名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校　2025年度 シラバス

授業	農業応用	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	星野　隼人 遠藤　翼
科目名 (英)	農業機械・施設学 2 (AgriculuturalMachines 2)						
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	前期
						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
＜星野隼人＞
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。
＜遠藤翼＞
農業11年目。愛知県豊田市にて営農中（60a）。 みどり認定生産者（環境負荷低減事業者）。 会社員時代に種子の実態を知り、衝撃を受け人生が変わる。 それを機に多大な気づきを得て、 自家採種・無肥料・無農薬栽培に取り組む。 自分の思い・取り組みが誰かの人生の気づきやきっかけに繋がることを信じて邁進中。 マイファーム体験農園アドバイザーも務める。

【到達目標】
知識：年間の畑サイクルや品種を理解し、年間作付け計画を作成でき実行できるようになる。
技術：年間で20品目程度の野菜の管理（必要な道具、利用方法、施肥管理）を理解し、自力で思考し管理が出来るようになる。

授業計画・内容	
1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)／ジャガイモとネギの定植野菜の健全な生育と環境
2回目	緑肥の活用について学び、土壌の仕組みを理解できる。/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
3回目	夏野菜（ナス科）野菜の定植方法を理解できる。／ナス科野菜の栽培
4回目	支柱の設置目的から、栽培方法別の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
5回目	ソラマメ、えんどう豆の収穫適期を理解できる。/作物の施肥管理について理解できる。
6回目	夏野菜の仕立て方について理解し説明できる①
7回目	適切な雑草・病害虫管理を理解できる／有害生物の管理①
8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
9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
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
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
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
13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
14回目	太陽熱消毒の成果・夏野菜の栽培補法の違いによる成果の確認
15回目	振り返り／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	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(35%) ・出席評価(45%) ・授業内評価(20%)
受講生への メッセージ	2年間の実習を経て栽培の基礎と実際に行ってみての感覚や季節感が得られてきたはずなので今年はそれを応用して仕事にすることを意識してみて下さい。☒ ☒		

【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　2025年度 シラバス

授業	専門実習	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	髙橋 直子
科目名 (英)	ラッピング (Wrapping)						
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	前期
						曜日・時限・教室	木曜　1・2限　7階

【授業の学習内容】

商品開発・売り場作りに必要な季節感を取り入れた販促物の企画と制作と商品陳列・ディスプレイの基本知識と技術を習得する。

＊実務経験

デパート・カフェ・製菓・製パン店のディスプレイの経験から、実店舗の作業場で通用する技術を指導。

【到達目標】

季節のイベントに合わせたPOPとプライスカードの制作と売り場作りが出来る。

授業計画・内容	
1回目	什器を使用して商品の陳列、売り場のディスプレイを実施
2回目	販促物の重要性について　黒板・ホワイトボードにて商品POP作成
3回目	レタリングについて　POP・プライスカードの基本（アレルギー表記について）
4回目	レタリングについて　プライスカード作成レタリングについて　プライスカード作成
5回目	イラスト・色彩についての基本
6回目	イラスト・色彩について　季節のモチーフと製菓・製パン系モチーフのイラスト作成
7回目	販促の為の商品・イメージ写真の撮り方①
8回目	写真を使用したPOPの作成①
9回目	販促の為の商品・イメージ写真の撮り方②
10回目	写真を使用したPOPの作成②
11回目	オリジナルコンセプトに基づいた売り場作り
12回目	POPとプライスカードのデザイン作成
13回目	総復習とテスト対策
14回目	テスト・ポートフォリオ作成
15回目	テスト答え合わせ、ポートフォリオまとめ☒
準備学習 時間外学習	目標とする店舗や流行っている店舗の売り場をリサーチする。☒

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	・筆記試験（10%） ・実技試験（40%） ・出席評価（10%） ・課題成果（10%） ・授業内評価（30%）
受講生へのメッセージ	売り場作りに必要な販促物についての知識や制作技術を身に付けて、自信を持って現場に出られる様に取り組んでください。		

【使用教科書・教材・参考書】

授業に使う教材、資材はその都度お渡しします。途中からタブレットが必要です。

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校　2025年度 シラバス

授業	食品加工	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	友松　寛 内藤　勝博 大島　喜一 光岡　鉦市
科目名 (英)	総合実習 (Total Basic Cooking Practical)						
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
						曜日・時限・教室	水曜　1-3限　6階

【授業の学習内容】

和・洋・中の調理基礎技術の定着を目指した反復トレーニングを行います。

＊実務経験

内藤：大阪のホテルレストランで上海料理を学ぶ。２６歳で香港へ渡り数々のレストランで研鑽を積み帰国。２０２０年１月名古屋観光ホテル中国料理「柳城」料理長就任。世界広東料理王コンテストにて日本人初「特金賞」受賞
光岡：ヒルトンホテル名古屋の料理長を務め、現在は名古屋金山ホテル総料理長として統括。
大島：渡伊し、現地のイタリアンレストランで3年間修業を重ね、その後、イタリアンレストラン「アンティキ」にて4年間、現在「グープ ステアーズ」にてシェフを務める。
友松：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」開業。現在は、店舗運営・商品開発・教育活動に従事

