

食品美容学 Food cosmetology	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員
	授業 形態	座学	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限
学科・コース 農芸テクノロジー科 食農 & 健康美コース 【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) ・食品から関わるインナービューティーについて学ぶ ・食と美容に関連する内容を幅広く学ぶ					
【到達目標】 ・食と美容の関係について説明することができる ・美容について理解することができる					

授業計画・内容	
1回目	食と美容について オリエンテーション
2回目	食と美容に良い食べ物について
3回目	美容の観点から見て必要な食物について ①
4回目	美容の観点から見て必要な食物について ②
5回目	美容の観点から見て必要な食物について ③
6回目	美容と身体に関係について ①
7回目	美容と身体に関係について ②
8回目	美容と身体に関係について ③
9回目	食と美容について 日本の歴史①
10回目	食と美容について 日本の歴史②
11回目	食と美容について 海外編 ①
12回目	食と美容について 海外編 ②
13回目	食と美容について 海外編 ③
14回目	テスト
15回目	テスト回答
準備学習 時間外学習	
評価方法	出席率 / 授業内評価
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

スイーツ実習 Sweets Exercise	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	長沼 沙織先生
	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	講義演習 木曜日 3限目
学科・コース 農芸テクノロジー科 食農&健康美コース 【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) ・製菓の基礎 計量、器具の使い方、オープンの使い方、基本生地を学ぶ ・基本生地を通じて、一つの商品が作れるようになる						
【到達目標】 ・基礎を理解し、反復で練習することで身に付ける ・商品開発に活かせるようになる						

授業計画・内容	
1回目	4/13 スノーボール 次回、シュクレ仕込み オープンの使い方、計量の仕方
2回目	4/20 絞りクッキー 次回、タルト小ののばしフォンセ、ダイヤモンド絞り → 冷凍
3回目	4/27 イチゴのタルト小 タルト焼 カスタードクリーム炊く
4回目	5/11 フィナンシェ 次回用ジェノワーズ焼成
5回目	5/18 ショートケーキ 仕上げ、カット
6回目	5/25 ロールケーキ 仕上げ、カット
7回目	6/1 チーズケーキ
8回目	6/15 マフィン、マドレーヌ
9回目	6/22 バウンドケーキ焼成
10回目	6/29 シフォンケーキ クレームブリュレ
11回目	7/6 レアチーズケーキ
12回目	7/13 ティラミス、ムース系
13回目	8/17 テスト対策
14回目	8/ 24 シュークリーム
15回目	8/31 テスト
準備学習 時間外学習	
評価方法	実技テスト / 出席率 / 授業内評価 合計 100点
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

学科・コース 農芸テクノロジー科 食農&健康美コース	スイート実習	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	
	授業 形態	座学	総時間 (単位)	30	2	開講区分	講義
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製菓の基礎 計量、器具の使い方、オーブンの使い方、基本生地を学ぶ ・基本生地を通じて、一つの商品が作れるようになる 							
<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・基礎を理解し、反復で練習することで身に付ける ・商品開発に活かせるようになる 							

授業計画・内容	
1回目	ペーストの使い方 モンブラン絞り
2回目	フルーツカット ペティナイフの使い方
3回目	フルーツを使用したソース作り 皿盛りについて
4回目	絞り方(応用) 立体ケーキ①
5回目	絞り方(応用) 立体ケーキ②
6回目	凝固剤 寒天 アガー ペクチン ゼラチン①
7回目	凝固剤 寒天 アガー ペクチン ゼラチン②
8回目	ムースの違い パータボンブ アングレーズソース(フルーツピューレ)
9回目	ムースの違い パータボンブ アングレーズソース(チョコレート)
10回目	チョコレートについて①
11回目	チョコレートについて②
12回目	テスト対策
13回目	ボンボンショコラ
14回目	テスト
15回目	テスト回答
準備学習 時間外学習	
評価方法	出席率 / 授業内評価
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

学科・コース 農芸テクノロジー科 食農 & 健康美コース	スパイス&調味料講座 Lessen for soices & seasonig	必修 選択	必修	年次 2年次	30	担当教員	
		授業 形態	座学	総時間 (単位)	2	開講区分 曜日・時限	講義
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) <ul style="list-style-type: none"> ・調味料やスパイスについての特性を理解する ・それぞれの使用方法について理解をする ・相互効果について学び、実践する 							
【到達目標】 <ul style="list-style-type: none"> ・調味料やスパイスについての特性を説明することができる ・特徴を理解し、組み合わせについて説明することができる ・オリジナルスパイスを作ることができる 							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション 調味料 醤油
2回目	調味料 甘味料
3回目	調味料 発酵食品
4回目	調味料 酢、ピネガー
5回目	調味料 和食と西洋で使用するものの違い①
6回目	調味料 和食と西洋で使用するものの違い②
7回目	調味料 テスト
8回目	スパイスの歴史について
9回目	スパイス効能について ①
10回目	スパイス効能について ②
11回目	スパイス効能について ③
12回目	スパイス効能について ④
13回目	オリジナルスパイス作り①
14回目	オリジナルスパイス作り②
15回目	スパイス テスト
準備学習 時間外学習	
評価方法	出席率 / 授業内評価
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

