

農学部野菜科 シラバス（令和5年度入学生（1年生））

目 次

- 1 植物生理
- 2 土壤肥料各論
- 3 土壤診断
- 4 病害虫診断
- 5 病害虫防除
- 6 果菜栽培 I
- 7 果菜栽培 II
- 8 葉菜栽培
- 9 根菜栽培
- 10 園芸施設
- 11 園芸施設制御
- 12 野菜経営各論
- 13 園芸流通
- 14 野菜加工
- 15 スマート農業概論
- 16 専攻學習

(様式一 講義計画書)

(様式— 講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

授業科目	(科目名) 土 壤 肥 料 各 論			講師名	1年担任(農大野菜科職員)		
履修学科	野菜科・花き科	履修学年	1年	履修时限数	15	単位数	1
授業形態	講義方式						
テーマ及び到達目標	ハウスの土壤の特徴を理解し、現状を踏まえ、その改良法や土づくり対策を理解する。						
使用教材 1 テキスト・教材 2 参考文献	1 土壤診断の読み方と肥料計算	農山漁村文化協会					
授業スケジュール	2 作成資料(プリント)配布						
	第1～4時限	施設園芸における土壤の現状					
	第5～8時限	施設園芸における土壤の課題					
	第9～12時限	施設園芸における土壤の改良方法					
	第13～14時限	施設園芸における土づくり対策					
成績評価	第15時限	まとめ					
	筆記試験						

(様式一 講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

(樣式一 講義計畫書)

※実務経験のある教員等による授業科目

(様式— 講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

※実務経験のある教員等による授業科目

(様式一 講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

(様式一 講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

(樣式一 講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

(様式一 講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

(様式一 講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

(様式一 講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

(樣式一 講義計画書)

*実務経験のある教員等による授業科目

(様式一 講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

(樣式一 講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

(樣式一 講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

農学部花き科 シラバス（令和5年度入学生（1年生））

目 次

- 1 植物生理
- 2 土壌肥料各論
- 3 土壌診断
- 4 病害虫診断
- 5 病害虫防除
- 6 切花栽培 I
- 7 切花栽培 II
- 8 鉢物栽培
- 9 園芸施設
- 10 園芸施設制御
- 11 花き経営各論
- 12 園芸流通
- 13 フラワーデザイン
- 14 スマート農業概論
- 15 卒業論文
- 16 専攻学習

(様式一 講義計画書)

(様式一 講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

授業科目	(科目名) 切花栽培 I	講師名	花き研究室 職員 1年担任(農大花き科職員)
履修学科	花き科	履修学年	1年
授業形態	講義方式		
テーマ及び概要	切花栽培の基礎を花きの特性と栽培・利用から学習し、専門用語の理解を深める。 本県主要品目であるキク類について、生産の動向や栽培についての技術・知識を習得する。		
使用教材	1 花き栽培技術指針 鹿児島園芸振興協議会 2 草花栽培の基礎 農文協 3 ビジュアル園芸・植物用語辞典 土橋豊著		
授業スケジュール	<p>1 花きの特性と栽培・利用①(担任) 第1～4時限 花きのもつ特徴と観賞性 「草花栽培の基礎」 第5～7時限 花きの成長・開花 「草花栽培の基礎」 第8時限 まとめ</p> <p>2 花きの特性と栽培・利用②(担任) 第9～12時限 花きのもつ特徴と観賞性 「草花栽培の基礎」 第13～15時限 花きの成長・開花 「草花栽培の基礎」</p> <p>3 花きの特性と栽培・利用③(担任) 第16～19時限 花きの繁殖方法 「草花栽培の基礎」 第20～22時限 花きの品質と品質保持 「草花栽培の基礎」 第23時限 まとめ</p> <p>4 キク総論(担任) 第24～26時限 適地、親株の確保、さし穂 「花き栽培技術指針」 第27～29時限 栽培管理、電照管理 「花き栽培技術指針」 第30時限 まとめ</p> <p>5 キク各論①(花き研究室) 第31～34時限 秋ギクの生理、県内生産状況、作型と品種, 第35～37時限 栽培技術 第38時限 まとめ</p> <p>6 キク各論②(花き研究室) 第39～41時限 夏秋ギクの生理、県内生産状況、作型と品種 第42～44時限 栽培技術の実際 第45時限 まとめ</p>		
成績評価	筆記試験(100点)		

