

	We are culinary 進級制作	必修 選択	必修	年次	3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) ・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】	

	空間コーディネート	必修 選択	必修	年次	3年次	担当教員	
		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) 店舗開業するに為の空間、インテリア、色彩、配置、カラー等を学ぶことができる							
【到達目標】 ・空間についてを説明することができる ・平面に対してのインテリア配置について説明できる ・色彩別で空間の作り方について説明することができる							

授業計画・内容	
1回目	空間について①
2回目	空間について②
3回目	空間について③
4回目	空間とインテリアについて①
5回目	空間とインテリアについて②
6回目	空間とインテリアについて③
7回目	色彩とインテリアの組み合わせについて①
8回目	色彩とインテリアの組み合わせについて②
9回目	色彩とインテリアの組み合わせについて③
10回目	色彩とインテリアの組み合わせについて④
11回目	理想の空間作り①
12回目	理想の空間作り②
13回目	理想の空間作り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)	フード実習アドバンスⅠ / Food exercise(advanced) /	必修 選択	必修	年次	3年次	担当教員	長野 剛 / 平野 裕恵
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)	60 4	開講区分	前期 月曜日 4.5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) 販売に向けて特化したメニューの料理構成 学習を通じて、育て野菜や果物の加工・商品化するスキルを習得する 自分でメニュー考案するスキルを習得する							
【到達目標】 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) ・衛生面や器具の使用法を学び、指示通りに実習が行える ・正確な包丁の使い方を理解し、材料などの特性を知り説明ができる ・基本的な工程を理解し製造する中での注意点を説明することができる							

授業計画・内容	
1回目	1500円ランチメニューの構成 パスタ
2回目	1500円ランチメニューの構成 パン・米
3回目	2500円ランチメニューの構成 魚・肉
4回目	1500円ランチメニューの構成 パスタ
5回目	1500円ランチメニューの構成 パン・米
6回目	2500円ランチメニューの構成 魚・肉
7回目	1500円ランチメニューの構成 パスタ
8回目	1500円ランチメニューの構成 パン・米
9回目	2500円ランチメニューの構成 魚・肉
10回目	1500円ランチメニューの構成 パスタ
11回目	1500円ランチメニューの構成 パン・米
12回目	2500円ランチメニューの構成 魚・肉
13回目	実技テスト対策
14回目	実技テスト
15回目	実技テスト回答
準備学習 時間外学習	
評価方法	総合的な理解度をレポート提出とします ●実技テスト(40%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(20%)
受講生への メッセージ	基本を学んでいるからこそこれからに少しでも役に立つ経験になるように、楽しみながら取り組みましょう
【使用教科書・教材・参考書】	

	フード実習アドバンスⅠ	必修 選択	必修	年次	3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	講義演習
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】	

	フード実習アドバンスⅠ	必修 選択	必修	年次	3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	講義演習
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】	

	フードアドバンスⅡ	必修 選択	必修	年次	3年次	担当教員	
		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食農＆健康美コース					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】	

科目名 (英)	フードコーディネート (Food coordinate)	必修 選択	選択	年次	3	担当教員	伊佐亜希子
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	後期 曜日・時限
【授業の学習内容】 (授業内容)食文化、歴史、健康、栄養、デザイン、コーディネート、経済、経営など、フードスペシャリストに関わる食の分野について学ぶ。 ※実務者経験：司会者として活躍。その後、カウンセラー養成やセミナー講師に従事。NPOの立ち上げにも携わる。現在は、これまでの経験を活かし、司会業並びに大学生や専門学校生に面接指導や接客などの講師として活動中である。 【到達目標】 ＜具体的な目標＞ (到達目標)食に関する基礎を学び知識を深め、自分で仕事を考えて実践する力を身につける。							

