

科目名 (英)	コミュニケーション就職講座 Communication Career Guidance	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	中村元洋
学科・コース	農芸テクノロジー科 農食&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 月曜日 2限目
<p>【授業の学習内容】</p> <p>コミュニケーションスキルアップ検定合格に向けて、検定までは、検定内容に沿って授業を進めていきます。コミュニケーションの基礎、コミュニケーションに必要なマナーなどを学んでもらいます。検定後、履歴書の書き方の基礎、ポイントを学んでもらいます。 実務経験:就職講座、コミュニケーション講座の講師として活躍中。 専門学校講師など経験あり10年程度。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標>コミュニケーションスキルアップ検定合格及び履歴書の書き方をマスターする。</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション、授業の説明、自己紹介
2回目	第一印象(コミュニケーションの定義。メラビアンの法則)
3回目	基本的スキル 聴き方、話し方、
4回目	グループでの会話(挨拶の大切さ)
5回目	上手な頼み方と断り方・「ほうれんそう」「交渉」「説得」
6回目	プレゼンテーションの基本・アンガーマネジメント
7回目	言葉づかい・電話応対
8回目	ビジネス文書・接遇
9回目	過去問題対策及びサービスマインド
10回目	過去問題対策
11回目	コミュニケーションスキルアップ検定
12回目	電話応対重要性
13回目	電話応対実践
14回目	試験・
15回目	総まとめ・再追試テスト
準備学習 時間外学習	surface・筆記用具
評価方法	筆記テスト100%
受講生への メッセージ	コミュニケーションは、どの仕事にも通じる基本的なスキルです。 コミュニケーション力を磨きましょう
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>コミュニケーションスキルアップ検定</p>	

科目名 (英)	ホームルーム Homeroom	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	平野 裕恵
学科・コース	農芸テクノロジー科 農食&健康美コース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 月曜日 3限目
【授業の学習内容】 教員実務経歴:パティシエ、カフェパティシエとして勤務 国家資格 製菓技能士 1, 2級取得							
【到達目標】 一人一人が学校のルールや規律を知り理解でき、さらにクラス構築をはじめ、全員が異質を理解して受け入れることができるようになる。							

授業計画・内容	
1回目	健康チェック、Teams,クラスルールの再確認。講師・広報スタッフ紹介。学校ルールについて。
2回目	学校周辺散策
3回目	アルバイトについて、公欠届について、健康診断について。生活習慣改善教育①薬物について
4回目	キャリアサポートアンケートについて、Wifi・ITリテラシーについて。生活習慣改善教育②性犯罪について
5回目	補講について、個人面談について 生活習慣改善教育③自転車マナーと危険性
6回目	授業以外でチャレンジしたい7つのこと 生活習慣改善教育④睡眠について
7回目	JESCコミュニケーションスキルアップについて。生活習慣改善教育⑤悪徳商法・ネット詐欺など
8回目	資格取得。学園生活アンケートについて
9回目	お薦めのお店紹介①(フード・スイーツ)
10回目	お薦めのお店紹介②(カフェ)
11回目	お薦めのお店紹介②(野菜、オーガニック)
12回目	選択授業について。学スタ募集について(広報より)
13回目	自主練習、夏季課題について
14回目	連絡シート、前期振り返り
15回目	試験
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業内評価 / 出席率
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】 ※ 内容が一部変更になることもありますので、その都度お知らせします。	

科目名 (英)	ホームルーム(食育&SDGs) Homeroom activities	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	平野 裕恵
学科・コース	農芸テクノロジー科 農食&健康美コース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】 教員実務経歴:パティシエ、カフェパティシエとして勤務 国家資格 製菓技能士 1, 2級取得							
【到達目標】 一人一人が学校のルールや規律を知り理解でき、さらにクラス構築をはじめ、全員が異質を理解して受け入れることができるようになる。							

授業計画・内容	
1回目	ホームルーム①
2回目	食育 講師の先生の取り組み①
3回目	食・農業に関するSDGsについて①
4回目	ホームルーム②
5回目	食育 講師の先生の取り組み②
6回目	食・農業に関するSDGsについて②
7回目	ホームルーム③
8回目	食育 講師の先生の取り組み③
9回目	食・農業に関するSDGsについて③
10回目	ホームルーム④
11回目	食育 講師の先生の取り組み④
12回目	食・農業に関するSDGsについて④
13回目	食・農業に関するSDGsについて⑤
14回目	連絡シート、1年間の振り返り
15回目	試験
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業内評価 / 出席率
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】 ※ 内容が一部変更になることもありますので、その都度お知らせします。	

