名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023年度　シラバス

授業科目	栽培概論	必修選択	必修	年次	2	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	授業形態	講義実習	総時間（単位）	60（4）	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

〈講師実務経歴〉

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：野菜の植え付け時期や旬を理解し、品種選びをすることが出来る
技術：夏野菜～冬野菜約15品目の栽培管理を理解し、それぞれに必要な肥料や道具を準備し正しく利用することが出来る
研修：様々な農家の実態を理解し繋がることが出来る

授業計画・内容	
1回目	農具の使い方・安全管理講習、・畝立てを理解し説明できる/教科書p16-18(土作り～畝立て)、p50-54(土壌の性質)
2回目	土づくりについて理解し自ら改善を考えることが出来る。・堆肥散布、（夏野菜区画）・エンドウの収穫／土壌について復習。エンドウについて※教科書p68-76（土壌保全と改良）、p112-116（堆肥について）
3回目	播種方法の違い、発芽の仕組みを理解できる。ハウス内の小松菜播種/教科書p12-14(栽培とは)、p20-22(播種について)
4回目	作物の撤去作業を行い。肥料について理解できる。/教科書p94-106(肥料について)
5回目	ナス科野菜の定植方法を理解し説明できる。ニンニクの栽培周期を理解し説明できる/教科書P24-28(育苗について)、p34-38(収穫・収穫後管理)
6回目	タマネギの収穫の適期を理解し説明ができる。輪作連作の違いを理解できる。教科書p34-38(収穫・収穫後管理)、p38-44(連作・輪作)
7回目	サツマイモの定植を行いサツマイモの生態から定植方法管理までを理解し説明できる。
8回目	適切な雑草・病害虫管理を行い実行できる、/教科書p144-150(雑草について)
9回目	夏野菜の栽培管理、収穫方法について理解し説明できる。/教科書p128-136(害虫について)
10回目	夏野菜の栽培管理、収穫方法について理解し説明できる。/教科書p138-144(病気について)
11回目	ジャガイモ収穫を行い。ジャガイモの生態から春じゃが栽培のポイントについて理解し説明できる。/教科書p154-160(植物の生命活動と物質循環・光合成)
12回目	区画の片付けを行い、農薬を利用しない防除、土壌管理について理解することができる①/教科書p80-106(耕す技術・緑肥・肥料について復習)
13回目	前半授業の振り返り/座学は前半授業で未消化の内容もしくは復習が必要な内容について
14回目	冬野菜の播種について理解し説明ができる①（ブロッコリー・キャベツ・ハクサイ）秋冬野菜について/座学は秋冬野菜の特徴について
15回目	テスト（A区画片付け）　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	・食料品店に並ぶ農産物と実習圃場で栽培収穫できる農産物を日常的に比較することを意識することで、 露地栽培では収穫できない時期にも食料品店には数多くの農産物があるのは何故かを考える。 また、価格についてもどうやったらその価格で利益を出すことができるのかを考えてみる。

評価方法			
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(30%) ◆実技試験(10%) ◎資材の適切な設置5% ◎作物の栽培管理5% ◆出席評価(45%) ◆授業内評価(15%)

受講生へのメッセージ	2年目の農業実習となるので、1年目と同じ内容でもより深い学びと気づきを得られるように、 また過去の学びと新しい学びが有機的に結びついて思考できるようなる授業を行っていきたいと思います！ 今年度もよろしくお願いします。

【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
2023年度　シラバス

授業科目	WEB基礎/ITテクノロジー	必修選択	必修	年次	2	担当教員	**水谷　匡宏**
開講科目（英）	WEB演習（PracticeofDigitalContents）						
学科	農芸テクノロジー/食健康テクノロジー	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】
ipadを使用して商品PR・広告宣伝の方法を身につけます。

〈講師実務経歴〉
IT会社の取締役として財務・経営の実務を行う。映像制作にて、メニュー撮影、HP動画制作を担う。
カフェのグループ会社店長として、飲食店の経営経験をもつ。

