

2022年度 シラバス（授業細目表）

科目名	野菜生産各論Ⅱ		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	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	葉菜類	スイカ、メロン	
4	葉菜類・果菜類	イチゴ	
5	葉菜類	ゴボウ	
6	葉菜類・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 野菜生産技術Ⅱ		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

2022年度 シラバス（授業細目表）

科目名	園芸実習Ⅱ		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・グリーンコーディネートコース・造園コース 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	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			
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

2022年度 シラバス（授業細目表）

科目名	野菜生産技術Ⅱ		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	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	齋藤 仁、湯本 達夫、加藤 修一				
実務経験と授業との関わり	（齋藤）県農業大学校及び農業改良普及員としての実務経験があり、多種の野菜について多様な栽培技術を習得しており、現場をふまえた実践的な授業ができる。（湯本）県農業大学校教員及び農業改良普及員としての実務経験があり、多種の野菜について多様な栽培技術を習得しており、実際の生産現場の状況に即した内容を指導できる。（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、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	各期毎に野菜の作型、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	果菜・豆類等について	果菜、豆類等について	
2	果菜・豆類等について	スイートコーン	
3	果菜・豆類等について	エダマメ	
4	果菜・豆類等について	インゲン・サヤエンドウ・オクラ	
5	果菜・豆類等について	カボチャ	
6	果菜・豆類等について	スイカ	
7	果菜・豆類等について	ナス・ピーマン	
8	果菜・豆類等について	キュウリ	
9	果菜・豆類等について	キュウリ（続き）	
10	果菜・豆類等について	トマト	
11	果菜・豆類等について	トマト（続き）	
12	果菜・豆類等について	メロン	
13	葉菜について	葉茎菜について	
14	葉菜について	キャベツ	
15	葉菜について	ブロッコリー・カリフラワー	
16	葉菜について	レタス・チンゲンサイ・ミズナ	
17	葉菜について	ハウレンソウ・コマツナ・シュンギク	
18	葉菜について	キャベツ	
19	葉菜について	カブ	
20	果菜について	果菜 イチゴ	
21	果菜について	果菜 イチゴ（続き）	
22	葉菜について	ネギ	
23	根菜について	根菜について	
24	根菜について	ダイコン	
25	根菜について	ニンジン	
26	根菜について	サツマイモ	
27	根菜について	ジャガイモ	
28	根菜について	ゴボウ	
29	その他の野菜	その他野菜	
30	野菜生産Ⅱ	卒業作品展の準備	
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

2022年度 シラバス（授業細目表）

科目名	次世代農業Ⅱ		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	野菜生産における生産性向上、省力化を目的としたスマート農業等生産管理技術の取り組み状況を学習する。	到達目標	次世代の野菜生産について、取り組み状況等を理解する。		
担当教員	齋藤 仁				
実務経験と授業との関わり	県農業大学校及び農業改良普及員としての実務経験があり、多種の野菜について多様な栽培技術を習得しており、現場をふまえた実践的な授業ができる。				
テキスト・教材	野菜園芸学の基礎（農山漁村文化協会）、図解よくわかるスマート農業（日刊工業新聞社）				
成績評価方法	後期の最終回に指導内容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	次世代農業Ⅱ	次世代農業の取り組み状況	
2	次世代農業Ⅱ	次世代農業の取り組み状況	
3	次世代農業Ⅱ	施設園芸技術開発の現状・今後の方向	
4	次世代農業Ⅱ	施設園芸技術開発の現状・今後の方向	
5	次世代農業Ⅱ	施設園芸技術開発の現状・今後の方向	
6	次世代農業Ⅱ	環境制御システムと植物生理	
7	次世代農業Ⅱ	環境制御システムと植物生理	
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

2022年度 シラバス（授業細目表）

科目名	販売技術Ⅱ		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	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	齋藤 仁				
実務経験と授業との関わり	県農業大学校及び農業改良普及員としての実務経験があり、多種の野菜について多様な栽培技術を習得しており、現場をふまえた実践的な授業ができる。				
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	野菜販売技術	出荷調製、販売促進、POP作成	
9	野菜販売技術	まとめ、復習	
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

