

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	農業生産	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	辻 武史
科目名 (英)	スマート農業 (Smart Agriculutural)						
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	後期
						曜日・時限・教室	水曜・1～4限 つじ農園
【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、ビジネスモデルの企画立案も演習しながら習得していきます。前期で習得した、スマート農業に関する知識を活用して、イノベーションを農業現場で起こすための考え方と方法を学びます。 * 実務経験 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。みえDXアドバイザーズ（2022，2023）。三重大学大学院地域イノベーション学研究科に社会人学生として在学中。							
【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。 あたらしい技術やアイデアを製品やサービスとして社会に提供する方法と手順について説明できる。							

授業計画・内容			
1回目	つじ農園（4コマ）：10月29日に実施されるイベントのために、インターネットを使った告知の方法を考 とができる。		
2回目	つじ農園（4コマ）：実施したイベントの集計データを使って、改善のための施策を行うことができる。		
3回目	学校（2コマ）：スマート農業技術を使ったサービスの企画提案ができるようになる。		
4回目	つじ農園（4コマ）：スマート農業技術を使ったサービスの企画提案ができるようになる。		
5回目	つじ農園（4コマ）：スマート農業技術を使ったサービスについて、企画の裏付けとなるデータ収集と分析がで きるようになる。		
6回目	つじ農園（4コマ：）スマート農業技術を使ったサービスについて、ビジネスとして展開するための必要な資源 を想定することができる。		
7回目	つじ農園（4コマ：）スマート農業技術を使ったサービスについて、ビジネスとして展開するための必要な資源 を想定することができる。		
8回目	つじ農園（4コマ）：スマート農業技術を使ったサービスをビジネスモデルの提案として、第三者に発表するこ とができる。		
準備学習 時間外学習	前期の続き＋ECなど販売管理 ビジネスモデルの企画提案 アグリテック甲子園		
評価方法	1. 筆記試験（24％） 2. 実技試験（0％） ◎実技評価各項目(0％) 3. 出席評価（30％） 4. 課題成果（46％） 5. 授業内評価（0％）	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。農村を舞台とともに学び、課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/ 北嶋貴朗『イノベーションの再現性を高める 新規事業開発マネジメント ―不確実性をコントロールする戦略・組織・実行』、日本経済新聞出版、2 021			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	農業応用	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	小塚繁広
科目名 (英)	農業流通概論 (Agricultural Distribution)						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	土曜 1-3限 校外
【授業の学習内容】 農産物の貯蔵方法、及び販路の違いを学習して、販路に適した販売方法や栽培作物を学びます。 *実務経験 グリーンファクトリーコヅカ／トマロッソ東郷ファーム／M式水耕栽培／愛知県農業試験場							
【到達目標】 水耕栽培や流通経路を学び、将来の販売方法や栽培技術を身につけます。							

授業計画・内容			
1回目	グリーンファクトリーコヅカ／最新の栽培技術を学び、栽培ができるようになる。		
2回目	グリーンファクトリーコヅカ／最新の栽培技術を学び、栽培ができるようになる。		
3回目	グリーンファクトリーコヅカ／最新の栽培技術を学び、栽培ができるようになる。		
4回目	トマロッソ東郷ファーム／大玉トマトの水耕栽培を学び、栽培ができるようになる。		
5回目	トマロッソ東郷ファーム／大玉トマトの水耕栽培を学び、栽培ができるようになる。		
6回目	トマロッソ東郷ファーム／大玉トマトの水耕栽培を学び、栽培ができるようになる。		
7回目	トマロッソ東郷ファーム／トマトの収穫と販売までの流通を体験する。		
8回目	トマロッソ東郷ファーム／トマトの収穫と販売までの流通を体験する。		
9回目	トマロッソ東郷ファーム／トマトの収穫と販売までの流通を体験する。		
10回目	トマロッソ東郷ファーム／トマトの収穫と販売までの流通を体験する。		
11回目	M式水耕栽培／最新の水耕栽培システムを学び、栽培ができるようになる。		
12回目	M式水耕栽培／最新の水耕栽培システムを学び、栽培ができるようになる。		
13回目	M式水耕栽培／最新の水耕栽培システムを学び、栽培ができるようになる。		
14回目	愛知県農業試験場／農業に関わる検査や土壌管理の方法を体験する。		
15回目	愛知県農業試験場／農業に関わる検査や土壌管理の方法を体験する。		
準備学習 時間外学習	各施設のホームページを調べて、それぞれの特徴や内容を理解するための事前学習をしておきましょう。		
評価方法	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目(％) 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 授業内評価（％）	評価方法はG P A制度となります 1 0 0 ～ 9 0 点 S 8 9 ～ 8 0 点 A 7 9 ～ 7 0 点 B 6 9 ～ 6 0 点 C 5 9 点以下 F 不合格	・筆記試験（％） ・実技試験（％） ◎実技評価各項目(％) ・出席評価（100％） ・課題成果（％） ・授業内評価（％）
受講生への メッセージ	校外に出ていく授業です。各施設の特色を学び、将来の職業像を理解しましょう。		
【使用教科書・教材・参考書】 随時、資料を配布します。			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	健康美	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	辻本 奈々
科目名 (英)	ハンドコスメ (Hande Cosmetics)						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	水曜 3-4限 2階
【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。 * 実務経験 (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	化粧品に関連する法律と中身　マルセイユ石鹸の実習をする		
2回目	医薬部外品成分の原料　薬用リップ・ハンドクリームの実習をする		
3回目	肌の機能と働き　ハーブ抽出の応用編（ハーブ化粧水・スクラブ）の実習をする		
4回目	肌トラブルと化粧品成分　トラブルケア（美白スポット・炭酸パック・ミントクリーム）の実習をする		
5回目	自然成分を活用した美容法　米ぬかスクラブ・ガスール化粧水・ボディーパーの実習をする		
6回目	伝統美容の起源とアーユルヴェーダ　アーユルヴェーダオイル・ハーブボールの実習をする		
7回目	オーガニック先進国ドイツの美容法　歯磨き粉・全身ソープ・リンスの実習をする		
8回目	調香の世界　本格香水の実習をする		
9回目	パーソナルカラーの分け方　パーソナルカラーに基づいたアイシャドウパレットの実習をする		
10回目	化粧品の成分構成　市販化粧品の再現の実習をする		
11回目	化粧品レシピ構築の方法　クリームファンデーション・化粧下地の実習をする		
12回目	カウンセリングの方法とルール　レシピ構築したスキンケア作りの実習をする		
13回目	オーガニックコスメの中身を分析する　オーガニックリップクリームの再現の実習をする		
14回目	レシピ構築の演習　化粧品の試作演習を行う		
15回目	レシピ構築とコスメ実習（実技試験）		
準備学習 時間外学習			
評価方法	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 授業内評価（％）	評価方法はG P A制度となります 1 0 0 ～ 9 0 点　S 8 9 ～ 8 0 点　A 7 9 ～ 7 0 点　B 6 9 ～ 6 0 点　C 5 9 点以下　F 不合格	・筆記試験（％） ・実技試験（50％） ◎実技評価各項目（％） ・出席評価（30％） ・課題成果（％） ・授業内評価（20％）
受講生への メッセージ	前期で学んだ知識を活用して、後期はハンドメイドコスメの応用に入ります。 化粧品の種類の幅を増やしていきましょう！		
【使用教科書・教材・参考書】 各回レジメ配布			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	総合演習	必修 選択	必修	年次	2 年	担当教員	鈴木孝志
科目名 (英)	総合演習 (Coordination and Planning)						
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
						曜日・時限・教室	木曜 5 限 8 階
【授業の学習内容】 企業プロジェクトの成功に向けて、企画、準備を行う。 スポーツ大会に積極的に参加し、交流を深める。 * 実務経験 農業分野の立ち上げと学校運営。2023年度より担任業務に携わる。							
【到達目標】 企業プロジェクトの企画・運営を行い、イベントを成功させる。各地区の農業・地域創生・健康美に対する課題をまとめ解決案を作成する。 スポーツ大会を通して仲間との親睦を図る。							

