

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	野菜生産各論		履修区分	必修	選択
受講対象	野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習 見学
開講時期	1年次前期	時間数	30		単位数 1
授業概要	主要な葉菜類、果菜類の栽培技術を習得する。	到達目標	露地を主体とした葉菜類、果菜類、根菜類の肥培管理技術及び施設を利用した果菜類の肥培管理技術が習得できる。		
担当教員	加藤 修一				
実務経験と授業との関わり	農業改良普及員34年の実務経験があり、多種の野菜について多様な栽培技術を習得しており、実際の現場に基づいた実践的な野菜生産の指導ができる。				
テキスト・教材	野菜園芸学の基礎（農山漁村文化協会）				
成績評価方法	授業中の実技及び最終回に主要な野菜の栽培技術の習得度の試験を行う。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ試験の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	葉菜類	ハウレンソウ	
2	葉菜類	レタス	
3	果菜類	スイカ、メロン	
4	果菜類	イチゴ	
5	根菜類	ゴボウ	
6	果菜類	イチゴ他	
7	葉菜類、果菜類	イタリア野菜（カーボロネロ・ラディッキオ）、イチゴ	
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	園芸実習		履修区分	必修	選択
受講対象	2年生	授業形態	講義	実習	演習 見学
開講時期	2年次前期	時間数	30	単位数	1
授業概要	植物栽培についての興味と関心を高めるとともに、適切な管理方法を学習する。	到達目標	圃場での時期に応じた管理方法を習得する。		
担当教員	萩原 文雄				
実務経験と授業との関わり	鉢花、花壇苗、洋ラン、切り花などの花き生産に20年以上従事し、幅広い植物の生産知識を持つ。よってコース問わず最低限知っておくべき基本的な栽培知識、技術を指導することができる。				
テキスト・教材					
成績評価方法	出席状況、授業態度を総合的に評価する。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ評価の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画

回	指導項目	指導内容	備考
1	圃場管理	各コースでの植物管理作業	
2	圃場管理	圃場での管理作業（花がら摘みや追肥等）	
3	圃場管理	各コースごとでの植物管理作業	
4	圃場管理	圃場での管理作業（除草、花がら摘みや追肥等）	
5	圃場管理	圃場での管理作業（花がら摘みや追肥等）	
6	圃場管理	圃場での管理作業（除草等）	
7	圃場管理	圃場での管理作業（花がら摘みや追肥等）	
8	まとめ	花壇メンテナンス、圃場管理作業	
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連	欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。		備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	野菜生産技術 I		履修区分	必修	選択
受講対象	野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習 見学
開講時期	2年次前期	時間数	60	単位数	2
授業概要	野菜の種類、作型、栽培技術等を習得する。	到達目標	野菜の種類、作型、栽培技術が習得できる。		
担当教員	小林 五郎				
実務経験と授業との関わり	農業改良普及員29年及び専門技術員7年の実務経験があり、多種の野菜について多様な栽培技術を習得しており、野菜生産の授業に活かせる。				
テキスト・教材	野菜園芸学の基礎（農山漁村文化協会）				
成績評価方法	最終回に野菜の作型、栽培技術について理解度の試験を行う。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ試験の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	野菜生産 I-6-1	作型と成り立ち	
2	野菜生産 I-6-1	育苗	
3	野菜生産 I-6-1	野菜の土壌管理	
4	野菜生産 I-6-1	栽培管理	
5	野菜生産 I-6-1	雑草防除・障害対策	
6	野菜生産 I-6-1	野菜の病虫害防除他	
7	野菜生産 I-6-1	植物成長調整剤	
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	野菜生産技術Ⅱ（前期）		履修区分	必修	選択
受講対象	野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習 見学
開講時期	2年次前期	時間数	150	単位数	5
授業概要	野菜の種類、作型、栽培技術等を習得する。	到達目標	野菜の種類、作型、栽培技術が習得できる。		
担当教員	小林 五郎、湯本 達夫				
実務経験と授業との関わり	（小林）農業改良普及員（専門技術員）として長年の実務経験があり、多種の野菜について多様な栽培技術を習得しており、野菜生産の授業に活かせる。（湯本）県農業大学校教授及び農業改良普及員として学生や若手農業後継者の論文作成指導を行ってきた。これらの経験を活かし、課題設定から課題解決まで総合的な指導が可能である。				