2022年度 シラバス（授業細目表）

科目名	野菜育種・繁殖Ⅱ		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	45	単位数	1.5
授業概要	野菜の育成（品種改良）と課題、育種技術の特徴、1代雑種（F ₁ ）と特徴等について学ぶ。	到達目標	野菜の品種改良、その目的や手法の特徴、今後の動向等の理解する。		
担当教員	湯本 達夫				
実務経験と授業との関わり	県農業大学校教員や農業改良普及員として野菜生産に関わる長い実務経験があり、野菜の栽培生産に関わるF ₁ 品種の動向等、生産現場に精通しているため、実際の生産現場の状況に即した内容を指導できる。				
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	各回ごとに小テストを行い、授業全般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	品種改良1	野菜品種の育成（品種改良）の歩み 品種改良の目的と今後の課題について	
2	品種改良2	繁殖方法（種子繁殖、栄養繁殖）と種子の生態について	
3	品種改良3	栽培品種の現状（F ₁ 種等）、遺伝資源 新品種育成方向と種苗メーカーの状況等について	
4	野菜の育種技術の特徴1	育種技術の特徴（F ₁ 育成）1	
5	野菜の育種技術の特徴2	育種技術の特徴（F ₁ 育成）2	
6	野菜の育種技術の特徴3	育種技術の特徴（バイオ技術）	
7	野菜の育種技術の特徴4	品種改良の取り組み事例（イチゴ等）研究	
8	野菜の育種技術の特徴5	品種育成と課題について1	
9	野菜の育種技術の特徴6	品種育成と課題について2	
10	野菜の育種技術の特徴7	品種育成と課題について3	
11	野菜の育種技術	復習および筆記試験	
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

2022年度 シラバス（授業細目表）

科目名	食品加工論Ⅱ		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、野菜の加工技術の知識を習得する。		
担当教員	福島 玲子				
実務経験と授業との関わり	野菜ソムリエプロの資格を持ち、料理教室や自治体の野菜教室を開催する他、小学校での食育授業を担当しているため、実務に即した実践的な授業ができる。				
テキスト・教材	料理レシピプリント、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	食品加工論Ⅱ	食品衛生について	
2	食品加工論Ⅱ	食品衛生について	
3	食品加工論Ⅱ	野菜の加工について	
4	食品加工論Ⅱ	野菜の加工について	
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連	加工実習Ⅱ	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

2022年度 シラバス（授業細目表）

科目名	加工実習Ⅱ		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	福島 玲子				
実務経験と授業との関わり	野菜ソムリエプロの資格を持ち、料理教室や自治体の野菜教室を開催する他、小学校での食育授業を担当しているため、実務に即した実践的な授業ができる。				
テキスト・教材	料理レシピプリント、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	加工実習Ⅱ	校内農場で生産した旬の野菜を使用した調理実習	
2	加工実習Ⅱ	校内農場で生産した旬の野菜を使用した調理実習	
3	加工実習Ⅱ	校内農場で生産した旬の野菜を使用した調理実習	
4	加工実習Ⅱ	校内農場で生産した旬の野菜を使用した調理実習	
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
他教科との関連 食品加工論Ⅱ		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

2022年度 シラバス（授業細目表）

科目名	農業機械Ⅱ		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	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	トラクターの運転	トラクターの運転及び作業（大型特殊検定準備）	
2	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）	
3	農作業安全について	農作業事故防止について	
4	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	
5	刈払機について	刈払い機の操作・作業	
6	トラクター 耕種作業、動力噴霧器、管理機の機能と基本操作	トラクター、動力噴霧器、管理機の操作及び作業	
7	トラクター 耕種作業、動力噴霧器、管理機の機能と基本操作	トラクター、動力噴霧器、管理機の操作及び作業	
8	トラクター 耕種作業、動力噴霧器、管理機の機能と基本操作	トラクター、動力噴霧器、管理機の操作及び作業	
9	トラクター 耕種作業、動力噴霧器、管理機の機能と基本操作	トラクター、動力噴霧器、管理機の操作及び作業	
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

