

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	農業生産						
科目名 (英)	農業概論 (Agricultural Pathology)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	林 亮輔
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間	30	開講区分	前期
				(単位)	(2)	曜日・時限・教室	水曜 3限 8階

【授業の学習内容】

農業の種類・栽培方法・薬・肥料はじめ、流通や法律など農業について幅広く知る。農業の世界を知ることによって農業の楽しさを知る。

***実務経験**

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ることができる。

授業計画・内容

1回目	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	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	海外の農業を学ぼう！～オランダの農業について
4回目	自然農の魅力とYouTube活用について
5回目	マイファームの取り組みについて
6回目	エディブルフラワーの魅力について
7回目	農業の種類について 路地・施設・花卉・畜産など農業とは何か？
8回目	有機農家と慣行栽培農家の違い 生産方法の違い
9回目	野菜の流通、旬について 産地リレーとは？
10回目	JAとはなにか？JAの役割
11回目	6次産業について、フォレストファームの取り組み
12回目	農業経営について専業・兼業農家 野菜の売り方店舗・ネットショップ
13回目	農業について無農薬、有機栽培、自然栽培とは？
14回目	圃場での実習／農場管理の方法について（岐阜県各務原：フォレストファームにて）
15回目	圃場での実習／農場管理の方法について（岐阜県各務原：フォレストファームにて）

準備学習
時間外学習

野菜が売っている様々な売り場を見してみる（スーパー・直売所・ネット等）そしてできればいろんな野菜を食べてみる。
もしスーパーへ行ったら、産地と金額を見してみる
スーパーの売り場の作り方を見してみる

評価方法

1. 筆記試験 (%)	評価方法はGPA制度となります	・筆記試験 (%)	
2. 実技試験 (%)		100～90点 S	・実技試験 (%)
◎実技評価各項目 (%)		89～80点 A	◎実技評価各項目 (%)
3. 出席評価 (%)		79～70点 B	・出席評価 (100%)
4. 課題成果 (%)		69～60点 C	・課題成果 (%)
5. 授業内評価 (%)	59点以下 F 不合格	・授業内評価 (%)	

受講生への
メッセージ

農業概論と聞くと難しく感じますがなるべく楽しくわかりやすく授業をしていこうと思います。
普段食べているもの調理しているもの1つ1つにストーリーがあり、それを知ることによって『食』が変わります。
現役農家としてまずは皆さんの『食』が楽しくなるよう努めます。

【使用教科書・教材・参考書】

配布資料

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	総合演習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	鈴木 孝志
科目名 (英)	イベント (event)						
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	イベント開催日

【授業の学習内容】
 各種イベントの企画から運営を実践し、企画力・運営力・マネジメント力・チームワーク力を身につける。

*実務経験
 専門学校運営に23年間かかわる。
 2年前より農芸テクノロジー科の立ち上げ、学校運営を行う。

【到達目標】
 各種イベントの企画・制作・運営を通して、PDCAを活用しながら集客目標を達成し、顧客満足向上を目指す。

授業計画・内容			
1回目	いちご農園の仕組みや販売方法を学ぶ。イチゴの食べ比べにより品種の違いを理解する。		
2回目	いちご農園の仕組みや販売方法を学ぶ。イチゴの食べ比べにより品種の違いを理解する。		
3回目	いちご農園の仕組みや販売方法を学ぶ。イチゴの食べ比べにより品種の違いを理解する。		
4回目	イベントの運営を通して接客力を身につける。		
5回目	イベントの運営を通して接客力を身につける。		
6回目	イベントの運営を通して接客力を身につける。		
7回目	イベントの運営を通して接客力を身につける。		
8回目	学園祭の企画から運営まで実践し、イベント制作におけるチームワーク力を身につける。		
9回目	学園祭の企画から運営まで実践し、イベント制作におけるチームワーク力を身につける。		
10回目	学園祭の企画から運営まで実践し、イベント制作におけるチームワーク力を身につける。		
11回目	学園祭の企画から運営まで実践し、イベント制作におけるチームワーク力を身につける。		
12回目	学園祭の企画から運営まで実践し、イベント制作におけるチームワーク力を身につける。		
13回目	学園祭の片づけを行う。		
14回目	学園祭の反省会を行い、次年度に向けての改善点を確認する。		
15回目	地震や火災発生時における緊急時の避難訓練を行う。		
準備学習 時間外学習	イベントのアイデアを出すために、WEBやSNSを活用し情報収集をしていきましょう。		
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	・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	イベントの企画から運営まで、積極的にかかわり、コミュニケーション力を高めましょう。		
【使用教科書・教材・参考書】 ipadを活用します。			