授業計画・内容			
1回目	企業プロジェクト「無限めし」のレシピを作成する。		
2回目	企業プロジェクト「無限めし」の発注書を作成する。		
3回目	企業プロジェクト「無限めし」の運営方法を決める。		
4回目	企業プロジェクト「無限めし」の広報について検討し、実行計画を作成する。		
5回目	企業プロジェクト「無限めし」運営の最終確認をする。		
6回目	地域ごとの農業、地域創生、健康美の現状を研究調査する。		
7回目	研究調査した内容から、課題を見つけ解決案を作成する。		
8回目	解決案をもとにパワーポイントを作成する。		
9回目	パワーポイントを利用してのプレゼンテーションの練習を行う。		
10回目	イベントの運営を通して企画力・運営力を身に付ける。		
11回目	イベントの運営を通して企画力・運営力を身に付ける。		
12回目	イベントの運営を通して企画力・運営力を身に付ける。		
13回目	イベントの運営を通して企画力・運営力を身に付ける。		
14回目	進級制作展に向けての準備を行う。		
15回目	進級制作展に向けての準備を行う。		
準備学習 時間外学習	企業プロジェクト「無限めし」の企画案を準備する。		
評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目(%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 授業内評価 (%)	評価方法はG P A 制度となります 1 0 0 ～ 9 0 点 S 8 9 ～ 8 0 点 A 7 9 ～ 7 0 点 B 6 9 ～ 6 0 点 C 5 9 点以下 F 不合格	・筆記試験 (%) ・実技試験 (%) ◎実技評価各項目(%) ・出席評価 (1 0 0 %) ・課題成果 (%) ・授業内評価 (%)
受講生への メッセージ	初めての企業プロジェクトとスポーツ大会に積極的に参加しましょう。		
【使用教科書・教材・参考書】			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	農業基礎	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	星野 隼人
科目名 (英)	栽培概論基礎1 (Cultivation)						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	火曜 1限 東郷農園

【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

* 実務経験

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行っている。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やっている。

【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出来る

授業計画・内容			
1回目	アブラナ科野菜の定植作業を行う。自ら計画し秋冬野菜の定植を行える。		
2回目	アブラナ科根菜類の播種方法を理解し、その方法を説明することが出来る。		
3回目	アブラナ科追肥時期と量について理解し、秋冬野菜の施肥について自ら設計成否することが出来る。 病害虫管理①		
4回目	落花生収穫。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。		
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、栽培することが出来る。		
6回目	サツマイモ収穫。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	里芋の収穫のタイミングと方法について理解し自ら栽培することが出来る。		
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理解し実践することが出来る。		
10回目	ジャガイモの収穫。旬について理解をし、時期に合わせて栽培方法を選択し実践することが出来る。		
11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を行うことが出来る。		
12回目	秋冬野菜の収穫出荷を行う。		
13回目	果樹栽培の基本（特徴や旬）について理解し、付加価値の付け方を習得する。		
14回目	ハウス半促成栽培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	テスト（土づくり）		
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	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 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	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			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	栽培概論	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	星野 隼人
科目名 (英)	土壌概論基礎1 (Soil)						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	火曜 2限 東郷農園

【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 *実務経験 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行っている。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事が出来る
--

授業計画・内容	
1回目	アブラナ科野菜の定植作業を行う。自ら計画し秋冬野菜の定植を行える。
2回目	アブラナ科根菜類の播種方法を理解し、その方法を説明することが出来る。
3回目	アブラナ科追肥時期と量について理解し、秋冬野菜の施肥について自ら設計成否することが出来る。 病虫害管理①
4回目	落花生収穫。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。
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、栽培することが出来る。
6回目	サツマイモ収穫。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	里芋の収穫のタイミングと方法について理解し自ら栽培することが出来る。
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理解し実践することが出来る。
10回目	ジャガイモの収穫。旬について理解をし、時期に合わせて栽培方法を選択し実践することが出来る。
11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を行うことが出来る。
12回目	秋冬野菜の収穫出荷を行う。
13回目	果樹栽培の基本（特徴や旬）について理解し、付加価値の付け方を習得する。
14回目	ハウス半促成栽培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	テスト（土づくり）

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	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 授業内評価（％）	評価方法はG P A制度となります 1 0 0 ～ 9 0 点 S 8 9 ～ 8 0 点 A 7 9 ～ 7 0 点 B 6 9 ～ 6 0 点 C 5 9 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	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授業を行っていきたいと思います！ 今年度もよろしく願いします。
----------------	--

【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 2024年度 シラバス

授業	農業経営	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	星野 隼人
科目名 (英)	農業環境概論1 (AgriculturalEnvironment)						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	火曜 3限 東郷農園

【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 *実務経験 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行っている。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事が出来る
--

授業計画・内容	
1回目	アブラナ科野菜の定植作業を行う。自ら計画し秋冬野菜の定植を行える。
2回目	アブラナ科根菜類の播種方法を理解し、その方法を説明することが出来る。
3回目	アブラナ科追肥時期と量について理解し、秋冬野菜の施肥について自ら設計成否することが出来る。 病害虫管理①
4回目	落花生収穫。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。
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、栽培することが出来る。
6回目	サツマイモ収穫。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	里芋の収穫のタイミングと方法について理解し自ら栽培することが出来る。
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理解し実践することが出来る。
10回目	ジャガイモの収穫。旬について理解をし、時期に合わせて栽培方法を選択し実践することが出来る。
11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を行うことが出来る。
12回目	秋冬野菜の収穫出荷を行う。
13回目	果樹栽培の基本（特徴や旬）について理解し、付加価値の付け方を習得する。
14回目	ハウス半促成栽培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	テスト（土づくり）

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	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 授業内評価（％）	評価方法はG P A制度となります 1 0 0 ～ 9 0 点 S 8 9 ～ 8 0 点 A 7 9 ～ 7 0 点 B 6 9 ～ 6 0 点 C 5 9 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	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授業を行っていきたいと思います！ 今年度もよろしく願いします。
----------------	--

【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 2024年度 シラバス

授業	農業基礎	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	星野 隼人
科目名 (英)	栽培概論基礎 2 (Cultivation)						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	金曜 1限 東郷農園

【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

* 実務経験

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行っている。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出来る

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種類実践することが出来る。		
2回目	園児に向けての圃場説明。イベント運営についてを学び実施することが出来る。		
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、秋冬野菜において計画通りに実施することが出来る。		
4回目	ニンニクの定植栽培サイクルや旬、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	麦の播種精粉。麦の播種方法と栽培体系としての輪作を理解し、栽培することが出来る。		
7回目	園児に向けて収穫イベントを企画し実施することが出来る。		
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	アブラナ科野菜の収穫タイミングと方法について理解し実践できる。		
10回目	タマネギの追肥。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。		
11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作成することが出来る。		
12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。		
13回目	作物の片付けを行い、次作の準備。真冬に発生する病害虫について理解し説明することが出来る。 病害虫管理②		
14回目	農業機器実習①。農機具の利用方法について習得し、実践できる。		
15回目	農業機器実習②。農機具の利用方法について習得し、実践できる。		
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い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	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 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	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 2024年度 シラバス

