

授業計画				前期			
				学科名	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部		
科目名	必修	アグリテック【ファーム演習①】					
配当年次		1年次	単位	4単位	教員名		
授業方法		演習	時間	60時間			
実務者経験		日本大学 短期大学部 生物資源化学科卒業 茨城大学 農学部 生物生産化学科卒業 茨城大学 大学院 農学研究科 生物生産化学課程卒業 2017年 株式会社マイファーム入社後、主に体験農園事業の運営に携わり、現在は週末農業学校の事務局として農場運営、管理も行っている。					
授業内容		有機栽培ベースに作付け計画、各作物の特性、施肥設計などを学び、デジタルデータを駆使した生産性の高い栽培ノウハウを学びます。					
到達目標		TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。					
回数	授業テーマ		内 容（学びのポイント、到達目標）		備 考		
1	土づくり		・夏野菜栽培のための土づくりを行うことができる。		レジュメ配布		
2	有機農業の施肥について		・夏有機野菜に必要な施肥種類などを理解することができる。		レジュメ配布		
3	農業基礎、作付計画、植物生理、 各作物の特性①		・季節による作物の特性を考慮した作付け計画を立てることができる		レジュメ配布		
4	農業基礎、作付計画、植物生理、 各作物の特性②		・作付け計画を実行するための準備を行うことができる		レジュメ配布		
5	植物栄養と肥料、土づくりと微生物の働き、 特性		・作物の成長段階に合わせた肥料、その効果を知ることができる。		レジュメ配布		
6	土壌調査、品種特性、 雑草対策（種類と特性）		データにもとづいた土壌内の成分を確認し再度 土壌改良を行うことができる		レジュメ配布		
7					レジュメ配布		
8	経営管理（生産出荷）、特性③		生育状況を確認しながら、適切な収穫量と収穫時期を特定し、 ロスのない生産出荷を行うことができる		レジュメ配布		
9	冬野菜の特性		冬野菜の特性や必要な施肥を理解し、 作付け計画を立てることができる		レジュメ配布		
10	冬野菜有機的な農法の紹介、特性		実際に作付けしなかった作物に対しての様々な 農法を知ることができる		レジュメ配布		
11	作付計画、農産加工		冬野菜の作付け計画と、春野菜の農産加工についての 特色を理解することができる。		レジュメ配布		
12	作付計画、農産加工		冬野菜の作付け計画と、春野菜の農産加工についての 特色を理解することができる。		レジュメ配布		
13	加工（ジュース）		収穫した野菜を使ってジュースなどの加工品を作ることができる		レジュメ配布		
14	加工（ジャム）		収穫した野菜を使ってジャムなどの加工品を作ることができる		レジュメ配布		
15	作付け計画と出荷量【レポート提出】		作付け計画と実際の実行、そして当初の予定通りの収穫量なのかの比較確認を行いレポートにまとめる。		レジュメ配布		
教材	教科書		農業技術・・・著者「マイファーム」				
	参考図書		レジュメ配布				
試験の方法・評価法			本試験・・・課題提出 出席率40％、授業態度10％、本試験50％の成績を総合的に4段階評価 ※課題レポートは当初立てた作付け計画と実際の実行、収穫量などを入れたものに限る。計画書のみは不可				
					学校長	教務部長	担当

授業計画				後期		
				学科名	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部	
科目名	必修	アグリテック【ファーム演習②】				
配当年次		1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法		演習	時間	60時間		
実務者経験		日本大学 短期大学部 生物資源化学科卒業 茨城大学 農学部 生物生産化学科卒業 茨城大学 大学院 農学研究科 生物生産化学課程卒業 2017年 株式会社マイファーム入社後、主に体験農園事業の運営に携わり、現在は週末農業学校の事務局として農場運営、管理も行っている。				
授業内容		有機栽培ベースに作付け計画、各作物の特性、施肥設計などを学び、デジタルデータの収集とそのデータの活用により、生産性の高い栽培ノウハウを学びます。				
到達目標		TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				
回数	授業テーマ		内 容（学びのポイント、到達目標）		備 考	
1	土づくり		・冬野菜栽培のための土づくりを行うことができる。		レジュメ配布	
2	有機農業の施肥について		・有機農業に必要な施肥種類などを理解することができる。		レジュメ配布	
3	農業基礎、作付計画、植物生理、各作物の特性①		・前期で学んだ季節による作物の特性を考慮した作付け計画を立てることができる		レジュメ配布	
4	農業基礎、作付計画、植物生理、各作物の特性②		・作付け計画を実行するための準備を行うことができる		レジュメ配布	
5	植物栄養と肥料、土づくりと微生物の働き、特性		・作物の成長段階に合わせた肥料、その効果を知ることができる。		レジュメ配布	
6	土壌調査、品種特性、雑草対策(種類と特性)		データにもとづいた土壌内の成分を確認し再度 土壌改良を行うことができる		レジュメ配布	
7					レジュメ配布	
8	経営管理(生産出荷)、特性③		・生育状況を確認しながら、適切な収穫量と収穫時期を特定し、ロスのない生産出荷を行うことができる		レジュメ配布	
9	春野菜の特性		・春野菜の特性や必要な施肥を理解し、作付け計画を立てることができる		レジュメ配布	
10	春野菜有機的な農法の紹介、特性		・実際に作付けしなかった作物に対しての様々な農法を知ることができる		レジュメ配布	
11	作付計画、農産加工		・夏野菜の作付け計画と、冬野菜の農産加工についての特色を理解することができる。		レジュメ配布	
12	作付計画、農産加工		・夏野菜の作付け計画と、冬野菜の農産加工についての特色を理解することができる。		レジュメ配布	
13	加工(ジュース)		・収穫した野菜を使ってジュースなどの加工品を作ることができる		レジュメ配布	
14	加工(ジャム)		・収穫した野菜を使ってジャムなどの加工品を作ることができる		レジュメ配布	
15	作付け計画と出荷量【レポート提出】		作付け計画と実際の実行、そして当初の予定通りの収穫量なのかの比較確認を行いレポートにまとめる。		レジュメ配布	
教材	教科書		農業技術・・・著者「マイファーム」			
	参考図書		レジュメ配布			
試験の方法・評価法			本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※課題レポートは当初立てた作付け計画と実際の実行、収穫量などを入れたものに限る。計画書のみは不可			