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	総合演習	必修 選択	必修	年次	1	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 8階
コース	アグリテックマネジメント						
<p>【授業の学習内容】</p> <p>①目標設定と達成のための計画作り ②AIの基礎を学び、AIを活用する ③イベント運営準備と検定対策を行う</p> <p>* 実務経験 専門学校運営に23年間かかわる。 2年前より農芸テクノロジー科の立ち上げ、学校運営を行う。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>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。 AI知識を高め、農業界に必要なAIの仕組みを習得する。 1年生は、コミュニケーションスキルアップ検定やアジュール検定合格を目指す。</p>							
授業計画・内容							
1回目	クラス目標を立てる。各自の1年間の目標を立て、達成に向けての実行計画を作る。						
2回目	農業実習にかかわるipad活用方法について学び、実践できるようにする。						
3回目	日本農業新聞を活用し、農業界の課題とその解決方法を検証する。						
4回目	学園祭運営の準備を行う。						
5回目	学園祭運営の準備を行う。						
6回目	学園祭運営の準備を行う。						
7回目	学園祭運営の準備を行う。						
8回目	コミュニケーションスキルアップ検定対策を行う /アジュール検定について学び、AIの基礎を習得する						
9回目	野菜販売会「ベジフェス」の企画と運営チームを作る。						
10回目	5限：コミュニケーションスキルアップ検定対策を行う /アジュール検定について学び、AIの基礎を習得する						
11回目	野菜販売会「ベジフェス」の準備を行う。						
12回目	コミュニケーションスキルアップ検定 試験を実施する						
13回目	無限めしのイベント内容を企画し、役割分担を行う。						
14回目	無限めしイベント運営の準備を行う。						
15回目	無限めしイベント運営の準備を行う。						
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必要があります。						
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	・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	1～3年生合同の授業となります。 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。						
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>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。</p>							

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	農業基礎	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	星野 隼人
科目名 (英)	栽培概論基礎1 (Cultivatio)						
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
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の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	オリエンテーション/ナバナの収穫
2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
3回目	土づくりについて理解出来る②肥料と堆肥の違いについて理解できる。
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理解できる/ウリ科野菜の栽培 (p116~) ☑
5回目	作物・栽培環境別に播種方法の違いを知り、発芽の仕組みを理解できる。播種について (p16)
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。/①麦の収穫/9野菜の生産と消費の動向 (p 8)
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理解できる。
9回目	夏野菜の仕立て方について理解し説明できる②
10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) (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、収穫方法について理解できる/(p32)
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	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)
15回目	テスト/片付け/冬野菜の播種について理解し説明ができる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(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付けていきましょう。そして、これまでの農業は、いかに品質の良いものをたくさん栽培して出荷するかが中心でしたが、極端に言えば野菜を売らない農業という形もあることをお伝えできればと考えています。初めての経験も多い1年目ですのでまずは積極的に参加して、畑ならではのことを五感をフル活用して感じ取ってみて下さい。