2022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	野菜の栄養価値や機能性成分について、基礎的な知識を学ぶ。	到達目標	食物としての野菜の価値を理解できる。		
担当教員	湯本 達夫				
実務経験と授業との関わり	県農業大学校教員及び農業改良普及員としての実務経験があり、多種の野菜について多様な栽培技術を習得しており、実際の生産現場の状況に即した内容を指導できる。				
テキスト・教材	野菜園芸学の基礎（農山漁村文化協会）				
成績評価方法	各回ごとに小テストを行い、授業の理解度を確認する。	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	栄養成分の機能、エネルギー代謝	野菜の栄養成分について	
2	栄養成分の機能、エネルギー代謝	6大栄養素の特徴について	
3	栄養成分の機能、エネルギー代謝	6大栄養成分の特徴（続き）、機能性（ファイトケミカル）等について	
4	各種野菜の栄養成分	栽培条件と成分の変動、特徴について	
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

2022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年次前期	時間数	30	単位数	1
授業概要	野菜の施設栽培の特徴や施設環境、各種資材の特徴等の基礎的知識技術を理解する。	到達目標	ハウスでの栽培管理における温湿度等の管理、ハウスの維持管理等の知識、技術を習得できる。		
担当教員	湯本 達夫				
実務経験と授業との関わり	県農業大学校教員及び農業改良普及員としての実務経験があり、多種の野菜について多様な栽培技術を習得しており、実際の生産現場の状況に即した内容を指導できる。				
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	各回ごとに小テストを行い、授業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	施設園芸の特徴と意義	施設園芸の歴史、施設環境（栽培）の特徴	
2	施設の種類と特徴	プラスチックハウス等について	
3	被覆資材の種類と特徴	トンネル、マルチ資材等の特徴	
4	施設内の各資材の特徴	被覆資材、暖房機器の特徴	
5	施設環境と環境制御	施設による環境調節、環境調節用機械の特徴	
6	施設環境と環境制御	施設による環境調節、環境調節用機械の特徴（続き）	
7	養液栽培の特徴	養液栽培方法等の特徴	
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

2022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年次後期	時間数	15	単位数	0.5
授業概要	家庭菜園等の野菜栽培計画の作成指導手法と過去の農業技術指導の歩みを理解する。	到達目標	野菜の栽培に関する基礎的な知識を習得し、家庭菜園等における指導方法を習得する。		
担当教員	湯本 達夫				
実務経験と授業との関わり	県農業大学校教員及び農業改良普及員としての実務経験があり、多種の野菜について多様な栽培技術を習得しており、実際の生産現場の状況に即した内容を指導できる。				
テキスト・教材	プリント				
成績評価方法	各回ごとに小テストと演習発表を行い、授業へ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	野菜の菜園計画づくり1	菜園計画の立て方について	
2	野菜の菜園計画づくり2	栽培管理、圃場の利用方法について	
3	野菜の菜園計画づくり3	病虫害対策、各種障害対策について	
4	野菜栽培の指導法	野菜の栽培指導方法の演習実施	
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

2022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	齋藤 仁				
実務経験と授業との関わり	県農業大学校及び農業改良普及員としての実務経験があり、多種の野菜について多様な栽培技術を習得しており、現場をふまえた実践的な授業ができる。				
テキスト・教材	有機農業関連書籍				
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	有機農法概論	有機栽培の実践	
7	有機農法概論	有機栽培の実践	
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