【到達目標】

各ジャンルの鍋の基本的な取り扱いが安定してできるようにする。
中国料理⇒中国鍋の振り方・お玉の扱い方　片栗粉のあんかけ技術
イタリアン⇒フライパンでパスタを作成する際の振り方　日本料理⇒出汁巻き卵の鍋の取り扱い　包丁技術→35分以内で7個切りを完成させる

授業計画・内容	
1回目	日本料理　だしの取り方　ご飯　出汁巻き卵　大根桂むきを使用して前菜の実習を行う　包丁研ぎ
2回目	包丁技術　７個切り　の実習を行う。
３回目	日本料理　里芋六法　人参飾り切りの包丁技術　煮物の実習を行う
４回目	イタリアン　オイルパスタの実習を行う　（フライパンの振り方　乳化ができる）
５回目	包丁技術　７個切り・フルーツ盛り　の実習を行う。
6回目	イタリアン　トマト系パスタの実習を行う　（フライパンの振り方　乳化ができる）
7回目	包丁技術　７個切り・フルーツ盛り　の実習を行う。
８回目	中国料理　包丁研ぎ　タケノコ・ピーマンの細切り炒め　卵焼き　　中華だし（清湯）の実習を行う
９回目	中国料理　卵餡かけ（鍋の使い方）　人参飾り切り（包丁技術）の実習を行う
10回目	テスト　包丁研ぎと包丁技術　７個切り・フルーツ盛り
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が、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、各自で研ぐようにしてほしいです。

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	・実技試験（%）４５％ ・出席評価（%）５５％
受講生への メッセージ	各ジャンル先生方から意識する部分やポイントをお伝えしてくれます。その言葉をみおとさずに記録しておきましょう。		

【使用教科書・教材・参考書】

ipad

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校　2025年度 シラバス

授業	総合演習	必修 選択	必修	年次	3	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 演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	水曜　４限　７Ｆ

【授業の学習内容】
担任とクラスメイトとのコミュニケーションを図り、社会人になる心構えを学ぶ。
また、学校イベントの企画運営を行う。

＊実務経験
専門学校運営に２４年間かかわる。
２０２２年度より農芸テクノロジー科の立ち上げ、学科運営を行う。

【到達目標】
1年間の習得目標を立て、ひとつひとつの課題を達成できるようにする。
また、イベントの運営を通して、チームワーク力・コミュニケーション能力を高める。

授業計画・内容	
1回目	今年度の目標と学科で取り組むことを年間計画を通して理解する
2回目	水耕栽培の運営について年間計画を作り理解する
3回目	日本農業新聞を活用して、日本の農業の現状を理解する
4回目	マルシェの運営について計画し、売り上げを向上するための施策を立てられるようにする
5回目	マルシェの運営について計画し、売り上げを向上するための施策を立てられるようにする
6回目	イベントの企画・運営方法について学び、イベントにおける一連の流れを理解する
7回目	マルシェの企画・運営を協議し、役割分担を行う
8回目	マルシェの企画・運営を協議し、運営マニュアルを作成する
9回目	マルシェの販売内容を決め、販売計画を作成する
10回目	マルシェの振り返りを行い、次回の改善点を理解できる
11回目	こだわりんマルシェの企画・運営を協議し、役割分担を行う
12回目	こだわりんマルシェの運営について計画し、売り上げを向上するための施策を立てられるようにする
13回目	こだわりんマルシェの企画・運営を協議し、運営マニュアルを作成する
14回目	こだわりんマルシェの販売内容を決め、販売計画を作成する
15回目	前期のまとめを行い、後期への改善点を理解する
準備学習 時間外学習	自分の考えをまとめ、人に伝えられるコミュニケーション力を身につけます。 そのために、農業や食にかかわる様々な情報を集め、自分でまとめておくことが必要です。
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（%）100%
受講生への メッセージ	積極的にコミュニケーションをとり、人脈の幅を広げていきましょう。

【使用教科書・教材・参考書】
ipadを活用します。
その他、必要資料については随時準備をしていきます。

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校　2025年度 シラバス

授業	コミュニケーション＆ビジネスマナー	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	大野　カオル
科目名 (英)	ビジネスマナー (Business Manner)						
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
						曜日・時限・教室	水曜　5限　7階

【授業の学習内容】

社会人としてのマナーやコミュニケーションを学ぶ。元アナウンサーの経験を活かし指導します。アナウンサーの話し方は、情報を正確に伝えるためのテクニックが多く含まれています。このテクニックを学ぶことにより、職場内だけでなく職場外でも人の心を動かすことができるようになります。

＊実務経験

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。企業人の教育及び派遣を行う。
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」企業教育に講師として携わる。
また、公益財団法人電信電話ユーザ協会日本電話応対コンクール審査員として務める。