【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

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	農業基礎	必修 選択	必修	年次	1	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	前期
						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	土づくりについて理解出来る①・堆肥散布(夏野菜区画)・緑肥の粉碎/野菜の健全な生育と環境(p42、p59)
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(p22、p231)
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(p94)
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(p22~)
5回目	ソラマメの収穫適期を理解できる。(p166)/作物の施肥管理について理解できる。①
6回目	夏野菜の仕立て方について理解し説明できる①p.98,108,120,134,13
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(p75)病害虫の教科書
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(p32)
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(p47~53)
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/土壌管理の実践(p50~52)/
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(p86)
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(%)	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%)
2. 実技試験(%)		◆実技試験(10%)
◎実技評価各項目(%)		◎道具の使い方3%
3. 出席評価(%)		◎作業速度3%
4. 課題成果(%)		◎正確さ4%
5. 授業内評価(%)		◆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つけていきましょう。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。初めての経験も多い1年目ですのでまずは積極的に参加して、畑ならではのことを五感をフル活用して感じ取ってみてください。

【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
- ・「農業基礎セミナー 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

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	栽培概論	必修 選択	必修	年次	1	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	前期
						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	土づくりについて理解出来る①・堆肥散布(夏野菜区画)・緑肥の粉碎/野菜の健全な生育と環境(p42、p59)
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(p22、p231)
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(p94)
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(p22~)
5回目	ソラマメの収穫適期を理解できる。(p166)/作物の施肥管理について理解できる。①
6回目	夏野菜の仕立て方について理解し説明できる①p.98,108,120,134,13
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(p75)病害虫の教科書
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(p32)
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(p47~53)
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/土壌管理の実践(p50~52)/
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(p86)
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(%)	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%)
2. 実技試験(%)		◆実技試験(10%)
◎実技評価各項目(%)		◎道具の使い方3%
3. 出席評価(%)		◎作業速度3%
4. 課題成果(%)		◎正確さ4%
5. 授業内評価(%)	◆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つけていきましょう。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。初めての経験も多い1年目ですのでまずは積極的に参加して、畑ならではのことを五感をフル活用して感じ取ってみてください。

【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

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	農業経営	必修 選択	必修	年次	1	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	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**

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の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	土づくりについて理解出来る①・堆肥散布(夏野菜区画)・緑肥の粉碎/野菜の健全な生育と環境(p42、p59)
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(p22、p231)
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(p94)
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(p22~)
5回目	ソラマメの収穫適期を理解できる。(p166)/作物の施肥管理について理解できる。①
6回目	夏野菜の仕立て方について理解し説明できる①p.98,108,120,134,13
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(p75)病害虫の教科書
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(p32)
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(p47~53)
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/土壌管理の実践(p50~52)/
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(p86)
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(%)	評価方法はGPA制度となります	◆筆記試験(30%)
2. 実技試験(%)		◆実技試験(10%)
◎実技評価各項目(%)		◎道具の使い方3%
3. 出席評価(%)		◎作業速度3%
4. 課題成果(%)		◎正確さ4%
5. 授業内評価(%)		◆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つけていきましょう。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。初めての経験も多い1年目ですのでまずは積極的に参加して、畑ならではのことを五感をフル活用して感じ取ってみて下さい。

【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

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	企業課題	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	平野 義晃
科目名 (英)	食品衛生学 (Food Hygiene)						
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	木曜 2限

【授業の学習内容】
衛生の基本や食品の取り扱いに関する知識、食材の安全な保管方法などが説明でき、実践できるようになる。

*実務経験
2012年から現在まで、管理栄養士養成校の大学にて食品衛生分野の教育・研究に従事している。

【到達目標】

- ・食品衛生のための法規、行政、制度、管理方法について説明することができる。
- ・さまざまな食中毒の特徴を理解し、どのように対策すべきかを説明することができる。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション。この科目の概要、食の安全性に関する事件・課題について説明できる。
2回目	手指・食器等の汚染度検査の実習を行う。 衛生管理方法・検査方法について説明できる。※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説明できる。
4回目	食品中の微生物及びその活動、食品の腐敗について説明できる。
5回目	食品添加物及びその規制、安全性の評価、用途について説明できる。
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説明できる。
7回目	器具・容器包装の衛生について説明できる。
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説明できる。
9回目	細菌性食中毒について説明できる。
10回目	ウイルス性、自然毒食中毒について説明できる。
11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説明できる。
12回目	調理作業における安全対策、HACCPについて説明できる。
13回目	テスト対策
14回目	テスト
15回目	テスト返却 まとめ