(様式一 講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

(様式一 講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

(様式一 講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

(様式— 講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

(様式—講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

(様式一 講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

(様式—講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

(様式一 講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

(様式—講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

(様式—講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

農学部茶業科 シラバス（令和5年度入学（1年生））

目 次

<茶業科専門科目>

- 1 育種
- 2 植物生理
- 3 土壤肥料各論
- 4 病害虫
- 5 製茶化学
- 6 茶樹栽培（1）
- 7 茶樹栽培（2）
- 8 茶樹栽培（3）
- 9 茶樹栽培（4）
- 10 茶園機械
- 11 製茶加工流通（1）
- 12 製茶加工流通（2）
- 13 製茶加工流通（3）
- 14 茶業経営各論
- 15 スマート農業概論
- 16 茶インストラクター論
- 17 生物工学総論
- 18 組織培養
- 19 卒業論文
- 20 専攻學習

※実務経験のある教員等による授業科目

授業科目	(科目名) 茶園機械			福留 大貴 (松元機工(株)設計開発部) 野邊 勝郎 (茶業部栽培研究室主任研究員) 1年担任 (農大農学部茶業科講師)
履修学科	茶業科	履修学年	1年	履修時限数 15 単位数 1
授業形態	講義方式 (一部実習を含む)			
テーマ及び到達目標	茶園管理に用いる機械は一般農耕用とは異なるため、これらの機械の構造・使用法について知識、技術を習得する。			
使用教材 ①テキスト・教材 ②参考文献	茶生産技術指針（7版）（鹿児島県、県茶業技術協会、県茶生産協会） 講師作成テキスト			
授業スケジュール	第1～4時限 乗用型茶園管理機の各種アタッチメントの着脱と整備（実技試験含む） 第5～7時限 茶園の主な収穫管理機の性能と使い方（まとめ含む） 第8～10時限 茶園管理機の種類と性能 第11～15時限 茶園管理機の構造、点検、補修法（実習を含む）			
成績評価	筆記試験・出席状況・学習態度で評価			

※実務経験のある教員等による授業科目

授業科目	(科目名) 製茶加工流通 (1)			講師名	内村 浩二 (茶業部長) 崎原 敏博 (茶業部加工研究室長) (茶業部加工研究室研究専門員) 中村 隼樹(茶業部加工研究室研究員)																									
履修学科	茶業科	履修学年	1年	履修時限数	30	単位数 2																								
授業形態	講義方式 (一部実習を含む)																													
テーマ及び到達目標	茶の製造法や再製加工等の知識や技術を習得し、茶業経営に必要な能力を養う。																													
使用教材 ①テキスト・教材 ②参考文献	茶生産技術指針（7版）(鹿児島県, 県茶業技術協会, 県茶生産協会) 試験成績に基づく普及技術第6集 講師作成資料 鹿児島県茶業試験場業績集																													
授業スケジュール	<table> <tbody> <tr><td>第1～4時限</td><td>茶業情勢と今後の茶業経営、茶業総論</td></tr> <tr><td>第5～6時限</td><td>製茶機械の安全な取り扱い</td></tr> <tr><td>第7～8時限</td><td>加工研究の今後の研究方向</td></tr> <tr><td>第9～12時限</td><td>茶の審査法</td></tr> <tr><td>第13～15時限</td><td>最近の加工研究成果の概要と新しい技術</td></tr> <tr><td>第16～17時限</td><td>煎茶製造理論 蒸熱と冷却</td></tr> <tr><td>第18～19時限</td><td>煎茶製造理論 葉打ち・粗揉</td></tr> <tr><td>第20～21時限</td><td>煎茶製造理論 揉捻・中揉</td></tr> <tr><td>第22～23時限</td><td>煎茶製造理論 精揉・乾燥</td></tr> <tr><td>第24～25時限</td><td>煎茶製造理論 製造工程</td></tr> <tr><td>第26～27時限</td><td>煎茶製造理論 品種別栽培・加工法の要点</td></tr> <tr><td>第28～30時限</td><td>煎茶製造理論 深蒸し茶製造法</td></tr> </tbody> </table>						第1～4時限	茶業情勢と今後の茶業経営、茶業総論	第5～6時限	製茶機械の安全な取り扱い	第7～8時限	加工研究の今後の研究方向	第9～12時限	茶の審査法	第13～15時限	最近の加工研究成果の概要と新しい技術	第16～17時限	煎茶製造理論 蒸熱と冷却	第18～19時限	煎茶製造理論 葉打ち・粗揉	第20～21時限	煎茶製造理論 揉捻・中揉	第22～23時限	煎茶製造理論 精揉・乾燥	第24～25時限	煎茶製造理論 製造工程	第26～27時限	煎茶製造理論 品種別栽培・加工法の要点	第28～30時限	煎茶製造理論 深蒸し茶製造法
第1～4時限	茶業情勢と今後の茶業経営、茶業総論																													
第5～6時限	製茶機械の安全な取り扱い																													
第7～8時限	加工研究の今後の研究方向																													
第9～12時限	茶の審査法																													
第13～15時限	最近の加工研究成果の概要と新しい技術																													
第16～17時限	煎茶製造理論 蒸熱と冷却																													
第18～19時限	煎茶製造理論 葉打ち・粗揉																													
第20～21時限	煎茶製造理論 揉捻・中揉																													
第22～23時限	煎茶製造理論 精揉・乾燥																													
第24～25時限	煎茶製造理論 製造工程																													
第26～27時限	煎茶製造理論 品種別栽培・加工法の要点																													
第28～30時限	煎茶製造理論 深蒸し茶製造法																													
成績評価	筆記試験・出席状況・学習態度で評価																													