授業	栽培概論	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	星野 隼人
科目名 (英)	土壌概論基礎2 (Soil)						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	金曜 2限 東郷農園

【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

* 実務経験

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行っている。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出来る

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種類実践することが出来る。		
2回目	園児に向けての圃場説明。イベント運営についてを学び実施することが出来る。		
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、秋冬野菜において計画通りに実施することが出来る。		
4回目	ニンニクの定植栽培サイクルや旬、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	麦の播種精粉。麦の播種方法と栽培体系としての輪作を理解し、栽培することが出来る。		
7回目	園児に向けて収穫イベントを企画し実施することが出来る。		
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	アブラナ科野菜の収穫タイミングと方法について理解し実践できる。		
10回目	タマネギの追肥。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。		
11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作成することが出来る。		
12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。		
13回目	作物の片付けを行い、次作の準備。真冬に発生する病害虫について理解し説明することが出来る。 病害虫管理②		
14回目	農業機器実習①。農機具の利用方法について習得し、実践できる。		
15回目	農業機器実習②。農機具の利用方法について習得し、実践できる。		
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い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	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 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	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 2024年度 シラバス

授業	農業経営	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	星野 隼人
科目名 (英)	農業環境概論2 (Agricultural Environment)						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	金曜 3限 東郷農園

【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

* 実務経験

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行っている。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出来る

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種類実践することが出来る。		
2回目	園児に向けての圃場説明。イベント運営についてを学び実施することが出来る。		
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、秋冬野菜において計画通りに実施することが出来る。		
4回目	ニンニクの定植栽培サイクルや旬、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	麦の播種精粉。麦の播種方法と栽培体系としての輪作を理解し、栽培することが出来る。		
7回目	園児に向けて収穫イベントを企画し実施することが出来る。		
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	アブラナ科野菜の収穫タイミングと方法について理解し実践できる。		
10回目	タマネギの追肥。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。		
11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作成することが出来る。		
12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。		
13回目	作物の片付けを行い、次作の準備。真冬に発生する病害虫について理解し説明することが出来る。 病害虫管理②		
14回目	農業機器実習①。農機具の利用方法について習得し、実践できる。		
15回目	農業機器実習②。農機具の利用方法について習得し、実践できる。		
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い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	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 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	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 2024年度 シラバス

授業	企業・開業	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	水谷 匡宏
科目名 (英)	フードビジネス (Food Business)						
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
						曜日・時限・教室	木曜 3 限 7 階
【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。 ワークグループで出店計画から開業に必要な流れを習得します。 * 実務経験 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、H P 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】 ・将来店舗や経営の中心的人材になる為の知識の修得と活用方法を学ぶ ・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）プレゼンテーションについて		
2回目	・経営分析（変動費・固定費・限界利益・損益分岐点売上）について習得する		
3回目	・グループワーク（今後のグループワークの進め方）		
4回目	・見積損益計算書の作成方法について習得する		
5回目	・メニュープランニングで必要とされる方法や知識について習得する		
6回目	・グループワーク（見積損益計算書の作成）		
7回目	・プロダクトミックスについて習得する		
8回目	・グループワーク（プレゼンテーションに向けて制作）		
9回目	・グループワーク（プレゼンテーションに向けて制作）		
10回目	・グループワーク（次週からのプレゼンテーションに向けて）		
11回目	・プレゼンテーションⅠを行う		
12回目	・プレゼンテーションⅡを行う		
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	・後期期末試験		（電卓を使用）
15回目	・まとめ（プレゼンテーション・後期期末試験について）		
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	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 授業内評価（％）	評価方法はG P A 制度となります 1 0 0 ～ 9 0 点 S 8 9 ～ 8 0 点 A 7 9 ～ 7 0 点 B 6 9 ～ 6 0 点 C 5 9 点以下 F 不合格	・筆記試験（40％） ・実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） ・出席評価（10％） ・課題成果（40％）プレゼンテーション・提出課題 ・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 2024年度 シラバス

授業	web基礎	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	水谷 匡宏
科目名 (英)	WEB演習 (WEB Exercises)						
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	演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	木曜 4限 8階
【授業の学習内容】 ITテクノロジーを効果的に活用し、パソコンやタブレット端末を効果的に操作出来るようにするための基本的な内容を習得する。 * 実務経験 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、H P 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】 ITに関する知識に自信がない人でもIT関連の知識やスキルの基礎を習得する。 今後発展するIT業界で他の業界でも更なる活用が見込まれるが、その知識について理解し、必要性を的確に判断できる							

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）ITについての基礎知識を習得する		
2回目	・ホームページのメリットとデメリット（ホームページ・SNS・ブログ）の基本を習得する。		
3回目	・WebサーバーとFTPサーバーについての基礎知識を習得する。		
4回目	・ホームページ制作に関わる基礎知識Ⅰ（写真・動画・撮影と編集など）の基礎を修得する。		
5回目	・ホームページ制作に関わる基礎知識Ⅱ（写真・動画・撮影と編集など）の基礎を修得する。		
6回目	・ホームページ制作に関わる基礎知識Ⅲ（写真・動画・撮影と編集など）の基礎を修得する。		
7回目	・ホームページ制作に関わる基礎知識Ⅳ（写真・動画・撮影と編集など）の基礎を修得する。		
8回目	・課題制作（各自で設定した課題を制作）		
9回目	・課題制作（各自で設定した課題を制作）		
10回目	・課題制作（各自で設定した課題を制作）		
11回目	・課題制作（各自で設定した課題を制作）		
12回目	・課題提出（各自で設定した課題を提出）		
13回目	・小テスト（前期期末試験に向けて）		
14回目	・後期期末試験		
15回目	・まとめ（提出課題・後期期末試験について）		
準備学習 時間外学習	制作課題など授業時間内だけでなく予習や復習を兼ねて主体的に取り組んでください。		
評価方法	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 授業内評価（％）	評価方法はG P A制度となります 1 0 0 ～ 9 0 点 S 8 9 ～ 8 0 点 A 7 9 ～ 7 0 点 B 6 9 ～ 6 0 点 C 5 9 点以下 F 不合格	・筆記試験（40％） ・実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） ・出席評価（10％） ・課題成果（40％） ・授業内評価（10％）
受講生への メッセージ	IT業界は常に発展していき、今後も市場規模は拡大して新しい技術が開発されていく予想がされています。 ITに関する知識に自信がない人でもIT関連の知識やスキルを高めていくことが大切です。		
【使用教科書・教材・参考書】 ・講師が作製して配布致します。（データー・紙） iPadを毎回使用します。			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	企業課題	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	則竹菜々
科目名 (英)	食物・栄養学 (Food Nutrition and Character istics)						
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	演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	月曜 3－5限 6階
【授業の学習内容】 栄養学の基本、栄養素や体内動態、食品の特徴などについて講義と演習を組み合わせで学びます。 ＊実務経験 管理栄養士、栄養学修士前期課程修了 料理教室講師、栄養学講師、行政の栄養指導5年行う。							
【到達目標】 基礎栄養学や食品の特徴やそれらが体内に及ぼす影響を理解し、選べる知識や使用方法を修得する。							

