

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 農食&健康美コース)

開講科目名 (英語表記)	必修 選択	授業 形態	数 時 間 数 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、勉強できるようにする。
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、勉強できるようにする。
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 食品美容学 Food cosmetology	必修	講義 演習	30 (2)				30					食品を通じて、身体のなかから綺麗になれ健康的になれることについて学び説明することができる。
9 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。
10 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。
11 農業ゼミ I Agricultural seminar I	必修	講義 演習	180 (12)					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。
12 応用農業ゼミ I Applied agriculture Seminar I	必修	講義 演習	180 (12)							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。
13 農業郊外実習 Fierd Trip	必修	講義 演習	120 (8)							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。
14 地域貢献ゼミ Regional Contribution 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。
15 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。
16 企業プロジェクト Corporate project	必修	講義 演習	90 (6)						30	60		課題に向けて、独自の商品を作り上げ企業様にプレゼンテーションすることで商品開発に必要なポイントを理解することができるようになる。
17 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。
18 We are 進級制作 Year-end work exhibition	必修	講義 演習	30 (2)		30		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。
19 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。
20 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。
21 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、出汁やフイオ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。
22 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。
23 スイーツ実習 Sweets Exercise	必修	講義 演習	60 (4)			30	30					スイーツに作りに必要な基礎知識や基本生地クリームの扱い方を学び、商品開発に活かす。

2 4	フード実習アドバンス I Food exercise(advanced)	必修	講義 演習	120 (8)					60	60		収穫した野菜を使用した季節のメニューを作ることができる。
2 5	フードアドバンス応用 I Food exercise(applied)	必修	講義 演習	120 (8)						60	60	野菜を使用したフルコースや食を通じて健康になれるメニューを考え、提案できるようになる。
2 6	フードアドバンス II Food exercise II (advanced)	必修	講義 演習	120 (8)					60	60		カロリー計算やターゲットを絞った食事の考え、作ることができる。その他にもスーパーフードを使用した料理を学び説明することができる。
2 7	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 8	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 9	レストラン研修 Restaurant 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のように届くかを学び、説明することができる。
3 0	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あたり必要な知識を学ぶことができる。
3 1	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 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 management	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・就職講座 Farming・Getting a job lesson	必修	講義 演習	30 (2)						30		就農するにあたり、機材・土地・運営などを学ぶことができる。
3 5	アレルギー講座 Study of circulation & marketing	必修	講義 演習	30 (2)					30			食に関するアレルギーを学び、アレルギーの方でも安心して食べられる食品を学び、説明することができる。
3 6	ヴィーガン・マイクロビオテック講座 Lesson of vegan Microvia Tech	必修	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。
3 7	サプリメント講座 Lesson of supplement	必修	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。
3 8	ハーブ&アロマ講座 Lesson of Herbs & aroma	必修	講義 演習	30 (2)					30			種類別に香りや効能などを学び、それぞれのアロマを説明することができます。
3 9	ハーブ&アロマ製造演習 Manufacturing exercises for Herbs & aroma	必修	講義 演習	30 (2)						30		ハーブやアロマの知識をもとに、適切な商品作りや工程などを学ぶことができる。
4 0	メイク演習 Makeup exercise	必修	講義 演習	30 (2)							30	オーガニックコスメを使用した、メイク基礎から応用までを学ぶことができる。
4 1	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身につける。
4 2	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 3	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 4	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 5	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 6	グローバルコミュニケーション Global communication	必修	講義 演習	240 (16)	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 7	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)	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 8	海外実学研修 Overseas Practical 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。

49	フードコーディネート Food coordinate	必修	講義 演習	30 (2)						30			フードコーディネートに関する内容を学び、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。
50	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。
51	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し、食との関わりを説明することができる。
52	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、宗教などとの関わりを学び説明することができる。
53	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。
54	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、実践し集客に繋げる。またポップなどの作成が出来るようになる。
55	空間コーディネート Spatial coordination	必修	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。
56	POP・販促物講座 Lesson fo prmotional material	必修	講義 演習	30 (2)							30		ショップイベントや開業などに当たり、必要なPOP類や、販促物をテーマに合わせて作れるようになる。
57	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。
58	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。
59	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。
60	ドリンク実習 Practice for beverage	必修	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。
61	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。
62	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。
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				