科目名 (英)	農業実習 I Agricultural Training I	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	八児 美恵子
学科・コース	農芸テクノロジー科 農食 & 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
						曜日・時限	火曜日 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							
【実務経験】 2012年 創価大学大学院工学研究科にて土壌学を専攻。2年間の研修期間を経て2016年から飯塚市にて独立新規就農。農業や科学肥料に頼らない有機農法にて露地野菜と水稲60aで営農 2019年無花果栽培開始、2021年無花果有機JAS取得。無花果・キウイフルーツ栽培。耕作放棄地を開墾し圃場化、農園開園、環境に優しい野菜作りのご提案体験農園アドバイザー							
【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ができる キャリア教育・・・農作物の種類や育て方、食べ方まで説明できる							
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 学校					「農業の基礎」P1-4 ワーク「食と農」	
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					「野菜の作型と品種生態」P40-43、68-71、「農業の基礎」P160-161、ハウレンソウ、コマツナなど葉物の直挿、ハーブ類のポット播種、圃場と森林の土壌採取・比較を行う。	
3回目	夏野菜の定植 ズッキーニー・ピーマン・ナス定植					「野菜の作型と品種生態」P80-95、高温性果菜類の品種、生態、栽培方法と、それぞれに適した定植方法を理解する	
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)の特性を知る					「農業の基礎」P41-47、害獣の痕跡を探す、対策を知る、電気柵、防鳥ネット、防鳥糸の設置をする	
5回目	ジャガイモの収穫 収穫時期の見極め・保存方法					「農業の基礎」P140-143、ジャガイモの収穫期の観察、収穫、正しく保存を行う、でんぷん量による品種の違いを観察し、適切な調理方法を考える	
6回目	サツマイモとショウガの定植 苗の取り扱い方・圃場による定植方法の違いを学ぶ					「野菜の作型と品種生態」P72-75、塊根類の品種、生態、栽培方法と、それぞれに適した定植方法を理解する	
7回目	麓ベースワークショップ 収穫物を使ってスープを作ろう					「野菜の作型と品種生態」P20-31、春化について学ぶ。春野菜の収穫。収穫物を使って調理を行う。	
8回目	収穫祭 収穫物を調理して/地域の人に振る舞い、食と農の繋がりをを感じる					「農業の基礎」P92-99、支柱など資材を使いナス科野菜それぞれを仕立て、誘引まで行う。その後の着果を観察する。	
9回目	圃場排水対策・収穫 土壌基礎/暗渠と明渠に関して学ぶ					「農業の基礎」P28-40、土壌物理性を改善するための管理として、明渠づくりを行う。圃場内の高低差を観察する。	
10回目	麦の収穫 麦茶作り準備					麦の文化、麦の種類や用途について学ぶ。麦を収穫、乾燥を行う。	
11回目	トウモロコシ収穫 麦茶焙煎・トウモロコシの収穫期の見極め					「農業の基礎」P76-81、トウモロコシの収穫、試食、麦の焙煎、試飲	
12回目	オクラ収穫 収穫適宜・剪定を知る					高温期に適した野菜について知る。オクラの収穫と剪定。	
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絡障害					農業の基礎」P41-42、圃場内で土壌病害の観察を行う。その際の対策と、予防策について学ぶ。	
14回目	夏野菜管理収穫/評価 (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					「野菜の作型と品種生態」P52-59、秋に向けて、ホームタマネギ、ジャガイモの定植を行う。ニンジンの播種。春ジャガイモとの違いと連作障害について学ぶ。	
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 I	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	八見 美恵子
学科・コース	農芸テクノロジー科 農食&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
						曜日・時限	火曜日 1.2.3.限目 後期
<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) 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</p> <p>【実務経験】 2012年 創価大学大学院工学研究科にて土壌学を専攻。2年間の研修期間を経て2016年から飯塚市にて独立新規就農。農業や科学肥料に頼らない有機農法にて露地野菜と水稲60aで営農 2019年無花果栽培開始、2021年無花果有機JAS取得。無花果・キウイフルーツ栽培。耕作放棄地を開墾し圃場化、農園開園、環境に優しい野菜作りのご提案体験農園アドバイザー</p> <p>【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ができる キャリア教育・・・農作物の種類や育て方、食べ方まで説明できる</p>							