授業計画・内容		
1回目	フードコーディネートの概略	自己紹介及び授業内容について
2回目	食の歴史と文化と風土	日本料理、中国料理、西洋料理、その他の国の料理について
3回目	食品、食材の知識	肉、魚、豆、野菜、乳、穀物、酒、調味料、加工品について
4回目	調理方法と調理機器	調理器具と料理の基本、厨房機器について
5回目	小テスト	これまでの復習を兼ねた小テストを行います
6回目	健康と栄養	栄養素のはたらき
7回目	食の安全	食中毒、アレルギー、食品添加物について
8回目	食空間のあり方	食空間とデザイン、店舗設計について
9回目	テーブルコーディネート	テーブルコーディネートの基本的理論について
10回目	テーブルマナーとサービス	テーブルマナーとサービスについて
11回目	フードマネジメント	経営の基礎知識について
12回目	メニュープランニング	メニュープランニングの流れ、事例について
13回目	食の企画、構成、演出の流れ	食の企画の流れ、コツについて
14回目	テスト	筆記試験
15回目	まとめ	テストの振り返りとまとめ
準備学習 時間外学習	教科書	フードコーディネーター教本
評価方法	指定参考書	
受講生への メッセージ		
【使用教科書・教材・参考書】		

科目名 (英)	企業プロジェクト	必修 選択	必修	年次	3年次	担当教員	
	(Corporate Project)	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース 農芸テクノロジー科食農&健康美コース						曜日・時限	
【授業の学習内容】							
企業プロジェクトでは、2年時の企業課題の練習として、課題に沿って企画し、試作からプレゼンテーションしていく過程を学びます。ただ商品開発するだけでなく、ルセットのきれいな書き方。食材・材料の管理、プレゼンテーションのコツなどを伝えていきます。 進級制作では、お店作りに必要なことを学んでいきます。お店のコンセプトを企画し役割を分担。個々の職責を果たすことが、チームの目標達成に繋がっていきます。 レシピの書き方から、原価計算、発注方法の基本を学び、スケジュールや売上・原価管理はもちろん、お客様目線でお店をプレゼンテーションできる力も身に付きます。 本授業終了時には、「お客様に喜ばれるお店作り」に必要な事を説明できるようになります。							
【到達目標】							
前半のトレーニングでプレゼンと企画書のレベルUPを図り、商品開発の手順とチームワークで目標達成するために必要な事と、お客様に喜んでいただけるお店作りをするために必要な事を学んでいきます。 <具体的な目標> 目標①商品開発の手順を理解する。自分の企画書を説明できる。 目標②プレゼンテーションを実践する。企画書を覚え、プレゼンテーションできる。 目標③プレゼンテーションと企画書のレベルUP							

授業計画・内容	
1回目	(目標①)企業様来校①課題発表・企画書・発注係決め。商品開発におけるルールや規定を説明できる。
2回目	(目標①)企画書作成・発注。発注手順を説明できる。
3回目	(目標①)試作①。レシピ通りに試作・完成できる。
4回目	(目標①)試作②。時間通りに試作・完成できる。
5回目	(目標①)試作③。企画書の清書を説明できる。
6回目	(目標②)シミュレーション①。タイムマネジメントができる。
7回目	(目標②)企業様来校②プレゼンテーション。企画書通り作り、プレゼンテーションができる。
8回目	(目標③)企業様によるアドバイス(企画書、プレゼン、商品)表彰
9回目	(目標①)企業様来校①課題発表・企画書・発注係決め。商品開発におけるルールや規定を説明できる。
10回目	(目標①)企画書作成・発注。発注手順を説明できる。
11回目	(目標①)試作①。レシピ通りに試作・完成できる。
12回目	(目標①)試作②。時間通りに試作・完成できる。
13回目	(目標①)試作③。企画書の清書を説明できる。
14回目	(目標②)シミュレーション①。タイムマネジメントができる。
15回目	(目標③)卒業制作⑧ 本番通りの通し練習
準備学習 時間外学習	前提: 時間内でプレゼンテーションしたりお店作りをしていくため、準備や時間管理を意識することが大切です。
評価方法	総合的な理解度をレポート・ノートで確認します。 ●レポート・ノート(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	商品開発においては、質の高い商品を作るということより、自分の企画した商品を、決められた時間・ルール内できちんと形にしていけることが重要です。さらに作って終わりではなく、こだわりや思いを発表し、プロの先生よりアドバイスが頂けます。大きな成長のチャンス！最後までやり遂げてください！
【使用教科書・教材・参考書】 PPT・プリント資料配布	

	ハーブ＆アロマ製造実験	必修 選択	必修	年次	3年次	担当教員	
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
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) ・ハーブの効能を説明することができる ・ハーブからアロマを作る工程を理解することができる ・製造したものを商品化することができる							
【到達目標】 ・ハーブについてそれぞれの効能や効果を説明することができる ・ハーブ別でアロマを製造する過程を説明することができる ・製造したアロマの活用法を説明することができる							