【到達目標】
・iPadを使用して商品PR・広告宣伝の方法を習得する。

授業計画・内容	
1回目	・オリエンテーション　・カリキュラムの目的・到達目標　WEB基礎/ITテクノロジーとは
2回目	・Web集客について考える。 Web集客の課題と必要性を理解できる。
3回目	・広告バナーや検索サイト　ページランクなど必要な知識を習得できる。
4回目	・Web制作ソフトを使っての制作とスケジュールの作成を理解できる。
5回目	・写真編集ソフトを使って写真の加工の基礎を理解できる。
6回目	・動画編集ソフトを使って動画の編集の基礎を理解できる。（Ⅰ）
7回目	・動画編集ソフトを使って動画の編集の基礎を理解できる。（Ⅱ）
8回目	・Web制作ソフトを使っての制作（Ⅰ）
9回目	・Web制作ソフトを使っての制作（Ⅱ）
10回目	・Web制作ソフトを使っての制作（Ⅲ）
11回目	・Web制作ソフトを使っての制作（Ⅳ）
12回目	・Web制作ソフトを使っての制作（Ⅴ）
13回目	・小テスト（前期期末試験に向けて）
14回目	・前期期末試験
15回目	・まとめ （半年間の授業の振り返りと理解度の確認）
準備学習時間外学習	・フードビジネスのWebサイトを見て利点と欠点　対象となる顧客を理解する。

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(50%) ◆出席評価(15%) ◆課題レポート(25%) ◆授業内評価(10%)
受講生へのメッセージ	多くのソフトを使い難しい内容があるとおもいますが、実際の運営をするつもりで理解できるように主体的に取り組んで下さい。		

【使用教科書・教材・参考書】
・講師が教材を用意いたします。（プリント配布・データー） iPadを持参して下さい。

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023年度　シラバス

授業科目	マーケティング	必修選択	必修	年次	2	担当教員	**水谷　匡宏**
開講科目（英）	フードビジネス（Food Business）						
学科	農芸テクノロジー/食健康テクノロジー	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】
開業までのプランニングに必要なマネジメント知識やノウハウなどを実践的に身につけます。

〈講師実務経歴〉
IT会社の取締役として財務・経営の実務を行う。映像制作にて、メニュー撮影、HP動画制作を担う。
カフェのグループ会社店長として、飲食店の経営経験をもつ。

【到達目標】
・将来店舗・経営の中心的人材になる為の知識の修得
・リーダーとして必要なビジネス思考力をワークグループを通じて養うことができるようになる

授業計画・内容	
1回目	・オリエンテーション　・カリキュラムの目的・到達目標　・フードビジネスとは？（グループワーク　店舗出店計画）
2回目	・企業の経営（株式会社設立）　世界と日本のフードビジネスの歴史、フードビジネスの日本と世界の現状
3回目	・企業の経営　企業の利益と社会的責任、経営の形態を理解できるようになる。
4回目	・経営戦略とマーケティングについて学び、正しく理解できるようになる。
5回目	・経営分析について学び、正しく理解できるようになる。
6回目	・財務管理Ⅰ　財務管理　簿記の基礎について学び、正しく理解できるようになる。
7回目	・財務管理Ⅱ　利益について学び、正しく理解できるようになる。
8回目	・グループワーク①　プランニング
9回目	・集客とマーケティング戦略　顧客満足について学び、正しく理解できるようになる。
10回目	・飲食店の開業　開業について学び、正しく理解できるようになる。
11回目	・グループワーク②　プランニング
12回目	・グループワーク③　プランニング
13回目	・小テスト（前期期末試験に向けて）　（電卓を使用）
14回目	・前期期末試験　（電卓を使用）
15回目	・まとめ（前期のまとめと、後期授業に向けて）
準備学習時間外学習	・後期に実施予定のグループワークプレゼンテーションに向けて、より詳細な設定と準備が必要になる為、意識して取り組む ・ビジネス思考力を養い、企業の実情を理解する。

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(50%) ◆出席評価(15%) ◆課題レポート(25%) ◆授業内評価(10%)

受講生へのメッセージ	
	・飲食業の経営の仕方や運営の状況を理解する授業になります。 ・グループワーク等で、役割・仕事内容・ポジションでの考え、主体的に取り組むようにしてください。

【使用教科書・教材・参考書】
教科書：公益社団法人　全国調理師養成施設協会発行　新調理師養成教育全書　選択編　フードビジネス

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023年度　シラバス

授業科目	企業課題/食品衛生学＆栄養学	必修選択	必修	年次	1	担当教員	藤川　昌美
開講科目（英）	食品衛生学（Practical Food Hygiene）						
学科	農芸テクノロジー/食健康テクノロジー	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】
食品衛生の基本、食品取扱に関する知識、食材の安全な保管方法などについて学びます。
〈講師実務経歴〉
調理師養成施設の専修学校、製菓衛生師養成施設で教える。給食施設で4年実務経験。
市民対象に調理、栄養指導を行う。