2022年度 シラバス（授業細目表）

科目名	マーケティングⅡ			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 グリーンコーディネーターコース 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	農業や園芸におけるマーケティング手法について1年次より理解を深める。	到達目標	経営におけるマーケティングの役割を理解する。			
担当教員	河野 津子					
実務経験と授業との関わり	中小企業診断士の資格を持ち、中小企業の支援に取り組む他、農業・地域活性化の取り組み支援にも関わる。また、行政の立場からも農業の6次産業化を支援するなど、実務に長けていることから、実際の現場に即した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	授業内で提出するレポートや課題で評価する。	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	復習	1年次の振り返り	
2	マーケティングの実例	農業や園芸におけるマーケティングの例	
3	マーケティングの実例	農業や園芸におけるマーケティングの例	
4	マーケティングの実例	農業や園芸におけるマーケティングの例	
5	マーケティングの実例	農業や園芸におけるマーケティングの例	
6	マーケティングの実例	農業や園芸におけるマーケティングの例	見学
7	総括	これまでの授業のまとめ	
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

2022年度 シラバス（授業細目表）

科目名	農業簿記Ⅱ		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年次前・後期	時間数	30	単位数	1
授業概要	農業簿記検定の3級レベルの基本的な知識を学習し、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	飯塚 洋一、横田 貴弘				
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	各学期毎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	農業簿記の概要 簿記一巡の手続き	テキストの説明と問題集の解答説明	
2	決算書の作成	テキストの説明と問題集の解答説明	
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 前期試験	
5	固定資産・繰延資産	テキストの説明と問題集の解答説明	
6	原価計算	テキストの説明と問題集の解答説明	
7	農業簿記検定3級受験対策	問題演習・解説	
8	農業簿記検定3級受験対策	問題演習・解説 後期試験	
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

2022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	海外の文献のプレゼン	
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

2022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	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年次前・後期	時間数	180	単位数	6
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、発表方法を学習する。	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、齋藤 仁				
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。(齋藤) 県農業大学校及び農業改良普及員としての実務経験があり、多種の野菜について多様な栽培技術を習得しており、現場をふまえた実践的な指導ができる。				
テキスト・教材					
成績評価方法	卒業研究への取り組み経過や作成物（論文）の内容を評価する。	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	卒業研究の作成	研究テーマの検討	
2	卒業研究の作成	研究手法の検討	
3	卒業研究の作成	試験方法の設計	
4	卒業研究の作成	調査・観察	
5	卒業研究の作成	調査・観察	
6	卒業研究の作成	調査・観察	
7	卒業研究の作成	調査・観察	
8	卒業研究の作成	調査・観察	
9	卒業研究の作成	調査・観察	
10	卒業研究の作成	調査・観察	
11	卒業研究の作成	調査・観察	
12	卒業研究の作成	調査・観察	
13	卒業研究の作成	調査・観察	
14	卒業研究の作成	調査・観察	
15	卒業研究の作成	調査のまとめ	
16	卒業研究の作成	調査のまとめ	
17	卒業研究の作成	調査のまとめ	
18	卒業研究の作成	調査のまとめ	
19	卒業研究の作成	論文まとめ	
20	卒業研究の作成	論文まとめ	
21	卒業研究の作成	論文まとめ	
22	卒業研究の作成	発表会準備	
23	卒業研究の作成	発表会準備	
24	卒業研究の作成	発表会準備	
25	卒業研究の作成	卒業研究（本文）の作成	
26	卒業研究の作成	卒業研究（本文）の作成	
27	卒業研究の作成	発表会	
28	卒業研究の作成	卒業作品展でのパネル発表の準備	
29			
30			
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

2022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

2022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	湯本 達夫、齋藤 仁					
実務経験と授業との関わり	(湯本) 県農業大学校教員及び農業改良普及員としての実務経験があり、多種の野菜について多様な栽培技術を習得しており、実際の生産現場の状況に即した内容を指導できる。(齋藤) 県農業大学校及び農業改良普及員としての実務経験があり、多種の野菜について多様な栽培技術を習得しており、現場をふまえた実践的な授業ができる。					
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

2022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	湯本 達夫、齋藤 仁					
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