テキスト・教材	野菜園芸学の基礎（農山漁村文化協会）				
成績評価方法	最終回に野菜の作型、栽培技術について理解度の試験を行う。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ試験の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	野菜生産Ⅱ	キュウリ 他	
2	野菜生産Ⅱ	キュウリ 他	
3	野菜生産Ⅱ	キュウリ 他	
4	野菜生産Ⅱ	キュウリ 他	
5	野菜生産Ⅱ	キュウリ 他	
6	野菜生産Ⅱ	エダマメ	
7	野菜生産Ⅱ	カボチャ	
8	野菜生産Ⅱ	ミズナ	
9	野菜生産Ⅱ	ピーマン	
10	野菜生産Ⅱ	ジャガイモ	
11	野菜生産Ⅱ	コマツナ	
12	野菜生産Ⅱ	ダイコン	
13	野菜生産Ⅱ	ハクサイ	
14	野菜生産Ⅱ	前期試験	
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	野菜生産技術Ⅱ（後期）		履修区分	必修	選択
受講対象	野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習 見学
開講時期	2年次後期	時間数	150	単位数	5
授業概要	野菜の種類、作型、栽培技術等を習得する。	到達目標	野菜の種類、作型、栽培技術が習得できる。		
担当教員	小林 五郎				
実務経験と授業との関わり	農業改良普及員（専門技術員）として長年の実務経験があり、多種の野菜について多様な栽培技術を習得しており、野菜生産の授業に活かせる。				
テキスト・教材	野菜園芸学の基礎（農山漁村文化協会）				
成績評価方法	最終回に野菜の作型、栽培技術について理解度の試験を行う。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ試験の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	野菜生産Ⅱ	キャベツ	
2	野菜生産Ⅱ	カブ	
3	野菜生産Ⅱ	ハクサイ	
4	野菜生産Ⅱ	キャベツ	
5	野菜生産Ⅱ	ミズナ	
6	野菜生産Ⅱ	カブ	
7	野菜生産Ⅱ	ブロッコリー	
8	野菜生産Ⅱ	セロリ	
9	野菜生産Ⅱ	ホウレンソウ	
10	野菜生産Ⅱ	ジャガイモ	
11	野菜生産Ⅱ	コマツナ	
12	野菜生産Ⅱ	ダイコン	
13	野菜生産Ⅱ	ハクサイ	
14	テスト	筆記試験	
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	野菜生産技術Ⅲ		履修区分	必修	選択
受講対象	野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習 見学
開講時期	2年次前・後期	時間数	15	単位数	0.5
授業概要	次世代の野菜生産及び6次産業化について学ぶ。	到達目標	次世代の野菜生産、6次産業化について理解する。		
担当教員	小林 五郎				
実務経験と授業との関わり	農業改良普及員29年及び専門技術員7年の実務経験があり、多種の野菜について多様な栽培技術を習得しており、実践的な指導ができる。				
テキスト・教材	野菜園芸学の基礎（農山漁村文化協会）				
成績評価方法	最終回に次世代の野菜生産について理解度の試験を行う。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ試験の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	野菜生産Ⅲ	次世代の野菜生産	
2	野菜生産Ⅲ	養液栽培システム	
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	販売技術		履修区分	必修	選択
受講対象	野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習 見学
開講時期	2年次前期	時間数	60	単位数	2
授業概要	野菜の販売知識及び実技を習得する。	到達目標	出荷調製技術及び販売技術が習得できる。		
担当教員	加藤 修一				
実務経験と授業との関わり	農業改良普及員34年の実務経験があり、野菜の出荷規格、調製技術、販売促進技術等についても実務経験があるため、実践的な指導ができる。				
テキスト・教材	野菜園芸学の基礎、プリント				
成績評価方法	最終回に販売基礎知識や実技について理解度の試験を行う。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ試験の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	野菜販売技術	野菜の出荷規格、トレーサビリティ、出荷調製技術	
2	野菜販売技術	野菜の出荷規格、トレーサビリティ、出荷調製技術	
3	野菜販売技術	野菜の出荷規格、トレーサビリティ、出荷調製技術	
4	野菜販売技術	出荷調製、販売促進、POP作成	
5	野菜販売技術	出荷調製、販売促進、POP作成	
6	野菜販売技術	出荷調製、販売促進、POP作成	
7	野菜販売技術	出荷調製、販売促進、POP作成	
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	野菜育種・繁殖		履修区分	必修	選択
受講対象	野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習 見学
開講時期	2年次前・後期	時間数	45	単位数	1.5