準備学習
時間外学習

予習：各授業回で学ぶ内容について調べたり、教科書を確認したりしておおよその内容を把握する。
復習：各授業回で学んだ内容を整理する。

評価方法	1. 筆記試験 (%)	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 (%) 70%
	2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%)		・出席評価 (%) 30%

受講生への
メッセージ

この授業で学ぶことは、食品関連事業者の知識としてはもちろん、実生活でも直接役立ちます。生活の中でどのように活用されているかを意識すると効果的に学べます。

【使用教科書・教材・参考書】
食品の安全と衛生の教科書

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	WEB基礎	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	水谷 匡宏
科目名 (英)	クロスメディア (Cross Media)						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間	30	開講区分	前期
				(単位)	(2)	曜日・時限・教室	木曜 1限 TECH6階601

【授業の学習内容】
 Word・Excel・PowerPointの基本動作を習得して効果的に用途にあわせた書類・広告・プレゼンテーションを作成する方法を習得します

*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、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】

【Word】 ビジネス文書作成が出来るようになる
【Excel】 見積書・請求書・顧客名簿作成・レシピの作成が出来るようになる
【PowerPoint】 プレゼンテーション資料が作成できるようになる

授業計画・内容

1回目	※1回目のみ普通教室7階にてITリテラシーテストを行う。カリキュラムの目的・到達目標
2回目	【Word】 基本操作を習得する
3回目	【Word】 文書作成 案内状・契約書・プレスリリース作成を習得する
4回目	【Excel】 基本操作を習得する
5回目	【Excel】 文書作成 見積書・請求書・顧客名簿・レシピ作成を習得（Ⅰ）
6回目	【Excel】 文書作成 見積書・請求書・顧客名簿・レシピ作成を習得（Ⅱ）
7回目	【Excel】 文書作成 見積書・請求書・顧客名簿・レシピ作成を習得（Ⅲ）
8回目	【Excel】 文書作成 見積書・請求書・顧客名簿・レシピ作成を習得（Ⅳ）
9回目	【PowerPoint】 基本操作を習得する
10回目	【PowerPoint】 プレゼンテーション資料作成を習得（Ⅰ）
11回目	【PowerPoint】 プレゼンテーション資料作成を習得（Ⅱ）
12回目	【PowerPoint】 プレゼンテーション資料作成を習得（Ⅲ）
13回目	【PowerPoint】 プレゼンテーション資料作成を習得（Ⅳ）
14回目	・前期期末試験
15回目	まとめ（Word・Excel・PowerPoint）を行う

準備学習
 時間外学習
 使用用途によって使い分ける事により、必要なデータを簡単に作成する事が出来るので、今後必要となるスキルを習得して積極的に活用してください

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	・実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) ・出席評価 (10%) ・課題成果 (%) ・授業内評価 (%)
------	--	---	---

受講生への
 メッセージ
 Word・Excel・PowerPointはビジネスで必須と言える内容です。それぞれの制作物に対して適した内容を理解して効果的に制作・活用して下さい。

【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） iPadを持参して下さい。

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	コミュニケーション技法						
科目名 (英)	接客マナー (Hospital Service)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大野 カオル
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間	30	開講区分	前期
				(単位)	(2)	曜日・時限・教室	月曜 3限 7階
【授業の学習内容】 ホスピタリティの基本を理解し、ホスピタリティとサービスの違いとホスピタリティの実践ができるようになる。							
*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ージャーを設立。企業の育成及び派遣を行う。 最近では「新入社員研修」「医療接客マナー」「電話対応スキルアップ」など企業教育に講師として携わる。 また、公益財団法人電話電話ユーザ協会日本電話対応コンクール審査員として務める。							
【到達目標】 ホスピタリティの理論を学び、接客マナーのマインドスキル向上を習得する。これより質の高いサービスの提供ができる。 また、クレームの対応能力が培われるなど、意欲とスキルが向上し、自信をもって働きかけるようになる。							