【到達目標】

社会人の基本（マナー・心構え）および職場のチームワーク、接客対応に必要なコミュニケーション力が備わっている。
仕事人の前に「人として大切なことは何か」を考える。

授業計画・内容	
1回目	社会人の基本について知識を習得する①（社会人の心構え・学生と社会人の違い・就業中のルール）
2回目	社会人の基本について知識を習得する②（基本姿勢・声の影響力・挨拶）
3回目	社会人の基本について知識を習得する③（発声・滑舌と表現力・お辞儀の種類）
4回目	社会人の基本について知識を習得する④実践
5回目	社会人として正しい言葉遣いや敬語、ビジネス用語を習得する①ビジネス敬語の種類
6回目	社会人として正しい言葉遣いや敬語、ビジネス用語を習得する②間違った日本語の見直し
7回目	社会人として正しい言葉遣いや敬語、ビジネス用語を習得する③敬語トレーニング
8回目	社会人として正しい言葉遣いや敬語、ビジネス用語を習得する④敬語トレーニング
9回目	社会人として正しい言葉遣いや敬語、ビジネス用語を用いて電話応対の基本を習得する①（受け方・かけ方）
10回目	社会人として正しい言葉遣いや敬語、ビジネス用語を用いて電話応対の基本を習得する②（実践）
11回目	お客様の心理を考え習得する（顧客心理）
12回目	ビジネスの基本である情報の共有を習得する（報告・連絡・相談）
13回目	お客様の心理を考え習得する（クレーム対応）
14回目	前期試験
15回目	解答および総評

準備学習 時間外学習	学校の行事やアルバイト先、また就職活動に役立てるよう普段から敬語を使うことを意識する。就職の面接では、面接官と話す際必ず敬語を使います。敬語をしっかりと使えるようになれば「社会人になる準備が出来ている」「礼儀正しい」「真面目」とプラスの印象を与えることが出来るようになりますのでしっかり実践して下さい。		
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（80%） ・実技試験（5%） ・課題成果（5%） ・授業内評価（10%）
受講生への メッセージ	学校の行事やアルバイト先、また就職活動に役立てるよう普段から敬語を使うことを意識する。就職の面接では、面接官と話す際必ず敬語を使います。敬語をしっかりと使えるようになれば「社会人になる準備が出来ている」「礼儀正しい」「真面目」とプラスの印象を与えることが出来るようになりますのでしっかり実践して下さい。		

【使用教科書・教材・参考書】

自主で考えた資料を使用します。

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校　2025年度 シラバス

授業	企業課題	必修選択	必修	年次	3	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	授業形態	演習	総時間(単位)	30 (2)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	月曜　4-6限　6階

【授業の学習内容】
栄養学の基本、栄養素や体内動態・細胞、食品の特徴などについて講義と演習を組み合わせて学びます。

＊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、セミナー講師、行政の栄養指導7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。
また、実習中で使用した新たな食材の特徴を知り、メニュー開発などに役立たせる。

授業計画・内容	
1回目 2回目 3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・細胞を理解し、基礎知識を修得する。 【実習】バランス食と基本の調理
4回目 5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
6回目 7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
8回目 9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。
10回目 11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ざ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 13回目	【座学】腸内環境を整える重要性とメカニズム、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。
14回目 15回目	【座学】まとめ、テスト。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。 【実習】なし
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見に行き、 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（70%） ・最終回テスト評価（30%）
受講生へのメッセージ	基礎栄養学と現在栄養学や食品の特徴や効能を講義と演習を組み合わせておこない、具体的に生活やメニュー開発、今後将来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4種類
(①料理の基本②糖質・甘味料③オメガ3④甘酒)
・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　2025年度 シラバス

授業	栽培概論	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	星野　隼人 遠藤　翼
科目名 (英)	栽培概論基礎 5 （Cultivation 5）						
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	前期
						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
＜星野隼人＞
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。
＜遠藤翼＞
農業11年目。愛知県豊田市にて営農中（60a）。 みどり認定生産者（環境負荷低減事業者）。 会社員時代に種子の実態を知り、衝撃を受け人生が変わる。 それを機に多大な気づきを得て、 自家採種・無肥料・無農薬栽培に取り組む。 自分の思い・取り組みが誰かの人生の気づきやきっかけに繋がることを信じて邁進中。 マイファーム体験農園アドバイザーも務める。

【到達目標】
知識：年間の畑サイクルや品種を理解し、年間作付け計画を作成でき実行できるようになる。
技術：年間で20品目程度の野菜の管理（必要な道具、利用方法、施肥管理）を理解し、自力で思考し管理が出来るようになる。

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション ／ 実践区画の準備
2回目	農具の使い方・安全管理講習、畝立ての方法を、1、2年生に説明できる／食品としての野菜の栽培の利用／スイートコーンの播種
3回目	土づくりにおける肥料と堆肥の違いを認識し、土づくりを行う。緑肥（ムギ）の粉砕
4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1、2年生に説明できる／ウリ科野菜の栽培☒
5回目	作物・栽培環境別に播種方法の違いを知り、品種に適した播種を実践する。播種について
6回目	タマネギの収穫の適期や。輪作連作の違いを理解し、1、2年生に説明できる／ 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
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。／①麦の収穫／9野菜の生産と消費の動向
8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1、2年生に説明できる。
9回目	夏野菜の仕立て方について理解し実践できる②
10回目	マメ科の生態について理解し、栽培管理を実践できる。／マメ科について（ｐ166）（落花生・大豆の播種）/ 極早生品種と晩生品種の栽培比較
11回目	夏野菜の栽培管理、収穫を実践できる
12回目	区画の片付けを行い、農薬を利用しない防除、土壌管理を実践できる①
13回目	前半授業の振り返り
14回目	春、秋でのジャガイモ栽培方法の違いを1、2年生へ説明できる／アブラナ科野菜の特徴
15回目	テスト/片付け/冬野菜の播種について理解し実践ができる②（ニンジン・カブ）
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	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(35%) ・出席評価(45%) ・授業内評価(20%)
受講生への メッセージ	2年間の実習を経て栽培の基礎と実際に行ってみての感覚や季節感が得られてきたはずなので今年はそれを応用して仕事にすることを意識してみて下さい。☒ ☒

