

5 専門科目（野菜経営学科）

科目名	先進農家等留学研修	区分	専門科目	単位	5	総時間	225
学 科	全経営学科共通			学 年	1		
到達目標	先進的な農業を実践している農業者・農業法人の経営や技術、生活を実際に体験することにより、農業に対する取組や考え方を直接肌で感じ取り、豊かな農業観や職業観を学ぶ。						
指導内容	大項目 (単元)		(小項目) (教授内容)			回	
	1 実施計画		(1) 実施計画の作成			2週間	
	2 研修		(1) 実施計画に基づく研修の実施				
使用テキスト		無					
参考図書		無					
評価の要素		学習態度、課題提出					

科目名	経営研修	区分	専門科目	単位	2	総時間	90
学 科	全経営学科共通			学 年	1～2		
到達目標	県内外の先進的な取組や流通・販売、さらには関係機関や施設等を見学することにより農業に関する幅広い知識を習得する。						
指導内容	大項目 (単元)		(小項目) (教授内容)			回	
	1 県内研修		(1) 各学科で企画し実施			3日	
	2 県外研修		(1) 各学科で企画し実施			2日	
	【選択1】 3 企画研修		(1) 学生が企画立案し実施			3日	
	【選択2】 4 海外農業研修		(1) 海外の農業経営等を調査			7日	
使用テキスト	無						
参考図書	無						
評価の要素	学習態度、課題提出						

科目名	野菜生産概論	区分	専門科目	単位	2	総時間	30
学 科	野菜経営学科			学 年	1		
到達目標	野菜栽培に必要な生理生態等の基礎知識を習得する。						
指導内容	大項目 (単元)		(小項目) (教授内容)			回	
	1 野菜の生育	(1) 種子と発芽、休眠と休眠打破			1		
		(2) 根の発達と肥大、茎葉の生育と結球			2		
		(3) 花芽の分化、発達と果実の肥大			3		
		(1) 野菜の品質とその管理、出荷規格			4		
		(1) 野菜の健全な生育と環境			5		
2 野菜の品質	(2) 土壌管理と施肥			6			
	(3) 被覆資材の利用			7			
	(4) 施設栽培と環境管理			8			
	(5) 養液栽培			9			
	(6) 有害生物の管理			10			
3 野菜の栽培と環境管理	(7) 育苗(果菜類、葉茎菜類)			11～12			
	(8) セル成形苗の育成			13			
	(1) 福島県における野菜栽培状況			14			
	4 野菜の生産						
使用テキスト	『新版 野菜栽培の基礎』農山漁村文化協会、配布資料						
参考図書	無						
評価の要素	筆記試験、課題提出、学習態度						

科目名	野菜栽培各論	区分	専門科目	単位	2	総時間	30
学 科	野菜経営学科			学 年	1		
到達目標	本校で栽培している品目のうち主なものについて、その生理生態、栽培管理技術(肥培管理、病虫害防除を含む。)等の知識を習得する。						
指導内容	大項目 (単元)		(小項目) (教授内容)				回
	1	葉茎菜類(ブロッコリー、キャベツ、レタス ハクサイ、ネギ 外)	(1) 野菜としての特徴、生育、栽培管理				1
	2	根菜類(ダイコン、ニンジン、ゴボウ 外)	(1) 野菜としての特徴、生育、栽培管理				2
	3	いも類(パレイショ、サトイモ 外)	(1) 野菜としての特徴、生育、栽培管理				3
	4	ナス科果菜類(トマト、ピーマン 外)	(1) 野菜としての特徴、生育、栽培管理				4～5
	5	ウリ科果菜類(キュウリ、カボチャ 外)	(1) 野菜としての特徴、生育、栽培管理				6～7
	6	その他(マメ科野菜、イネ科野菜 等)	(1) 野菜としての特徴、生育、栽培管理				8
	7	GAP(農業生産工程管理)の実践(Ⅰ)	(1) GAPの総論、基準書解説 (2) 帳簿の作成				9～12 13～14
使用テキスト	『新版 野菜栽培の基礎』農山漁村文化協会、配布資料						
参考図書	無						
評価の要素	筆記試験、課題提出、学習態度						

科目名	野菜経営各論	区分	専門科目	単位	2	総時間	30
学 科	野菜経営学科			学 年	2		
到達目標	福島県における野菜の栽培状況やGAPの内容について学び、野菜経営を行う上で必要な知識と判断力を身につける。						
指導内容	大項目 (単元)		(小項目) (教授内容)			回	
	1 福島県における野菜の栽培状況		(1) 福島県の主要野菜について (2) キュウリの生産と流通 (3) トマトの生産と流通 (4) アスパラガスの生産と流通			1 2 3 4	
	2 GAPの実践(Ⅱ)		(1) 帳票の作成 (2) 模擬審査			5～6 7	
	3 野菜の経営分析		(1) 栽培計画の作成 (2) 施肥設計、農薬倍率、収量等の計算 (3) 経済性評価			8～9 10～12 13～14	
使用テキスト	配付資料						
参考図書	無						
評価の要素	課題提出、学習態度						

科目名	食品製造演習	区分	専門科目	単位	2	総時間	30
学 科	野菜・果樹経営学科共通			学 年	1		
到達目標	本校及び県内で生産される園芸品目を主とした加工を行い、農産加工に関する基礎技術を修得するとともに、加工による付加価値化の意義を理解する。						
指導内容	大項目 (単元)		(小項目) (教授内容)			回	
	1 野菜の加工		(1) トマトの加工 JAS規格トマト加工品と保存性 (2) 漬物加工 JAS規格農産物漬物と漬物の漬かる原理			1～2 3～4	
	2 果実の加工		(1) モモの加工 一次加工した素材を利用した加工の展開 (2) リンゴの加工 JAS規格ジャム類とゼリー化の原理			5～6 7～8	
	3 穀類の加工		(1) 小麦粉の加工 小麦粉の種類と特性(グルテン) (2) 小麦粉・米粉の加工 米粉の種類と特性、小麦粉との違い (3) 大豆の加工 豆腐の種類と凝固の原理			9～10 11～12 13～14	
	使用テキスト		無				
参考図書		配付資料					
評価の要素		課題提出、学習態度、出席					