授業計画・内容	
1回目	後期のオリエンテーション 後期予定の説明・病害虫学①就農講座①
2回目	枝豆収穫 収穫適宜を知る・試食を実施・鮮度を感じる・大豆の文化について学ぶ
3回目	苺の定植・スナップ播種 スナップエンドウ・苺の品種・栽培について学ぶ
4回目	落花生収穫 落花生の収穫適宜を学ぶ・収穫方法・貯蔵を学ぶ
5回目	お米の食べ比べ 品種と栽培方法の違いを知る
6回目	小麦の播種 小麦の歴史・種類・生育を学ぶ
7回目	圃場の片付け 次作に向けての管理・適正な圃場維持を学ぶ
8回目	収穫祭 収穫物を調理して/地域の人に振る舞い、食と農の繋がりをを感じる
9回目	ハウス内の整備 みどりクラウド 小松菜栽培
10回目	種取り パタフライピー・オクラなど。固定種とF1種などのタネの違いを学び植物の聖域を理解する
11回目	圃場大掃除・農具の手入れ農村文化について
12回目	ハウス育苗 夏野菜の育苗について学ぶ
13回目	苺ハウス農場見学
14回目	ぼかしづくり/堆肥作り
15回目	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 II	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	八児 美恵子
学科・コース	農芸テクノロジー科 農食&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
						曜日・時限	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							
【実務経験】 2012年 創価大学大学院工学研究科にて土壌学を専攻。2年間の研修期間を経て2016年から飯塚市にて独立新規就農。農業や科学肥料に頼らない有機農法にて露地野菜と水稲60aで営農 2019年無花果栽培開始、2021年無花果有機JAS取得。無花果・キウイフルーツ栽培。耕作放棄地を開墾し圃場化、農園開園、環境に優しい野菜作りのご提案体験農園アドバイザー							
【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ができる キャリア教育・・・農作物の種類や育て方、食べ方まで説明できる							
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) 4コマ分	「農業の基礎」JP162、「野菜の作型と品種生態」JP76-79、春野菜(スナップエンドウ、レタス、ニンジン、ラディッシュ)の収穫を行う。					
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	「農業の基礎」JP16-21・166、栽培技術と被覆資材・防虫ネット・遮光ネット・不織布・被覆資材の種類を確認し、畝を被覆する作業を行う。					
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	「農業の基礎」JP22-27、圃場作物の種類と分類の確認、栽培環境の観察、ピース豆の収穫					
4回目	トマト・ナスの定植 ナスの品種を知る。元肥料の入れ方。定植方法を学ぶ	「野菜の作型と品種生態」JP4-19、作型について学ぶ。ナスの国内、国外の品種を知り、栽培・調理の特性を知る。元肥の施肥とナスの定植、管理を行う。					
5回目	ニンニクの収穫 収穫時期の見極め・収穫の仕方の仕方・乾燥・貯蔵の仕方を学ぶ	「野菜の作型と品種生態」JP56-59、にんにくの収穫、調整、乾燥を行う。					
6回目	バケツ苗 稲の成長を間近で観察する	「農業の基礎」JP56-71、水田と苗、種もみの選別法の観察とバケツ苗づくり、水田周辺環境の雑草の観察					
7回目	タマネギの収穫 穫時期を見極める・乾燥・保存方法を知る	タマネギの産地、品種ごとの収穫方法、調理方法について学ぶ。晩生タマネギの収穫、乾燥を行う。収穫後の畝の片づけを行う。					
8回目	収穫祭 収穫物を調理して/地域の人に振る舞い、食と農の繋がりをを感じる	「農業の基礎」JP48-54、農業と気候について、イチジクの管理として誘引、害虫防除を行う。有機JASの認証について学ぶ。					
9回目	出荷調整 それぞれの野菜に適した出荷方法、袋詰めを学ぶ。	夏野菜を収穫し、出荷調整、袋詰めを行う。実際に流通している調整方法、袋詰め方法について学ぶ。					
10回目	秋冬野菜の作付けについて 秋冬野菜の種類、作付けについて学ぶ	秋冬野菜について学ぶ。夏野菜の収穫と管理を行う					
11回目	防獣、害虫対策/食べ比べ 食べ比べ/購入品・栽培品/ジャガイモ・イチジク・ナス	カラス、ウサギ、イノシシへの対策を行う。夏野菜の害虫・益虫について観察する。購入品と栽培品を含めた品種の食べ比べを行う。					
12回目	ブロッコリーの播種、ナス科の管理 切り戻しの実施方法・追肥	「野菜の作型と品種生態」JP32-35、アブラナ科について学ぶ。ナス科の誘引、切り戻し、追肥を行う。					
13回目	カボチャの収穫・雑草学 収穫適宜を知る・保存・雑草について学ぶ	農業の基礎JP44-45・114-119、雑草の種類、抑制・利用について観察、考察する。カボチャの収穫の適期、収穫法、保存について 学ぶ。					
14回目	秋冬野菜の管理説明/テスト 書面テスト						
15回目	テスト振り返り						
15回目	学校						
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 II	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	八見 美恵子
学科・コース	農芸テクノロジー科 農食&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
<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) 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</p> <p>【実務経験】 2012年 創価大学大学院工学研究科にて土壌学を専攻。2年間の研修期間を経て2016年から飯塚市にて独立新規就農。農業や科学肥料に頼らない有機農法にて露地野菜と水稲60aで営農 2019年無花果栽培開始、2021年無花果有機JAS取得。無花果・キウイフルーツ栽培。耕作放棄地を開墾し圃場化、農園開園、環境に優しい野菜作りのご提案体験農園アドバイザー</p> <p>【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ができる キャリア教育・・・農作物の種類や育て方、食べ方まで説明できる</p>							