【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　2025年度 シラバス

授業	農業基礎	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	星野　隼人 遠藤　翼
科目名 (英)	農業環境概論 4 (Agriculutural Environment 4)						
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	前期
						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
＜星野隼人＞
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。
＜遠藤翼＞
農業11年目。愛知県豊田市にて営農中（60a）。 みどり認定生産者（環境負荷低減事業者）。 会社員時代に種子の実態を知り、衝撃を受け人生が変わる。 それを機に多大な気づきを得て、 自家採種・無肥料・無農薬栽培に取り組む。 自分の思い・取り組みが誰かの人生の気づきやきっかけに繋がることを信じて邁進中。 マイファーム体験農園アドバイザーも務める。

【到達目標】
知識：年間の畑サイクルや品種を理解し、年間作付け計画を作成でき実行できるようになる。
技術：年間で20品目程度の野菜の管理（必要な道具、利用方法、施肥管理）を理解し、自力で思考し管理が出来るようになる。

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション ／ 実践区画の準備
2回目	農具の使い方・安全管理講習、畝立ての方法を、1、2年生に説明できる／食品としての野菜の栽培の利用／スイートコーンの播種
3回目	土づくりにおける肥料と堆肥の違いを認識し、土づくりを行う。緑肥（ムギ）の粉砕
4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1、2年生に説明できる／ウリ科野菜の栽培☒
5回目	作物・栽培環境別に播種方法の違いを知り、品種に適した播種を実践する。播種について
6回目	タマネギの収穫の適期や。輪作連作の違いを理解し、1、2年生に説明できる／ 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
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。／①麦の収穫／9野菜の生産と消費の動向
8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1、2年生に説明できる。
9回目	夏野菜の仕立て方について理解し実践できる②
10回目	マメ科の生態について理解し、栽培管理を実践できる。／マメ科について（ｐ166）（落花生・大豆の播種）/ 極早生品種と晩生品種の栽培比較
11回目	夏野菜の栽培管理、収穫を実践できる
12回目	区画の片付けを行い、農薬を利用しない防除、土壌管理を実践できる①
13回目	前半授業の振り返り
14回目	春、秋でのジャガイモ栽培方法の違いを1、2年生へ説明できる／アブラナ科野菜の特徴
15回目	テスト/片付け/冬野菜の播種について理解し実践ができる②（ニンジン・カブ）
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	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(35%) ・出席評価(45%) ・授業内評価(20%)
受講生への メッセージ	2年間の実習を経て栽培の基礎と実際に行ってみての感覚や季節感が得られてきたはずなので今年はそれを応用して仕事にすることを意識してみて下さい。☒ ☒		

【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　2025年度 シラバス

授業	農業経営	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	星野　隼人 遠藤　翼
科目名 (英)	農業経営概論 2 (AgriculuturalMachines 2)						
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	前期
						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
＜星野隼人＞
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。
＜遠藤翼＞
農業11年目。愛知県豊田市にて営農中（60a）。 みどり認定生産者（環境負荷低減事業者）。 会社員時代に種子の実態を知り、衝撃を受け人生が変わる。 それを機に多大な気づきを得て、 自家採種・無肥料・無農薬栽培に取り組む。 自分の思い・取り組みが誰かの人生の気づきやきっかけに繋がることを信じて邁進中。 マイファーム体験農園アドバイザーも務める。

【到達目標】
知識：年間の畑サイクルや品種を理解し、年間作付け計画を作成でき実行できるようになる。
技術：年間で20品目程度の野菜の管理（必要な道具、利用方法、施肥管理）を理解し、自力で思考し管理が出来るようになる。

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション ／ 実践区画の準備
2回目	農具の使い方・安全管理講習、畝立ての方法を、1、2年生に説明できる／食品としての野菜の栽培の利用／スイートコーンの播種
3回目	土づくりにおける肥料と堆肥の違いを認識し、土づくりを行う。緑肥（ムギ）の粉砕
4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1、2年生に説明できる／ウリ科野菜の栽培☒
5回目	作物・栽培環境別に播種方法の違いを知り、品種に適した播種を実践する。播種について
6回目	タマネギの収穫の適期や。輪作連作の違いを理解し、1、2年生に説明できる／ 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
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。／①麦の収穫／9野菜の生産と消費の動向
8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1、2年生に説明できる。
9回目	夏野菜の仕立て方について理解し実践できる②
10回目	マメ科の生態について理解し、栽培管理を実践できる。／マメ科について（ｐ166）（落花生・大豆の播種）/ 極早生品種と晩生品種の栽培比較
11回目	夏野菜の栽培管理、収穫を実践できる
12回目	区画の片付けを行い、農薬を利用しない防除、土壌管理を実践できる①
13回目	前半授業の振り返り
14回目	春、秋でのジャガイモ栽培方法の違いを1、2年生へ説明できる／アブラナ科野菜の特徴
15回目	テスト/片付け/冬野菜の播種について理解し実践ができる②（ニンジン・カブ）
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	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(35%) ・出席評価(45%) ・授業内評価(20%)
受講生への メッセージ	2年間の実習を経て栽培の基礎と実際に行ってみての感覚や季節感が得られてきたはずなので今年はそれを応用して仕事にすることを意識してみて下さい。☒ ☒		