授業計画・内容		
1回目	オリエンテーション 【座学】現代の食の状況を知り、基礎栄養学の役割、体内動態を理解し、基礎知識を修得する。 【実習】バランス食	
2回目		
3回目		
4回目	【座学】糖質・甘味料の役割と種類について理解し、合う糖質を選ぶことができるよう修得する。 糖質を摂取することでおこる体への影響を理解し、修得する。人工甘味料について理解し、修得する。 【実習】様々な糖質・甘味料を使用した調理、血糖コントロール食	
5回目	【座学】油(脂質)の役割と種類、抗酸化、脂溶性ビタミンとの関連について理解し、質の良い油(脂質)を選ぶことができるよう修得する。トランス脂肪酸について理解し、修得する。 【実習】油の特製を活かした調理、脂溶性ビタミンとフィトケミカルを意識した体サビない抗酸化食	
6回目	【座学】タンパク質の役割と機能、植物性タンパク質について理解し、修得する。 【実習】植物性タンパク質の使い方を修得する。	
7回目	【座学】日本伝統食である発酵食品、調味料やその製造方法などを理解し、質の良い調味料を選び使用方法を習得する。 【実習】日本伝統の発酵調味料をさまざまな料理や製菓に使用できることを理解し、修得する。	
8回目	【座学】腸内環境を整える重要性和メカニズム、発酵食品が腸内環境に及ぼす影響を理解し、習得する。 【実習】腸内環境によい食材と栄養素の理解し、修得する。	
9回目	【座学】グルテンとカゼインが体に及ぼす影響について理解し、修得する。 まとめ、レポート作成、提出。 【実習】グルテン・カゼインの特徴を理解し、グルテン・カゼインフリーの製菓作りを修得する。	
10回目	【座学】グルテンとカゼインが体に及ぼす影響について理解し、修得する。 まとめ、レポート作成、提出。 【実習】グルテン・カゼインの特徴を理解し、グルテン・カゼインフリーの製菓作りを修得する。	
11回目	【座学】グルテンとカゼインが体に及ぼす影響について理解し、修得する。 まとめ、レポート作成、提出。 【実習】グルテン・カゼインの特徴を理解し、グルテン・カゼインフリーの製菓作りを修得する。	
12回目	【座学】グルテンとカゼインが体に及ぼす影響について理解し、修得する。 まとめ、レポート作成、提出。 【実習】グルテン・カゼインの特徴を理解し、グルテン・カゼインフリーの製菓作りを修得する。	
13回目	【座学】グルテンとカゼインが体に及ぼす影響について理解し、修得する。 まとめ、レポート作成、提出。 【実習】グルテン・カゼインの特徴を理解し、グルテン・カゼインフリーの製菓作りを修得する。	
14回目	【座学】グルテンとカゼインが体に及ぼす影響について理解し、修得する。 まとめ、レポート作成、提出。 【実習】グルテン・カゼインの特徴を理解し、グルテン・カゼインフリーの製菓作りを修得する。	
15回目	【座学】グルテンとカゼインが体に及ぼす影響について理解し、修得する。 まとめ、レポート作成、提出。 【実習】グルテン・カゼインの特徴を理解し、グルテン・カゼインフリーの製菓作りを修得する。	
準備学習 時間外学習	普段から様々な食品や食文化、旬に関心を持つよう心掛ける。インターネットなどの情報だけでなく実際に手に取り、口にする。	
評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 (75%) ・授業内(レポート)評価 (25%)
受講生への メッセージ	栄養素や食品の特徴や効能を講義と演習を組み合わせでおこない、具体的に落とし込めるようにしっかりと学びましょう。	
【使用教科書・教材・参考書】 ・購入:一般社団法人分子整合医学美容食育協会 健康美容食育士食育講座テキスト5種類 (①料理の基本②糖質・甘味料③オメガ3④甘酒⑤米粉おやつ) ・配布:資料、レシピ		

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	食品加工	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	友松 寛
科目名 (英)	調理実習 (BasicCookingPractical)						
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	後期
						曜日・時限・教室	月曜 1-2限 6階
【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できる 自分が考えたオリジナルメニューが作成できる * 実務経験 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お客様に喜んでいただくメニューを創造し作成できる ②包丁研ぎ・野菜の切り方に自信が持てる。							

授業計画・内容			
1回目	企業プロジェクト試作 1 回目 自分が考えたオリジナルメニューが作成できる。		
2回目	企業プロジェクト試作 2 回目 自分が考えたオリジナルメニューが作成できる。		
3回目	企業プロジェクト試作 3 回目 自分が考えたオリジナルメニューが作成できる。		
4回目	販売日に向け安定した商品作りができる。		
5回目	販売日に向け安定した商品作りができる。		
6回目	本番用仕込みが作成できる。		
7回目	本番用仕込みが作成できる。		
8回目	販売用商品が作成できる。		
9回目	販売用商品が作成できる。		
10回目	季節の野菜を使用したメニューが作成できる。		
11回目	季節の野菜を使用したメニューが作成できる。		
12回目	季節の野菜を使用したメニューが作成できる。		
13回目	季節の野菜を使用したメニューが作成できる。		
14回目	季節の野菜を使用したメニューが作成できる。		
15回目	季節の野菜を使用したメニューが作成できる。		
準備学習 時間外学習	包丁は授業開始前には研いでおきましょう		
評価方法	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 授業内評価（％）	評価方法は G P A 制度となります 1 0 0 ～ 9 0 点 S 8 9 ～ 8 0 点 A 7 9 ～ 7 0 点 B 6 9 ～ 6 0 点 C 5 9 点以下 F 不合格	・筆記試験（％） ・実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） ・出席評価100（％） ・課題成果（％） ・授業内評価（％）
受講生への メッセージ	お客様に喜んでいただける商品を作成していく企業プロジェクトが始まります。自分ではなく常にお客様の立場に立って考えるようにしましょう		
【使用教科書・教材・参考書】 配布プリント			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	食品加工	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	清原 良幸
科目名 (英)	調理実習 (BasicCookingPractical)						
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	後期
						曜日・時限・教室	木曜 1－2限 6階
【授業の学習内容】 日本料理の基本的な技法を知り、季節の食材を使用した様々な料理を作成していきます。 * 実務経験 清原：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を牽引。 現在、フジ産業株式会社エグゼクティブインストラクター。 鈴木：長年、日本料理に従事。現在、 名古屋金山ホテル和食料理長							
【到達目標】 かつらむき5cm40cm・蛇腹胡瓜・魚の三枚おろし20分以内・出汁巻き卵2本20分以内で作成できる							

授業計画・内容			
1回目	和菓子の技法を知り作成できる。		
2回目	焼き物 前期と異なる焼き物 味噌漬け・かす漬けの方法を理解し作成できる		
3回目	煮物（筑前煮）の作成ができる		
4回目	季節のご飯メニューが作成できる		
5回目	おかゆ・雑炊・甘味の作り方を知り作成できる		
6回目	寄せ物技法を知り作成できる		
7回目	復習 包丁研ぎ・かつらむき・蛇腹胡瓜・魚の三枚おろし・出汁巻き卵が作成できる		
8回目	練り物の技法を知り作成できる		
9回目	お惣菜が作成できる		
10回目	太巻き・細巻き寿司の巻き方を知り作成できる		
11回目	復習 包丁研ぎ・かつらむき・蛇腹胡瓜・魚の三枚おろし・出汁巻き卵が作成できる		
12回目	おせち料理が作成できる		
13回目	お惣菜が作成できる		
14回目	テスト 包丁研ぎ・かつらむき・蛇腹胡瓜・魚の三枚おろし・出汁巻き卵が作成できる		
15回目	冬の前菜が作成できる		
準備学習 時間外学習	授業前までには包丁が研げている状態にしてください。		
評価方法	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 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（％） ・実技試験70（％） ◎実技評価各項目（％） ・出席評価30（％） ・課題成果（％） ・授業内評価（％）
受講生への メッセージ	日本料理には、様々な技法があります。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】 配布プリント			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	農業生産	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	辻 武史
科目名 (英)	スマート農業 (Smart Agriculutural)						
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	後期
						曜日・時限・教室	水曜・1～4限 つじ農園
【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、ビジネスモデルの企画立案も演習しながら習得していきます。前期で習得した、スマート農業に関する知識を活用して、イノベーションを農業現場で起こすための考え方と方法を学びます。 *実務経験 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。みえDXアドバイザーズ（2022，2023）。三重大学大学院地域イノベーション学研究科に社会人学生として在学中。							
【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。 あたらしい技術やアイデアを製品やサービスとして社会に提供する方法と手順について説明できる。							

