

分野	講義						
	No	項目	内容	1年次	2年次	3年次	4年次
栽培	1	栽培管理 I	芽かき	○			
	2	" II	誘引、摘心	○			
	3	" III	花・果房管理	○			
	4	" IV	機械、用具	○			
	5	" V	剪定、仕立て	○			
	6	ブドウの生理 I	植物ホルモン	○			
	7	" II	水分生理	○			
	8	" III	栄養生理	○			
	9	繁殖法	接木、挿木、選抜	○			
	10	病害虫対策 I	病害と防除	○			
	11	" II	虫害と防除	○			
	12	土壌管理	土づくり、施肥、草管理	○	○		
	13	気象分析	起源、適地	○			
	14	就農に係る法規	農地法、農振法他	○			
醸造	15	生物学 I	微生物		○		
	16	" II	発酵		○		
	17	化学	基礎		○		
	18	分析 I	果実、果汁	○			
	19	" II	ワイン	○	○		
	20	" III	発酵状態		○		
	21	醸造法 I	概論	○			
	22	" II	各論		○		
	23	" III	特殊法		○		
	24	熟成技術			○		
	25	酒税法 I	免許		○		
	26	" II	帳票管理		○		
	27	衛生管理			○		
経営	28	機材・施設	機材選択と施設設計		○	○	
	29	経営法規	登記			○	
	30	起業の実際	起業までの逆算計画		○	○	
	31	経理 I	経営計画、資金計画等			○	
	32	" II	簿記・税務			○	
	33	マーケティング I	概論		○		
	34	" II	事例分析			○	
	35	生産消費動向	世界・日本		○		
	36	ワイン法			○		
	37	支援情報	補助事業、制度資金	○			
官能	38	テイスティング	用語、技法	○	○	○	

分野	実習						
	No	項目	1年次	2年次	3年次	4年次	
栽培	1	管理作業 芽かき	○	○			
	2	" 新鞘誘引	○	○			
	3	" 機械・器具	○	○			
	4	" 果房・新鞘管理	○	○			
	5	" 除葉・摘心・摘房	○	○			
	6	" 収穫	○	○			
	7	" 土壌診断の見方	○	○			
	8	" 肥料計算	○	○			
	9	" 剪定(垣根)	○	○			
	10	" 剪定(平棚)	○	○			
	11	" 苗木養成	○	○			
	12	" 結果母枝誘引	○	○			
	13	" 棚・垣根補修	○	○			
醸造	14	醸造作業1日目					
	15	" 2日目					
	16	" 3日目	○	○			
	17	" 4日目					
	18	" 5日目					
	19	" 6日目					
	20	" 7日目					
		※1、2年次は上記のどこかを学ぶ 3、4年次は連続で学ぶ					
経営	21	経験者談 I	○	○			
	22	" II	○	○			
	23	" III		○			
	24	" IV		○			
官能	25	テイスティング	○	○			

も 既
し 存
く は
は ワ
研 イ
修 ナ
ほ リ
場 ー
の にお
管 ける
理 研
実 習 修

※カリキュラムは実施状況により変更となる場合があります。