【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　2025年度 シラバス

授業	栽培概論	必修選択	必修	年次	3	担当教員	星野　隼人 遠藤　翼
科目名(英)	栽培概論基礎 6 （Cultivation 6）						
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	前期
						曜日・時限・教室	金曜　1-2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
＜星野隼人＞
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。
＜遠藤翼＞
農業11年目。愛知県豊田市にて営農中（60a）。 みどり認定生産者（環境負荷低減事業者）。 会社員時代に種子の実態を知り、衝撃を受け人生が変わる。 それを機に多大な気づきを得て、 自家採種・無肥料・無農薬栽培に取り組む。 自分の思い・取り組みが誰かの人生の気づきやきっかけに繋がることを信じて邁進中。 マイファーム体験農園アドバイザーも務める。

【到達目標】
知識：年間の畑サイクルや品種を理解し、年間作付け計画を作成でき実行できるようになる。
技術：年間で20品目程度の野菜の管理（必要な道具、利用方法、施肥管理）を理解し、自力で思考し管理が出来るようになる。

授業計画・内容	
1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)／ジャガイモとネギの定植野菜の健全な生育と環境
2回目	緑肥の活用について学び、土壌の仕組みを理解できる。/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
3回目	夏野菜（ナス科）野菜の定植方法を理解できる。／ナス科野菜の栽培
4回目	支柱の設置目的から、栽培方法別の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
5回目	ソラマメ、えんどう豆の収穫適期を理解できる。/作物の施肥管理について理解できる。
6回目	夏野菜の仕立て方について理解し説明できる①
7回目	適切な雑草・病害虫管理を理解できる／有害生物の管理①
8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
9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
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
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
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
13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
14回目	太陽熱消毒の成果・夏野菜の栽培補法の違いによる成果の確認
15回目	振り返り／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	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(35%) ・出席評価(45%) ・授業内評価(20%)
受講生へのメッセージ	2年間の実習を経て栽培の基礎と実際に行ってみての感覚や季節感が得られてきたはずなので今年はそれを応用して仕事にすることを意識してみて下さい。☒ ☒		

【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　2025年度 シラバス

授業	農業実習	必修 選択	必修	年次	4	担当教員	久永　勇太
科目名 (英)	選択総合実習 （イタリアン調理実習） (Italian Basic Cooking)						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	90 (6)	開講区分	通年
						曜日・時限・教室	月曜　3-5限　6 階

【授業の学習内容】

イタリアンコース料理　アンティパスト・プリモピアット・セコンドピアット・ドルチェの基本から応用までを学びます。

＊実務経験

2012年よりイタリアンレストランで修業を重ね、現在、eccoにて調理に従事

【到達目標】

①パスタの乳化を理解し制限時間内に作ることができる。

②下処理、切り方を丁寧に綺麗に仕上げることができる

授業計画・内容	
1回目	アンティパスト（前菜）の実習を行う
2回目	プリモピアット（パスタ・オイル系）の実習を行う
3回目	アンティパスト（前菜）の実習を行う
4回目	アンティパスト（前菜）の実習を行う
5回目	プリモピアット（パスタ・オイル系＆トマト系）の実習を行う
6回目	プリモピアット（パスタ・クリーム系と季節を感じるメニュー）の実習を行う
7回目	リゾットの乳化を理解し作成できる。コース料理のメイン肉料理の実習を行う
8回目	魚の三枚おろし・フュメ・おろした魚でメイン料理を作成できる
9回目	肉・骨付きもも肉の料理が作成できる
10回目	テスト対策　オイル系パスタを作成できる
11回目	テスト　オイル系パスタを時間内に作成できる
12回目	季節を感じる組み合わせ料理の実習を行う
13回目	季節を感じる組み合わせ料理の実習を行う
14回目	季節を感じる組み合わせ料理の実習を行う
15回目	季節を感じる組み合わせ料理の実習を行う
準備学習 時間外学習	授業内で使用する包丁は研げている状態にしておきましょう

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（%）４５％ ・出席評価（%）５５％
受講生への メッセージ	イタリア料理のコースの順番で進められてきます。 アンティパスト→プリモピアット→セコンドピアット→ドルチェの順を知ってください。 また、パスタを作成するためには乳化という技術が必ず必要になります。乳化という技術を理解しておくと美味しくパスタが作れます。		

【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　2025年度 シラバス

授業	農業実習	必修 選択	必修	年次	4	担当教員	光岡　鉦市 鈴木　克典
科目名 (英)	選択総合実習 (調理実習２　和食) (Basic　Cooking　Practical)						
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	前期
						曜日・時限・教室	水曜　3-6限　6階