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付けることができる		
2回目	「ホスピタリティ」と「サービス」の違い、ホスピタリティの種類を理解することが出来るようになる		
3回目	接客の基本「接客マナーの5原則」が理解できるようになる		
4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)		
5回目	ホスピタリティの実践②(正しい敬語を身に付けることが出来るようになる)		
6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)		
7回目	ホスピタリティの実践④(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⑤(否定表現を肯定表現に出来るようになる)		
9回目	ホスピタリティの実践⑥(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⑦(接客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付けることが出来る)		
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	学校やアルバイト先に役立てるよう普段からホスピタリティを意識する。その意識が自然と肯定的な言葉遣いになり、職場や社外の方との信頼関係が構築され仕事もスムーズに進めることが出来ます。また、肯定表現をしっかりと使えるようになればプラスの印象を与えることが出来るようになる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 (%) ◎実技評価各項目(5%) ・出席評価 (%) ・課題成果 (%) ・授業内評価 (15%)
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「意識」と「行動」を習慣づけてください。言葉1つで、周囲に好印象を与えられるだけでなく相手の気分やモチベーションまでも高められます。無意識のうちに成功を引き寄せることができること、その結果、成功体験を着実に積み重ねていくことができること、これがホスピタリティの特徴ですのでしっかり習得して下さい。		
【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			

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	食品加工						
科目名 (英)	調理実習 (BasicCooking Practical)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	友松 寛
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間	60	開講区分	前期
				(単位)	(4)	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が身につきます。 *実務経験 友松先生：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】 野菜の切り方に自信がもてる							

授業計画・内容			
1回目	実習室の使い方を知る。包丁研ぎ・野菜切りができる		
2回目	包丁研ぎ 野菜切りの実習を行う 切った食材で料理を作成する		
3回目	包丁研ぎ 野菜切りの実習を行う 切った食材で料理を作成する		
4回目	肉の取り扱い 鶏もも肉と鶏むね肉の下処理と焼きの実習を行う		
5回目	魚の取り扱い 魚の下処理と焼きの実習を行う		
6回目	サラダ・マヨネーズの作成ができる		
7回目	茹でる技法を用いたメニューを作成できる		
8回目	焼く技法を用いたメニューを作成できる		
9回目	揚げる技法を用いたメニューを作成できる		
10回目	煮る技法を用いたメニューを作成できる		
11回目	テスト課題 鶏肉の下処理・塩こしょうの付け方・焼き方 玉ねぎみじん切り 人参千切り キャベツ千切りの実習を行う		
12回目	蒸す技法を用いたメニューを作成できる		
13回目	組み合わせの技法を用いたメニューを作成できる		
14回目	テスト課題 鶏肉の下処理・塩こしょうの付け方・焼き方 玉ねぎみじん切り 人参千切り キャベツ千切りの実習を行う		
15回目	テスト 鶏肉の下処理・塩こしょうの付け方・焼き方 玉ねぎみじん切り 人参千切り キャベツ千切りの実習を行う		
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ないと調理は完成しません。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	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	初めてやる作業ばかりだと思いますが基礎から行うので安心してみてください。またわからないことは「聞く」という習慣も身につけましょう。		
【使用教科書・教材・参考書】 ipad			

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	農業応用	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	辻本 奈々
科目名 (英)	オーガニック概論 (Organic Patholgy)						
学科	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	水曜 2限 7階