学科・コース 農芸テクノロジー科 食農&健康美コース	キッチンカー講座 Lesson for kitchen car	必修 選択	必修	年次 2年次	担当教員	
	授業 形態	座学	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	講義
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)						
<ul style="list-style-type: none"> ・キッチンカーの特性を理解する ・商品開発のやり方を学び、商品考案する ・テーマに沿った商品考案ができ、提供オペレーションを考えることができる ・考えた流れとともに、実践ができる 						
【到達目標】						
<ul style="list-style-type: none"> ・キッチンカーの利用目的を理解する ・商品開発をし考案した商品のプレゼンテーションができる ・考案した商品を提供できるような、オペレーションができるようになる 						

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション 内容説明
2回目	内容・役割分担・委員会決め
3回目	商品考案に向けて ①
4回目	商品考案に向けて ② 原価計算
5回目	商品考案に向けて ③
6回目	試作①
7回目	試作②
8回目	試作③
9回目	商品プレゼンテーション 商品決め
10回目	We are culinary に向けて ① 商品決め
11回目	We are culinary に向けて ② プライスカード、販促物について
12回目	We are culinary に向けて ③ 商品提供について
13回目	We are culinary に向けて ④ 企業と事前確認
14回目	We are culinary に向けて ⑤ 本番を想定したオペレーションの確認
15回目	シミュレーション
準備学習 時間外学習	
評価方法	出席率 / 授業内評価
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

We are culinary 進級制作 Year and work exhibition	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員
	授業 形態	座学	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限
学科・コース 農芸テクノロジー科 食農&健康美コース					
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)					
<ul style="list-style-type: none"> ・2月のイベントに向けての企画 販売ブース、他コースとのコラボ商品開発、野菜を使用したスイーツ・ドリンク ・販売ブース 生産、収穫、選定、袋詰め、販売準備、シミュレーション ・他コースのコラボレーション 生産物の選定 生産スケジュールと量の確定 ・生産物を使用した加工商品考案 					
【到達目標】					
<ul style="list-style-type: none"> ・イベントに向けた、流れを理解し準備することができる ・必要数に対して、生産スケジュールを考えることができる ・販売に対して、お客様への商品をすすめることができるようになる 					

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション 内容説明
2回目	内容・役割分担・委員会決め
3回目	商品考案に向けて ①
4回目	商品考案に向けて ② 原価計算
5回目	商品考案に向けて ③
6回目	試作①
7回目	試作②
8回目	試作③
9回目	商品プレゼンテーション 商品決め
10回目	販売に向けた準備 ブース作成
11回目	販売に向けた準備 看板・プライスカード
12回目	販売に向けた準備 ディスプレイ
13回目	シミュレーション①
14回目	シミュレーション②
15回目	シミュレーション③
準備学習 時間外学習	
評価方法	出席率 / 授業内評価
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

学科・コース 農芸テクノロジー科 食農&健康美コース	食育実践演習 Food Education	必修 選択	必修	年次 2年次	担当教員
	授業 形態	座学	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限
講義					
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 生産者として食に対する大切さを伝えるために、圃場での収穫体験を行う 収穫したものを利用した、調理体験を行う 食の重要性を自分たちの経験の中から伝えるために、プレゼンテーションを行う					
【到達目標】 ・企画、準備、実行、反省、改善ができるようになる ・伝えることを重視とした、プレゼンテーションができるようになる ・イベントに対し、それぞれの役割を理解しサポートすることができるようになる					

授業計画・内容	
1回目	食育の意味を理解し、説明することができる
2回目	イベント企画①
3回目	イベント企画②
4回目	フード試作①
5回目	フード試作②
6回目	イベントに向けたシミュレーション
7回目	イベント実施
8回目	反省会 次回イベントに向けての準備
9回目	イベント企画①
10回目	イベント企画②
11回目	フード試作①
12回目	フード試作②
13回目	イベントに向けたシミュレーション
14回目	イベント実施
15回目	振り返り まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	出席率 / 授業内評価
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	食品学 Food science	必修 選択	必修	年次	年次	担当教員	麻生 廣子先生
学科・コース	農芸テクノロジー科 食農&健康美コース	授業 形態	座学	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 月曜日 1限目
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 食品の特徴について幅広い知識を習得するとともに栄養成分が人体に及ぼす影響について学ぶ 科目に関連する実務経験:管理栄養士、フードコーディネーターの資格有し大量調理施設において食品選定、保存、栄養教育など行っていた</p>							
<p>【到達目標】 食品全般について学び、成分や効果を学ぶことができ説明することができる</p>							