授業計画・内容	
1回目	サツマイモ収穫 貯蔵期間違いの食べ比べ・収穫当日
2回目	冬野菜の播種/冬野菜フィールドワーク 害虫調査と対策について学ぶ病害虫学①
3回目	やちご農場 サツマイモ収穫 就農講座①
4回目	冬野菜管理 冬野菜の間引き・土寄せについて学ぶ
5回目	タマネギ定植・グリーンピース播種 タマネギの品種の違い・苗の扱い方・定植の仕方について学ぶ
6回目	生姜の収穫 収穫適宜を知る・栄養・産地・特性について学ぶ
7回目	冬野菜定植 (アブラナ科系の野菜について学ぶカリフラワー・ブロッコリー・キャベツ)
8回目	収穫祭 収穫物を調理して/地域の人に振る舞い、食と農の繋がりをを感じる
9回目	作付計画論 作付け計画と立て方を習得。次年度の作付け契約を建てる
10回目	竹伐採・竹チップ作り 地域の課題を理解し、荒地の解消・SDGSの取り組み
11回目	シュトーレンについて学ぶ/保存食について学ぶ 落花生・ドライ無花果・農業と食の文化につて理解を深める
12回目	ハウスコマツナ作業・播種
13回目	白菜・キャベツの収穫
14回目	落ち葉集め/圃場作りフィールドワーク
15回目	テスト
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)	フード実習 I 基礎 Food exercise I (basic)	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	村上 成男 / 平野 裕恵
学科・コース	農芸テクノロジー科 農食&健康美コース	授業 形態	講義演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期 水曜日 1,2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)</p> <p>衛生・器具の使用の仕方・包丁の使い方等を学ぶ 調理基礎(焼く・煮る・揚げる・蒸す等)を身に付け、食材に対しての適切な料理法ができるようになる 基本技術を反復練習することで身に付ける 実務者経験:パティシエ・カフェスタッフや料理長として勤務 / カフェオーナーとして20年 パティシエ・カフェパティシエとして勤務 国家資格 製菓製造技能士 1級・2級取得</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>衛生・器具の使用法を学び実習をおこなう中で、必要な正確さや指示に従い動くことができ、時間管理ができるようになる 〈具体的な目標〉 目標① 衛生面や器具の使用法を学び、指示通りに実習が行える 目標② 確実な包丁の使い方を理解し、材料などの特性を知り説明が出来る 目標③ 基本的な工程を理解し製造する中での注意点を説明できる</p>							