【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。

*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】

「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	ガイダンス・オーガニックとは何だろう？ オーガニックのイメージを共有する
2回目	オーガニックの歴史 オーガニックが生まれた背景を把握し説明できるようにする
3回目	オーガニックの原理 オーガニックと社会問題の関係を説明できるようにする
4回目	オーガニック栽培とは？ 世界の有機栽培を知り、説明できるようにする
5回目	オーガニック認証制度がある分野を理解し、説明できるようにする
6回目	オーガニック認証マークを見分けられるようになる
7回目	日本のオーガニック制度の現状と課題を学び、説明できるようにする
8回目	世界のオーガニック事情 オーガニック先進国の取り組みを知り、説明できるようにする。
9回目	オーガニック製品について オーガニック製品を正しく説明できるようになる
10回目	オーガニックを取り入れ方 活用法を考えて行動できるようになる
11回目	オーガニックビジネスについて オーガニックビジネスを考えてまとめる
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を構築する
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を構築する
14回目	オーガニック事業計画書の策定を実践する
15回目	グループ発表 オーガニック事業内容をわかりやすく発表し傾聴ができるようになる

準備学習
時間外学習

日常生活でオーガニック製品がどのように販売されているか考察する。
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る。

評価方法

1. 筆記試験 (%)	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 (%)
2. 実技試験 (%)		・実技試験 (%)
◎実技評価各項目(%)		◎実技評価各項目(%)
3. 出席評価 (%)		・出席評価 (30%)
4. 課題成果 (%)		・課題成果 (40%)
5. 授業内評価 (%)	・授業内評価 (30%)	

受講生への
メッセージ

オーガニック概論と固い名前の授業ですが、意見出しやディスカッション、グループワークを中心に行います。
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、プリントを配布予定

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	総合演習	必修 選択	必修	年次	1	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 4限 5階
<p>【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。</p> <p>*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。</p>							
<p>【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。 アジュール検定の対策を行い、合格を目指す。スポーツ大会を通して仲間との親睦を図る。</p>							

授業計画・内容			
1回目	企業プロジェクトのレシピを作成する。		
2回目	企業プロジェクトの発注書を作成する。		
3回目	企業プロジェクトの運営方法を決める。		
4回目	企業プロジェクトの広報について検討し、実行計画を作成する。		
5回目	企業プロジェクト運営の最終確認をする。		
6回目	アジュール検定の対策を行う。		
7回目	アジュール検定の対策を行う。		
8回目	アジュール検定の対策を行う。		
9回目	アジュール検定の対策を行う。		
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 (%) ◎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	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】			

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	農業基礎	必修 選択	必修	年次	1	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年度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：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	アブラナ科野菜の定植作業を行う。秋冬野菜の種まき定植時期を理解し作業できる。
2回目	アブラナ科根菜類の播種方法を理解し、その方法活用することができる。
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説明できる。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、収穫までの過程の作業することが出来る
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理解し、説明することが出来る。
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た違いを説明することが出来る。
8回目	里芋の収穫のタイミングと方法について理解し説明できる。
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説明することが出来る。
10回目	ジャガイモの収穫。旬について理解をし、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。
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説明することが出来る。
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、栽培周期を理解し説明することが出来る。
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説明することが出来る。
15回目	テスト（土づくり）

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 (%)	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%)
2. 実技試験 (%)		◆実技試験(10%)
◎実技評価各項目(%)		◎道具の使い方3%
3. 出席評価 (%)		◎作業速度3%
4. 課題成果 (%)		◎正確さ4%
5. 授業内評価 (%)		◆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つけていきましょう。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

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	栽培概論	必修 選択	必修	年次	1	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年度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：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	アブラナ科野菜の定植作業を行う。秋冬野菜の種まき定植時期を理解し作業できる。
2回目	アブラナ科根菜類の播種方法を理解し、その方法活用することができる。
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説明できる。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、収穫までの過程の作業することが出来る
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理解し、説明することが出来る。
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た違いを説明することが出来る。
8回目	里芋の収穫のタイミングと方法について理解し説明できる。
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説明することが出来る。
10回目	ジャガイモの収穫。旬について理解をし、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。
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説明することが出来る。
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、栽培周期を理解し説明することが出来る。
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説明することが出来る。
15回目	テスト（土づくり）

