

# 授業計画書

担当教員名: 田村晃宏

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
スマート農業テクノロジー科1年 食料農業経営科1年 大学併修農業総合科1年 食農専攻科1年	農業基礎総合実習	前期	6 コマ ( )	96 コマ ( )
			対面授業のみ実施 備考 講師実務経験 田村晃宏(常勤)…1年 太田農園 生産職	

授業のねらい  
 農業生物の育成についての体験的、探求的な学習をとおりて農業に関する基礎的な知識と技術を習得させ、農業および農業学習についての興味関心を高めるとともに、科学的思考力と問題解決能力を伸ばし、農業の各分野の発展を図る能力と態度を育てる。本実習では、野菜栽培の実習を体験し、基礎的な知識、技術を覚える。

授業計画	
テーマ	内容・方法・達成目標
<ul style="list-style-type: none"> <li>・わが国で栽培されている野菜の来歴、原産地を理解させる。</li> <li>・野菜の種類別の作付面積や生産量の推移の理由を考えさせる。</li> <li>・周年出荷と産地の形成について理解させる</li> <li>・施設栽培と露地栽培の作型を理解させる。</li> <li>・野菜の栄養成長、生殖成長を理解させ、実習を行う中で野菜の成長にともなう変化を自ら発見できるようにする。実際にキュウリ、トマト、ブロッコリー、タマネギ、ダイコンなどを育て、野菜の生育過程を理解しその中で出てくる作業の用語などを覚え、理解させる。</li> <li>・慣行栽培と自然栽培、施設栽培を行い生育や収量などの比較を行うことで違いを理解する。</li> <li>・栽培(作業)レポートを残すことを必須としまとめレポートの作成や2年次以降の各実習に役立てる。</li> </ul>	<p>【主な到達点】</p> <p>栽培実習とともに1年次の中心となる実習であり、2年次以降の実習の基礎となる。そのため以下の項目を到達目標として栽培学等授業と連携し、学生が自己チェックを行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 土づくり</li> <li>・ 農薬</li> <li>・ 病害や生理障害</li> <li>・ 播種管理</li> <li>・ 育苗、水管理</li> <li>・ 株管理</li> <li>・ 栽培管理</li> <li>・ 収穫・出荷</li> <li>・ 作業管理</li> <li>・ 機械メンテ</li> <li>・ コスト管理</li> <li>他</li> </ul> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●本実習においては、基本的に担当教員の指示により行うこととし、作業内容により班分けすることもある。</li> <li>●左記テーマに記載した作物以外にも圃場の使用状況など考慮し、作目を追加する。</li> <li>●収穫作物は、可能な限り出荷を基本とする。その他食品実習(農業経営科・バイオテクノロジー科)の食材として提供する。</li> <li>●栽培(作業)レポートは原則、実習日ごとに作成する</li> </ul>

評価方法	評価割合	出席	50 %
		作業	50 %
出席・作業状況により評価			%
			%
			%

## 教科書・教材

定型テキストは使用しない。個々の状況によりこれまでのテキスト類を参照する。

## 学生へのメッセージ

本実習は、栽培実習 I と共に1年次の中心となる実習です。この実習への取組み方が、2年次以降の実習に大きく影響します。野菜栽培を中心として農作業の基本を身につけていきます。体力とヤル気、積極的な行動が求められます。しっかりと心がけて取り組んでいきましょう。

# 授業計画書

担当教員名: 田村晃宏

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
スマート農業テクノロジー科1年 食料農業経営科1年 大学併修農業総合科1年 食農専攻科1年	農業基礎総合実習	後期	6 コマ ( )	96 コマ ( )
			対面授業のみ実施	
			備考 講師実務経験 田村晃宏(常勤)…1年 太田農園 生産職	
<p>授業のねらい 農業生物の育成についての体験的、探求的な学習をとおして農業に関する基礎的な知識と技術を習得させ、農業および農業学習についての興味関心を高めるとともに、科学的思考力と問題解決能力を伸ばし、農業の各分野の発展を図る能力と態度を育てる。本実習では、野菜栽培の実習を体験し、基礎的な知識、技術を覚える。</p>				