授業計画・内容	
1回目	ハーブ栽培について①
2回目	ハーブ栽培について②
3回目	ハーブ栽培について③
4回目	ハーブ加工について①
5回目	ハーブ加工について②
6回目	ハーブ加工について③
7回目	アロマ製造について①
8回目	アロマ製造について②
9回目	アロマ製造について③
10回目	商品化について①
11回目	商品化について②
12回目	テスト対策
13回目	商品化について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)	製パン実習Ⅰ / 製パン実習	必修 選択	必修	年次	3年次	担当教員	
	Practice for baking1/ Practice for cafe baking	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 6	開講区分	後期
学科・コース	農芸テクノロジー科食農&健康美コース					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） 製パンの基本的な工程、動作、機器や道具の使用法を毎回様々なパンを実習する中で学ぶ。 1つ1つの工程を自分の手や目で確認しながら進めていく。丸めや生地を伸ばすなど、基本的な生地の扱い方を学ぶ。							
【到達目標】 製パンに必要な道具の使用方法、作業の動作などを毎回の実習で反復することによって習得する。 生地発酵の様子や焼成具合など自分の目や手を使い判別できることを目標とする。 ＜具体的な目標＞ 目標① 自分で焼成までできるようになる。 目標② 生地の発酵の様子や焼成具合など自分で判別できるようになる。 目標③ 成形を一通りできるようになる。 目標④ 二次加工ができるようになる							