授業計画・内容	
1回目	食品学の概要 食品の分類について
2回目	食品の変質とその防止
3回目	食品の特徴(穀類)
4回目	食品の特徴(野菜類・芋類)
5回目	食品の特徴(果物類)
6回目	食品の特徴(獣鳥肉類)
7回目	食品の特徴(魚介類)
8回目	食品の特徴(牛乳・乳製品)
9回目	食品の特徴(大豆・大豆製品)
10回目	食品の特徴(種実類)
11回目	食品の特徴(調味料)
12回目	食品の生産と消費
13回目	食品学 振り返り
14回目	テスト
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	準備学習:授業毎に出されるキーワードについて事前に調べておく 時間外学習:毎回の授業内容を復習し試験に備える
評価方法	試験及び授業姿勢
受講生への メッセージ	食品業界で働くために必要な知識です。分かったことは自分の言葉でまとめ、理解を深めてください。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	栄養学・衛生学	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	村岡 あゆみ
学科・コース	農芸テクノロジー科 食農&健康美コース	授業形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 月曜日・2限
<p>【授業の学習内容】</p> <p>基礎的な栄養学を学び、食材の栄養素を理解する。 食材管理、食品加工の際に必要な衛生学を学ぶ。</p> <p>【実務経験】 管理栄養士。病院の栄養士として長年勤務。食事指導も行う。現在は、フリーの栄養士として食事アドバイスも行う</p> <p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標> 基礎的な栄養学を学び、食材の栄養素を相手に伝えることができる。 食材管理、食品加工の際に必要な衛生学を学び、安全な食材、食品を提供できる知識を身につける。</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション・栄養学について
2回目	栄養学:3大栄養素とは
3回目	栄養学:ビタミン①
4回目	栄養学:ビタミン②
5回目	栄養学:ミネラル
6回目	栄養学:機能性食品
7回目	栄養学:まとめ 小テスト
8回目	衛生学:食品の衛生と安全
9回目	衛生学:食品衛生に関する法規
10回目	衛生学:食中毒①
11回目	衛生学:食中毒②
12回目	衛生学:食品添加物
13回目	衛生学:まとめ 小テスト
14回目	前期試験
15回目	再試験
準備学習 時間 外学習	
評価方法	授業への取り組み10%、小テスト30%、前期試験60%
受講生 へのメッ セージ	栄養学と衛生学は、どの分野にも繋がる内容なので、知識を深めてほしいと思います。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ディスプレイ	必修 選択	必修	年次	1.2年	担当教員	ジャスミン チン
学科・コース	農芸テクノロジー科 食農&健康美コース	授業形態	講義演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
①マルシェ出店に使えるディスプレイ ②商品ラッピングやギフト作り ①に関しては、野菜販売においてプライスカード、ポップ作り、陳列のやり方 →プライスカードは紙に手書きのものが多くあり、マジック、ポスカ、筆ペンなどで見やすい文字、バランスの良いPOPアートを学びます							
【実務経験】デザイナー。アクセサリ制作・絵画・壁画など行う。また、さまざまなディスプレイも実践的に行う 講師歴6年。							
【到達目標】							
①マルシェ出店に使えるディスプレイ ②商品ラッピングやギフト作り ①に関しては、野菜販売においてプライスカード、ポップ作り、陳列のやり方 →プライスカードは紙に手書きのものが多くあり、マジック、ポスカ、筆ペンなどで見やすい文字、バランスの良いPOPアートが出来るよう目標します。							
・紙だけではなく、ホワイトボードや黒板仕様の場合を適用し、自由自在にPOPUP出来るよう学びます。							

授業計画・内容	
1	自己紹介、作品例を見ながら授業内容説明、工具説明
2	作品例を見ながら、具体的に工具の使い方、描き方を見せる、簡単な課題を完成する。
3	POPUPに使う文字、アルファベットの基本の書き方、良いバランスの取り方を学ぶ、3~5の課題を完成する
4	漢字の基本を崩し、POPな書き方へ、3種類のペンを使ってPOPアートを描いてみよう。
5	アルファベット、文字、金額の書き方を学び、3~5の課題を完成する。
6	場面を設定して、3色の色ペンを使ってPOPを描いてみよう。(見本あり)
7	簡単なイラストを学ぶ(食品、人物、動物、風景)
8	場面を設定して、手描きPOP+イラスト+写真で制作してみましょう。(作品例あり)
9	ディスプレイの基本①、見やすい、分かりやすい、手に取りやすい売り場作り。(作品例あり)
10	ディスプレイの基本②、五感を働かせる楽しい売り場作り、色取り、試食、レシピ提案、など。(参考写真あり)
11	オシャレな売り場作り、明るくて、清潔感のある、オシャレな什器、季節感のある売り場、ラッピング(参考写真あり)
12	売り場ディスプレイ実演①、季節商品の陳列、POP、ギフトラッピング(実演)
13	売り場ディスプレイ実演②、季節商品の陳列、POP、ギフトラッピング(実演)
14	★評価週 テスト
15	結果発表、解答
準備学習 時間外学習	
評価方法	出席率40%+授業態度10%+テスト50%
受講生への メッセージ	学校生活に希望を持てるようなポジティブで夢のある内容を織り込みましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	
オリジナル教材	