【到達目標】
食品は、生命を維持し、健康寿命を保つために必要不可欠なものである。
したがって、食にかかわる者は食品の安全性を絶対条件に食品衛生学を習得する。

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション　・食の安全性に関する事件について理解する。
2回目	手指や食器洗浄後の汚れ状態の検査し、理解する。 ※ハサミ、のり、色鉛筆持参。
3回目	食品衛生の基本的概念について　理解し、修得する。
4回目	食品中の微生物、食品の腐敗　食品中の微生物及びその活動について理解し、修得する。
5回目	食品添加物　添加物規制　安全性の評価　添加物の用途について　　理解し、修得する。
6回目	食品中のヒ素、重金属　、元素、放射性物質の概要について理解し、修得する。
7回目	器具・容器包装の衛生について　　理解し、修得する。
8回目	飲食による健康被害　食中毒の発生の要因について　　理解し、修得する。
9回目	細菌性食中毒について　　理解し、修得する。
10回目	ウイルス性、自然毒食中毒について　　理解し、修得する。
11回目	化学性、寄生虫による食中毒、経口感染症、食物アレルギーについて　　理解し、修得する。
12回目	食品衛生法に基づく調理施設及び設備の安全対策　について理解し、修得する。
13回目	調理作業における安全対策、HACCPについて　　理解し、修得する。
14回目	テスト
15回目	まとめができるようなり、発表ができるようになる。
準備学習時間外学習	普段から、食品に関心を持ち、購入したり、調理加工したり、喫食する。衛生的に気を使うことを心掛ける。

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(60%) ◆出席評価(20%) ◆授業内（レポート）評価(20%)
受講生へのメッセージ	一つ一つのの単元を重要とします。ほぼ、毎回受ける小テストで、理解度をチェックし、しっかり覚えましょう。		

【使用教科書・教材・参考書】

新　調理師養成教育 「食品の安全と衛生」全国調理師養成施設協会

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023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（OrgannicPatholgy）						
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。

〈講師実務経歴〉

(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
2023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で農業の楽しさを知る。

〈講師実務経歴〉
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	野菜の地産地消と輸入　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、産地と金額を見てみる スーパーの売り場の作り方を見てみる

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	◆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
2023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	大野　カオル
開講科目（英）	接遇サービス Hospitality Service						
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出来るようになる

〈講師実務経歴〉
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ンジャーを設立　　企業人の育成及び派遣を行う
最近では「新入社員研修」「医療接遇マナー」「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、接遇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出来る
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出来る
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出来る
4回目	ホスピタリティの種類を理解することが出来る
5回目	ホスピタリティの実践①（基本姿勢が出来るようになる）
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出来るようになる）
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出来るようになる）
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出来るようになる）
10回目	ホスピタリティの実践⑥（接遇サービス用語の理解が出来るようになる）
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出来る）
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出来る
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出来るようにする		
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
2023年度　シラバス

授業科目	ITテクノロジー	必修選択	必修	年次	1	担当教員	大野　カオル
開講科目（英）	プレゼンテーション（Presentation）						
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。
〈講師実務経歴〉
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ンジャーを設立　企業人の育成及び派遣を行う
最近では「新入社員研修」「医療接遇マナー」「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】
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ィ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	◆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着けることができるようにする。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着けることが出来るようにする。		

【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
2023年度　シラバス

授業科目	栽培概論	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）	60（4）	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

〈講師実務経歴〉
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	◆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】
・「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
2023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）	60（4）	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

〈講師実務経歴〉
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、耕運機の李余殃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	◆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】
・「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
2023年度　シラバス

授業科目	食品加工/企業課題/総合演習	必修選択	必修	年次	1	担当教員	友松　寛
開講科目（英）	調理実習（BasicCookingPractical）						
学科	農芸テクノロジー	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】
調理技術に必要な基礎から応用までの技術と知識、育てた食材を使用した加工品の作成を行います。