授業計画・内容			
1回目	つじ農園（4コマ）：10月29日に実施されるイベントのために、インターネットを使った告知の方法を考 とができる。		
2回目	つじ農園（4コマ）：実施したイベントの集計データを使って、改善のための施策を行うことができる。		
3回目	学校（2コマ）：スマート農業技術を使ったサービスの企画提案ができるようになる。		
4回目	つじ農園（4コマ）：スマート農業技術を使ったサービスの企画提案ができるようになる。		
5回目	つじ農園（4コマ）：スマート農業技術を使ったサービスについて、企画の裏付けとなるデータ収集と分析がで きるようになる。		
6回目	つじ農園（4コマ：）スマート農業技術を使ったサービスについて、ビジネスとして展開するための必要な資源 を想定することができる。		
7回目	つじ農園（4コマ：）スマート農業技術を使ったサービスについて、ビジネスとして展開するための必要な資源 を想定することができる。		
8回目	つじ農園（4コマ）：スマート農業技術を使ったサービスをビジネスモデルの提案として、第三者に発表するこ とができる。		
準備学習 時間外学習	前期の続き＋ECなど販売管理 ビジネスモデルの企画提案 アグリテック甲子園		
評価方法	1. 筆記試験（24％） 2. 実技試験（0％） ◎実技評価各項目(0％) 3. 出席評価（30％） 4. 課題成果（46％） 5. 授業内評価（0％）	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。農村を舞台とともに学び、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/ 北嶋貴朗『イノベーションの再現性を高める 新規事業開発マネジメント ―不確実性をコントロールする戦略・組織・実行』、日本経済新聞出版、2 021			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	農業応用	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	小塚繁広
科目名 (英)	農業流通概論 (Agricultural Distribution)						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	土曜 1-3限 校外
【授業の学習内容】 農産物の貯蔵方法、及び販路の違いを学習して、販路に適した販売方法や栽培作物を学びます。 *実務経験 グリーンファクトリーコヅカ／トマロッソ東郷ファーム／M式水耕栽培／愛知県農業試験場							
【到達目標】 水耕栽培や流通経路を学び、将来の販売方法や栽培技術を身につけます。							

授業計画・内容			
1回目	グリーンファクトリーコゾカ／最新の栽培技術を学び、栽培ができるようになる。		
2回目	グリーンファクトリーコゾカ／最新の栽培技術を学び、栽培ができるようになる。		
3回目	グリーンファクトリーコゾカ／最新の栽培技術を学び、栽培ができるようになる。		
4回目	トマロッソ東郷ファーム／大玉トマトの水耕栽培を学び、栽培ができるようになる。		
5回目	トマロッソ東郷ファーム／大玉トマトの水耕栽培を学び、栽培ができるようになる。		
6回目	トマロッソ東郷ファーム／大玉トマトの水耕栽培を学び、栽培ができるようになる。		
7回目	トマロッソ東郷ファーム／トマトの収穫と販売までの流通を体験する。		
8回目	トマロッソ東郷ファーム／トマトの収穫と販売までの流通を体験する。		
9回目	トマロッソ東郷ファーム／トマトの収穫と販売までの流通を体験する。		
10回目	トマロッソ東郷ファーム／トマトの収穫と販売までの流通を体験する。		
11回目	M式水耕栽培／最新の水耕栽培システムを学び、栽培ができるようになる。		
12回目	M式水耕栽培／最新の水耕栽培システムを学び、栽培ができるようになる。		
13回目	M式水耕栽培／最新の水耕栽培システムを学び、栽培ができるようになる。		
14回目	愛知県農業試験場／農業に関わる検査や土壌管理の方法を体験する。		
15回目	愛知県農業試験場／農業に関わる検査や土壌管理の方法を体験する。		
準備学習 時間外学習	各施設のホームページを調べて、それぞれの特徴や内容を理解するための事前学習をしておきましょう。		
評価方法	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目(％) 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 授業内評価（％）	評価方法はG P A制度となります 1 0 0 ～ 9 0 点 S 8 9 ～ 8 0 点 A 7 9 ～ 7 0 点 B 6 9 ～ 6 0 点 C 5 9 点以下 F 不合格	・筆記試験（％） ・実技試験（％） ◎実技評価各項目(％) ・出席評価（100％） ・課題成果（％） ・授業内評価（％）
受講生への メッセージ	校外に出ていく授業です。各施設の特徴を学び、将来の職業像を理解しましょう。		
【使用教科書・教材・参考書】 随時、資料を配布します。			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	健康美	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	辻本 奈々
科目名 (英)	ハンドコスメ (Hande Cosmetics)						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	水曜 3-4限 2階
【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。 <							

授業計画・内容			
1回目	化粧品に関連する法律と中身　マルセイユ石鹸の実習をする		
2回目	医薬部外品成分の原料　薬用リップ・ハンドクリームの実習をする		
3回目	肌の機能と働き　ハーブ抽出の応用編（ハーブ化粧水・スクラブ）の実習をする		
4回目	肌トラブルと化粧品成分　トラブルケア（美白スポット・炭酸パック・ミントクリーム）の実習をする		
5回目	自然成分を活用した美容法　米ぬかスクラブ・ガスール化粧水・ボディーパーの実習をする		
6回目	伝統美容の起源とアーユルヴェーダ　アーユルヴェーダオイル・ハーブボールの実習をする		
7回目	オーガニック先進国ドイツの美容法　歯磨き粉・全身ソープ・リンスの実習をする		
8回目	調香の世界　本格香水の実習をする		
9回目	パーソナルカラーの分け方　パーソナルカラーに基づいたアイシャドウパレットの実習をする		
10回目	化粧品の成分構成　市販化粧品の再現の実習をする		
11回目	化粧品レシピ構築の方法　クリームファンデーション・化粧下地の実習をする		
12回目	カウンセリングの方法とルール　レシピ構築したスキンケア作りの実習をする		
13回目	オーガニックコスメの中身を分析する　オーガニックリップクリームの再現の実習をする		
14回目	レシピ構築の演習　化粧品の試作演習を行う		
15回目	レシピ構築とコスメ実習（実技試験）		
準備学習 時間外学習			
評価方法	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 授業内評価（％）	評価方法はG P A制度となります 1 0 0 ～ 9 0 点　S 8 9 ～ 8 0 点　A 7 9 ～ 7 0 点　B 6 9 ～ 6 0 点　C 5 9 点以下　F 不合格	・筆記試験（％） ・実技試験（50％） ◎実技評価各項目（％） ・出席評価（30％） ・課題成果（％） ・授業内評価（20％）
受講生への メッセージ	前期で学んだ知識を活用して、後期はハンドメイドコスメの応用に入ります。 化粧品の種類の幅を増やしていきましょう！		
【使用教科書・教材・参考書】 各回レジメ配布			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	総合演習	必修 選択	必修	年次	2 年	担当教員	鈴木孝志
科目名 (英)	総合演習 (Coordination and Planning)						
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
						曜日・時限・教室	木曜 5 限 8 階
【授業の学習内容】 企業プロジェクトの成功に向けて、企画、準備を行う。 スポーツ大会に積極的に参加し、交流を深める。 * 実務経験 農業分野の立ち上げと学校運営。2023年度より担任業務に携わる。							
【到達目標】 企業プロジェクトの企画・運営を行い、イベントを成功させる。各地区の農業・地域創生・健康美に対する課題をまとめ解決案を作成する。 スポーツ大会を通して仲間との親睦を図る。							