科目名 (英)	プレゼンテーション演習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	政木恵美・大西希久永
学科・コース	農芸テクノロジー科 食農&健康美コース	授業形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 水曜日3・4限目
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 専門学校にてプレゼンや就職講座の講師として従事。</p> <p>効果的なパワーポイントの作成方法、自己紹介や各テーマに合わせたプレゼンテーションの仕方を習得できるよう授業を実施します。</p> <p>それぞれがプレゼンテーションを実施することやプレゼンテーションのポイントとテクニックを実践的に学び、 聞く力と伝える力を伸ばし、人前で話すことに慣れてもらいます。</p> <p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標>基本的なパワーポイントの使い方を学び、プレゼンテーションに使用する資料が作れるようになる。 プレゼンテーションの基本的な技法を学ぶことで、自分の意図を相手に正確に伝える力を養う。</p>							

授業計画・内容	
1回目	授業の目的説明、人前での自己紹介を通して、今後学ぶプレゼンテーションのヒント、パワーポイント使用の魅力をイメージできるようになる
2回目	プレゼンテーションのポイントとテクニックを理解する。
3回目	パワーポイントの作成方法を習得する。
4回目	プレゼンテーションをするまでの計画を立て、実際にパワーポイントのアイデアを形に落とし込む
5回目	計画に沿った資料を作り、プレゼンテーションの話し方に慣れる。
6回目	ミニプレゼンテーション①パワーポイントを使用したのプレゼンテーションに慣れることができる。プレゼンを見て様々なスキルに気づく。
7回目	ミニプレゼンテーション②パワーポイントを使用したのプレゼンテーションに慣れることができる。プレゼンを見て様々なスキルに気づく。
8回目	フィードバックを通して、グループでどうしたらプレゼンがうまくいくかを共有する。
9回目	グループで考えながら工夫をしながらパワーポイント作成ができるようになる。人前でのプレゼンテーションを行うことで話すことに慣れる。
10回目	グループでのプレゼン発表を行い、複数のプレゼンを見ることで様々なスキルを習得する。
11回目	プレゼンテーションの資料作りを各自行い、どう自分を表現できるか、考える力がつくようになる。
12回目	プレゼンテーションの資料作り、話す練習を各自行い、相手に伝えるためにはどうすれば良いか考える力がつくようになる。
13回目	プレゼンテーションの資料作り、話す練習を各自行い、伝え方のポイントを習得する。
14回目	試験(各自作成したパワーポイントを使用したのプレゼンテーション)
15回目	試験(レポート)、総評、まとめ
準備学習 時間外学習	基本的には授業内で行う。パワーポイント作成、資料集めなど、授業内で終わらなかった際のみ、時間外学習。
評価方法	授業の中で行うプレゼンテーション60%、課題提出物30%、授業態度10%での評価とする。
受講生への メッセージ	社会人になると、年齢層の違う先輩方やお客様、取引先の方と話す機会がたくさんあります。 また、就職活動で自分をアピールするときも、自分の伝えたいことを正確に伝える力は必要です。 必要になった時に慌てて知識を習得するのではなく、早い段階で慣れておくこと、慣れておくことが大事です。 プレゼンテーションに慣れること、効果的なテクニックを習得することを目標に授業を行なっていきます。 プレゼンテーションの授業を通して、人前で話すことに慣れ、話すことに自信をつけましょう。

科目名 (英)	写真撮影&SNS Photo technic&SNS	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	渡邊 綾香
学科・コース	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	月曜日 3限目

【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)

■講師プロフィール
北九州市小倉城敷地内の和惣菜店「糠蔵」で商品撮影、パッケージイラスト制作、バナーデザインなど食品に関わる撮影・デザイン業務全般を担当。糠蔵退職後はフリーのイラストレーター兼デザイナーとしてソムリエナイフのパッケージなどを手掛ける。現在は講師、youtuberとして画像制作の面白さを伝える活動を行っている。

■学習内容
スマホですぐに実践できる、売り上げアップにつながる食品もしくは料理の撮影技法を学びます。
飲食店などで使える実践的な撮影知識を習得します。

【到達目標】

■撮影理論
写真を撮る目的を明確にし、ゴールを意識した撮影計画を立てられるようになる。
実務的な写真を撮るための顧客心理や売り上げ構造を知り、適切な撮影方法を選択できるようになる。