※実務経験のある教員等による授業科目

※実務経験のある教員等による授業科目

※実務経験のある教員等による授業科目

※実務経験のある教員等による授業科目

※実務経験のある教員等による授業科目

※実務経験のある教員等による授業科目

(様式—講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

授業科目	(科目名) 卒業論文			講師名	1年担任 (農大農学部茶業科講師)	
履修学科	茶業科	履修学年	1年	履修時限数	30	単位数 2
授業形態	演習方式					
テーマ及び到達目標	大学校の農場並びに地域農業の素材の中から研究課題を選定し、経営プロジェクト等と関連させながら調査研究し、その成果を卒業論文としてまとめる。					
使用教材	①テキスト・教材 ②参考文献					
	1 茶生産技術指針(7版)(鹿児島県、県茶業技術協会、県茶生産協会) 2 茶病害虫防除の手引き 茶業技術協会 3 プロジェクト学習実績集 農業大学校					
授業スケジュール	1 卒業論文の作成について 2 課題選定 (1) 現状と課題 (2) 課題の選定 3 計画作成 (1) 栽培技術の検討 (2) 実施計画の作成 4 実践と記録 (1) 調査方法の学習 (2) 調査の記録 (3) 結果まとめ 5 中間検討会の実施 (1) 中間報告資料の作成 (2) 調査結果の報告 (3) 調査計画の修正					
成績評価	テーマ選定、研究内容、整理状況、自主性で評価					

(様式一講義計画書)

※実務経験のある教員等による授業科目

授 業 科 目	(科目名) 専攻学習			講師名	1年担任 (農大農学部茶業科講師)	
履 修 学 科	茶業科	履修学年	1	履修時限数	7 6 5	単位数 1 7
授 業 形 態	実習方式					
テーマ及び到達目標	プロジェクト学習を通じて課題解決能力を習得とともに、自発的・積極的な学習態度を身につける。					
使用教材 ①テキスト・教材 ②参考文献	1 茶生産技術指針(7版) (鹿児島県, 県茶業技術協会, 県茶生産協会) 2 プロジェクト学習実績集 農業大学校 3 講師作成資料					
授 業 スケジュール	1 プロジェクト学習の実践と記録 (1) 実践と記録 (2) 結果まとめ 2 実績まとめ (1) 検討・反省・評価 3 スマート農業に対応した茶園管理技術の習得。 (1) 農業機械の自動走行に関する安全性確保ガイドラインについて (2) 茶園用ロボット摘採機・自動制御式中切機の主要構成とその機能について (3) 茶園用ロボット摘採機・自動制御式中切機の操作法と注意事項について 4 海外留学研修（果樹科との合同研修） (1) 調査内容の事前準備 (2) 研修のまとめ (3) 研修内容の報告 5 専門知識習得のための運用科目（資格取得） (1) 農業技術検定受験準備及び演習 (2) 危険物取扱者受験準備及び演習 (3) 毒物劇物取扱者受験準備及び演習 (4) その他					
成 績 評 価	出席、態度、技能、記録で評価					

