

# 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

## (農芸テクノロジー科 スマート農業&流通コース)

開講科目名 (英語表記)	必修 選択	授業 形態	数 時 間 単 位	1年		2年		3年		4年		講義概要
				前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	
1 コミュニケーション就職講座 Communication Career Guidance	必修	講義 演習	30 (2)	30								社会人基礎力を学び、就職活動に必要なスキル、コミュニケーション力を身につけ、社会人としての立ち居振る舞いができるようになる。
2 ホームルーム Homeroom activities	必修	講義 演習	30 (2)	30								クラス内のコミュニケーションを構築し、クラス内の誰とでも上手に付き合い、勉強できるようになる。
3 ホームルーム (食育&SDGs) Homeroom activities	必修	講義 演習	30 (2)		30							クラス内のコミュニケーションを構築し、クラス内の誰とでも上手に付き合い、勉強できるようになる。
4 プレゼンテーション演習 practice for presentation	必修	講義 演習	30 (2)			30						様々なシーンに合わせて、「お客様に提案する(伝える)」プレゼンテーション能力を身に付けることができる。
5 ホスピタリティ講座 Hospitality lecture	必修	講義 演習	30 (2)		30							業界で必要とされるホスピタリティマインドを身に付けて業界で活躍することが出来るようになる。
6 食品学 Food science	必修	講義 演習	30 (2)			30						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。
7 栄養学・衛生学 Nutritoin・Hygiene	必修	講義 演習	30 (2)			30						栄養について学びカロリー計算が出来るようになり、衛生管理を身に付け実習にて実践する。
8 農業実習 I Agricultural Training	必修	講義 演習	360 (24)	90	90	90	90					土・肥料・農薬・害虫・病気・災害対策・作付け・機械・データ管理を学び、基礎を学ぶ。
9 農業実習 II Agricultural Training	必修	講義 演習	360 (24)	90	90	90	90					土・肥料・農薬・害虫・病気・災害対策・作付け・機械・データ管理を学び、基礎を学ぶ。
10 スマート農業 Smart Agicultural	必修	講義 演習	60 (4)			30	30					作物のデータを集め、比較しながら収量のアップや質の向上を検証しながら学ぶ。
11 ITテクノロジー演習 IT tehcnology	必修	講義 演習	60 (4)					30	30			最先端のテクノロジーを使用した農法や活用法を学び、説明することができる。
12 ドローン演習 Drone excercise	選択	講義 演習	30 (2)					(30)				農業に必要なドローンの知識を学び、資格取得を目指す。
13 農業ゼミ I Agricultural seminar I	必修	講義 演習	180 (6)					90	90			決められた野菜を数量・サイズなどを商品として販売できるものを作ることが出来る。
14 農業ゼミ II Agricultural seminar II	必修	講義 演習	180 (6)					90	90			作る作物を決め、種付けから収穫までを行えるようになる。
15 応用農業ゼミ I Applied agriculture Seminar I	必修	講義 演習	180 (6)							90	90	就農に向け、ビジョンに合った作物を種付けから収穫までを行う。
16 応用農業ゼミ II Applied agriculture Seminar II	必修	講義 演習	180 (6)							90	90	作物を決め、育て方の違いや肥料など比較しながら収量を増やすやり方を学ぶ。
17 農業郊外実習 Fierd Trip	必修	講義 演習	180 (6)							60	60	企業と連携し、一定期間現場での研修を行い実践力を学び、現場で必要なことが何かを説明することができるようになる。
18 地域貢献ゼミ Regional Comtribution Seminar	選択	講義 演習	240 (16)					(60)	(60)	(60)	(60)	農業を通じ、地域貢献ができるイベントを運営や活動を行う。
19 農業郊外研修 Field Trip	選択	講義 演習	120 (8)					(60)	(60)			農業を通じ、地域マルシェやイベントへの参加し商品として販売や企画を行う。
20 農業検定 Agricultural Test	必修 選択	講義 演習	60 (4)				30		(30)			農業技術検定2級、3級の取得を目指す。
21 フード実習 I 基礎 Food exercise I (basic)	必修	講義 演習	60 (4)	60								包丁の使い方・切り方や出汁など調理の基本を学ぶことが出来る。
22 フード実習 I 応用 Food exercise I (Application)	必修	講義 演習	60 (4)		60							基礎を元に、出汁やブイヨンを使用した料理や卵料理、魚の捌き方などを学ぶことが出来る。
23 フード実習 II Food exercise II	必修	講義 演習	120 (8)			60	60					収穫した野菜を使用したプレートや1つの野菜を決めアレンジし素材活用の幅を広げ商品提案が出来るようになる。