【授業の学習内容】

日本料理の基礎・技法を学ぶ

＊実務経験

光岡：ヒルトンホテル名古屋の料理長を務め、現在は名古屋金山ホテル総料理長として統括。

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】

出汁巻き・鰺の三枚おろしに自信が持てる

授業計画・内容	
1回目	4－6限　包丁研ぎ　野菜切り　大根、牛蒡、蛇腹胡瓜ができる
2回目	4－6限　包丁研ぎ　鰺の三枚おろし・烏賊の下処理ができる。
3回目	3－5限　汁の取り方(1番出汁・2番出汁)　ご飯の洗い方・炊き方ができる。　小鯛処理・煮付け
4回目	3－5限　出汁巻き卵1回目を作ることができる。　蛇腹胡瓜　桂剥き　梅人参ができる。
5回目	4－6限　出汁巻き卵1回目を作ることができる。　蛇腹胡瓜　桂剥き　梅人参ができる。
6回目	4－6限　和え物・蒸し物の実習を行う
7回目	3－5限　テスト対策　①桂剥き・蛇腹胡瓜　②出汁巻き卵　③鰺の3枚おろし
8回目	4－6限　焼き物・酢の物の実習を行う
9回目	4－6限　テスト　①桂剥き・蛇腹胡瓜　②出汁巻き卵　③鰺の3枚おろし
10回目	3－5限　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　六方芋の剥き方を知る
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が、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、各自で研ぐようにしてほしいです。
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 ・実技試験（%）４５％ ・出席評価（%）５５％
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】

ipad

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校　2025年度 シラバス

授業	農業実習	必修 選択	必修	年次	4	担当教員	内藤　勝博
科目名 (英)	選択総合実習 （調理実習３　中華） Basic　Cooking　Practical３						
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
						曜日・時限・教室	火曜　3-5限　６階

【授業の学習内容】

中国料理の基礎を学び、包丁技術と料理に関する技術・知識を身につける。

＊実務経験

大阪のホテルレストランで上海料理を学ぶ。２６歳で香港へ渡り数々のレストランで研鑽を積み帰国。

２０２０年１月名古屋観光ホテル中国料理「柳城」料理長就任。世界広東料理王コンテストにて日本人初「特金賞」受賞

【到達目標】

①竹の子・ピーマン・を長さ５㎝、幅２ｍｍの揃えて切ることができる。

②中華鍋の取り扱い・炒め方が理解できる。

③直径３０㎝の薄焼き卵ができる

授業計画・内容	
1回目	包丁研ぎ　竹の子・ピーマン細切り　中華鍋取り扱い
2回目	竹の子・ピーマン細切り炒め　卵焼き作成できる。　中華だし（清湯）をとることができる
3回目	鍋の取り扱いを知りご飯の振り方　チャーハン1回目を作ることができる。　人参の飾り切りをすることができる
4回目	鍋の取り扱いを知りご飯の振り方　チャーハン2回目を作ることができる。　人参の飾り切りをすることができる
5回目	鍋の取り扱い　玉子焼き餡かけ1回目を作成できる。　人参の飾り切りをすることができる
6回目	鍋の取り扱い　玉子焼き餡かけ2回目を作成できる。　人参の飾り切りをすることができる
7回目	餃子の包み方を知り作ることができる
8回目	テスト対策　玉子焼き餡かけを作成できる。　人参の飾り切りをすることができる
9回目	テスト　玉子焼き餡かけを作成できる。　人参の飾り切りをすることができる
10回目	中国料理定番料理を作ることができる

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	・実技試験（%）４５％ ・出席評価（%）５５％
受講生へのメッセージ	中国料理は、専用の鍋とおたまを使用して料理を仕上げて行きます。はじめは、重いと感じると思いますが徐々に慣れていきます。火加減に意識して受講していくと良いです。		

【使用教科書・教材・参考書】

ipad

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校　2025年度 シラバス

授業	農業実習	必修 選択	必修	年次	4	担当教員	中岡　亮太
科目名 (英)	選択総合実習 （調理実習① 洋食） （Basic　Cooking　Practical１）						
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	前期
						曜日・時限・教室	金曜　1-2限　６階

【授業の学習内容】

包丁研ぎ方から基本的な包丁技術、洋食料理の基礎から応用まで学ぶ

＊実務経験

東京の調理師専門学校を卒業

神奈川県のブライダル会社にて5年、沖縄県のホテルにて３年、名古屋市内のホテルにて３年調理に従事。

【到達目標】

牛刀、ペティの研ぎ方に自信が持てる

野菜の切り方に自信が持てる

授業計画・内容	
1回目	包丁研ぎ　野菜切り
2回目	包丁研ぎ　野菜切り
3回目	包丁研ぎ　魚の三枚おろし
4回目	肉の取り扱い　鶏もも肉・むね肉の下処理方法を知りそれぞれの料理を作ることができる。
5回目	肉の取り扱い　手羽元・手羽先・ささみの下処理方法を知りそれぞれの料理を作ることができる。
6回目	スープ　ポタージュ２品　鶏ガラからブイヨンスープを作ることができる。
7回目	フライパンの技と包丁技術　　オムレツ・メダイヨンの技法を知り作ることができる
8回目	フライパンの技と包丁技術　　オムレツ・メダイヨン・シャトーの技法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　　オムライス・シャトーの技法を知り作ることができる。
10回目	サラダ　ドレッシングを作ることができる。
11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。
12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
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切ることができる
15回目	蒸す技法を用いた洋食の料理が作ることができる。
準備学習 時間外学習	包丁は切れるように準備をお願い致します。