■写真撮影・加工
上記撮影理論を意識し、写真を撮影や加工できるようになる。

■SNS
ビジネスにおけるSNSの取り扱いを知り、適切に運用できるようになる。

授業計画・内容		持ってくるもの
1回目	2023/4/10: 講師挨拶/パソコン・スマホの基礎知識	surface スマートフォン 筆記具
2回目	2023/4/17: 著作権・肖像権・クレジット(コピーライト)に関する基礎知識	筆記具
3回目	2023/4/24: 目的別に考える写真のビジネス利用	筆記具
4回目	2023/5/08: 撮影実習① 光をデザインする	スマートフォン 筆記具
5回目	2023/5/15: 撮影実習② 写真の加工	スマートフォン 筆記具
6回目	2023/5/22: 撮影実習③ 小道具と演出	スマートフォン 筆記具
7回目	2023/5/29: 撮影実習④ 目的に合わせた撮影計画	surface スマートフォン 筆記具
8回目	2023/6/05: 撮影実習⑤ 撮影計画実践	surface スマートフォン 筆記具
9回目	2023/6/12: SNSマーケティングと消費購買行動	スマートフォン 筆記具
10回目	2023/6/19: SNS炎上を紐解く	スマートフォン 筆記具
11回目	2023/6/26: 写真を使ったデザイン制作解説	surface スマートフォン 筆記具
12回目	2023/7/03: 写真を使ったデザイン制作実習①	surface スマートフォン 筆記具
13回目	2023/7/10: 写真を使ったデザイン制作実習②	surface スマートフォン 筆記具
14回目	2023/8/21: 評価テスト	surface スマートフォン 筆記具
15回目	2023/8/28: 制作発表	surface スマートフォン 筆記具

準備学習 時間外学習	授業外での写真撮影をお願いすることがございます。
評価方法	実技・テスト・授業態度 著作権など写真に関わる権利への理解度、作品提出(実技)、撮影理論の理解度で評価いたします。 ※この授業では受講生の皆様の制作進捗などを加味し、一部授業順の入れ替えや内容を変更を行う場合があります。
受講生への メッセージ	スマートフォン普及世代である受講生の皆様は、写真撮影やSNS映えの知識を豊富にお持ちだと思います。 この授業ではそこから1歩踏み込み、ビジネスにおける写真のあり方やSNSの運用方法、おいしそうとは何かを因数分解し、売り上げUPや集客UPなどお店側目線の写真撮影について学びます。 意識して「おいしそう」が引き出せるようになってくると楽しいと思いますよ。

【使用教科書・教材・参考書】

surface、スマートフォン
※各回記載の「持ってくるもの」が変更になる場合は、授業内やTeamsなどで周知いたします。

科目名 (英)	映像制作&SNS video production&SNS	必修 選択	必修	年次	2	担当教員
学科・コース	農芸テクノロジー科 食農&健康美コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限

【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)

■講師プロフィール
北九州市小倉城敷地内の和惣菜店「糠蔵」で商品撮影、パッケージイラスト制作、バナーデザインなど食品に関わる撮影・デザイン業務全般を担当。糠蔵退職後はフリーのイラストレーター兼動画クリエイターとしてアニメーションなどを手掛ける。現在は講師、youtuber、17準公式ライバーとして動画制作活動を行っている。

■学習内容
スマホとタブレットですぐに実践できる、本格的な動画編集技法を学びます。
何のために動画を作るのかを明確にし、目的をもって動画制作する手順を学びます。

【到達目標】

■理論
動画制作の目的を明確にし、ゴールを意識した撮影計画を立てられるようになる。
実務的な動画を撮るための顧客心理やyoutubeのアナリティクス構造を知り、適切な動画制作ができるようになる。

■撮影・編集
上記理論を意識し、動画撮影・カット編集ができるようになる。

■SNS
ビジネスにおけるSNSの取り扱いを知り、適切に運用できるようになる。

授業計画・内容		持ってくるもの
1回目	講師挨拶／パソコン・タブレット端末・スマホの基礎知識	iPad スマートフォン 筆記具
2回目	著作権・肖像権・クレジット(コピーライト)に関する基礎知識	筆記具
3回目	映像編集基礎 iMovieの使い方	iPad スマートフォン 筆記具
4回目	映像編集基礎 テロップを入れる	iPad スマートフォン 筆記具
5回目	映像編集基礎 サムネイルの制作	iPad スマートフォン 筆記具
6回目	目的別に考える映像のビジネス利用	スマートフォン 筆記具
7回目	撮影計画・企画書制作	iPad スマートフォン 筆記具
8回目	制作実習① 企画書制作実践	iPad スマートフォン 筆記具
9回目	制作実習② 撮影技術	iPad スマートフォン 筆記具
10回目	制作実習③ カット・編集実習	iPad スマートフォン 筆記具
11回目	制作実習④ 加工・仕上げ	iPad スマートフォン 筆記具
12回目	SNSマーケティングと炎上を紐解く	スマートフォン 筆記具
13回目	youtube基礎知識	iPad スマートフォン 筆記具
14回目	評価テスト	iPad スマートフォン 筆記具
15回目	制作発表	iPad スマートフォン 筆記具