〈講師実務経歴〉
イタリアンレストランやカフェにてシェフを務め、その後、「パフカフェ」を開業し、現在は、「デザートレストラン　パフ」を経営。

【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	実習室の使い方を知る。包丁技術　野菜切りができる。
2回目	包丁技術　野菜切りができる。
3回目	包丁技術　野菜切りができる。
4回目	肉の取り扱い　鶏もも肉・鶏むね肉の取り扱いを知り料理を作ることができる。ブイヨン作成。
5回目	肉の取り扱い　手羽元・ささみの取り扱いを知り料理を作ることができる。
6回目	サラダ・ドレッシング・マヨネーズを作ることができる。
7回目	サラダ応用・ドレッシング応用・マヨネーズ応用を作ることができる。
8回目	フライパンの技と包丁技術　　オムレツ・人参の面取りを知り作ることができる。
9回目	フライパンの技と包丁技術　　オムレツ・人参の面取りを知り作ることができる。
10回目	茹でる・揚げる　それらの技法を用いた洋食の料理が作ることができる。
11回目	焼く・煮るの技法を用いた洋食のメニューを作ることができる。
12回目	テスト対策　①オムレツ　②玉ねぎみじん切り　③人参千切り　④キャベツ千切り
13回目	蒸す技法を用いた洋食の料理が作ることができる。
14回目	テスト　　①オムレツ　②玉ねぎみじん切り　③人参千切り　④キャベツ千切り
15回目	収穫野菜の加工品を作成できる。
準備学習時間外学習	調理の基本は、包丁技術が必須です。切り方の基礎ができていなければ調理は完成しません。その為、自宅で調理する際も丁寧に切ることを意識してみてください。

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	実技試験70点 出席評価30点
受講生へのメッセージ	初めて知る・やることばかりの作業だと思いますが基礎から行うので安心してください。また、わからないことがあれば聞くという習慣も見つけていきましょう！		

【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
2023年度　シラバス

授業科目	食品加工/企業課題/総合演習	必修選択	必修	年次	2・1	担当教員	清原　良幸
開講科目（英）	調理実習（BasicCookingPractical）						
学科	農芸テクノロジー	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】
日本料理の基礎・技法を学ぶ
〈講師実務経歴〉
中電健保会館や名古屋ガーデンパレス 日本料理 錦以奈等を経て、東海地方の日本料理界を牽引

【到達目標】
出汁巻き・鯵の三枚おろしに自信が持てる

授業計画・内容	
1回目	包丁研ぎ　野菜切りができる。
2回目	包丁研ぎ　野菜切りができる。
3回目	包丁研ぎ　鯵の三枚おろしができる。
4回目	包丁研ぎ　鯵の三枚おろしができる。
5回目	包丁研ぎ　鯵・烏賊の下処理ができる。
6回目	包丁研ぎ　小鯛三枚おろし　煮魚の作成できる。
7回目	出汁の取り方(1番出汁・2番出汁）　ご飯の洗い方・炊き方　美味しい出汁が作れる。
8回目	出汁巻き卵1回目を作ることができる。　蛇腹胡瓜　桂剥きができる。
9回目	出汁巻き卵2回目を作ることができる。　梅人参の切り方を理解できる。
10回目	蒸し物・和え物・酢の物を作ることができる。
11回目	焼き物を作ることができる。
12回目	揚げ物　揚げ出し豆腐・かき揚げをつくることができる。天つゆ作成。
13回目	テスト対策　①桂剥き・蛇腹胡瓜　②出汁巻き卵　③鯵の3枚おろし
14回目	テスト　①桂剥き・蛇腹胡瓜　②出汁巻き卵　③鯵の3枚おろし
15回目	炊き合わせをつくることができる。
準備学習 時間外学習	授業内で何回も包丁を研ぎをします。後半になると授業内で包丁研ぎを入れることはなくなるため、授業前に早く当校し研げている状態にしておくことが必要になります。
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 実技試験70点 出席評価30点
受講生へのメッセージ	日本料理には、様々技法があります。それぞれの基礎を学ぶ授業です。 重要性が高いほど繰り返し行う技法もあります。

【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
2023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・土壌概論基礎・農業環境概論（Cultivation・Soil・AgriculuturalEnvironment）						
学科	農芸テクノロジー科	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

〈講師実務経歴〉

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：野菜の植え付け時期や旬を理解し、品種選びをすることが出来る
技術：夏野菜～冬野菜約15品目の栽培管理を理解し、それぞれに必要な肥料や道具を準備し正しく利用することが出来る
研修：様々な農家の実態を理解し繋がることが出来る