授業計画・内容			
1回目	企業プロジェクト「無限めし」のレシピを作成する。		
2回目	企業プロジェクト「無限めし」の発注書を作成する。		
3回目	企業プロジェクト「無限めし」の運営方法を決める。		
4回目	企業プロジェクト「無限めし」の広報について検討し、実行計画を作成する。		
5回目	企業プロジェクト「無限めし」運営の最終確認をする。		
6回目	地域ごとの農業、地域創生、健康美の現状を研究調査する。		
7回目	研究調査した内容から、課題を見つけ解決案を作成する。		
8回目	解決案をもとにパワーポイントを作成する。		
9回目	パワーポイントを利用してのプレゼンテーションの練習を行う。		
10回目	イベントの運営を通して企画力・運営力を身に付ける。		
11回目	イベントの運営を通して企画力・運営力を身に付ける。		
12回目	イベントの運営を通して企画力・運営力を身に付ける。		
13回目	イベントの運営を通して企画力・運営力を身に付ける。		
14回目	進級制作展に向けての準備を行う。		
15回目	進級制作展に向けての準備を行う。		
準備学習 時間外学習	企業プロジェクト「無限めし」の企画案を準備する。		
評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目(%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 授業内評価 (%)	評価方法はG P A 制度となります 1 0 0 ～ 9 0 点 S 8 9 ～ 8 0 点 A 7 9 ～ 7 0 点 B 6 9 ～ 6 0 点 C 5 9 点以下 F 不合格	・筆記試験 (%) ・実技試験 (%) ◎実技評価各項目(%) ・出席評価 (1 0 0 %) ・課題成果 (%) ・授業内評価 (%)
受講生への メッセージ	初めての企業プロジェクトとスポーツ大会に積極的に参加しましょう。		
【使用教科書・教材・参考書】			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	農業基礎	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	星野 隼人
科目名 (英)	栽培概論基礎1 (Cultivation)						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	火曜 1限 東郷農園

【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

* 実務経験

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行っている。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出来る

授業計画・内容			
1回目	アブラナ科野菜の定植作業を行う。自ら計画し秋冬野菜の定植を行える。		
2回目	アブラナ科根菜類の播種方法を理解し、その方法を説明することが出来る。		
3回目	アブラナ科追肥時期と量について理解し、秋冬野菜の施肥について自ら設計成否することが出来る。 病害虫管理①		
4回目	落花生収穫。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。		
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、栽培することが出来る。		
6回目	サツマイモ収穫。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	里芋の収穫のタイミングと方法について理解し自ら栽培することが出来る。		
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理解し実践することが出来る。		
10回目	ジャガイモの収穫。旬について理解をし、時期に合わせて栽培方法を選択し実践することが出来る。		
11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を行うことが出来る。		
12回目	秋冬野菜の収穫出荷を行う。		
13回目	果樹栽培の基本（特徴や旬）について理解し、付加価値の付け方を習得する。		
14回目	ハウス半促成栽培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	テスト（土づくり）		
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	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 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	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			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	栽培概論	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	星野 隼人
科目名 (英)	土壌概論基礎1 (Soil)						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	火曜 2限 東郷農園

【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 *実務経験 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行っている。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事が出来る
--

授業計画・内容	
1回目	アブラナ科野菜の定植作業を行う。自ら計画し秋冬野菜の定植を行える。
2回目	アブラナ科根菜類の播種方法を理解し、その方法を説明することが出来る。
3回目	アブラナ科追肥時期と量について理解し、秋冬野菜の施肥について自ら設計成否することが出来る。 病虫害管理①
4回目	落花生収穫。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。
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、栽培することが出来る。
6回目	サツマイモ収穫。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	里芋の収穫のタイミングと方法について理解し自ら栽培することが出来る。
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理解し実践することが出来る。
10回目	ジャガイモの収穫。旬について理解をし、時期に合わせて栽培方法を選択し実践することが出来る。
11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を行うことが出来る。
12回目	秋冬野菜の収穫出荷を行う。
13回目	果樹栽培の基本（特徴や旬）について理解し、付加価値の付け方を習得する。
14回目	ハウス半促成栽培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	テスト（土づくり）

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	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 授業内評価（％）	評価方法はG P A制度となります 1 0 0 ～ 9 0 点 S 8 9 ～ 8 0 点 A 7 9 ～ 7 0 点 B 6 9 ～ 6 0 点 C 5 9 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	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授業を行っていきたいと思います！ 今年度もよろしく願いします。
----------------	--

【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 2024年度 シラバス

授業	農業経営	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	星野 隼人
科目名 (英)	農業環境概論1 (AgriculturalEnvironment)						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	火曜 3限 東郷農園

【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 *実務経験 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行っている。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事が出来る
--

授業計画・内容	
1回目	アブラナ科野菜の定植作業を行う。自ら計画し秋冬野菜の定植を行える。
2回目	アブラナ科根菜類の播種方法を理解し、その方法を説明することが出来る。
3回目	アブラナ科追肥時期と量について理解し、秋冬野菜の施肥について自ら設計成否することが出来る。 病害虫管理①
4回目	落花生収穫。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。
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、栽培することが出来る。
6回目	サツマイモ収穫。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	里芋の収穫のタイミングと方法について理解し自ら栽培することが出来る。
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理解し実践することが出来る。
10回目	ジャガイモの収穫。旬について理解をし、時期に合わせて栽培方法を選択し実践することが出来る。
11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を行うことが出来る。
12回目	秋冬野菜の収穫出荷を行う。
13回目	果樹栽培の基本（特徴や旬）について理解し、付加価値の付け方を習得する。
14回目	ハウス半促成栽培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	テスト（土づくり）

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	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 授業内評価（％）	評価方法はG P A制度となります 1 0 0 ～ 9 0 点 S 8 9 ～ 8 0 点 A 7 9 ～ 7 0 点 B 6 9 ～ 6 0 点 C 5 9 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	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授業を行っていきたいと思います！ 今年度もよろしく願いします。
----------------	--

【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 2024年度 シラバス

授業	農業基礎	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	星野 隼人
科目名 (英)	栽培概論基礎 2 (Cultivation)						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	金曜 1限 東郷農園

【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

* 実務経験

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行っている。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出来る