準備学習 時間外学習	授業外での撮影をお願いすることがございます。 時間外学習として、動画の編集を行うことがあります。 指定のアプリ(iMovie・Canvaを予定)のDLをお願いします。
評価方法	実技・テスト・授業態度 著作権など映像に関わる権利への理解度、作品提出(実技)、撮影理論の理解度で評価いたします。 ※この授業では受講生の皆様の制作進捗などを加味し、一部授業順の入れ替えや内容を変更を行う場合があります。
受講生への メッセージ	スマートフォン普及世代である受講生の皆様は、動画編集やSNS映えの知識を豊富にお持ちだと思います。 この授業ではそこから1歩踏み込み、ビジネスにおける動画のあり方やSNSの運用方法、売上げUPや集客UPなどお店目線の映像編集について学びます。動画制作は根気のいる作業ですが、出来上がった時の達成感は格別です。ぜひ動画制作楽しんでください。

【使用教科書・教材・参考書】

iPad、スマートフォン
※各回記載の「持ってくるもの」が変更になる場合は、授業内やTeamsなどで周知いたします。

フード実習Ⅱ Food exerciseⅡ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	村上 成男 / 平野 裕恵
	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	講義演習 木曜日 1, 2限目
学科・コース 農芸テクノロジー科 食農&健康美コース						
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) ・基礎力アップ (包丁のメンテナンス、衛生、切り方、効率化、味、盛り付け) → お客様目線での料理を行う ・素材に対しての様々な料理法や加工技術を学ぶ						
【到達目標】 ・1年次学んだことを活かす (技術向上、効率的な作業、完成度アップ) ・学んだ調理法を活かし圃場から持ち帰ったもので調理加工ができる						

授業計画・内容						
1回目	4/13	復習 出汁を使用した料理 / 米の違い(玄米、雑穀米、赤米、黒米など)				☆豆類 (きぬさや、ソラマメ、グリーンピース)
2回目	4/20	サラダ、ドレッシング①				☆玉ねぎ、リーフ系(ミックスリーフ、サニーレタス)
3回目	4/27	サラダ、ドレッシング②				
4回目	5/11	魚の捌き方復習①				
5回目	5/18	魚の捌き方復習②				
6回目	5/25	ジャガイモ種類と使い方の用途①				☆じゃがいも、ニンニク、ズッキーニ、玉ねぎ
7回目	6/1	ジャガイモ種類と使い方の用途②				↓
8回目	6/15	ジャガイモ種類と使い方の用途③				↓
9回目	6/22	パスタソース作り ①				☆トマト
10回目	6/29	パスタソース作り ②				↓
11回目	7/6	夏野菜を使用したメニュー①				☆ゴーヤ、オクラ、ナス、ピーマン、しし唐
12回目	7/13	夏野菜を使用したメニュー②				↓
13回目	8/17	テスト対策				↓
14回目	8/24	夏野菜を使用したメニュー③				↓
15回目	8/31	テスト				↓
準備学習 時間外学習						
評価方法	実技テスト / 出席率 / 授業内評価 合計 100点					
受講生への メッセージ						
【使用教科書・教材・参考書】						

フード実習Ⅱ Food exerciseⅡ 学科・コース 農芸テクノロジー科 食農&健康美コース	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員
	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) ・基礎力アップ (包丁のメンテナンス、衛生、切り方、効率化、味、盛り付け) → お客様目線での料理を行う ・素材に対しての様々な料理法や加工技術を学ぶ					
【到達目標】 ・1年次学んだことを活かす (技術向上、効率的な作業、完成度アップ) ・学んだ調理法を活かし圃場から持ち帰ったもので調理加工ができる					