授業概要	伝統野菜の育成と課題、育種技術の特徴、交配、管理、採種、保存等の技術を学ぶ。	到達目標	野菜育種の基本を学習するとともに、伝統野菜の交配、採種等の技術を習得する。		
担当教員	湯本 達夫				
実務経験と授業との関わり	農業改良普及員38年の実務経験があり、野菜、花き、主穀等の種子繁殖及び野菜、花きの栄養繁殖法に精通している。				
テキスト・教材	野菜園芸学の基礎（農山漁村文化協会）、野菜の上手な育て方大事典（成美堂出版）				
成績評価方法	実技を通し繁殖法の理解度を評価する。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ評価の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	野菜育種繁殖	伝統園芸の育成等	
2	野菜育種繁殖	交配	
3	野菜育種繁殖	交配	
4	野菜育種繁殖	採種	
5	野菜育種繁殖	保存	
6	野菜育種繁殖	保存	
7	野菜育種繁殖	復習および筆記試験	
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	野菜加工論		履修区分	必修	選択
受講対象	野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習 見学
開講時期	2年次後期	時間数	15	単位数	0.5
授業概要	校内で生産した野菜を使用し食品加工の基礎を学ぶ。食品衛生・安全性の基礎について学習する。	到達目標	食品の衛生管理、安全性の基礎を理解し、野菜の加工技術を習得する。		
担当教員	小西 澄				
実務経験と授業との関わり	行田市の食生活改善委員、生涯学習ボランティアとして一般市民及び児童、生徒等を対象に食品衛生、料理全般について指導を行っているため、実践的な指導ができる。				
テキスト・教材	料理レシピ、食品衛生関係資料				
成績評価方法	野菜の加工、食品衛生についての筆記試験を実施する。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ試験の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	野菜加工論	安全衛生	
2	野菜加工論	野菜の保存方法	
3	野菜加工論	干し野菜の加工	
4	野菜加工論 テスト	漬物の加工 筆記試験	
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	野菜加工実習		履修区分	必修	選択
受講対象	野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習 見学
開講時期	2年次後期	時間数	30		単位数 1
授業概要	校内で生産した野菜を使用し食品加工を行う。特にしゃくし菜、野沢菜等の伝統野菜を使用した漬物加工やイタリア野菜を使用した西洋料理まで幅広い調理を実施する。	到達目標	校内で生産した野菜を使用し、漬物から西洋料理まで幅広い調理法を習得する。		
担当教員	小西 澄				
実務経験と授業との関わり	行田市の食生活改善委員、生涯学習ボランティアとして一般市民及び児童、生徒等を対象に食品衛生、料理全般について指導を行っているため、実践的な指導ができる。				
テキスト・教材	料理レシピ、食品衛生関係資料				
成績評価方法	実習を通し野菜の加工、食品衛生についての理解度を評価する。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ試験の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	野菜加工実習	農場で収穫した野菜を使用した加工実習	
2	野菜加工実習	農場で収穫した野菜を使用した加工実習	
3	野菜加工実習	農場で収穫した野菜を使用した加工実習	
4	野菜加工実習	農場で収穫した野菜を使用した加工実習	
5	野菜加工実習	農場で収穫した野菜を使用した加工実習	
6	野菜加工実習	農場で収穫した野菜を使用した加工実習	
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	調理実習		履修区分	必修	選択
受講対象	野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習 見学
開講時期	2年次前・後期	時間数	15	単位数	0.5
授業概要	校内で生産した旬の野菜を使用し、一般料理からケーキ類までの加工実習を行う。	到達目標	校内で生産した野菜を使用し、一般料理からケーキ類までの調理法を習得する。		
担当教員	小西 澄				
実務経験と授業との関わり	行田市の食生活改善委員、生涯学習ボランティアとして一般市民及び児童、生徒等を対象に食品衛生、料理全般について指導を行っているため、実践的な指導ができる。				
テキスト・教材	料理レシピ、食品衛生関係資料				
成績評価方法	実習を通し野菜の加工、食品衛生についての理解度を評価する。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ評価の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	調理実習	農場で収穫した野菜を使用した調理実習	
2	調理実習	農場で収穫した野菜を使用した調理実習	
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	農業機械		履修区分	必修	選択
受講対象	野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習 見学