授業計画・内容	
1回目	実習室の使い方、掃除について:機械捏ね計量～ミキシングの仕方(デモ)、分割丸め
2回目	基本生地:機械捏ねの手順について、分割・丸め(丸パン)/メロンパンクッキー生地作成
3回目	菓子①:丸め成形 (メロンパン、ちぎりぱん)
4回目	調理①:めん棒練習(ハムマヨ、ウインナーパンめん棒使う成型)
5回目	菓子②:包餡①(あんぱん・クリームパン)こしあん 業務用カスター
6回目	調理②:包餡②柔らかフィリングの包餡(カレーパン、じゃがぱん)調理カレーパン・ポテトフレック使用
7回目	食パン:(山食、ホットドッグ) /小口先生風ホットドッグ
8回目	揚げパン生地:フライヤー使用(ねじりドーナツ/リングドーナツ)
9回目	ケトリング:ベーグル /小口先生風ベーグルサンド
10回目	イタリア系:(フォカッチャ) 丸フォカッチャポテフレ入り /小口先生風フォカッチャサンド
11回目	リーンな生地:ストレート製法フランス生地・クッペ成形(チーズクッペ、クッペ)
12回目	菓子③:伸ばす成形 シナモンロール ホンダンなどで仕上げまで
13回目	テスト対策:分割・丸め
14回目	テスト:
15回目	まとめ:前期でならったパンの総まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	定期テストにて技能の到達評価を行う。
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	アレルギー講座 allergy	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	伊佐亜希子
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 曜日・時限 木曜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) アレルギーの起きる仕組みや原因食品及びアレルギー等の基礎知識を学習する。 【実務経験】 管理栄養士として病院で勤務し、アレルギー患者を担当。現在は生活習慣病改善コーチやダイエットコーチなどを主に活動。							
【到達目標】 ＜具体的な目標＞ 食物アレルギーの仕組みや各アレルギーの特徴を理解し、アレルギーが日常生活に与える影響について考える能力を身につける。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション
2回目	アレルギーの概要
3回目	アレルギーの起きる仕組み
4回目	アレルギーの症状について
5回目	食物アレルギー①
6回目	食食物アレルギー②
7回目	アレルギー除去食
8回目	まとめ 小テスト
9回目	吸入性アレルギー:花粉、ハウスダストなど
10回目	接触性アレルギー:化粧品、金属など
11回目	アレルギー対処方法
12回目	免疫力を高める方法□
13回目	まとめ 小テスト
14回目	前期試験
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業姿勢及び試験□
受講生への メッセージ	私たちにあって、アレルギーは身近な問題です。正しい知識で安心な生活を送るために、未来の健康と一緒に考えていきましょう！
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	器・食器	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	村田 美和
		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4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) 器の歴史基礎的な知識、選び方トレンドを学ぶ。							
器の選び方は、ファッションの選び方と似ている。ファッションの選び方との共通点があるために、器も色や形、素材、サイズ感、トレンドを取り入れたトータルコーディネートが楽しく学べる、第一に考えるのは美味しそうだと思う事がもっとも大切です。							
実務経験：フードコーディネーター フードスタイリスト歴23年目になるキャリアを持つ。 フードスタイリストの教科書を出版し、世の中にたくさんのフードスタイリストを育成してきた。 食に合う器の選び方、見せ方、盛り付け方、撮影の仕方までトータルで学べる							
【到達目標】							
<具体的な目標> 日常に使えるような基礎知識を学び、私生活に取り入れ、実践していき、ただ、食べる為の物を作るのではなく食を表現し、五感で楽しみを感じられ喜ばれるテーブルセッティングが出来る様になる。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション、器の歴史基礎知識、今のトレンドの器について
2回目	日本の器の歴史、種類。トレンドの器組み合わせ、器の名前当てに挑戦。(有田焼き、伊万里焼など)
3回目	世界の器の歴史、種類。トレンドの器組み合わせ、器の名前当てに挑戦。(ノリタケ、パッチャン焼きなど)
4回目	絵付けの歴史と白磁上絵付け(ポーセラーツ) ※綾垣講師担当
5回目	ガラスの上絵付け製作(ポーセラーツ) ※大島講師担当
6回目	自分で絵付けした食器を使ってSNS映えする撮影・加工、ナフキンの折り方など撮影小物のコーディネート ※綾垣講師担当
7回目	茶器の歴史とアフタヌーンティーの歴史とマナー ※綾垣講師担当
8回目	盛り付けと和食のあしらい方。撮影の仕方(携帯用カメラ)
9回目	盛り付けと洋食のあしらい方。撮影の仕方(携帯用カメラ)
10回目	テーブルコーディネート術①実践
11回目	テーブルコーディネート術②実践
12回目	長い夏休み中に、より深く器を楽しめる為のガラスの器の話、夏休みの課題説明。
13回目	夏休みの課題のプレゼンテーション(CANVA、パワーポイントを使う)
14回目	プレゼンテスト(テーブルセット盛り付け、撮影。資料提出)
15回目	テストの振り返り 総復習。
準備学習 時間外学習	
評価方法	課題提出80% 授業態度 20%
受講生への メッセージ	色や形、素材、サイズ感、トレンドを取り入れた器のトータルコーディネートを楽しみましょう！
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ハーブ&アロマ herbs & aroma	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	菊池 倫子
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 金曜日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) 自然療法のひとつであるアロマテラピー。リラックスだけではなく香りの成分を利用して健康維持やトラブルの改善に役立つ精油の特徴を学びます。また実習を通して生活に役立つアイテムを作り、正しい活用方法や禁忌などを学びます。 実習を多く取り入れる事でアロマテラピーをお洒落なものではなく健康の為にアロマをもっと身近に感じていただけるよう、私自身の経験をお伝えしながらアロマテラピーの楽しさや価値を知っていただけるような授業内容となっています。【経歴】NARD JAPAN認定アロマアドバイザー資格認定校 アロマ&ヘッドスパサロン・スクールSOLEIL (株)Hide&Seek アロマ記事監修 (株)通販会社「さくらの森」アロマ商品開発監修 香川県(株)香りの森、アロマアドバイザー、九州地区代理店 【到達目標】 アロマの歴史と香りがもたらす効果について知ることが出来る。香りの成分を理解でき、TPOに合わせた香りの選び方が分かるようになる。またアロマテラピー検定1級合格レベルの知識を習得する							