授業計画・内容	
1回目	4/13 実習室の使い方 / 実習室の一連の流れを理解することができる
2回目	4/20 包丁の砥ぎ方① ペティナイフ / 包丁の砥ぎ方を理解できる
3回目	4/27 包丁の砥ぎ方② 牛刀 / 包丁の特性を学び、使い方を説明できる
4回目	5/11 野菜の切り方① 基本的な切り方 /
5回目	5/18 野菜の切り方② サイズを決め、正確にカットが出来る
6回目	5/25 野菜の切り方③ 時間を決めて、サイズを正確にカットが出来る
7回目	6/1 野菜の処理仕方 根菜類・葉物類の処理
8回目	6/8 火の扱い方① フライパンの使い方 温度調節 / フライパンの扱い方を理解できる
9回目	6/15 火の扱い方② フライパンの使い方 温度調節 / フライパンを利用し温度調整が出来る
10回目	6/22 素材の扱い方(鶏)① 捌き方と部位を知る → ブイヨンの仕込み方
11回目	6/29 素材の扱い方(鶏)② ブイヨンを使用した料理
12回目	7/6 テスト対策 野菜をメインとしたスープ
13回目	7/13 素材の扱い方(鶏)③ ブイヨンを使用した料理
14回目	8/24 テスト
15回目	8/31 レストラン見学 レストランテ kubotsu
準備学習 時間外学習	反復練習をすることで身に付くようになりますので、授業の復習をしていきましょう
評価方法	出席率 / 実技テスト
受講生への メッセージ	4年間の基礎となりますので、基本を大切にひとつひとつ身に付けていきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	フード実習基礎	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	村上 成男 / 平野 裕恵
学科・コース	農芸テクノロジー科 農食&健康美コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期 水曜日 1.2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)</p> <p>衛生・器具の使用の仕方・包丁の使い方等を学ぶ 調理基礎(焼く・煮る・揚げる・蒸す等)を身に付け、食材に対しての適切な料理法ができるようになる 基本技術を反復練習することで身に付ける 実務者経験:パティシエ・カフェスタッフや料理長として勤務 / カフェオーナーとして20年 パティシエ・カフェパティシエとして勤務 国家資格 製菓製造技能士 1級・2級取得</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>衛生・器具の使用法を学び実習をおこなう中で、必要な正確さや指示に従い動くことができ、時間管理ができるようになる 〈具体的な目標〉</p> <p>目標① 衛生面や器具の使用法を学び、指示通りに実習が行える 目標② 確実な包丁の使い方を理解し、材料などの特性を知り説明が出来る 目標③ 基本的な工程を理解し製造する中での注意点を説明できる</p>							

授業計画・内容	
1回目	素材の扱い方(魚)① 捌き方、処理の手順を理解する
2回目	素材の扱い方(魚)② 魚を的確な手順で捌くことが出来る
3回目	素材の扱い方(魚介類) 貝類、エビ、イカなどの処理の仕方を理解する
4回目	素材の扱い方(豚)① 部位の違い ロース・肩ロース・モモ・バラ
5回目	素材の扱い方(豚)② 部位別の調理方法①
6回目	素材の扱い方(豚)③ 部位別の調理方法②
7回目	素材の扱い方(牛肉)① 部位の違い
8回目	素材の扱い方(牛肉)② 部位別の調理方法①
9回目	素材の扱い方(牛肉)③ 部位別の調理方法②
10回目	素材の食べ比べ① 国産と外国産 それぞれに対する調理法
11回目	素材の食べ比べ② ミンチの使い方 牛、豚、鶏の調理方法を理解する
12回目	テスト対策
13回目	素材の食べ比べ③ 冷凍と生の違い
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	
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	農業概論 Introduction to Agriculture	必修 選択	必修	年次	年次	担当教員	平野 裕恵
学科・コース	農芸テクノロジー科 農食&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 水曜日 3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) 農業について、今の現状やこれからについて知り、生産者の方々の経験の中からやりがいを知ること自分自身の将来像を考えていく</p> <p>実務経験者:農業に従事し、生産、加工、販売までを行っており、それぞれの経験を話していただく</p>							
<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> 福岡だけではなく、その他の地域に根付いた農業を知り説明することができる 講義を通じて農業について理解し、それぞれの分野を説明することができる 							

授業計画・内容	
1回目	4/13 農業業界について① 農業のあり方・これからについて パソナ農業隊
2回目	4/20 農業業界について② 現状とこれから 地域密着による農業のあり方 街おこし協力隊 瓜生先生
3回目	4/27 果樹について 仙台 フルーツパーク 菊池先生
4回目	5/11 農業の現状と展望 マイファーム 西辻先生 ※ 事前に質問を集めます
5回目	5/18 農業の楽しさ、やり甲斐について 岐阜 にんじん農家 林先生
6回目	5/25 データー管理について いちご農家 山口先生
7回目	6/1 有機JASのハーブと野菜について むらおかファーム 村岡先生
8回目	6/8 農園見学にて振替授業
9回目	6/15 農業について 福岡久山 里山サボリ 城戸先生
10回目	6/22 農園見学にて振替授業
11回目	6/29 収穫した野菜の商品加工について 福岡久山 里山サボリ 城戸先生
12回目	7/6 農園見学にて振替授業
13回目	7/13 商品加工についての取り組み 岐阜 にんじん農家 林先生
14回目	8/24 使い手の気持ち レストランteubotsu 窪津シェフ
15回目	8/31 レストランteubotsu 訪問
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	幅広い視点を身に付けるために、たくさんの先生方のお話しを聞き気になることがあれば授業内で積極的に質問していきましょう
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	就農講座 Farming lesson	必修 選択	必修	年次	年次	担当教員	平野 裕恵
学科・コース	農芸テクノロジー科 農食&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 水曜日 3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) 就農にするために、各分野について情報を得て就農に必要な知識を学ぶ</p> <p>実務経験者: 農業に従事し、生産、加工、販売までを行っており、それぞれの経験を話していただく</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> 福岡だけではなく、その他の地域に根付いた就農の方法を知り説明することができる 講義を通じて就農について理解し、それぞれの分野を説明することができる 							