授業計画・内容	
1回目	葉物野菜を使用した季節料理①
2回目	葉物野菜を使用した季節料理②
3回目	根菜を使用した季節料理①
4回目	根菜を使用した季節料理②
5回目	根菜を使用した季節料理③
6回目	野菜を中心としたランチプレート①
7回目	野菜を中心としたランチプレート②
8回目	野菜を中心とした大皿料理①
9回目	野菜を中心とした大皿料理②
10回目	野菜を中心としたフルコース①
11回目	野菜を中心としたフルコース②
12回目	テスト
13回目	野菜を中心としたフルコース③
14回目	テスト
15回目	テスト回答
準備学習 時間外学習	
評価方法	実技テスト / 出席率 / 授業内評価 合計 100点
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	農業実習 I Agricultural Training	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	笠井 宏美
学科・コース	農芸テクノロジー科 食農&健康美コース	授業 形態	講義実習	総時間 (単位)	90 3	開講区分	前期 曜日・時限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 栽培に必要な基礎・原理原則を学ぶ・土壌の構造等、栽培環境を体系的に学ぶ							
【到達目標】 知識・・・ 作物の種まきから収穫までの流れを覚え説明できる 技術・・・ 土づくり、畝立て、種のまきかたなど基本的な農作業を一人でできるようになる キャリア教育・・・ 農作物の種類や品種、育成、収穫、調理方法まで説明できる							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション 年間予定の説明・農業基礎(生態学)用語について学ぶ
2回目	春野菜播種・土壌フィールドワーク 土壌の違いを理解する/圃場・森林での植生の違いを理解する
3回目	夏野菜の定植 夏野菜の定植の手順を理解する
4回目	害獣対策・フィールドワーク 獣害(イノシシ・カラス・うさぎ・アライグマ・サル)の特性を知り、対策を理解する
5回目	ジャガイモの収穫 ジャガイモの生育を理解し、収穫時期の見極め正しく収穫する。ジャガイモの品種とその特性を理解する
6回目	サツマイモとショウガの定植 サツマイモ苗の取り扱い方・圃場による定植方法の違いを学ぶ
7回目	果樹:スモモ 旬の果樹であるスモモの収穫を通してスモモの生育と管理を理解する
8回目	夏野菜管理・収穫 ナス科全体の剪定・仕立てを理解し、出来るようになる
9回目	圃場排水対策・収穫 土壌学基礎/土壌の物理性改善について暗渠と明渠を学ぶ
10回目	秋冬野菜の作付け 秋冬野菜の種類と特徴を理解し、作付け計画を考えることが出来るようになる。
11回目	トウモロコシ収穫 トウモロコシの収穫期を見極め、正しく収穫することが出来る。
12回目	キュウリ・オクラ収穫 キュウリとオクラの収穫適期と株の選定方法を学ぶ。高温期に適した野菜について知る
13回目	土壌病害について 青枯れ・根こぶ病・糸状菌・土壌病害が起こる原因と対策、連作障害について理解する。
14回目	秋冬野菜の管理説明/テスト 書面テスト
15回目	ホームタマネギ・秋ジャガイモ植え付け、ニンジンの播種 秋冬に収穫する根菜類を学び、定植を行う
準備学習 時間外学習	
評価方法	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	農業実習 I Agricultural Training	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	笠井 宏美
学科・コース	農芸テクノロジー科 食農&健康美コース	授業 形態	講義実習	総時間 (単位)	90 3	開講区分	後期 曜日・時限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 栽培に必要な基礎・原理原則を学ぶ・土壌の構造等、栽培環境を体系的に学ぶ							
【到達目標】 知識・・・作物の種まきから収穫までの流れを覚え説明できる 技術・・・土づくり、畝立て、種のまきかたなど基本的な農作業を一人でできるようになる キャリア教育・・・農作物の種類や品種、育成、収穫、調理方法まで説明できる							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション 年間予定の説明・農業基礎(生態学)用語について学ぶ
2回目	秋冬野菜播種・土壌フィールドワーク 土壌の違いを理解する/圃場・森林での植生の違いを理解する
3回目	秋冬野菜の定植 夏野菜の定植の手順を理解する
4回目	害獣対策・フィールドワーク 獣害(イノシシ・カラス・うさぎ・アライグマ・サル)の特性を知り、対策を理解する
5回目	ジャガイモの収穫 ジャガイモの生育を理解し、収穫時期の見極め正しく収穫する。ジャガイモの品種とその特性を理解する
6回目	サツマイモとショウガの定植 サツマイモ苗の取り扱い方・圃場による定植方法の違いを学ぶ
7回目	果樹:スモモ 旬の果樹であるスモモの収穫を通してスモモの生育と管理を理解する
8回目	夏野菜管理・収穫 ナス科全体の剪定・仕立てを理解し、出来るようになる
9回目	圃場排水対策・収穫 土壌学基礎/土壌の物理性改善について暗渠と明渠を学ぶ
10回目	秋冬野菜の作付け 秋冬野菜の種類と特徴を理解し、作付け計画を考えることが出来るようになる。
11回目	トウモロコシ収穫 トウモロコシの収穫期を見極め、正しく収穫することが出来る。
12回目	キュウリ・オクラ収穫 キュウリとオクラの収穫適期と株の選定方法を学ぶ。高温期に適した野菜について知る
13回目	土壌病害について 青枯れ・根こぶ病・糸状菌・土壌病害が起こる原因と対策、連作障害について理解する。
14回目	秋冬野菜の管理説明/テスト 書面テスト
15回目	ホームタマネギ・秋ジャガイモ植え付け、ニンジンの播種 秋冬に収穫する根菜類を学び、定植を行う
準備学習 時間外学習	
評価方法	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	農業実習Ⅱ Agricultural Training	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	笠井 宏美
学科・コース	農芸テクノロジー科 食農&健康美コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 3	開講区分	前期 金曜日 1.2.3.限目
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 栽培に必要な基礎・原理原則を学ぶ・土壌の構造等、栽培環境を体系的に学ぶ							
【到達目標】 知識・・・作物の種まきから収穫までの流れを覚え説明できる 技術・・・土づくり、畝立て、種のまきかたなど基本的な農作業を一人でできるようになる キャリア教育・・・農作物の種類や品種、育成、収穫、調理方法まで説明できる							