開講時期	2年次前期	時間数	30	単位数	1
授業概要	野菜生産に不可欠である農業機械の基礎知識及び操作技術を習得する。	到達目標	トラクター、動力噴霧器の基礎及び操作が習得できる。		
担当教員	加藤 修一				
実務経験と授業との関わり	農業改良普及員34年の実務経験があり、自らもトラクターをはじめ多くの農業機械を所有し、1haの水稲生産に携わっているため、実践的な指導ができる。大型特殊免許資格を所持。				
テキスト・教材	トラクター他農業機械に関する資料				
成績評価方法	最終回に農業機械のしくみや実技についての理解度の試験を行う。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ試験の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	トラクターの機能と基本操作	トラクターの機能、運転、作業機の操作	
2	トラクター耕耘作業、動力噴霧器の機能と基本操作	トラクター耕耘作業、動力噴霧器の基本操作	
3	トラクターの運転	トラクターの運転及び作業（大型特殊検定準備）	
4	トラクターの運転	トラクターの運転及び作業（大型特殊検定準備）	
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	野菜栄養学		履修区分	必修	選択
受講対象	野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習 見学
開講時期	2年次後期	時間数	15	単位数	0.5
授業概要	野菜の栄養成分について学ぶ。	到達目標	主要野菜の栄養成分が理解できる。		
担当教員	小林 五郎				
実務経験と授業との関わり	農業改良普及員29年及び専門技術員7年の実務経験があり、多種の野菜について多様な栽培技術を習得しており、野菜生産の授業に活かせる。				
テキスト・教材	野菜園芸学の基礎（農山漁村文化協会）				
成績評価方法	最終回に野菜の栄養成分について理解度の試験を行う。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ試験の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	野菜の栄養学	野菜の栄養成分	
2	野菜の栄養学	野菜の栄養成分	
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	施設管理		履修区分	必修	選択
受講対象	野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習 見学
開講時期	2年次後期	時間数	15	単位数	0.5
授業概要	野菜栽培ハウスのメンテナンス基礎知識及び実技を習得する。	到達目標	ハウスの温湿度管理のためのメンテナンス及び管理技術が習得できる。		
担当教員	加藤 修一				
実務経験と授業との関わり	農業改良普及員34年の実務経験があり、施設の構造、機能、修繕法、温湿度管理技術等に精通しているため、実践的な指導ができる。				
テキスト・教材	野菜園芸学の基礎（農山漁村文化協会）、プリント				
成績評価方法	最終回に施設の構造、機能等に関する理解度の試験を行う。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ試験の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	野菜施設管理	施設の構造、温湿度管理	
2	野菜施設管理	冬期管理の実践（カーテン展張等）	
3	野菜施設管理	温湿度管理	
4	野菜施設管理	温湿度管理	
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	野菜栽培指導法		履修区分	必修	選択
受講対象	野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習 見学
開講時期	2年次前・後期	時間数	30		単位数 1
授業概要	野菜栽培計画の作成や実技試験の実施等により、栽培技術を向上させ、市民農園、家庭菜園等のユーザーを対象にした講習会の講師レベルの能力を養成する。	到達目標	市民農園、家庭菜園等のユーザーを対象にした講習会の講師ができる。		
担当教員	小林 五郎、湯本 達夫				
実務経験と授業との関わり	（小林）農業改良普及員（専門技術員）として長年の実務経験があり、多種の野菜について多様な栽培技術を習得しており、野菜生産の授業に活かせる。（湯本）県農業大学校教授及び農業改良普及員としての勤務経験があるため、基本から応用まで様々な生産方法を実践的に指導できる。				
テキスト・教材	市民農園・家庭菜園等野菜栽培に関わる指導資料・プリント				
成績評価方法	栽培模擬講習会の実施により習得度を評価する。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ評価の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	野菜栽培指導法	栽培指導計画の作成	
2	野菜栽培指導法	野菜栽培技術改善指導	
3	野菜栽培指導法	野菜栽培技術改善指導	
4	野菜栽培指導法	野菜栽培技術改善指導	
5	野菜栽培指導法	栽培指導計画の作成、栽培実技テストの実施	
6	野菜栽培指導法	栽培指導計画の作成、栽培実技テストの実施	
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	植物工場概論		履修区分	必修	選択