農学部果樹科 シラバス（令和5年度入学生（1年生））

目 次

- 1 品種
- 2 植物生理
- 3 環境保全型果樹
- 4 病害虫
- 5 スマート農業概論
- 6 常緑果樹栽培
- 7 落葉果樹栽培
- 8 果樹経営各論
- 9 热帯果樹栽培
- 10 果樹流通加工
- 11 生物工学総論
- 12 組織培養
- 13 生物工学実習
- 14 卒業論文
- 15 専攻学習

講義計画書

※実務経験のある教員等による授業科目

授業科目	(科目名) 品種		講師名	藤川 和博 (果樹・花き部常緑果樹研究室長)		
履修学科	果樹科	履修学年	1年	履修時限	15	単位数
授業形態	講義					
テーマ及び達成目標	カンキツ類の品種ごとの特性に関する知識について理解を深めるとともに、分析手法についての基礎的な技術を習得する。					
使用教材 ①テキスト、教材 ②参考文献	作成資料					
授業 スケジュール	<p>1 極早生温州の品種分類 [第1～8時限] ①各品種の特性 ②サンプリング、分析手法</p> <p>2 中晩柑類の品種分類 [第9～15時限] ①各品種の特性 ②サンプリング、分析手法</p>					
成績評価	レポート					

講義計画書

講義計画書

※実務経験のある教員等による授業科目

授業科目	(科目名) 環境保全型果樹		講師名	中川路 光庸 (生産環境部土壤環境研究室研究専門員) (農業大学校農学部果樹科職員)		
履修学科	果樹科	履修学年	1年	履修时限	15	単位数
授業形態	講義・演習					
テーマ及び達成目標	施肥の効果を最大限に發揮するための技術が環境保全にいかに有効であるかを具体的な利用法、最近の研究とともに学習する。					
使用教材 ①テキスト・教材 ②参考文献	環境保全型果樹栽培の手引き、作成資料					
授業 スケジュール	<p>(中川路 光庸)</p> <p>1 環境保全型施肥法論① [第1～8時限]</p> <p>①環境保全型肥培管理の必要性 ②肥料の種類による施肥量削減 ③堆肥の有効利用 ④土壤診断の活用</p> <p>(果樹科職員)</p> <p>2 環境保全型施肥法論② [第9～15時限]</p> <p>①果樹と土壤の関係 ②果樹と肥料の関係 ③果樹と栄養成分の関係 ④果樹栽培が抱える施肥の課題と今後の方向性</p>					
成績評価	筆記試験					

講義計画書

※実務経験のある教員等による授業科目

授業科目	(科目名) 病害虫			講師名	楠畠 勇祐 (生産環境部研究員) 鹿子木 聰 (生産環境部研究員) (農学部果樹科職員)	
履修学科	果樹科	履修学年	1年	履修時限	45	単位数
授業形態	講義、診断演習					
テーマ及び達成目標	病害の発生要因と防除法および害虫生態と防除法などの基本的事項の総論について学習を深めるとともに、果樹栽培上で問題となる主要病害虫の生態や診断、防除法などの各論について習得する。					
使用教材 ①テキスト・教材 ②参考文献	果樹栽培指針、病害虫防除指針、一目でわかる病害虫、作成資料					
授業	(果樹科職員) 1 病害虫総論 [第1～22時限] ①害虫化する背景・要因 ②植物の抵抗本能 ③病原体の姿 ④害虫の姿 ⑤予防の考え方 ⑥IPM（総合的病害虫・雑草管理）について ⑦農薬の区分 ⑧病害虫に対抗する農家の知恵					
	2 病害虫各論（落葉果樹） [第23～30時限] (1) 落葉果樹で問題となる病害虫の基礎知識 ①病原菌と害虫の種類 ②病害虫の発生生態 ③診断方法 ④防除の考え方 (2) 主要樹種における病害虫の発生生態と防除法 ①ブドウ ②ナシ ③ウメ ④モモ ⑤カキ ⑥共通（白紋羽病・カメムシ類）					
	(楠畠 勇祐) 3 害虫各論（常緑果樹） [第31～38時限] (1) 常緑果樹害虫の基礎知識 ①害虫の形態と分類 ②昆虫の種間関係と天敵利用 ③害虫化の仕組み (2) 露地栽培の害虫 ①ミカンハダニ、②サビダニ類、③ゴマダラカミキリ、④その他（カイガラムシ類等） (3) 施設栽培の害虫 ①アザミウマ類 ②ミカンハダニ ③その他（ホコリダニ類、カイガラムシ類）					
	(鹿子木 聰) 4 病害各論（常緑果樹） [第39～45時限] (1) 常緑果樹病害の基礎知識 ①病気の発生の仕組み ②病原菌の生存方法 ③病原菌の伝搬方法 ④病原菌の種類 (2) カンキツにおける主要病害の生態 ①かいよう病 ②そうか病 ③黒点病、小黒点病 ④黄斑病、にせ黄斑病 ⑤そばかす病 ⑥炭疽病 ⑦赤衣病 ⑧白紋羽病（ビワも含めて） ⑨褐色腐敗病 ⑩貯蔵病害					
成績評価	筆記試験					

