

年度	2022	開講学期	前期	単位数	1	時間割コード	V705
授業科目名	総合フィールド科学実習			担当教員名	渡邊 学		
授業科目名：英語	Practice in Synthetic Field Science						
重複科目名	総合フィールド科学実習【A032】（【時間割コード】）						
セット科目名							
開講情報		曜日	時限	時間割コード			
	1	火	5	V705			
	【凡例】 ：当該科目 ：同時に履修すべき 科目（セット科目）						
主な対象学生	農学部 共同獣医学科 1						
科目の情報	科目の種別	共通教育科目		科目番号	AVC186B		
主な使用言語	Japanese						
履修上の条件							
担当教員情報	氏名（カナ）	渡邊 学（ワタナベ マナブ）					
	担当教員名（英語）	WATANABE Manabu					
	所属	農学部					
	常勤・非常勤						
	研究室	農学部附属寒冷フィールドサイエンス教育研究センター滝沢農場					
	公式サイト	岩手大学 研究者総覧： http://univdb.iwate-u.ac.jp/html/407_ja.html researchmap： https://researchmap.jp/read0195900					
	個人サイト						
	相談可能時間	メールにて連絡すること。					
他の担当教員	白旗 学、平田 統一、山本 信次、由比 進、高田 乃倫予						
キーワード	ジャガイモ、エダマメ、ハウレンソウ、ダイコン、クッキングトマト						
学位授与方針との関係	この科目は、農学部の各学科の「学位授与の方針」の「知識・理解」、「関心・意欲」と「態度」の達成に寄与しています。	学位授与の方針					
		知識・理解	思考・判断	関心・意欲	技能・表現		
		20%	20%	20%	40%		
授業の目的	岩手大学農学部一年生に、作物栽培体験を通して農林畜産業を理解する機会を提供し、基礎知識を身につけて大学での勉学意欲の向上をめざす。						
到達目標	作物を自らの手で育て、栽培技術の基本を体得する。農林畜産業の現状とあるべき姿を考えることができる。あわせて、自然の複雑さや懐の深さ、農林畜産業と自然とのかわりに考えが及ぶようにする。						
授業の概要	各学科単位でAグループとBグループに分け、さらに各グループを10人程度の班編制を行う。各班は30㎡の面積で作物（ジャガイモ、エダマメ、その他）の栽培を行う。作物の栽培管理は各班毎に定められた時間外にも行うこととする。						
実務経験の有無と授業内容への反映							
授業の形式	下台圃場での実習						
授業時間外の学習/予習・復習	各班の時間割で定められた時間以外にも圃場管理、作物観察、管理を行うこと。作業、観察した内容は、配布する実習ノートに記録すること。						
詳細計画（各回または週の具体的な授業内容、目標など）							
回/週	授業内容		予習・復習			備考	
1	ジャガイモの植え付け、ダイコン播種、エダマメの播種		ジャガイモ、エダマメ、ダイコン、ハウレンソウの栽培暦を調べておく。			全員	
2	ハウレンソウ播種、クッキングトマト定植		クッキングトマトの栽培暦を調べておく。			Bグループ	
3	ハウレンソウ播種、クッキングトマト定植		クッキングトマトの栽培暦を調べておく。			Aグループ	
4	ダイコン間引き		間引きの目的を調べておく。			Bグループ	
5	ジャガイモ培土、ダイコン間引き		間引きの目的を調べておく。ジャガイモの茎数整理・培土の目的を調べておく。			Aグループ	
6	ダイコン、ハウレンソウ間引き、ジャガイモ茎数整理・培土、除草		ジャガイモの茎数整理・培土の目的を調べておく。圃場に発生していた雑草の種類を調べる。			Bグループ	
7	ハウレンソウ、ダイコン間引き、除草		圃場に発生していた雑草の種類を調べる。			Aグループ	
8	ハウレンソウ収穫		雑草の防除方法を調べておく。			Bグループ	
9	ハウレンソウ収穫		ハウレンソウの収穫判定基準を調べておく。雑草の防除方法を調べておく。			Aグループ	

10	ダイコン、ホウレンソウ収穫	ホウレンソウの収穫判定基準を調べておく。ホウレンソウの調理方法を調べておく。	Bグループ
11	ダイコン、ホウレンソウ収穫	ダイコンの収穫判定基準を調べておく。ダイコンの調理方法を調べておく。	Aグループ
12	エダマメ、クッキングトマト収穫	クッキングトマトの収穫判定基準を調べておく。	Bグループ
13	エダマメ、クッキングトマト収穫	クッキングトマトの調理方法を調べておく。	Aグループ
14	ジャガイモ、エダマメ、クッキングトマト収穫	ジャガイモ、エダマメの調理方法を調べておく。	全員
15			
16			
17			
18			
成績評価の方法と基準	評価方法	割合	評価観点
			関心・意欲
			知識・理解
			技能・表現
			思考・判断
	平常点	40%	○ ○ ○ ○
	実習ノート	60%	○ ○ ○ ○
	小テスト	0%	
	課題・レポート	0%	
	期末テスト	0%	
評価の基準（具体的に）			
実習に取り組む態度および実習ノートの内容から総合的に評価する。			
履修における留意点	実習に当たっては手袋，帽子，長靴等農作業をできる服装で受講すること。収穫時には、収穫物を持ち帰るための袋を用意すること。		
教科書 / 教材			
参考文献			
コースリザーブ図書			