授業計画・内容	
1回目	就農の種類について 個人経営①
2回目	就農の種類について 個人経営②
3回目	就農の種類について 企業
4回目	就農の種類について 企業(観光農園)
5回目	育てる作物の選び方 単品栽培
6回目	育てる作物の選び方 多品目栽培
7回目	販路について① JA
8回目	販路について② 独自ルートで販売するためには
9回目	機械・資材について
10回目	農地について 探し方 借り方
11回目	農地について 法律 補助金
12回目	各地域での取り組み 助成金 申請の仕方①
13回目	各地域での取り組み 助成金 申請の仕方②
14回目	テスト準備 プレゼンテーション準備
15回目	テスト プレゼンテーション発表
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	幅広い視点を身に付けるために、たくさんの先生方のお話を聞き気になることがあれば授業内で積極的に質問していきましょう
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	タブレット演習 & ITリテラシー Tablet exercises	必修 選択	必修	年次	年次	担当教員	田村 勇樹
学科・コース	芸術テクノロジー科 農食 & 健康美コ	授業形態	講義演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 木曜日 1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)							
【学習内容】 パソコンの基本操作、AI-900の試験について学習します。 【実務経験】 講師紹介: PlayStation4ソフトウェアをはじめとした、大規模ソフトウェア開発に従事。2016年からはVRや人工知能、ロボティクスの分野で開発を行う。また写真、動画制作を行っており、写真展、写真集制作、YouTube動画制作などを行う。							
【到達目標】 パソコンの基本操作、及び書類データの作成を習得します。 AI-900の試験について学習し、合格点に到達するまでの知識を習得します。							

授業計画・内容	
1回目	講師紹介、授業の目的の共有、評価方法の説明
2回目	パソコンの基本操作
3回目	Microsoft office でデータを作成してみよう
4回目	Microsoft office でデータを作成してみよう
5回目	AI-900とは
6回目	AIの概要
7回目	機械学習の基本原則
8回目	Computer vision
9回目	自然言語処理
10回目	対話型 AI
11回目	総合復習
12回目	知識確認テスト
13回目	知識確認テスト結果の総括と復習
14回目	知識確認テスト
15回目	知識確認テスト結果の総括と復習
準備学習 時間外学 習	
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ■出席率 ■受講態度 ■試験の点数
受講生へ のメッセ ージ	AI-900は難易度が高いので、各授業をしっかり抑えていきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	
Microsoft Surface Ai-900試験対策資料(授業内配布)	

科目名 (英)	Excelデータ&管理 Date & management	必修 選択	必修	年次	年次	担当教員	渡邊 綾香
学科・コース	農芸テクノロジー科 農食&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 木曜日 2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)							
設計業界で8年・AI活用で1年間、Excelを使用したデータ管理・分析実務経験のある講師がExcelの基本操作から実際の業務で役に立つテクニック、収集したデータの活用等を解説します。効率の良いデータ入力や、データ活用・分析、説得力あるグラフを作ることができるようになります。							
【到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> ・実務で必要となるデータの入力ができるようになる ・データを活用し、分析を行ったり説得力のあるグラフを作成できるようになる ・効率よくデータを入力し、作業の効率化ができるようになる 							