授業計画	
テーマ	内容・方法・達成目標
<ul style="list-style-type: none"> <li>・わが国で栽培されている野菜の来歴、原産地を理解させる。</li> <li>・野菜の種類別の作付面積や生産量の推移の理由を考えさせる。</li> <li>・周年出荷と産地の形成について理解させる</li> <li>・施設栽培と露地栽培の作型を理解させる。</li> <li>・野菜の栄養成長、生殖成長を理解させ、実習を行う中で野菜の成長にともなう変化を自ら発見できるようにする。実際にキュウリ、トマト、ブロッコリー、タマネギ、ダイコンなどを育て、野菜の生育過程を理解しその中で出てくる作業の用語などを覚え、理解させる。</li> <li>・慣行栽培と自然栽培、施設栽培を行い生育や収量などの比較を行うことで違いを理解する。</li> <li>・栽培(作業)レポートを残すことを必須としまとめレポートの作成や2年次以降の各実習に役立てる。</li> </ul>	<p>【主な到達点】</p> <p>栽培実習とともに1年次の中心となる実習であり、2年次以降の実習の基礎となる。そのため以下の項目を到達目標として栽培学等授業と連携し、学生が自己チェックを行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 土づくり</li> <li>・ 農薬</li> <li>・ 病害や生理障害</li> <li>・ 播種管理</li> <li>・ 育苗、水管理</li> <li>・ 株管理</li> <li>・ 栽培管理</li> <li>・ 収穫・出荷</li> <li>・ 作業管理</li> <li>・ 機械メンテ</li> <li>・ コスト管理</li> <li>他</li> </ul> <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●本実習においては、基本的に担当教員の指示により行うこととし、作業内容により班分けすることもある。</li> <li>●左記テーマに記載した作物以外にも圃場の使用状況など考慮し、作目を追加する。</li> <li>●収穫作物は、可能な限り出荷を基本とする。その他食品実習(農業経営科・バイオテクノロジー科)の食材として提供する。</li> <li>●栽培(作業)レポートは原則、実習日ごとに作成する</li> </ul>

評価方法	評価割合	出席	50 %
		作業	50 %
出席・作業状況により評価			%
			%
			%

教科書・教材

定型テキストは使用しない。個々の状況によりこれまでのテキスト類を参照する。

学生へのメッセージ

本実習は、栽培実習 I と共に1年次の中心となる実習です。この実習への取り組み方が、2年次以降の実習に大きく影響します。野菜栽培を中心として農作業の基本を身につけていきます。体力とヤル気、積極的な行動が求められます。しっかりと心がけて取り組んでいきましょう。

# 授業計画書

担当教員名: 松本修・道川光夫・味方百合子

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
バイオテクノロジー科2年 発酵食品・醸造コース  大学併修バイオ総合科4年  食農専攻科1年	食品開発実習	前期(通年)	5 コマ ( )	80 コマ ( 通年160)
<b>備考</b> 対面授業のみ実施 講師実務経歴 松本修(非常勤)…20年 亀田製菓株式会社 開発職 道川光夫(非常勤)…35年 洋菓子店プチフル 経営 味方百合子(非常勤)…5年 料理教室キッチン・トーク主宰				

新しい付加価値をもった食品を開発技術を習得するために、各種食材の加工方法を学ぶ。また、価格設定に必要な原価計算の考え方を学ぶ。最終的には、商品コンセプトを立案し、新商品開発の提案ができるスキルを習得することを目指します。