講義計画書

※実務経験のある教員等による授業科目

講義計画書

※実務経験のある教員等による授業科目

授業科目	(科目名) 常緑果樹栽培		講師名	野間 誠(果樹・花き部常緑果樹研究室研究員) (農業大学校農学部果樹科職員)		
履修学科	果樹科	履修学年	1年	履修時限	45	単位数 3
授業形態	講義					
テーマ及び達成目標	本県で栽培されている常緑果樹の中で主要品目である温州・中晩柑類などの柑橘類全般の生理生態および管理技術に関する基礎知識の理解を深めるとともに、特に不知火・大将季、キンカン、ビワについては生理生態や品種特性、詳細な栽培管理法を習得する。					
使用教材 ①テキスト、教材 ②参考文献	果樹栽培指針、果樹栽培の基礎、作成資料					
授業スケジュール	<p>(果樹科職員)</p> <p>1 柑橘栽培 I [第1～15時限] ①生理生態 ②品質と栽培上の特性 ③基礎栽培技術</p> <p>(野間 誠・果樹科職員))</p> <p>2 柑橘栽培 II [第16～26時限] ①基礎生態・生理 ②栽培管理 ③産地実態 ④今後の戦略・方向性 ⑤データから見る柑橘栽培のエビデンス</p> <p>3 不知火・大将季 [第31～38時限] ①品種と栽培特性 ②作型 ③管理作業 ④生理障害 ⑤品質向上対策 ⑥予措・貯蔵</p> <p>4 キンカン [第39～45時限] ①品種と栽培特性 ②作型 ③管理作業 ④生理障害</p> <p>5 ビワ栽培 [第27～30時限] ①生理生態 ②基礎栽培技術</p>					
成績評価	筆記試験・レポート					

講義計画書

※実務経験のある教員等による授業科目

講義計画書

※実務経験のある教員等による授業科目

講義計画書

※実務経験のある教員等による授業科目

授業科目	(科目名) 热帯果樹栽培		講師名	東 明弘 (日本热帯果樹協会理事) 吉松 孝宏 (果樹・花き部特産果樹研究室 主任研究員)		
履修学科	果樹科	履修学年	1年	履修时限	30	単位数 2
授業形態	講義, スライド					
テーマ及び達成目標	熱帯果樹の果実特性・結果習性等の生理・生態についての基礎知識を習得するとともに、県内外で取り組まれている代表的な樹種についての栽培技術に関する理解を深める。また、マンゴーおよびパッションフルーツ、アボカド等の樹種については近年の試験研究において開発された技術や成果をもとに、経済栽培としての有効な手法について学習する。					
使用教材 ①テキスト、教材 ②参考文献	果樹栽培指針、作成資料					
授業 スケジュール	<p>(東 明弘)</p> <p>1 総論・生態各論 [第1~15時限]</p> <p>①熱帶、亜熱帶の気候・風土 ②熱帶、亜熱帶果樹類の原産地・分布 ③高木性果樹の生態特性 ④中木性果樹の生態特性 ⑤低木性果樹の生態特性 ⑥果実の管理収穫と貯蔵 ⑦果実の利用と出荷 ⑧県内での栽培の可能性と今後の課題および熱帯果樹栽培の将来性</p> <p>(吉松 孝宏)</p> <p>2 栽培各論 [第16~30時限]</p> <p>①マンゴーの栽培技術 (温度管理、土壤水分管理、肥培管理、病害虫防除、樹体管理法、研究成果) ②パッションフルーツの栽培技術 (温度管理、土壤水分管理、肥培管理、病害虫防除、樹体管理法、研究成果) ③アボカドの栽培技術 (温度管理、土壤水分管理、肥培管理、病害虫防除、樹体管理法、研究成果)</p>					
成績評価	筆記試験					