学校長	教務部長	担当

授業計画				前期	
				学科名	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部
科目名	必修	課題制作【認証制度】			
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	(有)あぐり信州、京都青果合同(株)、(株)オルター、を経て(株)東山ベジフルに至る。 JASS認証指導員の資格も有する。				
授業内容	栽培管理に伴う作業を記録していくことで、 有機JASS認証制度や、GAP制度への認証制度に取り組む内容です。 アプリ「アグリノート」を活用していきます。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	オリエンテーション・各種認証制度	・世界、日本における各種認証制度と位置づけと必要性について理解することができる。	レジュメ配布
2	認証制度とIoTの実践	・認証制度とIoT活用を理解し、その活用方法学びます。	
3	栽培管理と有機JASS認証実践①	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
4	栽培管理と有機JASS認証実践③	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
5	栽培管理と有機JASS認証実践④	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
6	栽培管理と有機JASS認証実践⑤	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
7	栽培管理と有機JASS認証実践⑥	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
8	栽培管理と有機JASS認証実践⑦	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
9	栽培管理と有機JASS認証実践⑧	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
10	栽培管理と有機JASS認証実践⑨	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
11	栽培管理と有機JASS認証実践⑩	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
12	栽培管理と有機JASS認証実践⑪	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
13	栽培管理と有機JASS認証実践⑫	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
14	栽培管理と有機JASS認証実践⑬	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
15	課題のまとめと提出	アグリノートからCSVデータとして抽出し、認証制度提出と同じ状態にまとめることができる。	
教材	教科書	農業技術・・・著者「マイファーム」	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※レポートは当初立てた作付け計画と実際の実行、収穫量などを入れたものに限る。計画書のみは不可	

学校長	教務部長	担当

授業計画				後期	
				学科名	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部
科目名	必修	課題制作(進級制作)			
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	(有)あぐり信州、京都青果合同(株)、(株)オルター、を経て(株)東山ベジフルに至る。 JASS認証指導員の資格も有する。				
授業内容	ファーマーズマーケットの出店を通じて、プランニング、運営のプロセスを実践的に学び、 チームでファーマーズマーケットを成功させる。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	テーマ、イメージ伝達 コンセプト決定	左記、内容を踏まえて、グループ討議を行う。 役割を理解し、全体の進捗が理解できる。	
2	店名、イメージカラー決定 制作チーム決定	左記の内容を決定し、制作チームを結成する。 チームごとに、リーダー、サブリーダーを決定する。	
3	原価計算、企画書作成について学ぶ	原価計算の仕方、企画書の書き方、発注書の記入方法や注意点が理解できる。	
4	制作チームごとのグループワーク①	外装・看板、広報の制作チームごとに分かれて、制作物の内容を検討し、スケ ジュールや役割分担を行う。	
5	制作チームごとのグループワーク②	制作チームごとに企画をまとめる。	
6	制作チームごとのグループワーク③	制作内容決定、プレゼンテーション準備を行う。	
7	各チームのプレゼンテーション (現物、PC)	各チームの発表内容をクラス全体で共有し、 制作物を決定する。	
8	店長、サービス等の担当を決定。	店長、サービスリーダー、委員を決定し、当日までのスケジュール、各種提出物など を整える。	
9	ファーマーズマーケットに向けての準備作業①	ファーマーズマーケットに向けて、パーツ、データ制作など	
10	ファーマーズマーケットショップに向けての準備作業②	ファーマーズマーケットに向けて、パーツ、データ制作など	
11	ファーマーズマーケットに向けての準備作業③	農場から作物の梱包など、表示ラベル、料金ラベルなどを製作する	
12	ファーマーズマーケット準備作業(シミュレーション決定)	店舗設営、大道具移動など シミュレーション①	
13	ファーマーズマーケット準備作業(ソール制作完了)	店内装飾作業完了。清掃 シミュレーション②	
14	進級制作展	ファーマーズマーケットを行う	
15	振り返りとまとめ	ファーマーズマーケットを行った振り返りと、次回への目標設定を行う	
教材	教科書	都度 資料は配布いたします。	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※レポートは当初立てた販売計画と収支実績を必ず入れてください。	