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。収穫など
2回目	土づくりについて理解出来る①・堆肥散布、（夏野菜区画）・エンドウの収穫／野菜の健全な生育と環境(p42、p59)
3回目	種方法の違い、発芽の仕組みを理解できる。ハウス内の小松菜播種/播種について（p16）施設栽培と環境管理（p63～）
4回目	作物の撤去作業を行い。肥料について理解できる。／施肥管理について（p53）
5回目	ナス科野菜の定植方法を理解できる。／ナス科野菜の栽培（p94）・ニンニク（p180）
6回目	タマネギの収穫の適期を理解ができる。輪作連作の違いを理解できる／タマネギの収穫方法について理解し収穫できる／玉ねぎ栽培について（p188）
7回目	サツマイモの定植を行いサツマイモの生態から定植方法管理までを理解できる。／野菜の生産と消費の動向（p8）
8回目	適切な雑草・病害虫管理を行い実行できる／有害生物の管理①（p75）病害虫の教科書
9回目	夏野菜の栽培管理、収穫方法について理解できる／野菜品質とその管理(p32)
10回目	夏野菜の栽培管理、収穫方法について理解できる／
11回目	ジャガイモ収穫を行い。ジャガイモの生態から春じゃが栽培のポイントについて理解できる。
12回目	区画の片付けを行い、農薬を利用しない防除、土壌管理について理解できる①
13回目	前半授業の振り返り
14回目	冬野菜の播種について理解し説明ができる①（ブロッコリー・キャベツ・ハクサイ）／葉物野菜の育苗のねらい（p86 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	テスト（A区画片付け）　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(30%) ◆実技試験(10%) ◎道具の使い方3% ◎作業速度3% ◎正確さ4% ◆出席評価(45%) ◆授業内評価(15%)

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着けていきましょう。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
・「農学基礎セミナー　新版　野菜栽培の基礎」農山漁村文化協会 刊 池田英男・川城英夫 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
2023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・土壌概論基礎・農業環境概論（Cultivation・Soil・AgriculturalEnvironment）						
学科	農芸テクノロジー科	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

〈講師実務経歴〉

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	農具の使い方・安全管理講習、・畝立てを理解できる／食品としての野菜の栽培の利用
2回目	ウリ科の苗定植を行い、ウリ科の特性から栽培管理について理解できる／ウリ科野菜の栽培（p116～）
3回目	ソラマメの収穫適期を理解できる。土づくりについて理解できる②／マメ科野菜の栽培について（167）・土壌管理と施肥（p48～）
4回目	支柱の設置目的から、作物による設置方法の違いについて理解できる①／茎葉の生育と結球（p22～）
5回目	里芋（ショウガ）に生態について理解し、定植から栽培管理方法について理解できる。/里芋栽培について（p22、p231）
6回目	夏野菜の仕立て方について理解し説明できる①麦の収穫／
7回目	マメ科の生態について理解し、定植から栽培管理方法について理解できる。／マメ科について（p166）
8回目	土壌排水管理の重要性について理解できる。／土壌改良について（p47～53）
9回目	夏野菜の仕立て方について理解できる①／施肥設計（p35）
10回目	収穫物の食味調査を行い。品種による食味の違いを理解できる。／野菜の栄養素、品種特性（p7）
11回目	秋ナス剪定を行い剪定の種類を理解できる。／ナスの仕立て方の違いについて（p105）
12回目	太陽熱消毒を行い農薬を利用しない防除、土壌管理について理解できる②／土壌管理の実際（p50～52）／
13回目	春、秋でのジャガイモ栽培方法の違いを理解できる／アブラナ科野菜の特徴（p25～31）
14回目	冬野菜の播種について理解できる②（ダイコン・カブなど）2度まき／栽培管理の復習（該当ページ）
15回目	振り返り（A区画太陽熱消毒）／テストと前期の振り返り

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(30%) ◆実技試験(10%) ◎道具の使い方3% ◎作業速度3% ◎正確さ4% ◆出席評価(45%) ◆授業内評価(15%)
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着けていきましょう。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
・「農学基礎セミナー　新版　野菜栽培の基礎」農山漁村文化協会 刊 池田英男・川城英夫 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
2023年度　シラバス

授業科目	地域創生	必修選択	必修	年次	2	担当教員	安田　広
開講科目（英）	地域創生 Regional Revitalization						
学科	農芸テクノロジー科	授業形態	演習	総時間（単位）	60（4）	開講区分	前期

【授業の学習内容】
地域創生について幅広く学び、実際に地域創生を行う事業（現地）を体験し、地域創生の意義、重要性、日本の将来などを知る。

〈講師実務経歴〉
名鉄観光ｻｰﾋﾞｽ（株）にて国内・海外の旅行実務を行い、出向先の愛知県観光協会では地域創生業務を行う。現在は名鉄観光ｻｰﾋﾞｽ（株）で海外誘客事業及び観光ﾋﾞｼﾞﾈｽ学を中心とした社外の非常勤講師を務める。国内外の観光事業に広い見識を持つ。