講義計画書

※実務経験のある教員等による授業科目

授業科目	(科目名) 果樹流通加工		講師名	農大職員 (教修部農村生活研修課)		
履修学科	果樹科	履修学年	1年	履修時限	30	単位数 2
授業形態	講義, 実習					
テーマ及び達成目標	果物の特性や果実の食品としての価値を学び、その加工利用についての基礎的知識・技術を習得する。					
使用教材 ①テキスト. 教材 ②参考文献	作成資料					
授業スケジュール	<p>1 マンゴーシャーベットの製造方法 [第1～8時限] <マンゴー, パッションフルーツ> ①果汁の抽出 (パルプフィニッシャー) ②アイスクリーム原料の調味・調合, 殺菌 (バステライザー) ③原料の作成終了 (アイスクリームフリーザー) ④容器 (120ml) への手詰め ⑤急速冷凍庫 (-35°C) での急速冷凍 (その後-20°Cで保存)</p> <p>2 みかんの一次加工 [第9～15時限]</p> <p>3 農産加工の知識・技術習得 [第16～30時限]</p> <p>(1) 農産加工の基礎知識と付加価値づくり (2) 果物を利用した望ましい食生活 (3) 具体的な加工技術</p> <p><マンゴー, パッションフルーツ></p> <p>①果汁の抽出 (パルプフィニッシャー) ②マンゴージャムの製造方法 ③マンゴー生キャラメルの製造方法</p> <p><カンキツ></p> <p>①キンカンのマーマレード (ジャム加工) ②キンカンの砂糖煮 (シロップ加工) ③みかんゼリーの製造方法</p>					
成績評価	筆記試験					

講義計画書

※実務経験のある教員等による授業科目

講義計画書

講義計画書

※実務経験のある教員等による授業科目

講義計画書

※実務経験のある教員等による授業科目

授業科目	(科目名) 卒業論文			講師名	(農学部果樹科職員)	
履修学科	果樹科	履修学年	1年	履修时限	15	単位数
授業形态	演習					
テーマ及び達成目標	農場において課題を選定し、専攻学習を通じて課題解決の課程を学ぶという一連のプロジェクト学習を実践していくために、1年時には経営プロジェクト並びに研究プロジェクト（卒業論文）の計画書を作成して、発表を行う。					
使用教材 ①テキスト、教材 ②参考文献	各種文献、参考図書					
授業スケジュール	<p>1 計画・設計の作成 [第1~8時限]</p> ①作成の意義 ②課題の設定 ③文献・参考図書の選定 ④プロジェクト計画書の作成 <p>2 計画の発表 [第9~15時限]</p>					
成績評価	テーマ選定の妥当性、テーマと内容の適合性、内容の整理状況、内容の自主性					

講義計画書

※実務経験のある教員等による授業科目

授業科目	(科目名) 専攻学習			講師名	(農学部果樹科職員)	
履修学科	果樹科	履修学年	1年	履修时限	720	単位数 16
授業形态	実習					
テーマ及び達成目標	プロジェクト法による学習（実習）を通じて、理論的な思考力、観察力、集中力および忍耐力を養い、課題解決の手法を習得する。					
使用教材 ①テキスト・教材 ②参考文献	果樹科農場、果樹栽培指針、農大果樹科プロジェクト実績集、プロジェクト日誌					
授業 スケジュール	<p>1 専攻学習の目的と意義 [8時限]</p> <p>2 専攻設定 [16時限]</p> <p>3 プロジェクト活動 [672時限]</p> <p>4 中間検討まとめ・発表 [24時限]</p>					
成績評価	出席状況、学習態度、技能、記録					