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種類実践することが出来る。	
2回目	園児に向けての圃場説明。イベント運営についてを学び実施することが出来る。	
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、秋冬野菜において計画通りに実施することが出来る。	
4回目	ニンニクの定植栽培サイクルや旬、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	麦の播種精粉。麦の播種方法と栽培体系としての輪作を理解し、栽培することが出来る。	
7回目	園児に向けて収穫イベントを企画し実施することが出来る。	
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	アブラナ科野菜の収穫タイミングと方法について理解し実践できる。	
10回目	タマネギの追肥。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。	
11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作成することが出来る。	
12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。	
13回目	作物の片付けを行い、次作の準備。真冬に発生する病害虫について理解し説明することが出来る。 病害虫管理②	
14回目	農業機器実習①。農機具の利用方法について習得し、実践できる。	
15回目	農業機器実習②。農機具の利用方法について習得し、実践できる。	
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い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	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 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	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 2024年度 シラバス

授業	栽培概論	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	星野 隼人
科目名 (英)	土壌概論基礎2 (Soil)						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	金曜 2限 東郷農園
【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 *実務経験 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行っている。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事が出来る							

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種類実践することが出来る。		
2回目	園児に向けての圃場説明。イベント運営についてを学び実施することが出来る。		
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、秋冬野菜において計画通りに実施することが出来る。		
4回目	ニンニクの定植栽培サイクルや旬、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	麦の播種精粉。麦の播種方法と栽培体系としての輪作を理解し、栽培することが出来る。		
7回目	園児に向けて収穫イベントを企画し実施することが出来る。		
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	アブラナ科野菜の収穫タイミングと方法について理解し実践できる。		
10回目	タマネギの追肥。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。		
11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作成することが出来る。		
12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。		
13回目	農具の整備方法について習得する。		
	作物の片付けを行い、次作の準備。真冬に発生する病害虫について理解し説明することが出来る。		
14回目	病害虫管理②		
14回目	農業機器実習①。農機具の利用方法について習得し、実践できる。		
15回目	農業機器実習②。農機具の利用方法について習得し、実践できる。		
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	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目(％) 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 授業内評価（％）	評価方法はG P A制度となります 1 0 0 ～ 9 0 点 S 8 9 ～ 8 0 点 A 7 9 ～ 7 0 点 B 6 9 ～ 6 0 点 C 5 9 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	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 2024年度 シラバス

授業	農業経営	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	星野 隼人
科目名 (英)	農業環境概論2 (AgriculturalEnvironment)						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	金曜 3限 東郷農園

【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 *実務経験 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行っている。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事が出来る

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種類実践することが出来る。		
2回目	園児に向けての圃場説明。イベント運営についてを学び実施することが出来る。		
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、秋冬野菜において計画通りに実施することが出来る。		
4回目	ニンニクの定植栽培サイクルや旬、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	麦の播種精粉。麦の播種方法と栽培体系としての輪作を理解し、栽培することが出来る。		
7回目	園児に向けて収穫イベントを企画し実施することが出来る。		
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	アブラナ科野菜の収穫タイミングと方法について理解し実践できる。		
10回目	タマネギの追肥。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。		
11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作成することが出来る。		
12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。		
13回目	農具の整備方法について習得する。		
	作物の片付けを行い、次作の準備。真冬に発生する病害虫について理解し説明することが出来る。		
14回目	病害虫管理②		
14回目	農業機器実習①。農機具の利用方法について習得し、実践できる。		
15回目	農業機器実習②。農機具の利用方法について習得し、実践できる。		
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	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目(％) 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 授業内評価（％）	評価方法はG P A制度となります 1 0 0 ～ 9 0 点 S 8 9 ～ 8 0 点 A 7 9 ～ 7 0 点 B 6 9 ～ 6 0 点 C 5 9 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	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 2024年度 シラバス

授業	企業・開業	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	水谷 匡宏
科目名 (英)	フードビジネス (Food Business)						
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
						曜日・時限・教室	木曜 3 限 7 階
【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。 ワークグループで出店計画から開業に必要な流れを習得します。 * 実務経験 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、H P 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】 ・将来店舗や経営の中心的人材になる為の知識の修得と活用方法を学ぶ ・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）プレゼンテーションについて		
2回目	・経営分析（変動費・固定費・限界利益・損益分岐点売上）について習得する		
3回目	・グループワーク（今後のグループワークの進め方）		
4回目	・見積損益計算書の作成方法について習得する		
5回目	・メニュープランニングで必要とされる方法や知識について習得する		
6回目	・グループワーク（見積損益計算書の作成）		
7回目	・プロダクトミックスについて習得する		
8回目	・グループワーク（プレゼンテーションに向けて制作）		
9回目	・グループワーク（プレゼンテーションに向けて制作）		
10回目	・グループワーク（次週からのプレゼンテーションに向けて）		
11回目	・プレゼンテーションⅠを行う		
12回目	・プレゼンテーションⅡを行う		
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	・後期期末試験		（電卓を使用）
15回目	・まとめ（プレゼンテーション・後期期末試験について）		
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	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 授業内評価（％）	評価方法はG P A 制度となります 1 0 0 ～ 9 0 点 S 8 9 ～ 8 0 点 A 7 9 ～ 7 0 点 B 6 9 ～ 6 0 点 C 5 9 点以下 F 不合格	・筆記試験（40％） ・実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） ・出席評価（10％） ・課題成果（40％）プレゼンテーション・提出課題 ・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 2024年度 シラバス

授業	web基礎	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	水谷 匡宏
科目名 (英)	WEB演習 (WEB Exercises)						
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	演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	木曜 4限 8階
【授業の学習内容】 ITテクノロジーを効果的に活用し、パソコンやタブレット端末を効果的に操作出来るようにするための基本的な内容を習得する。 * 実務経験 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、H P 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】 ITに関する知識に自信がない人でもIT関連の知識やスキルの基礎を習得する。 今後発展するIT業界で他の業界でも更なる活用が見込まれるが、その知識について理解し、必要性を的確に判断できる							

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）ITについての基礎知識を習得する		
2回目	・ホームページのメリットとデメリット（ホームページ・SNS・ブログ）の基本を習得する。		
3回目	・WebサーバーとFTPサーバーについての基礎知識を習得する。		
4回目	・ホームページ制作に関わる基礎知識Ⅰ（写真・動画・撮影と編集など）の基礎を修得する。		
5回目	・ホームページ制作に関わる基礎知識Ⅱ（写真・動画・撮影と編集など）の基礎を修得する。		
6回目	・ホームページ制作に関わる基礎知識Ⅲ（写真・動画・撮影と編集など）の基礎を修得する。		
7回目	・ホームページ制作に関わる基礎知識Ⅳ（写真・動画・撮影と編集など）の基礎を修得する。		
8回目	・課題制作（各自で設定した課題を制作）		
9回目	・課題制作（各自で設定した課題を制作）		
10回目	・課題制作（各自で設定した課題を制作）		
11回目	・課題制作（各自で設定した課題を制作）		
12回目	・課題提出（各自で設定した課題を提出）		
13回目	・小テスト（前期期末試験に向けて）		
14回目	・後期期末試験		
15回目	・まとめ（提出課題・後期期末試験について）		
準備学習 時間外学習	制作課題など授業時間内だけでなく予習や復習を兼ねて主体的に取り組んでください。		
評価方法	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 授業内評価（％）	評価方法はG P A制度となります 1 0 0 ～ 9 0 点 S 8 9 ～ 8 0 点 A 7 9 ～ 7 0 点 B 6 9 ～ 6 0 点 C 5 9 点以下 F 不合格	・筆記試験（40％） ・実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） ・出席評価（10％） ・課題成果（40％） ・授業内評価（10％）
受講生への メッセージ	IT業界は常に発展していき、今後も市場規模は拡大して新しい技術が開発されていく予想がされています。 ITに関する知識に自信がない人でもIT関連の知識やスキルを高めていくことが大切です。		
【使用教科書・教材・参考書】 ・講師が作製して配布致します。（データー・紙） iPadを毎回使用します。			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	企業課題	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	則竹菜々
科目名 (英)	食物・栄養学 (Food Nutrition and Character istics)						
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	演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	月曜 3－5限 6階
【授業の学習内容】 栄養学の基本、栄養素や体内動態、食品の特徴などについて講義と演習を組み合わせで学びます。 *実務経験 管理栄養士、栄養学修士前期課程修了 料理教室講師、栄養学講師、行政の栄養指導5年行う。							
【到達目標】 基礎栄養学や食品の特徴やそれらが体内に及ぼす影響を理解し、選べる知識や使用方法を修得する。							