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	・実技試験（%）　４０％ ・出席評価（%）　６０％
受講生への メッセージ	基礎調理技術はもちろん、社会人になるための知識、礼儀などを伝えて行きたいです。		

【使用教科書・教材・参考書】

iPad

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校　2025年度 シラバス

授業	総合演習	必修 選択	必修	年次	4	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 演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	月曜　２限　８Ｆ

【授業の学習内容】
担任とクラスメイトとのコミュニケーションを図り、社会人になる心構えを学ぶ。
また、学校イベントの企画運営を行う。

＊実務経験
専門学校運営に２４年間かかわる。
２０２２年度より農芸テクノロジー科の立ち上げ、学科運営を行う。

【到達目標】
1年間の習得目標を立て、ひとつひとつの課題を達成できるようにする。
また、イベントの運営を通して、チームワーク力・コミュニケーション能力を高める。

授業計画・内容	
1回目	今年度の目標と学科で取り組むことを年間計画を通して理解する
2回目	水耕栽培の運営について年間計画を作り理解する
3回目	農業技術検定の内容を確認し、検定合格までにスケジュールを作成する
4回目	マルシェの運営について計画し、売り上げを向上するための施策を立てられるようにする
5回目	マルシェの運営について計画し、売り上げを向上するための施策を立てられるようにする
6回目	イベントの企画・運営方法について学び、イベントにおける一連の流れを理解する
7回目	マルシェの企画・運営を協議し、運営マニュアルを作成する
8回目	マルシェの販売内容を決め、販売計画を作成する
9回目	マルシェの振り返りを行い、次回の改善点を理解できる
10回目	こだわりんマルシェの企画・運営を協議し、役割分担を行う
11回目	こだわりんマルシェの運営について計画し、売り上げを向上するための施策を立てられるようにする
12回目	こだわりんマルシェの企画・運営を協議し、運営マニュアルを作成する
13回目	こだわりんマルシェの販売内容を決め、販売計画を作成する
14回目	こだわりんマルシェの販売内容を決め、販売計画を作成する
15回目	前期のまとめを行い、後期への改善点を理解する
準備学習 時間外学習	自分の考えをまとめ、人に伝えられるコミュニケーション力を身につけます。 そのために、農業や食にかかわる様々な情報を集め、自分でまとめておくことが必要です。
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（%）100%
受講生への メッセージ	積極的にコミュニケーションをとり、人脈の幅を広げていきましょう。

【使用教科書・教材・参考書】
ipadを活用します。
その他、必要資料については随時準備をしていきます。

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校　2025年度 シラバス

授業	農業実習	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	星野　隼人 遠藤　翼
科目名 (英)	選択総合実習 （栽培概論基礎・農業環境概論・農業経営概論・農業機械・施設学） （Cultivation・AgriculuturalEnvironment・AgriculuturalManagement・AgriculuturalMachines）						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	90 (6)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	火曜　1～3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

＜星野隼人＞

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。

＜遠藤翼＞

農業11年目。愛知県豊田市にて営農中（60a）。 みどり認定生産者（環境負荷低減事業者）。 会社員時代に種子の実態を知り、衝撃を受け人生が変わる。 それを機に多大な気づきを得て、 自家採種・無肥料・無農薬栽培に取り組む。 自分の思い・取り組みが誰かの人生の気づきやきっかけに繋がることを信じて邁進中。 マイファーム体験農園アドバイザーも務める。

【到達目標】

知識：年間の畑サイクルや品種を理解し、年間作付け計画を作成でき実行できるようになる。

技術：年間で20品目程度の野菜の管理（必要な道具、利用方法、施肥管理）を理解し、自力で思考し管理が出来るようになる。

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション ／ 実践区画の準備
2回目	農具の使い方・安全管理講習、畝立ての方法を、1、2年生に説明できる／食品としての野菜の栽培の利用／スイートコーンの播種
3回目	土づくりにおける肥料と堆肥の違いを認識し、土づくりを行う。緑肥（ムギ）の粉砕
4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1、2年生に説明できる／ウリ科野菜の栽培☒
5回目	作物・栽培環境別に播種方法の違いを知り、品種に適した播種を実践する。播種について
6回目	タマネギの収穫の適期や。輪作連作の違いを理解し、1、2年生に説明できる／ 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
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。／①麦の収穫／9野菜の生産と消費の動向
8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1、2年生に説明できる。
9回目	夏野菜の仕立て方について理解し実践できる②
10回目	マメ科の生態について理解し、栽培管理を実践できる。／マメ科について（ｐ166）（落花生・大豆の播種）/ 極早生品種と晩生品種の栽培比較
11回目	夏野菜の栽培管理、収穫を実践できる
12回目	区画の片付けを行い、農薬を利用しない防除、土壌管理を実践できる①
13回目	前半授業の振り返り
14回目	春、秋でのジャガイモ栽培方法の違いを1、2年生へ説明できる／アブラナ科野菜の特徴
15回目	テスト/片付け/冬野菜の播種について理解し実践ができる②（ニンジン・カブ）
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			
	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(35%) ・出席評価(45%) ・授業内評価(20%)
受講生への メッセージ	2年間の実習を経て栽培の基礎と実際に行ってみての感覚や季節感が得られてきたはずなので今年はそれを応用して仕事にすることを意識してみて下さい。☒ ☒		

