

科目名 (英)	農業実習Ⅰ Agricultural TrainingⅠ	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 オーガニック&健康美	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 3	開講区分 曜日・時限	前期 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、ホウレンソウ、コマツナなど実物の直置、ハープ類のポット播種、圃場と森林の土壌採取・比較を行う。	
3回目	夏野菜の定植 ブツキニー・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、秋冬に向けて、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	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	八児 美恵子
	Agricultural Training I	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 3	開講区分	後期
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美					曜日・時限	火曜日 1.2.3.限目 後期
【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） 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。農薬や科学肥料に頼らない有機農法にて露地野菜と水稻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	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 バタフライピー・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	2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 オーガニック&健康美	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 3	開講区分 曜日・時間	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							
【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・菜物・人参・ラディッシュ)	4コマ分	「農業の基礎」P162、「野菜の作型と品種生態」P76-79、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」P16-21・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、ピーズ豆の収穫 栽培作物の品種と分類を理解する、ピーズ豆の収穫適期を見極める			「農業の基礎」P22-27、圃場作物の種類と分類の確認、栽培環境の観察、ピーズ豆の収穫			
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」P4-19、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」P56-59、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」P56-71、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、食と農の繋がりを感じる			「農業の基礎」P48-54、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」P32-35、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」P44-45・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			学			
15回目	テスト振り返り 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	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	八児 美恵子
	Agricultural Traiming II	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 3	開講区分 曜日・時限	後期 金曜日 1.2.3.限目
学科・コース: 農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美 【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	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、荒廃地の解消・SDGSの取り組み	
11回目	シュートレンについて学ぶ/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)	素材・食材研究 Material reseach	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	江島優子
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 水曜日・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) 講師は管理栄養士、アスリートフードマイスター、料理教室主宰。栄養指導や給食・飲食店での提供、料理教室での経験を基に、食品や素材を活かすための知識、味覚の仕組みを分かりやすく伝え、時に試食や実験を組み込みながら研究することで、カフェにおける美味しい料理へのアレンジ力を身に付けていただきます。							
【到達目標】 カフェで使用する食材や素材について、座学や試食等で探求し、提供メニューへのアレンジ方法などを身につける。□ □ □							

授業計画・内容	
1回目	世界の食文化、味覚について
2回目	コーヒー・紅茶について
3回目	砂糖・甘味料について
4回目	イチゴ品種別特性
5回目	オレンジ品種別特性
6回目	牛乳・生クリームについて
7回目	チーズについて
8回目	卵について
9回目	米・小麦について
10回目	じゃがいも・さつまいもについて
11回目	チョコレートについて
12回目	ハーブについて
13回目	大豆とその製品について
14回目	試験
15回目	再試験/試験振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	総合的な理解度を試験で確認します。 ●筆記テスト・レポート(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	食品や素材が持つ特性を深掘りしていくクラスです。市販されているもの、カフェメニューやケーキ、パンに使用されている素材を予習し、今後の調理の実践力向上に役立ててください。
【使用教科書・教材・参考書】 配布資料あり	

	農業概論	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	平野 裕恵
	Introduction to Agriculture	授業 形態	座学	総時間 (単位)	30 2	開講区分	講義実習
学科・コース: 農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美						曜日・時限	水曜日 3限目 13時20分～14時50分
【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で自分自身の将来像を考えていく							
【到達目標】 ・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、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	4/12 くわの農園 くわの先生 いちご、キャベツ、米を通じ農業のこれからについて
2回目	4/19 Tomato Farm 西農園 西 正剛先生 ミントマトの生産、販売について
3回目	4/26 パソナ農援隊 石田先生 農業のあり方・これからについて
4回目	5/10 株式会社 マイファーム 西辻一真先生 農業の現状と展望
5回目	5/17 横山先生 流通野菜と産直野菜の違い
6回目	5/24 青木秀太先生 農業のこれからについて
7回目	5/31 仙台フルーツパーク 菊池先生 奥深いフルーツワールド
8回目	6/7 休 校
9回目	6/14 山口先生 データーからみるイチゴ栽培
10回目	6/21 地域における農業について
11回目	6/28 青木秀太先生 農業のこれからについて
12回目	7/5 地域における農業について②
13回目	7/12 林先生
14回目	8/23 林先生
15回目	8/30 まとめ・振り返り
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)	流通 & マーケティング学	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	平野 裕恵
	Study of circulation & marketing	授業 形態	座学	総時間 (単位)	30 2	開講区分	講義
学科・コース: 農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美						曜日・時限	水曜日 4限目 15時～16時30分
【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） 生産から出荷までの流れを知り、どのようにしてお客様に届くまでを理解する 実際に新規就農された生産者から、直接準備～収益までのお話を聞き卒業後のイメージを持つことができる 新規就農するための準備（初期費用 土地、上物、資材、機械 事業計画 商品決め 借入 助成金 準備期間） 販路について（どのようにして開発したのか？・安定供給するためには） 実際の収量に対しての支出（生産スケジュール 育苗 定植 収穫時期 出荷期間）							
【到達目標】 就農した際の、準備～収支までを理解することができる							