2 4	フード実習アドバンス Food exercise (Advanced)	必修	講義 演習	120 (8)					60	60			幅広い調理技術を学び、素材を活かした料理が出来るようになる。
2 5	食品加工販売 Sale of Food processing	必修	講義 演習	120 (8)							60	60	収穫したものを使用し、食品加工することができ販売につなげていく。
2 6	食育実践演習 Food Education	必修	講義 演習	30 (2)				30					食育を学び、実践していき社会貢献につなげていく。
2 7	レストラン研修 Restauramt Training	選択	講義 演習	120 (8)			(60)	(60)					実際に現地に行き、生産された作物がどのようにお客様の元にもどるように届くかを学び、説明することができる。
2 8	We are 進級制作 Year-end work exhibition	必修	講義 演習	90 (6)			30		30				1年間の集大成として、学んだことをプレゼンテーションできる。
2 9	We are 卒業制作 Gradualion work exhibition	必修	講義 演習	30 (2)								30	4年間の集大成として、学んだことをプレゼンテーションできる。
3 0	研究発表 Research presentation	必修	講義 演習	30 (2)								30	テーマを決めて研究し、過程やまとめを含め発表する。
3 1	農業概論 Introduction to Agriculture	必修	講義 演習	30 (2)	30								栽培・土壌など作物を育てるに当たり必要な知識を学ぶことができる。
3 2	流通&マーケティング学 Study of circulation & marketing	必修	講義 演習	30 (2)			30						就農に必要な流通や出荷の仕組みを説明することができる。
3 3	マネジメント概論 Introduction to manegemant	必修	講義 演習	30 (2)							30		就農するために必要な、経営運営や組織運営を学び説明することができる。
3 4	就農講座 Farming lesson	必修	講義 演習	30 (2)			30						就農するために必要な、土地・流通などの知識を学ぶことができる。
3 5	就農・就職講座 Farming・Getting a job lesson	必修	講義 演習	30 (2)					30				就農するに当たり、機材・土地・運営などを学ぶことができる。
3 6	選択実習 I Selective training I	選択	講義 演習	120 (8)					(30)	(30)	(30)	(30)	農業に関わらず幅広い実習や講義を選択することができる。
3 7	選択実習 II Selective training II	選択	講義 演習	240 (16)					(60)	(60)	(60)	(60)	農業に関わらず幅広い実習や講義を選択することができる。
3 8	タブレット演習 &ITリテラシー Tablet exercises	必修	講義 演習	30 (2)	30								販売促進の為SNSに関する技術・知識及び写真撮影技術を学ぶ。
3 9	ネットショップ検定 Online Shop Test	必修	講義 演習	30 (2)					30				ネットショップ検定3級を取得する。
4 0	写真撮影&SNS Photo technique & SNS	必修	講義 演習	30 (2)			30						販売促進の為SNSに関する技術・知識及び写真撮影技術を身につける。
4 1	映像制作&SNS Video production & SNS	必修	講義 演習	30 (2)				30					販売促進の為のYoutubeやSNSに関する技術・知識及び映像動画制作を身につける。
4 2	Excelデータ&管理 Data & management	必修	講義 演習	30 (2)	30								データ管理に必要な、Excelについて基礎から応用まで行う。
4 3	日本語 Japanese language study	選択 必修	講義 演習	30 (2)	(30)								日本語の基礎を学ぶ。日常会話ができるようになる。(留学生のみ選択可)
4 4	グローバルコミュニケーション Global communication	必修	講義 演習	240 (24)	120	120							ネイティブな授業を通して、海外実学研修で外国人とコミュニケーションを図れるようになる。
4 5	グローバルコミュニケーション Global communication	選択 必修	講義 演習	360 (24)			(60)	(60)	(60)	(60)	(60)	(60)	ネイティブな授業を通して、海外実学研修で外国人とコミュニケーションを図れるようになる。
4 6	海外実学研修 Practical Overseas Training	選択	講義 演習	60 (4)		(60)							海外研修を通じて異国の文化や歴史を学び、国際的な感性を身につけることができる。
4 7	資格取得講座 Lesson to get certified	選択	講義 演習	120 (8)					(30)	(30)	(30)	(30)	大型トラクターなどの就農する際に、必要な資格を取得する。
4 8	フードコーディネーター Food coordinate	必修	講義 演習	30 (2)						30			フードコーディネーターに関わる内容を学び、フードコーディネーターの仕事を理解することができる。