【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　2025年度 シラバス

授業	農業基礎・栽培概論・農業経営・農業応用	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	星野　隼人 遠藤　翼
科目名 (英)	選択総合実習 （栽培概論基礎・農業環境概論・農業経営概論・農業機械・施設学） （Cultivation・AgriculuturalEnvironment・AgriculuturalManagement・AgriculuturalMachines）						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	90 (6)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	金曜　1-3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
＜星野隼人＞
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。
＜遠藤翼＞
農業11年目。愛知県豊田市にて営農中（60a）。 みどり認定生産者（環境負荷低減事業者）。 会社員時代に種子の実態を知り、衝撃を受け人生が変わる。 それを機に多大な気づきを得て、 自家採種・無肥料・無農薬栽培に取り組む。 自分の思い・取り組みが誰かの人生の気づきやきっかけに繋がることを信じて邁進中。 マイファーム体験農園アドバイザーも務める。

【到達目標】
知識：年間の畑サイクルや品種を理解し、年間作付け計画を作成でき実行できるようになる。
技術：年間で20品目程度の野菜の管理（必要な道具、利用方法、施肥管理）を理解し、自力で思考し管理が出来るようになる。

授業計画・内容	
1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)／ジャガイモとネギの定植野菜の健全な生育と環境
2回目	緑肥の活用について学び、土壌の仕組みを理解できる。/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
3回目	夏野菜（ナス科）野菜の定植方法を理解できる。／ナス科野菜の栽培
4回目	支柱の設置目的から、栽培方法別の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
5回目	ソラマメ、えんどう豆の収穫適期を理解できる。/作物の施肥管理について理解できる。
6回目	夏野菜の仕立て方について理解し説明できる①
7回目	適切な雑草・病害虫管理を理解できる／有害生物の管理①
8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
9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
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
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
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
13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
14回目	太陽熱消毒の成果・夏野菜の栽培補法の違いによる成果の確認
15回目	振り返り／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	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(35%) ・出席評価(45%) ・授業内評価(20%)
受講生への メッセージ	2年間の実習を経て栽培の基礎と実際に行ってみての感覚や季節感が得られてきたはずなので今年はそれを応用して仕事にすることを意識してみて下さい。☒ ☒		

【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　2025年度 シラバス

授業	農業実習	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	友松　寛 内藤　勝博 大島　喜一 光岡　鉦市
科目名 (英)	選択総合実習 (総合実習) (Total Basic Cooking Practical)						
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
						曜日・時限・教室	水曜　1-3限　6階

【授業の学習内容】

和・洋・中の調理基礎技術の定着を目指した反復トレーニングを行います。

＊実務経験

内藤：大阪のホテルレストランで上海料理を学ぶ。２６歳で香港へ渡り数々のレストランで研鑽を積み帰国。２０２０年１月名古屋観光ホテル中国料理「柳城」料理長就任。世界広東料理王コンテストにて日本人初「特金賞」受賞

光岡：ヒルトンホテル名古屋の料理長を務め、現在は名古屋金山ホテル総料理長として統括。

大島：渡伊し、現地のイタリアンレストランで3年間修業を重ね、その後、イタリアンレストラン「アンティキ」にて4年間、現在「グープ ステアーズ」にてシェフを務める。

友松：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」開業。現在は、店舗運営・商品開発・教育活動に従事

【到達目標】

各ジャンルの鍋の基本的な取り扱いが安定してできるようにする。

中国料理⇒中国鍋の振り方・お玉の扱い方　片栗粉のあんかけ技術

イタリアン⇒フライパンでパスタを作成する際の振り方　日本料理⇒出汁巻き卵の鍋の取り扱い　包丁技術→35分以内で7個切りを完成させる

授業計画・内容	
1回目	日本料理　だしの取り方　ご飯　出汁巻き卵　大根桂むきを使用して前菜の実習を行う　包丁研ぎ
2回目	包丁技術　７個切り　の実習を行う。
３回目	日本料理　里芋六法　人参飾り切りの包丁技術　煮物の実習を行う
４回目	イタリアン　オイルパスタの実習を行う　（フライパンの振り方　乳化ができる）
５回目	包丁技術　７個切り・フルーツ盛り　の実習を行う。
6回目	イタリアン　トマト系パスタの実習を行う　（フライパンの振り方　乳化ができる）
7回目	包丁技術　７個切り・フルーツ盛り　の実習を行う。
８回目	中国料理　包丁研ぎ　タケノコ・ピーマンの細切り炒め　卵焼き　　中華だし（清湯）の実習を行う
９回目	中国料理　卵餡かけ（鍋の使い方）　人参飾り切り（包丁技術）の実習を行う
10回目	テスト　包丁研ぎと包丁技術　７個切り・フルーツ盛り
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が、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、各自で研ぐようにしてほしいです。
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 ・実技試験（%）４５％ ・出席評価（%）５５％
受講生への メッセージ	各ジャンル先生方から意識する部分やポイントをお伝えしてくれます。その言葉をみおとさずに記録しておきましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

ipad