授業計画・内容	
1回目	4/10 流通について マルシェ編
2回目	4/17 流通について マルシェ編
3回目	4/24 ハミングファーム 池尻先生
4回目	5/8 ハミングファーム 池尻先生
5回目	5/15 ハミングファーム 池尻先生
6回目	5/22 新規就農について①
7回目	5/29 新規就農について②
8回目	6/12 新規就農について③
9回目	6/19 トマトのまつお 松尾先生
10回目	6/26 マーケティングについて① 大西先生
11回目	7/3 マーケティングについて② 大西先生
12回目	7/10 マーケティングについて③ 大西先生
13回目	8/21 マーケティングについて④ 大西先生
14回目	8/28 マーケティングについて⑤ 大西先生
15回目	9/4 マーケティングについて⑥ 大西先生
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業態度 30% 出席率 20% レポート提出50%
受講生への メッセージ	気になる事があれば、出来るだけ積極的に外来の先生へ質問していきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	キャリアプログラム Career Program	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	上園 信也
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美	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】 教員実務経歴： 東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IIAC(国際カフェイステイティング協会)認定資格取得。							
【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基本的な挨拶や返事、生活習慣を整えることができる。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	シラバス説明、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	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
3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
4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
5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
6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
7回目	資格取得。学園生活アンケートについて
8回目	アクティブラーニング(脳トレ～コミュニケーション)
9回目	アクティブラーニング(短所を長所に)
10回目	絶対行くべき福岡のお店紹介①(フード・スイーツ)
11回目	絶対行くべき福岡お店紹介②(カフェ・パン・インターン紹介)
12回目	規律、ルールについて、学スタ募集について(広報より)
13回目	卒業生開業紹介、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	
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	コミュニケーション就職講座	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	松岡尚美・大西希久永
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 木1.2
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美						
【授業の学習内容】							
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。							
【到達目標】							
<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。							

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	iPad・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
【使用教科書・教材・参考書】 コミュニケーションスキルアップ検定	

	食品美容学	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	
	Food cosmetology	授業 形態	座学	総時間 (単位)	30 2	開講区分	講義
学科・コース: 農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美							
【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】	

学科・コース	ハーブ＆スパイス	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	
	Lessen for soices & seasonig	授業 形態	座学	総時間 (単位)	30 2	開講区分	講義
	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美					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） ・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】 ・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出来る ・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】	

	キッチンカー講座	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	
	Lesson for kitchen car	授業 形態	座学	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	講義
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美						
【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）							
・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】							
・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	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	
	Year and work exhibition	授業 形態	座学	総時間 (単位)	30 2	開講区分	講義
学科・コース: 農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美							
【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) ・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】 ・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】	

	食育実践演習	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	
	Food Education	授業 形態	座学	総時間 (単位)	30 2	開講区分	講義
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美					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） 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)	衛生学・栄養学	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 オーガニック&健康美	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・2限
【授業の学習内容】 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。 【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 【到達目標】 ＜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。							

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)	プレゼンテーション演習	必修 選択	必修	年次	1	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 オーガニック&健康美	授業形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 水曜日3・4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) 専門学校にてプレゼンや就職講座の講師として従事。 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。 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、 聞か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。 【到達目標】 ＜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。							

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て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て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て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	1	担当教員	渡邊 綾香
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 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きっ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。		

学科・コース	フード実習Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1」年次	担当教員	村上 成男 / 平野 裕恵
	Food exerciseⅡ	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	講義演習
	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美					曜日・時限	木曜日 1, 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） ・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園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	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	
	Food exerciseⅡ	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	講義演習
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美					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園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】	