受講対象	野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習 見学
開講時期	2年次後期	時間数	15	単位数	0.5
授業概要	植物工場の基本的な知識を学習する。	到達目標	植物工場の定義、種類、その利点等を理解する。		
担当教員	湯本 達夫				
実務経験と授業との関わり	県農業大学校教授及び農業改良普及員としての勤務経験があるため、基本から応用まで様々な生産方法を実践的に指導できる。				
テキスト・教材	野菜園芸学の基礎（農山漁村文化協会）、プリント				
成績評価方法	授業時間内で筆記試験を行う。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ試験の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	植物工場とは	植物工場の仕組みとその種類 利点と可能性	
2	太陽光利用型植物工場	基本システムと利用 環境制御の仕組み	
3	太陽光・人工光併用型植物工場	基本システムと利用 環境制御の仕組み	
4	完全人工光型植物工場 筆記試験	基本システムと利用、環境制御の仕組み 筆記試験	
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	有機農法概論		履修区分	必修	選択
受講対象	野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習 見学
開講時期	2年次前期	時間数	30	単位数	1
授業概要	野菜における有機栽培技術について学ぶ。	到達目標	野菜における有機栽培について現状を学び基本技術を習得する。		
担当教員	加藤 修一、湯本 達夫				
実務経験と授業との関わり	（加藤）農業改良普及員34年の実務経験があり、多種の野菜について多様な栽培技術を習得しており、野菜生産の授業に活かせる。（湯本）県農業大学校教授及び農業改良普及員としての勤務経験があるため、基本から応用まで様々な生産方法を実践的に指導できる。				
テキスト・教材	野菜園芸学の基礎（農山漁村文化協会）、野菜の上手な育て方大事典（成美堂出版）				
成績評価方法	有機栽培技術の基礎について習得度の試験を行う。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ試験の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	有機農法概論	有機農業の現状	
2	有機農法概論	有機農業の基礎と応用	
3	有機農法概論	有機農業と天敵	
4	有機農法概論	有機栽培の実践	
5	有機農法概論	有機栽培の実践	
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	スマート農業		履修区分	必修	選択
受講対象	野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習 見学
開講時期	2年次前・後期	時間数	30	単位数	1
授業概要	ロボット技術やICTを活用した省力・高品質生産等の次世代の農業生産について学習する。	到達目標	スマート農業についての理解が進む。		
担当教員	加藤 修一				
実務経験と授業との関わり					
テキスト・教材	スマート農業に関する資料				
成績評価方法	最終回にスマート農業についての理解度の試験を行う。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ試験の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	スマート農業	スマート農業の現状	
2	スマート農業	農業用ロボット	
3	スマート農業	農業用ロボット	
4	スマート農業	ITCについて	
5	スマート農業	ICTについて	
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	ビジネスマネジメント		履修区分	必修	選択
受講対象	花き生産コース・野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習
開講時期	2年次後期	時間数	30	単位数	1
授業概要	リテールマーケティング（販売士）の授業を通して経営戦略、経営計画の設定・実行・統制を学習する。	到達目標	リテールマーケティング（販売士）検定3級の合格できるような知識を習得する。経営戦略、経営計画の重要性を理解する。		
担当教員	内村 敬子				
実務経験と授業との関わり	アパレル業界の勤務経験だけでなく、自身でも小売業に対するコンサルティングを行うなど小売業に対する造詣が深く、検定の指導経験もある。よって経験からの小売業のポイントを押さえながら指導することができる。				
テキスト・教材	テキスト				
成績評価方法	課題と模擬試験の点数で評価する	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ試験の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	ガイダンス	学習指導など	
2	検定受験指導	販売・経営管理	
3	検定受験指導	小売業の種類、ストアオペレーション	
4	検定受験指導	小売業の種類、マーチャンダイジング	
5	検定受験指導	小売業の種類、マーチャンダイジング	
6	検定受験指導	マーチャンダイジング	
7	検定受験指導	マーチャンダイジング、マーケティング	