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 (%)	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%)
2. 実技試験 (%)		◆実技試験(10%)
◎実技評価各項目(%)		◎道具の使い方3%
3. 出席評価 (%)		◎作業速度3%
4. 課題成果 (%)		◎正確さ4%
5. 授業内評価 (%)		◆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つけていきましょう。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

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	農業経営	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	星野 隼人
科目名 (英)	農業環境概論1 (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	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年度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：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	アブラナ科野菜の定植作業を行う。秋冬野菜の種まき定植時期を理解し作業できる。
2回目	アブラナ科根菜類の播種方法を理解し、その方法活用することができる。
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説明できる。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、収穫までの過程の作業することが出来る
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理解し、説明することが出来る。
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た違いを説明することが出来る。
8回目	里芋の収穫のタイミングと方法について理解し説明できる。
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説明することが出来る。
10回目	ジャガイモの収穫。旬について理解をし、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。
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説明することが出来る。
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、栽培周期を理解し説明することが出来る。
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説明することが出来る。
15回目	テスト（土づくり）

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(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つけていきましょう。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

名古屋医健スポーツ専門学校 2023年度 シラバス

授業	農業基礎	必修 選択	必修	年次	1	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年度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：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	ジャガイモの土寄せを行い、ジャガイモの栽培方法を2種類理解し説明できる。
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、秋冬野菜においての必要肥料の説明ができるようになる。
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、目的に合わせた違いを説明できる。
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説明できる。
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説明できる。
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説明できるようにする。
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の違いを説明できる。
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考案できる。
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。草刈り機、耕耘機の利用方法について理解し正しく利用できる。
15回目	農業機器実習②。草刈り機、耕耘機の利用方法について理解し正しく利用できる。

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

1. 筆記試験 (%)	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%)
2. 実技試験 (%)		◆実技試験(10%)
◎実技評価各項目(%)		◎道具の使い方3%
3. 出席評価 (%)		◎作業速度3%
4. 課題成果 (%)		◎正確さ4%
5. 授業内評価 (%)	◆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つけていきましょう。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

名古屋医健スポーツ専門学校 2023年度 シラバス

授業	栽培概論	必修 選択	必修	年次	1	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年度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、ライフスタイルを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	ジャガイモの土寄せを行い、ジャガイモの栽培方法を2種類理解し説明できる。
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、秋冬野菜においての必要肥料の説明ができるようになる。
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、目的に合わせた違いを説明できる。
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説明できる。
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説明できる。
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説明できるようにする。
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の違いを説明できる。
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考案できる。
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する。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。草刈り機、耕耘機の利用方法について理解し正しく利用できる。
15回目	農業機器実習②。草刈り機、耕耘機の利用方法について理解し正しく利用できる。

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

1. 筆記試験 (%)	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%)
2. 実技試験 (%)		◆実技試験(10%)
◎実技評価各項目(%)		◎道具の使い方3%
3. 出席評価 (%)		◎作業速度3%
4. 課題成果 (%)		◎正確さ4%
5. 授業内評価 (%)		◆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つけていきましょう。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

名古屋医健スポーツ専門学校 2023年度 シラバス

授業	農業経営	必修 選択	必修	年次	1	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年度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：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	ジャガイモの土寄せを行い、ジャガイモの栽培方法を2種類理解し説明できる。
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、秋冬野菜においての必要肥料の説明ができるようになる。
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、目的に合わせた違いを説明できる。
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説明できる。
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説明できる。
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説明できるようにする。
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の違いを説明できる。
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考案できる。
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。草刈り機、耕耘機の利用方法について理解し正しく利用できる。
15回目	農業機器実習②。草刈り機、耕耘機の利用方法について理解し正しく利用できる。

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

1. 筆記試験 (%)	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%)
2. 実技試験 (%)		◆実技試験(10%)
◎実技評価各項目(%)		◎道具の使い方3%
3. 出席評価 (%)		◎作業速度3%
4. 課題成果 (%)		◎正確さ4%
5. 授業内評価 (%)		◆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つけていきましょう。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