授業計画・内容	
1回目	4/14 : 講師挨拶/Excelでは何ができるの
2回目	4/21 : 新規ブックの作成・データ入力
3回目	4/28 : カレンダーを作成し、効率的なデータ入力方法について学ぶ
4回目	5/12 : 作成したカレンダーの見た目を整え、書式設定について学ぶ
5回目	5/19 : 四則演算について知り、入力データを活用する
6回目	5/26 : 関数の基本を学ぶ
7回目	6/02 : 絶対参照と相対参照について学ぶ
8回目	6/09 : 複数シートの連携について学ぶ
9回目	6/16 : 印刷とヘッダーフッターについて
10回目	6/23 : グラフを作成する
11回目	6/30 : 並び替えやフィルタで、データを活用する
12回目	7/07 : 第3回で作成したカレンダーを活用しデータ管理の考え方を知る
13回目	7/14 : 第3回で作成したカレンダーをブラッシュアップしExcelの基礎をおさらいする
14回目	8/25 : IF関数について学ぶ
15回目	9/01 : LOOKUPについて学ぶ
準備学習 時間外学習	第3回でカレンダーを作成するので、作成後のカレンダーへ天候データの入力等定期的なデータ入力を行っていただきます。 データ管理の重要性・データのメンテナンスについて学びます。
評価方法	実技・授業態度 Excelの操作の成熟度の他、データ管理の重要性の理解度(時間外学習)で評価いたします。
受講生への メッセージ	表計算ソフトは数字が並び取っつきにくい印象があるかもしれませんが、私たちに変わって難しい計算を一瞬で行ってくれたり、あっという間にグラフを作成してくれたりとても便利なソフトウェアです。関数などは暗記しなくても簡単に使うことができますので、是非Excelと仲良くなって効率的な業務の進め方を学んでください。
【使用教科書・教材・参考書】	
surface、Excel	

Excelデータ&管理 Date & management	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 農食&健康美コース					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)

Excelの基礎、タイピングを繰り返し練習する。
次世代IT化社会に向けて、PC・通信のしくみについての基礎知識、ビジネスライター(文章・メールなど)を学び、活用できる力を習得する。
就職活動、社会現場に出て困らない実践的な資料作成に取り組みます。

※TV・イベント制作会社、広告代理店勤務、企業SNS配信担当の経験から、実践的に活用できるPCの基本操作と各種ツール基礎知識・ワーク交えて授業をすすめます。

【到達目標】 Excelの基本操作、就活に必要なパソコンスキルを習得する

<具体的な目標>

Excelの基本操作を習得して、基本的なデータ数字管理を行えるようになる
PCや通信のしくみについて基礎知識の習得

- ①PCツールが使えるまでのしくみを大枠説明できる
- ②管理を行うモノにより、ツールをどのように使うかを考えExcel基礎活用できるようになる
- ③ビジネスメールの形式とマナーを理解し実用できる

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション
2回目	前期復習 理解テスト
3回目	Word / 文章作成
4回目	Word / 報告書作成
5回目	Word / テーマを決めて、作成
6回目	Word / チラシ作成
7回目	Excel / 表計算を入れた、管理シート作成①
8回目	Excel / 表計算を入れた、管理シート作成②
9回目	Excel / 表計算を入れた、管理シート作成③
10回目	Excel / 表計算の中間テスト
11回目	PowerPoint / テーマを決めたプレゼンテーションシート作成①
12回目	PowerPoint / テーマを決めたプレゼンテーションシート作成②
13回目	PowerPoint / テーマを決めたプレゼンテーションシート作成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】	

学科・コース 農芸テクノロジー科 農食&健康美コース	ブランディング講座	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員
	Introduction to branding	授業 形態	座学	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限
<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"> ・ブランディングの基礎や考え方を学ぶ ・グループワークを行い、ディスカッションを行う 						
<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ブランディングの必要性を理解できる ・実際に考え、ブランディングをおこない振り返りをする 						

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション ブランディングとは
2回目	ブランディングについて①
3回目	ブランディングについて②
4回目	ブランディングについて②
5回目	模擬 ブランディング ① 課題発表
6回目	模擬 ブランディング ② 考案
7回目	模擬 ブランディング ② 発表準備
8回目	模擬 ブランディング ③ 発表
9回目	実践 ブランディング ① 課題発表
10回目	実践 ブランディング ② 考案
11回目	実践 ブランディング ② 発表準備
12回目	実践 ブランディング ③ 発表
13回目	振り返り
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 農食&健康美コース	企画講座 Plammig Lesson	必修 選択	必修	年次 1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) ・企画についての基礎知識を学ぶ ・企画を企画立ててプレゼンテーションをおこなう					
【到達目標】 ・広い視野を身に付け、提案できるようになる ・企画運営までできるようになる					

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション
2回目	企画について ① やり方、考え方
3回目	企画について ② 手順
4回目	企画について ③ 準備について
5回目	企画について ④ イベント当日について
6回目	事例検証 ①
7回目	事例検証 ②
8回目	企画イベント 実施内容決め
9回目	企画イベント イベントに向けた準備
10回目	企画イベント イベントに向けた準備
11回目	企画イベントにむけたりハーサル
12回目	企画イベント実施
13回目	振り返り 改善点
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】	