8	検定受験指導	マーケティング、総合演習	
9	検定受験指導	総合演習、模擬試験	
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	農業簿記		履修区分	必修	選択
受講対象	花き生産コース・野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習
開講時期	2年次後期	時間数	30	単位数	1
授業概要	農業簿記検定3級の受験、合格を目指す。	到達目標	農業簿記検定3級に合格できるぐらいの知識を身につける。		
担当教員	非常勤講師				
実務経験と授業との関わり	会計事務所に勤務し、実務経験も豊富であることから、実務に即した指導ができる。				
テキスト・教材	農業簿記検定3級教科書（大原出版）、農業簿記検定3級問題集（大原出版）、電卓				
成績評価方法	最終回に行う筆記試験と出席状況によって総合的に評価する。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ評価の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	農業簿記検定3級受験対策	問題演習・解説	
2	農業簿記検定3級受験対策	問題演習・解説	
3	農業簿記検定3級受験対策	問題演習・解説	
4	農業簿記検定3級受験対策	問題演習・解説	
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	農業英語		履修区分	必修	選択
受講対象	野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習
開講時期	2年次後期	時間数	15	単位数	0.5
授業概要	花きの輸出入の現状とそれに関わる用語、英語を学習し、模擬的に輸出入演習を行う。	到達目標	花き輸出入に関わる現状や専門用語を理解する。		
担当教員	海下 展也				
実務経験と授業との関わり	長年、花き輸入業務に携わり、海外での花き流通にも精通している。よって実際の業務をふまえての実践的な指導ができる。				
テキスト・教材	プリント等				
成績評価方法	演習への取り組み姿勢や、プレゼンで総合的に評価する。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ評価の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	輸出入の演習	翻訳機能を活用して模擬的に演習	
2	輸出入とマーケティング	花き輸出入を可能にするマーケティング	
3	まとめ	自分でやってみたい花き輸出入のプレゼン	
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	インターンシップ			履修区分	必修	選択
受講対象	2年生	授業形態	講義	実習	演習	見学
開講時期	2年次前期または後期	時間数	60		単位数	2
授業概要	外部企業において実際に現場を経験し、自身の現在の実力を理解するとともに企業担当者からも評価してもらうことで、今後の学習目標を定める。また、就職活動においても役立つ。	到達目標	自分の希望している企業（職種）での業務において、必要な知識と技術を理解するとともに、今後の学習目標を定める。			
担当教員	外部企業					
実務経験と授業との関わり						
テキスト・教材						
成績評価方法	考課表および実習報告書にもとづいて総合的に評価する。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ評価の得点が60点以上で単位認定となる。			

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	企業研修	6～12日間程度外部企業で研修を行う	
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	卒業研究		履修区分	必修	選択	
受講対象	野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習	見学
開講時期	2年次前・後期	時間数	240	単位数	8	
授業概要	研究の背景、課題のとらえ方、試験区の設定、栽培、分析、論文作成、発表等を学習する。	到達目標	目的に応じた栽培管理とまとめ、分析、論文の作成ができる。ワード、エクセル、パワーポイントが使える。			
担当教員	湯本 達夫、加藤 修一					
実務経験と授業との関わり	(湯本) 県農業大学校教授及び農業改良普及員として学生や若手農業後継者の論文作成指導を行ってきた。これらの経験を活かし、課題設定から課題解決まで総合的な指導が可能である。(加藤) 農業改良普及員34年の実務経験があり、多種の野菜について多様な栽培技術を習得しており、野菜生産の授業に活かせる。					
テキスト・教材						
成績評価方法	研究への取り組み姿勢と卒業研究の完成度を総合的に評価する。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ評価の得点が60点以上で単位認定となる。			

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	卒業研究	テーマ決定	
2	卒業研究	手法の検討	
3	卒業研究	試験設計	
4	卒業研究	試験設計	
5	卒業研究	調査・観察	
6	卒業研究	調査・観察	
7	卒業研究	調査・観察	
8	卒業研究	調査・観察	
9	卒業研究	調査・観察	