授業計画・内容			
1回目	オリエンテーション 【座学】現代の食の状況を知り、基礎栄養学の役割、体内動態を理解し、基礎知識を修得する。 【実習】バランス食		
2回目			
3回目			
4回目	【座学】糖質・甘味料の役割と種類について理解し、合う糖質を選ぶことができるよう修得する。		
5回目	糖質を摂取することでおこる体への影響を理解し、修得する。人工甘味料について理解し、修得する。 【実習】様々な糖質・甘味料を使用した調理、血糖コントロール食		
6回目	【座学】油(脂質)の役割と種類、抗酸化、脂溶性ビタミンとの関連について理解し、質の良い油(脂質)		
7回目	を選ぶことができるよう修得する。トランス脂肪酸について理解し、修得する。 【実習】油の特製を活かした調理、脂溶性ビタミンとフィトケミカルを意識した体サビない抗酸化食		
8回目	【座学】タンパク質の役割と機能、植物性タンパク質について理解し、修得する。 【実習】植物性タンパク質の使い方を修得する。		
9回目			
10回目	【座学】日本伝統食である発酵食品、調味料やその製造方法などを理解し、質の良い調味料を選び		
11回目	使用方法を習得する。 【実習】日本伝統の発酵調味料をさまざまな料理や製菓に使用できることを理解し、修得する。		
12回目	【座学】腸内環境を整える重要性和メカニズム、発酵食品が腸内環境に及ぼす影響を理解し、習得する。		
13回目	【実習】腸内環境によい食材と栄養素の理解し、修得する。		
14回目	【座学】グルテンとカゼインが体に及ぼす影響について理解し、修得する。		
15回目	まとめ、レポート作成、提出。 【実習】グルテン・カゼインの特徴を理解し、グルテン・カゼインフリーの製菓作りを修得する。		
準備学習 時間外学習	普段から様々な食品や食文化、旬に関心を持つよう心掛ける。インターネットなどの情報だけでなく実際に手に取り、口にする。		
評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 (75%) ・授業内(レポート)評価 (25%)
受講生への メッセージ	栄養素や食品の特徴や効能を講義と演習を組み合わせでおこない、具体的に落とし込めるように しっかりと学びましょう。		
【使用教科書・教材・参考書】 ・購入:一般社団法人分子整合医学美容食育協会 健康美容食育士食育講座テキスト5種類 (①料理の基本②糖質・甘味料③オメガ3④甘酒⑤米粉おやつ) ・配布:資料、レシピ			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	食品加工	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	友松 寛
科目名 (英)	調理実習 (BasicCookingPractical)						
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	後期
						曜日・時限・教室	月曜 1-2限 6階
【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できる 自分が考えたオリジナルメニューが作成できる * 実務経験 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お客様に喜んでいただくメニューを創造し作成できる ②包丁研ぎ・野菜の切り方に自信が持てる。							

授業計画・内容			
1回目	企業プロジェクト試作1回目　自分が考えたオリジナルメニューが作成できる。		
2回目	企業プロジェクト試作2回目　自分が考えたオリジナルメニューが作成できる。		
3回目	企業プロジェクト試作3回目　自分が考えたオリジナルメニューが作成できる。		
4回目	販売日に向け安定した商品作りができる。		
5回目	販売日に向け安定した商品作りができる。		
6回目	本番用仕込みが作成できる。		
7回目	本番用仕込みが作成できる。		
8回目	販売用商品が作成できる。		
9回目	販売用商品が作成できる。		
10回目	季節の野菜を使用したメニューが作成できる。		
11回目	季節の野菜を使用したメニューが作成できる。		
12回目	季節の野菜を使用したメニューが作成できる。		
13回目	季節の野菜を使用したメニューが作成できる。		
14回目	季節の野菜を使用したメニューが作成できる。		
15回目	季節の野菜を使用したメニューが作成できる。		
準備学習 時間外学習	包丁は授業開始前には研いでおきましょう		
評価方法	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目(％) 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 授業内評価（％）	評価方法はG P A制度となります 1 0 0 ～ 9 0 点　S 8 9 ～ 8 0 点　A 7 9 ～ 7 0 点　B 6 9 ～ 6 0 点　C 5 9 点以下　F 不合格	・筆記試験（％） ・実技試験（％） ◎実技評価各項目(％) ・出席評価100（％） ・課題成果（％） ・授業内評価（％）
受講生への メッセージ	お客様に喜んでいただける商品を作成していく企業プロジェクトが始まります。自分ではなく常にお客様の立場に立って考えるようにしましょう		
【使用教科書・教材・参考書】 配布プリント			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	食品加工	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	清原 良幸
科目名 (英)	調理実習 (BasicCookingPractical)						
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	後期
						曜日・時限・教室	木曜 1－2限 6階
【授業の学習内容】 日本料理の基本的な技法を知り、季節の食材を使用した様々な料理を作成していきます。 * 実務経験 清原：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を牽引。 現在、フジ産業株式会社エグゼクティブインストラクター。 鈴木：長年、日本料理に従事。現在、 名古屋金山ホテル和食料理長							
【到達目標】 かつらむき5cm40cm・蛇腹胡瓜・魚の三枚おろし20分以内・出汁巻き卵2本20分以内で作成できる							

授業計画・内容			
1回目	和菓子の技法を知り作成できる。		
2回目	焼き物 前期と異なる焼き物 味噌漬け・かす漬けの方法を理解し作成できる		
3回目	煮物（筑前煮）の作成ができる		
4回目	季節のご飯メニューが作成できる		
5回目	おかゆ・雑炊・甘味の作り方を知り作成できる		
6回目	寄せ物技法を知り作成できる		
7回目	復習 包丁研ぎ・かつらむき・蛇腹胡瓜・魚の三枚おろし・出汁巻き卵が作成できる		
8回目	練り物の技法を知り作成できる		
9回目	お惣菜が作成できる		
10回目	太巻き・細巻き寿司の巻き方を知り作成できる		
11回目	復習 包丁研ぎ・かつらむき・蛇腹胡瓜・魚の三枚おろし・出汁巻き卵が作成できる		
12回目	おせち料理が作成できる		
13回目	お惣菜が作成できる		
14回目	テスト 包丁研ぎ・かつらむき・蛇腹胡瓜・魚の三枚おろし・出汁巻き卵が作成できる		
15回目	冬の前菜が作成できる		
準備学習 時間外学習	授業前までには包丁が研がれている状態にしてください。		
評価方法	1. 筆記試験（％） 2. 実技試験（％） ◎実技評価各項目（％） 3. 出席評価（％） 4. 課題成果（％） 5. 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（％） ・実技試験70（％） ◎実技評価各項目（％） ・出席評価30（％） ・課題成果（％） ・授業内評価（％）
受講生への メッセージ	日本料理には、様々な技法があります。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】 配布プリント			