学校長	教務部長	担当

授業計画				前期	
				学科名	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部
科目名	必修	課題制作【進級制作(販売計画＆販売)】			
配当年次		2年次	単位	2単位	教員名
授業方法		演習	時間	30時間	
実務者経験		(有)あぐり信州、京都青果合同(株)、(株)オルター、を経て(株)東山ベジフルに至る。 JASS認証指導員の資格も有する。			
授業内容		売り上げ計画を作成しそれを基に作付け計画を作成、実行していきます。 また、販売に必要な店舗ブランニング能力を学び実際のポップやグラフィックについても学びます。			
到達目標		TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。			
回数	授業テーマ		内 容（学びのポイント、到達目標）		備 考
1	オリエンテーション		・本授業の趣旨と目的、到達目標を説明します。		レジュメ配布：中島
2	市場調査		マーケットを知ること、売り上げが立つのかどうかを考え知ることができる。		※参考図書、インターネット
3	市場調査		マーケットを知ること、売り上げが立つのかどうかを考え知ることができる。		※参考図書、インターネット
4	栽培品目の決定と売り上げ計画・作付け計画		栽培品目を決定し、売り上げ計画と作付け計画を作成することができる		
5	販売計画		作付け計画を基に、収穫時期を算出し、 外部のイベントへの出店ができるように準備する。		
6	出店ブランニング		外部ファーマーズマーケットをリサーチし、 値札やPOPなどの販促ツールをブランニングすることができる。		
7	販促ツール制作＆SNS		POP、値札、HPなどの制作を行う。 SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。		※販促計画には 必要部材を発注し提出すること。
8	販促ツール制作＆SNS		POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。		
9	販促ツール制作＆SNS		POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。		
10	販促ツール制作＆SNS		POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。		
11	販促ツール制作＆SNS		POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。		
12	校内でのファーマーズマーケットで販売		当日の店舗運営を行うことができる		
13	校内でのファーマーズマーケットで販売		当日の店舗運営を行うことができる		
14	校内でのファーマーズマーケットで販売		当日の店舗運営を行うことができる		
15	レポートのまとめと提出		売り上げ計画、作付け計画、収支計画・実績を提出する		
教材	教科書		随時資料を配布します。		
	参考図書		レジュメ配布		
試験の方法・評価法			本試験・・・課題提出 出席率40％、授業態度10％、本試験50％の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画				前期		
				学科名	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部	
科目名	必修	食品衛生学【食品の安全と衛生】				
配当年次		1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法		講義	時間	30時間		
実務者経験		1999～現在 管理栄養士(糖尿病療養指導士)として講演、大学・専門学校等にて講義、病院・クリニックにて集団給食管理、栄養食事指導に従事。				
授業内容		健康の概念と理想とする健康状態を成立させるために必要な食生活や生活習慣病について解説する。また、調理師法の概要と健康な食生活における調理師の役割について説明する。				
到達目標		TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。 技術・・・調理師として健康な食生活に配慮できる。 キャリア教育・・・コミュニケーションをとりながら課題抽出、問題解決できる。				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	* オリエンテーション * 食の安心安全と衛生 P2～7	授業の進め方 なぜ調理師が衛生について学ぶのか自分の意見を発言できる	シラバス配布 レジュメ配布
2	* 食の安心安全の体験 * 異物混入	実際に食の安心安全が守られなかった体験があるか、 消費者側の立場と調理師側の意識の有り様を発言できる	教科書持参
3	* 微生物の種類 P8～12	微生物の種類を分類できる	教科書持参
4	* 微生物の増殖条件 P12～17	微生物が増殖する5つの条件を説明できる	教科書持参
5	* 食品の腐敗 P18～19	食品の腐敗のメカニズムを説明できる 腐敗と発酵の違いを説明できる	教科書持参
6	* 食品添加物① P20～33	食品添加物の分類を説明できる 食品添加物を使う目的を説明できる	教科書持参
7	* 食品添加物② P20～33	食品添加物の使用と表示について、 基準と注意点を説明できる	教科書持参
8	* 食品添加物③ P20～33	様々な食品添加物の種類と、 その用途を説明できる	教科書持参
9	* 食品添加物まとめ P20～33	食品添加物の必要性について 自分の意見を論理的に説明できる	教科書持参
10	* 食品と化学物質 P34～39	化学物質が、食品や摂取したヒトに どのような影響を与えるか説明できる	教科書持参
11	* 食中毒の概要 P46～48	食中毒を原因別に分類できる	教科書持参
12	* 食中毒の概要 P46～48	食中毒を原因別に分類できる	教科書持参
13	試験	授業で学んだ理解度を判定する。	教科書持参
14	振り返り	試験返却と総括	教科書持参
15	* 食中毒の発生状況 P40～55	細菌の食中毒がいつ、どこで、どのように 起きているのか説明できる	教科書持参
教材	教科書	食品の安全と衛生	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当