【到達目標】
地域、農業を中心とした日本及び地域の抱える課題・問題を理解することができ、解決するための地域創生に取り組むことができる。

授業計画・内容	
1回目	自己紹介・オリエンテーション・地域創生概論・地域創生キーワード解説（KW解説）について学び地域創生が正しく理解できるようになる。
2回目	地域創生と旅行・観光について学び地域創生が正しく理解できるようになる。
3回目	地域創生と商店街活性化について学び地域創生が正しく理解できるようになる。
4回目	地域活性化現地研究 《瀬戸地区》について学び地域創生が正しく理解できるようになる。
5回目	地域創生とインバウンドについて学び地域創生が正しく理解できるようになる。
6回目	インバウンド事業実務研究・公示から応札まで、犬山城下町活性化について学び地域創生が正しく理解できるようになる。
7回目	インバウンド現地授業 《犬山地区》について学び地域創生が正しく理解できるようになる。
8回目	地域活性化事例研究　サボテンによる地域事業について学び地域創生が正しく理解できるようになる。
9回目	地域活性化現地授業 《春日井地区》について学び地域創生が正しく理解できるようになる。
10回目	地域活性化事例研究　トンボロ干潟による地域事業について学び地域創生が正しく理解できるようになる。
11回目	地域活性化現地授業 《西尾地区》について学び地域創生が正しく理解できるようになる。
12回目	地域活性化事例研究　古民家再生による地域事業 について学び地域創生が正しく理解できるようになる。
13回目	地域創生　地域活性化現地授業 《岡崎地区》について学び地域創生が正しく理解できるようになる。※23日、30日の授業時間を合わせて授業を行う
14回目	振替による休講
15回目	学んだ内容の確認を行い、レポートにまとめて提出する。

準備学習時間外学習	新聞、ニュースなどから地方創生・地域創生にかかわる国の施策、日本の人口問題、子育て支援制度、地域活性化にかかわることに関心を持つ。		
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(20%) ◆課題レポート(80%)
受講生へのメッセージ	日本が抱える人口減少、人口都市集中から始まる将来の不安因子を解決するキーポイントの地域創生（地域活性化）についてわかりやすく授業を行い、実際に行われている地域創生事業を見に行き、楽しく理解できるようにしていきます。		

【使用教科書・教材・参考書】
参考書　地域創生の戦略と実践　編著 濱田恵三/伊藤浩平/神戸一生　発行所 晃洋書房
参考書　凡人のための地域再生入門　著者 木下 斉　発行所 ダイヤモンド社

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023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（AgriculuturalPatholgy）						
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。

〈講師実務経歴〉
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次産業や飲食店ホカルノコーヒーの運営も行う。

【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ことができる。

授業計画・内容	
1回目	※3限目　　講師紹介・会社紹介。農業の面白さと可能性をみんなでトーク。なぜ農業か？
2回目	※4限目　　課題：好きな野菜について調べて発表しよう（主な産地や時期、品種等）
3回目	姉妹校合同授業　※大阪校担当農業の素晴らしさ、楽しさを講師の先生の経験をもとに講義していただき、視野を広げることができる
4回目	姉妹校合同授業　※仙台校担当農業の素晴らしさ、楽しさを講師の先生の経験をもとに講義していただき、学生の視野を広げることができる
5回目	姉妹校合同授業　※大阪校担当農業の素晴らしさ、楽しさを講師の先生の経験をもとに講義していただき、学生の視野を広げることができる
6回目	姉妹校合同授業　※福岡校担当農業の素晴らしさ、楽しさを講師の先生の経験をもとに講義していただき、学生の視野を広げることができる
7回目	姉妹校合同授業　※仙台校担当農業の素晴らしさ、楽しさを講師の先生の経験をもとに講義していただき、学生の視野を広げることができる
8回目	姉妹校合同授業　※福岡校担当農業の素晴らしさ、楽しさを講師の先生の経験をもとに講義していただき、学生の視野を広げることができる
9回目	※3限目　　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？
10回目	※4限目　　有機農家と慣行栽培農家の違い　生産方法の違い
11回目	姉妹校合同授業　※名古屋校担当　　野菜の流通、旬について　産地リレーとは？
12回目	姉妹校合同授業　※名古屋校担当　　6次産業について、フォレストファームの取り組み
13回目	※3限目　　JAとはなにか？JAの役割
14回目	※4限目　　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
15回目	農薬について無農薬、有機栽培、自然栽培とは？
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、産地と金額を見てみる スーパーの売り場の作り方を見てみる

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	◆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
2023年度　シラバス