科目名 (英)	アソシエイトホスピタリティ講座 lecture in associate Hospitality	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 農食&健康美コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
<p>【授業の学習内容】</p> <p>日本ホスピタリティ推進協会「ホスピタリティ・コーディネータ」資格を取得した講師から、教本をベースにホスピタリティのフレームを理解し、サービスとホスピタリティの違いや対応力、ホスピタリティ・マインドを学びます。様々な業界の事例を参考にし、自ら考え実践できることを目指します。</p> <p>※実務経験： 藤田観光株式会社小倉ワシントンホテルにて4年半フロント課勤務。 日本ホスピタリティ推進協会認定「ホスピタリティ・コーディネータ」資格取得。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標></p> <p>①理論と実践の両面からホスピタリティを理解し、マインドとスキルを習得することができる。 ②業界で求められているホスピタリティを学び、相手を思いやる気持ちの表現の仕方や期待を超えるサービスの提供方法を考えることができる。 ③現場でホスピタリティ・ビジネスを展開することができる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション:講義の説明 動画を視聴し「NOと言わないサービス」を理解することができる
2回目	日本のおもてなしから、サービスとホスピタリティの違いや語源について理解することができる
3回目	「ザ・リッツカールトンクレド」と「ミスティーク」を理解し、理念浸透とホスピタリティ溢れるチーム作りを理解することができる
4回目	ホスピタリティの実践① お客様に好感と安心感を持っていただけるよう、「基本マナー」を身につけることができる
5回目	ホスピタリティの実践② 効果的な「傾聴」を理解し、実践することができる
6回目	「経営理念」と「ビジョン」について組織全体が目指すことを考えることができる
7回目	顧客満足と顧客ロイヤルティの関係性を理解し、顧客の感情を動かすマーケティング戦略を考えることができる
8回目	組織力を上げるために必要な組織と社員(従業員)のホスピタリティ、リーダーシップの2つの要素について理解することができる
9回目	ご高齢や障がいのある方への対応について理解することができる
10回目	異文化コミュニケーション、「やさしい日本語」を学び、異文化適応力を身につけることができる
11回目	クレームが起きる原因とお客様の心理を理解し対応することができる
12回目	飲食店経営で重要となる「QSC」について理解することができる
13回目	ハラスメントやコンプライアンスについて正しく理解することができる
14回目	評価週
15回目	前期講義のまとめ
準備学習 時間外学習	ホスピタリティ・マインドを身につけるためには、日頃から「相手の立場に立つ」ことや「相手を思いやる」ことを意識し行動することで身につけていきます。また、ホスピタリティに関する書籍を進んで読むことや感動体験を積み重ね、感性を磨いてください。
評価方法	筆記試験・・・100%
受講生への メッセージ	ホスピタリティはどの業界においても必要とされており、新型コロナウイルス感染症により様々な対応を強いられている中でこそ、人の気持ちに寄り添えることができる人材が求められています。また、現場で応用できるよう経営やマーケティングの要素も取り入れ幅広い知識を身につけることができる講義になっていますので、将来の夢を想像しながら受講してください。
【使用教科書・教材・参考書】	
<p>【教科書】 ホスピタリティ・コーディネータ教本/日本ホスピタリティ推進協会</p> <p>【参考書】 経営学の基本ゆる図鑑/平野敦士カール 監修 新人研修ワークブック第2版/日経BP</p>	

科目名 (英)	We are 進級制作 Year-end work exhibition	必修 選択	必修	年次	年次	担当教員
学科・コース	農芸テクノロジー科 農食&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 曜日・時限
<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> <p>1年間の集大成として、学んだことの中で課題を見付け研究・発表を行う</p> <p>教員実務経歴:パティシエ、カフェパティシエとして勤務 国家資格 製菓技能士 1, 2級取得</p>						
<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・課題に対して、予測を立てて検証する力を身に付ける ・発表する資料を作成することが出来る ・プレゼンテーションを行う事が出来る 						
授業計画・内容						
1回目	課題発表 課題に向けた、スケジュール確認					
2回目	課題に向けた検証①					
3回目	課題に向けた検証②					
4回目	課題研究①					
5回目	課題研究②					
6回目	課題研究③					
7回目	課題決定・内容考案①					
8回目	課題決定・内容考案②					
9回目	発表資料作成①					
10回目	発表資料作成②					
11回目	発表資料作成③					
12回目	発表練習①					
13回目	発表練習②					
14回目	発表 リハーサル					
15回目	課題発表					
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】						