HR、AEDの使い方について
4回目			HR、振り返り
5回目			HR、振り返り
6回目			HR、検定対策
7回目			HR、検定対策
8回目			HR、検定対策
9回目			HR、検定対策
10回目			テスト
11回目			HR、振り返り
12回目			HR、振り返り
13回目			HR、振り返り
14回目			避難訓練
15回目			HR、前期振り返り、後期に向けて

準備学習
時間外学習

提出期限は厳守。
テキストをしっかりと読んでください。

評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆出席評価(100%)
------	--	--	-------------

受講生への
メッセージ

笑顔と大きな声で、あいさつ・返事を徹底していきましょう！
新しくスタートした学校生活、一緒に楽しみましょう！！

【使用教科書・教材・参考書】

検定テキスト