授業科目	健康美	必修選択	必修	年次	2	担当教員	辻本　奈々
開講科目（英）	ハンドコスメ（Hande Cosmetics）						
学科	農芸テクノロジー	授業形態	講義演習	総時間（単位）	60（4）	開講区分	前期

【授業の学習内容】
安全な素材を使用したコスメを学びます。

＊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】
化粧品全成分表示を読み解き、手作りコスメで再現ができるようになる。
化粧品原料の特性を理解して材料を扱えるようになる。

授業計画・内容	
1回目	手作りコスメとは？化粧品の成立ちを読み解く　　実習：消毒スプレー・ハンドジェル
2回目	歴史から読み解く原料（ハーブ）　実習：チンキ・抽出オイル・入浴剤
3回目	歴史から読み解く原料（フローラルウォーター）　実習：水蒸気蒸留抽出・ヘアーミスト
4回目	歴史から読み解く原料（精油）　実習：香水・マッサージオイルなど
5回目	歴史から読み解く（オイル）　実習：クレンジング・美容オイルなど
6回目	植物成分の作用を理解する　実習：抽出実験・ケアオイルなど
7回目	乳化作用を理解する　実習：クリーム・乳液など
8回目	保湿作用を理解する　化粧水・美容液など
9回目	ロウについて理解する　実習：リップクリーム・口紅など
10回目	固形油脂について理解する　実習：抽出バター作り・ボディバターなど
11回目	パウダー原料について理解する　自習：おしろい・デオドラントパウダーなど
12回目	色素について理解する　実習：チーク・アイシャドウなど
13回目	クレイについて理解する　実習：クレイ比較・クレイパックなど
14回目	防腐と酸化を理解する　実習：スクラブ・
15回目	テスト　実習：カラーパレット
準備学習時間外学習	市販されている化粧品の成分表示を集める時間があります。

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(50%) ◆出席評価(25%) ◆授業内評価(25%)
受講生へのメッセージ	化粧品は何からできているかを知り、肌につける物も中身に意識を向ける大切さを理解していきましょう！ その上で、より自然素材にこだわったコスメをどう作るか実習を通して考えていきましょう。		

【使用教科書・教材・参考書】
テキストは毎回レジメを配布します。
実習で使用する道具と材料は別途購入となります。

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023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。
〈講師実務経歴〉
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	自分を知ることから始めよう
2回目	あなたの現在の夢の探求
3回目	魅力的な人 ・ かっこいい人①
4回目	魅力的な人 ・ かっこいい人②
5回目	自分の環境を変えるために
6回目	7つの習慣
7回目	アウトプット ・ インプット ・ 集中力と睡眠
8回目	変な考え方は素晴らしい①
9回目	変な考え方は素晴らしい②
10回目	SDGS
11回目	流れ星に願いを ・ 神頼みの真実・思考の大切さ
12回目	社会の仕組みと最先端の教育
13回目	キャッシュフロークアドラント ・ ライフワークバランス
14回目	ほしいものを掴み取る ・ 毎日の計画と未来計画①
15回目	どでかい山を登山しよう ・ 毎日の計画と未来計画②
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
2023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	辻　武史
開講科目（英）	スマート農業（Smart Agriculutural）						
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】
この授業では、特に水田など土地活用農業におけるスマート農業について学習します。近年注目されるスマート農業で何ができるのか、農業現場で実際の機器に触れながら習得していきます。また、授業を通じてスマート農業が切り開く未来や課題についても議論を深めます。
〈講師実務経歴〉
愛知県の機械メーカーにて航空宇宙分野、スポーツ機器分野での製造エンジニアを経験後、三重県津市で水田農業を事業化。
2020年より株式会社つじ農園代表取締役。スマートファーマーアワード（2021）、中日農業農業賞特別賞(2023)を受賞。三重大学院在学中。

【到達目標】
水田農業におけるスマート農業技術について、その背景・特徴・課題と展望を含めて説明できる。
農業用ドローンの操作方法及び使用する際の法規制について習得する。
農業で使用するリモートセンシングについて、一連の作業を習得する。
地理情報システム（GIS）に関する概念、利用例、ソフトウェアの基本的な使用方法を習得する。