49	キッチンカー講座 Lesson for kitchen Car	必修	講義 演習	30 (2)				30				キッチンカーを開業し運営が出来るまでを学び商品開発、提供まで行う。
50	食品加工・品質管理講座 Food processing・quality management	必修	講義 演習	30 (2)					30			食品加工をするための、加工・流通までを学び品質管理や保管、HACCPを理解する。
51	ディスプレイ Display	必修	講義 演習	30 (2)			30					野菜を販売するときなどにお客様が目につきやすく手に取りやすいように考え、実践し集客に繋がります。またポップなどの作成が出来るようになる。
52	接客サービス実習 Practice for Service	必修	講義 演習	30 (2)				30				接客サービスをトータル的に基礎から身に付け、お客様に合わせて、スマートな接客サービスが出来るようになる。
53	ドリンク実習 Practice for beverage	選択	講義 演習	30 (2)				30				紅茶の基礎から作法まで実習しながら学び、資格試験に合格するとティーアドバイザーになる。またカクテルやアレンジドリンクなども学ぶ。
54	製パン実習 Practice for baking	必修	講義 演習	60 (4)					60			製パンの基礎的な作業・技術が理解できベーシックなパンを作ることができる。
55	製菓実習 Practice for confection	必修	講義 演習	60 (4)					60			パティシエの原材料の知識や食品に関する成分、特製を学び豊かな食生活を築くための知識を修得することができる。
56	スパイス&調味料講座 Lessen for soices &seasoning	必修	講義 演習	30 (2)			30					圃場で育てているハーブやスパイスについて性質を学び、合う料理法や加工の仕方を説明することができる。
57	日本食文化概論 Introduce to Japanese Food Culture	必修	講義 演習	30 (2)					30			日本の食文化を知り、おもてなしや所作などを理解でき食との関わりを説明することができる。
58	国際食文化概論 Introduce to international Food Culture	必修	講義 演習	30 (2)					30			世界の食文化を学び、宗教などの関わりを学び説明することができる。
59	空間コーディネート Spatial coordination	選択	講義 演習	30 (2)					30			コンセプトやテーマに合わせて、インテリア・照明・配置・音楽などを学び、提案できるようになる。
60	ヴィーガン・マイクロビオテック講座 Lesson of vegan Microvia Tech	選択	講義 演習	30 (2)							(30)	ヴィーガンやマイクロビオテックの歴史や考え方や食品について学ぶことができ、説明することができる。
61	サプリメント講座 Lesson of supplement	選択	講義 演習	30 (2)							(30)	体内から健康になるための成分や効能を学び、説明することができる。
実務経験のある教員等による授業科目 (省令で定める基準単位数等相当分)				360時間	実務経験のある教員等による総授業科目							5040時間