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	農業生産	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	林 亮輔
科目名 (英)	農業概論 (Agricultural Pathology)						
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	水曜・3限・8階

【授業の学習内容】
 農業の種類・栽培方法・薬・肥料はじめ、流通や法律など農業について幅広く知る。農業の世界を知ることによって農業の楽しさを知る。

* 実務経験
 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ることができる。

授業計画・内容															
1回目	農業の資格あれこれ 有機JAS・GAP・農業検定など 理解することができる														
2回目	農業機械 先進農業について理解することができる														
3回目	商品加工についての取り組みを学び、理解することができる														
4回目	規格外野菜やフードロスの現状を知り、対策を考察する														
5回目	種子と品種 種苗法について修得する。														
6回目	農園カフェの運営方法を検証する														
7回目	土壌の違いを知り、改良方法を習得する														
8回目	サステイナブルな農業技術を学び習得する														
9回目	果樹園の取り組みを学び考察する														
10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														
11回目	野菜の地産地消と輸入 野菜相場について修得する														
12回目	校外実習 実際の圃場を見学し、収穫を体験する														
13回目															
14回目	農業が抱える問題について理解し、発表する														
15回目	まとめ：農業の現状と今後について考察し発表する														
準備学習 時間外学習	野菜が売っている様々な売り場を見してみる（スーパー・直売所・ネット等）そしてできればいろんな野菜を食べてみる。 もしスーパーへ行ったら、産地と金額を見してみる スーパーの売り場の作り方を見してみる														
評価方法	<table border="0"> <tr> <td>1. 筆記試験 (%)</td> <td rowspan="5">評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F 不合格</td> <td>・筆記試験 (%)</td> </tr> <tr> <td>2. 実技試験 (%)</td> <td>・実技試験 (%)</td> </tr> <tr> <td>◎実技評価各項目(%)</td> <td>◎実技評価各項目(%)</td> </tr> <tr> <td>3. 出席評価 (%)</td> <td>・出席評価 (100%)</td> </tr> <tr> <td>4. 課題成果 (%)</td> <td>・課題成果 (%)</td> </tr> <tr> <td>5. 授業内評価 (%)</td> <td></td> <td>・授業内評価 (%)</td> </tr> </table>	1. 筆記試験 (%)	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 (%)	2. 実技試験 (%)	・実技試験 (%)	◎実技評価各項目(%)	◎実技評価各項目(%)	3. 出席評価 (%)	・出席評価 (100%)	4. 課題成果 (%)	・課題成果 (%)	5. 授業内評価 (%)		・授業内評価 (%)
1. 筆記試験 (%)	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 (%)													
2. 実技試験 (%)		・実技試験 (%)													
◎実技評価各項目(%)		◎実技評価各項目(%)													
3. 出席評価 (%)		・出席評価 (100%)													
4. 課題成果 (%)		・課題成果 (%)													
5. 授業内評価 (%)		・授業内評価 (%)													
受講生への メッセージ	農業概論と聞くと難しく感じますがなるべく楽しくわかりやすく授業をしていこうと思います。 普段食べているもの調理しているもの1つ1つにストーリーがあり、それを知ることによって『食』が変わります。 現役農家としてまずは皆さんの『食』が楽しくなるよう努めます。														
【使用教科書・教材・参考書】 配布資料															

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	食品加工	必修 選択	必修	年次	1	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。現在は、店舗運営・商品開発・教育活動に従事。

【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 (%)	評価方法はGPA制度となります	・筆記試験 (%)
	2. 実技試験 (%)		・実技試験 (%)
	◎実技評価各項目 (%)		◎実技評価各項目 (%)
	3. 出席評価 (%)		・出席評価100 (%)
	4. 課題成果 (%)		・課題成果 (%)
	5. 授業内評価 (%)		・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