授業計画・内容	
1回目	産業用マルチコプター（散布用ドローン）について理解し、機器や操縦方法、法規制について説明できるようになる。
2回目	スマート農業概論を学び、水田で活用されるスマート農業技術の全体像について説明できるようになる。
3回目	地図情報システムについて学び、概念と簡単なソフトウェアを操作することができるようになる。
4回目	リモートセンシングについて説明でき、飛行についての簡単な操作手順を理解できるようになる。
5回目	リモートセンシングの解析結果から、追肥などの散布用ドローンなどを使った処置を検討できるようになる。。
6回目	DSS（ドローンシェアリングシステム）の知識と意義、運用方法について習得する。
7回目	これまでの学習より、スマート農業を使った総合的な水田農業のソリューションを提案することができるようになる。
8回目	スマート農業は一次産業の何を変化させていくのか。農業生産以外での活用は何か。議論ができるようになる。
準備学習時間外学習	農林水産省ウェブサイト、YouTubeでのスマート農業をキーワードに検索、スライドなどを読んでおく。 授業で取り扱うキーワードをあらかじめ調査しておくこと。 非常に暑い日もあると思います。体調管理には充分注意してください。

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

受講生へのメッセージ	
	農業現場は今、これまでにない大きな変化が起こっています。多くの課題を解決するアイデアとしてスマート農業が注目され、それらが導入されればすぐに解決するように思われていますが、農業現場はそれほど簡単ではありません。スマート農業という言葉をきっかけに多くの仲間とともに、知恵や技術を持ち寄り、課題を解決しようとする活動の中で、新たな価値が生まれてくるはずです。農村を舞台にともに学び、問題を乗り越えて行きましょう。

【使用教科書・教材・参考書】
『新スマート農業』農業情報学会編,2019,農林統計出版
農林水産省ウェブサイト　https://www.maff.go.jp/j/kanbo/smart/
農林水産省「スマート農業の展開について」https://www.maff.go.jp/j/kanbo/smart/attach/pdf/index-83.pdf

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023年度　シラバス

授業科目	Webマーケティング	必修選択	必修	年次	2	担当教員	恒川　浩幸
開講科目（英）	流通＆マーケティング（Distribution&Marketing）						
学科	農芸テクノロジー	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】
生産と消費のバランスや商品の売れ続けるしくみなど生産から消費までの流れを学ぶ。

〈講師実務経歴〉
飲食店歴20年。伏見のイタリアンレストラン「CUCINA BABBO」を6年間経営。その後、中小企業診断士として、5年間、飲食店や農家、スーパーといったフードビジネスの経営に関わる支援を行っている。

【到達目標】
農業ビジネスにおける「農作物」の流通を中心としたマーケティングが自分で考え方を身に着け、自分で実施できるようになる。
また、営業やマルシェなどで、直接お客様に農作物を売る技術を身に着け、販売力を高める。
思考力、コミュニケーション力、計算力を高め、ビジネスの基礎的な能力を身に着ける。

授業計画・内容	
1回目	・オリエンテーション　・教科の目的、内容　・マーケティング全体像と流通について理解することができる。
2回目	・顧客の求めるニーズや購買行動と、それに伴う生産方式の柔軟な対応について理解できる。
3回目	・ブランディングについて理解できる。また、SNSのアルゴリズムについて理解することができる。
4回目	・野菜のたて（鮮度保持）やブランディングのためのパッケージングについて理解することができる。
5回目	・物流について、スマート化や流通表示などの法規制について理解することができる。
6回目	・流通と価格について（価格設定のプロセス）理解することができる。
7回目	・原価や利益計算、値上げ対応などのアプローチについて理解することができる。
8回目	・営業活動の準備について理解することができる。
9回目	・営業活動のスキルや考え方、小売支援の方法を理解することができる。
10回目	・6次産業化の製品開発から販売までの一連の流れと、考え方やスキルを理解することができる。
11回目	・マルシェとマルシェでの人的販売について理解することができる。
12回目	・売り場づくりの基本や陳列方法につい理解することができる。
13回目	・商品の魅せ方（什器やシズル感、色彩、照明、音）について理解することができる。
14回目	・筆記テスト　・実技テストの準備
15回目	・筆記テストの解説　・実技テストの実施　・まとめ講義
準備学習時間外学習	・SNSアカウント運用、確認小テスト、実際の売り場レポートなど実践的課題を実施。

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　40% ◆実技試験　10% ◆出席評価　10% ◆課題レポート　20% ◆授業内評価　20%
受講生へのメッセージ	この教科の内容は、現場で出会う飲食店や農家の経営者の方々が、実際に知らない・できないために苦労している内容です。主体的に、真摯に取り組み、授業終了までに、わからないところを残さないように、6か月、積極的に質問、学習に取り組んでください。		

【使用教科書・教材・参考書】
・講師がテキスト、課題プリントを作成・配布して授業を行います。