授業計画・内容	
1回目	圃場オリエン・春野菜収穫 圃場について知る・農具の使い方・安全管理講習 春野菜収穫(マメ・葉物・人参・ラディッシュ)
2回目	栽培技術と資材の使い方 有機農業に関わる資材の種類と利用方法について学ぶ
3回目	栽培作物の種類と、ピース豆の収穫 栽培作物の品種と分類を理解する、ピース豆の収穫適期を見極める
4回目	トマト・ナスの定植 ナス科の夏野菜の特性と品種を知る。管理方法を学ぶ
5回目	ニンニクの収穫 ニンニクの生育を理解し、収穫時期の見極めと収穫の仕方方法・乾燥・貯蔵の仕方を学ぶ
6回目	バケツ苗 稲の成長を間近で観察し、葉数による管理を理解する
7回目	タマネギの収穫 マネギの品種の違いを理解する。収穫時期を見極める・乾燥・保存方法を知る
8回目	麦の収穫・気候と農業 麦の収穫適期を理解する。気候と農業の関係を学ぶ
9回目	トマトトマトの生育と品種の違いについて理解する。
10回目	果樹:イチジクと認証制度 イチジクの生育・管理について学ぶ。農業の認証制度について理解する。
11回目	防獣、害虫対策/食比べ 害獣と害虫についての被害を確認し、対策について考えることができるようになる
12回目	ブロッコリーの播種、ナス科の管理 アブラナ科の播種、育苗について学ぶ。ナス科の切り戻し剪定と追肥のタイミングを理解する。
13回目	カボチャの収穫 カボチャなどウリ科の収穫適期を知る、雑草について学ぶ
14回目	夏野菜管理収穫/評価 (テスト)
15回目	テスト振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	農業実習 II Agricultural Training	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	笠井 宏美
学科・コース	農芸テクノロジー科 食農&健康美コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 3	開講区分	後期 金曜日 1.2.3.限目
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 栽培に必要な基礎・原理原則を学ぶ・土壌の構造等、栽培環境を体系的に学ぶ							
【到達目標】 知識・・・ 作物の種まきから収穫までの流れを覚え説明できる 技術・・・ 土づくり、畝立て、種のまきかたなど基本的な農作業を一人でできるようになる キャリア教育・・・ 農作物の種類や品種、育成、収穫、調理方法まで説明できる							

授業計画・内容	
1回目	圃場オリエン・春野菜収穫 圃場について知る・農具の使い方・安全管理講習
2回目	栽培技術と資材の使い方 有機農業に関わる資材の種類と利用方法について学ぶ
3回目	栽培作物の種類と、ピース豆の収穫 栽培作物の品種と分類を理解する、ピース豆の収穫適期を見極める
4回目	トマト・ナスの定植 ナス科の夏野菜の特性と品種を知る。管理方法を学ぶ
5回目	ニンニクの収穫 ニンニクの生育を理解し、収穫時期の見極めと収穫の仕方方法・乾燥・貯蔵の仕方を学ぶ
6回目	バケツ苗 稲の成長を間近で観察し、葉数による管理を理解する
7回目	タマネギの収穫 マネギの品種の違いを理解する。収穫時期を見極める・乾燥・保存方法を知る
8回目	麦の収穫・気候と農業 麦の収穫適期を理解する。気候と農業の関係を学ぶ
9回目	トマトトマトの生育と品種の違いについて理解する。
10回目	果樹・イチジクと認証制度 イチジクの生育・管理について学ぶ。農業の認証制度について理解する。
11回目	防獣、害虫対策/食比べ 害獣と害虫についての被害を確認し、対策について考えることができるようになる
12回目	ブロッコリーの播種、ナス科の管理 アブラナ科の播種、育苗について学ぶ。ナス科の切り戻し剪定と追肥のタイミングを理解する。
13回目	カボチャの収穫 カボチャなどウリ科の収穫適期を知る、雑草について学ぶ
14回目	夏野菜管理収穫/評価 (テスト)
15回目	テスト振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	