10	卒業研究	調査・観察	
11	卒業研究	調査・観察	
12	卒業研究	調査・観察	
13	卒業研究	調査・観察	
14	卒業研究	調査・観察	
15	卒業研究	調査・観察	
16	卒業研究	データまとめ	
17	卒業研究	データまとめ	
18	卒業研究	データまとめ	
19	卒業研究	データまとめ	
20	卒業研究	論文まとめ	
21	卒業研究	論文まとめ	
22	卒業研究	論文まとめ	
23	卒業研究	発表会準備	
24	卒業研究	発表会準備	
25	卒業研究	発表会準備	
26	卒業研究	本文仕上	
27	卒業研究	本文仕上	
28	卒業研究	発表会	
29	卒業研究	卒展準備	
30	卒業研究	卒展準備	
他教科との関連	欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。		備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	校外研修			履修区分	必修	選択
受講対象	2年生	授業形態	講義	実習	演習	見学
開講時期	2年次前期または後期	時間数	60		単位数	2
授業概要	外部企業もしくは海外研修など、校外で研修（学習）することで、見聞を広めたり、就職活動や今後の学習目標を定めるための材料とする。	到達目標	自分の希望している企業（職種）での業務において、必要な知識と技術を理解するとともに、今後の学習目標を定める他、自己の見聞を広める。			
担当教員	外部企業等					
実務経験と授業との関わり						
テキスト・教材						
成績評価方法	企業での研修の場合には考課表および実習報告書にもとづいて総合的に評価する。海外等での研修の場合にはレポートによって評価する。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ評価の得点が60点以上で単位認定となる。			

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	校外研修	6～12日間程度校外（企業、海外等）で研修を行う	
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2019年度 シラバス (授業細目表)

科目名	管理実習			履修区分	必修	選択
受講対象	野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習	見学
開講時期	2年次前・後期	時間数	60		単位数	2
授業概要	農場の管理を通して植物の適正な管理方法について学ぶ。	到達目標	様々な植物に対する管理方法を身に付ける。			
担当教員	加藤 修一、湯本 達夫					
実務経験と授業との関わり	(加藤) 農業改良普及員34年の実務経験があり、多種の野菜について多様な栽培技術を習得しており、野菜生産の授業に活かせる。(湯本) 県農業大学校教授及び農業改良普及員として学生や若手農業後継者の論文作成指導を行ってきた。これらの経験を活かし、課題設定から課題解決まで総合的な指導が可能である。					
テキスト・教材						
成績評価方法	出席状況、実習態度を総合的に評価する。		認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ評価の得点が60点以上で単位認定となる。		

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	農場等の管理実習	長期休業期間中に校内で管理実習を行う	
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 欠席時数分は他の日程で代講する。出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考

2020年度 シラバス（授業細目表）

科目名	校内行事			履修区分	必修	選択
受講対象	野菜生産コース 2年生	授業形態	講義	実習	演習	見学
開講時期	2年次前・後期	時間数	120		単位数	4
授業概要	様々な校外行事に参加し、主体性、協調性、作業の計画性など、就職してからも活かせるような知識や技術を身につける。	到達目標	様々な校内行事を通して、主体性、協調性、計画性などを身につける。			
担当教員	加藤 修一、湯本 達夫、小林 五郎					
実務経験と授業との関わり						
テキスト・教材						
成績評価方法	出席状況や各行事への取り組み姿勢、レポート等を総合的に評価する。	認定基準	出席時数が全授業時数の3分の2以上、かつ評価の得点が60点以上で単位認定となる。			

授 業 計 画			
回	指導項目	指導内容	備考
1	新年度オリエンテーション	ガイダンス、健康診断、国家検定申込み	
2	新年度オリエンテーション	防火・防災訓練	
3	母の日販売会	接客／販売／体験教室	2日間の内どちらか1日出席
4	文化祭準備	文化祭に向けた準備	
5	文化祭準備	文化祭に向けた準備	
6	文化祭準備	文化祭に向けた準備	
7	文化祭準備	文化祭に向けた準備	
8	文化祭準備	文化祭に向けた準備	
9	文化祭準備	文化祭に向けた準備	
10	文化祭準備	文化祭に向けた準備	
11	文化祭	展示／販売／体験教室等	
12	文化祭	展示／販売／体験教室等	
13	文化祭 片付け	文化祭の片付け	
14	卒業・進級作品展	展示／販売／競技会／発表等	
15	卒業・進級作品展 片付け	卒業・進級作品展の片付け	
他教科との関連		欠席者に対するペナルティ 特にはないが、出席時数が3分の2に満たない場合は補講となる。	備考