授業計画	
テーマ	内容・方法・達成目標
<b>I. 小麦粉、米粉の加工</b> ・小麦粉、強力粉を用いた製パン開発 ・米粉を使用したパスタ開発 ・米粉を使用したパスタ開発 ・あられ、煎餅の開発	<b>【主な到達点】</b> ・各種食材の加工を通じ、新しい付加価値を与える。 ・販売を念頭に置いた食品加工の位置づけとし、付帯する事項(必要な準備や後始末、衛生管理やパッケージング等)を理解する。 ・原価計算を行うことにより経営との関連性を理解する。 ・必要に応じて各食材の栄養や加工特性について事前講義します。  <b>【その他】</b> ●本実習においては、基本的に担当教員の指示により行うこととし、班分けして実習を行う。 ●左記テーマに記載した作物以外にも農業経営科生産の旬の農産物を用いた開発実習も適宜取り入れる。 ●食材は、可能な限り学校栽培の作物から調達を行う。 ●本講座は輪講形式であるため、レポートの作成については各教官の指示に従うこと。
<b>II. 洋菓子の加工</b> ・洋菓子加工の基礎知識 ・各種洋菓子の開発	

<b>評価方法</b>  出席・実習態度・レポートで評価する。	<b>評価割合</b>	出席	40 %
		実習態度	30 %
		レポート	30 %
			%
			%

**教科書・教材**  
 定型テキストは使用しない。個々の状況によりこれまでのテキスト類を参照する。

**学生へのメッセージ**  
 本実習は、調理実習のようなレシピを学ぶことではありません。食材の栄養特性や加工特性を学び、商品コンセプトに基づいた新しい付加価値をもつ商品を作るスキルを習得することを意識して実習に臨んでください。

# 授業計画書

担当教員名: 松本修・道川光夫・味方百合子

印刷日:

学科 / 学年 / コース	科目名	開講期間	週当り授業時間	総授業時間
バイオテクノロジー科2年 発酵食品・醸造コース  大学併修バイオ総合科4年  食農専攻科1年	食品開発実習	後期(通年)	5 コマ ( )	80 コマ ( 通年160)
<b>備考</b> 対面授業のみ実施 講師実務経験 松本修(非常勤)…20年 亀田製菓株式会社 開発職 道川光夫(非常勤)…35年 洋菓子店プチフル 経営 味方百合子(非常勤)…5年 料理教室キッチン・トーク主宰				
<b>授業のねらい</b> 新しい付加価値をもった食品を開発技術を習得するために、各種食材の加工方法を学ぶ。また、価格設定に必要なとなる原価計算の考え方を学ぶ。最終的には、商品コンセプトを立案し、新商品開発の提案ができるスキルを習得することを目指します。				

授業計画	
テーマ	内容・方法・達成目標
I. 洋菓子の加工② ・洋菓子加工の基礎知識 ・各種洋菓子の開発	<b>【主な到達点】</b> ・各種食材の加工を通じ、新しい付加価値を与える。 ・販売を念頭に置いた食品加工の位置づけとし、付帯する事項(必要な準備や後始末、衛生管理やパッケージング等)を理解する。 ・原価計算を行うことにより経営との関連性を理解する。 ・必要に応じて各食材の栄養や加工特性について事前講義します。  <b>【その他】</b> ●本実習においては、基本的に担当教員の指示により行うこととし、班分けして実習を行う。 ●左記テーマに記載した作物以外にも農業経営科生産の旬の農産物を用いた開発実習も適宜取り入れる。 ●食材は、可能な限り学校栽培の作物から調達を行う。 ●本講座は輪講形式であるため、レポートの作成については各教官の指示に従うこと。
II. 惣菜の加工 ・季節の野菜を用いた惣菜開発 ・季節の魚介類を用いた惣菜開発 ・中華総菜の開発	

<b>評価方法</b> 出席・実習態度・レポートで評価する。	<b>評価割合</b> 出席 40 % 実習態度 30 % レポート 30 % % %
<b>教科書・教材</b> 定型テキストは使用しない。個々の状況によりこれまでのテキスト類を参照する。	
<b>学生へのメッセージ</b> 本実習は、調理実習のようなレシピを学ぶことではありません。食材の栄養特性や加工特性を学び、商品コンセプトに基づいた新しい付加価値をもつ商品を作るスキルを習得することを意識して実習に臨んでください。	