授業計画・内容		
1回目	アロマテラピーの基礎知識　アロマテラピーとは　注意点など　　【精油学】①イランイラン　②オレングスイート	
2回目	復習テスト　アロマテラピーの活用方法　　【精油学】③ジュニパー　④ゼラニウム　⑤ティートリー	
3回目	復習テスト　アロマテラピーに使用する基材　【精油学】⑥ペパーミント　⑦ユーカリ　⑧ラベンダー	
4回目	復習テスト　アロマテラピーに関連する法律　【精油学】⑨レモン　⑩ローズマリー　⑪カモミールジャーマン　⑫カモミールローマン	
5回目	復習テスト　精油の基礎知識　精油の性質や働き　【精油学】⑬クラリセージ　⑭グレープフルーツ　⑮サイプレス	
6回目	復習テスト　精油の心身への作用　　【精油学】⑯サンダルウッド　⑰ジャスミン　⑱スイートマジョラム	
7回目	復習テスト　精油の伝達経路　　【精油学】　⑲ネロリ　⑳パチュリ　㉑ブラックペッパー	
8回目	復習テスト　アロマテラピーと健康学(栄養・運動・ストレス・睡眠について)　　【精油学】22フランキンセンス　23ペチパー　24ベルガモット	
9回目	復習テスト　アロマテラピーの歴史（古代）　　【精油学】25ベンゾイン　26ミルラ　27メリッサ	
10回目	復習テスト　アロマテラピーの歴史(現代)　　【精油学】28レモングラス　29ローズフ	
11回目	復習テスト　アロマテラピーと環境　　アロマテラピー検定試験対策	
12回目	復習テスト　各項目についてキーワードをまとめてシートに書き出してみる	
13回目	筆記試験	
14回目	★評価週	
15回目	★まとめ・追試/再試	
準備学習 時間外学習		
評価方法	テスト60点、出席率20点、授業内評価20点　合計100点	
受講生への メッセージ	アロマテラピーは癒しのイメージが強いですが、それだけではなく健康維持や美容にとっても役立つツールのひとつです。香りの魅力や働きを知っていただき、楽しみながらご自身はもちろん、大切な人の健康の為に役立て下さい。	
【使用教科書・教材・参考書】		

科目名 (英)	ネットショップ検定 internet shop	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	児玉のりこ
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	前期 火曜・4限/木曜・2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) 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各種アプリケーション知識とワークを交えて、次世代IT化社会に向けて社会現場に出て困らないネットショップ業界の基礎知識を伝える。							
【到達目標】 ネットショップ実務士補検定合格取得を目指す。 <具体的な目標> ・通信のしくみについての基礎知識とツールを活用したネットショップ販売にまつわる知識を身につける。 ・ネットショップの市場を知り、ショップ運営担当者が行う実務全般を理解する。 ・ネットショップの種類、優良店の見極めができる。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション/授業の目的・評価基準の説明・受講後のありたい姿の意識統一を図る
2回目	ネットショップ業界の市場規模と動向
3回目	ビジネスモデルとプレーヤー・大手企業のwebサイトリサーチ
4回目	業界情報の読み方、考え方(ディスカッション)
5回目	優良ショップについて考えよう:顧客ターゲットを明確にする手法
6回目	顧客ターゲットの把握・企業のサイトリサーチ(ディスカッション)
7回目	売れるショップに必要なコンテンツ(写真、ライティングの技法)
8回目	売れているショップのコンテンツ研究ワーク・発表
9回目	独自ドメインとモールの特徴・ショップ運営に必要な職種と役割
10回目	Web制作担当者/運営担当者の業務概要と重点ポイント(開店時と運営時)
11回目	プロモーション担当者の業務概要と重点ポイント/通販販売の理解を深める(JADMA)
12回目	ネットショップ制作できるアプリ・ツールのリサーチ種類を学ぶ
13回目	よくあるトラブルと、その予防・ユーザー目線でショップ運営を考えるワーク
14回目	検定試験実施
15回目	総まとめ/振り返り
準備学習 時間外学習	ネットショップ検定実務士補教科書予習
評価方法	実習に必要な理論を確認テストにて3回実施する。提出物と授業態度合わせて評価を行う。さらに、検定試験を行う。 ●小テスト(30%) ●提出物(50%) ●授業態度(20%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	EC業界や担当者としてのポイントを重点的に基礎用語を理解する。実務に活用できる内容で授業を行います。 慣れない用語にもニュースなどアンテナを張って慣れて行きましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 ネットショップ検定実務士補	

科目名 (英)	就農・就職講座	必修 選択	必修	年次	3年次	担当教員	平野 裕恵
	Farming・Getting a joblesson	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース	農芸テクノロジー科食農&健康美コース					曜日・時限	木曜日 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)							
【到達目標】							

授業計画・内容	
1回目	4/11 就農するための研修先選び①
2回目	4/18 就農するための研修先選び②
3回目	4/25 就農するには①
4回目	5/9 就農するには①
5回目	5/16 就農するには①
6回目	5/23 就職講座① 復習:履歴書の書き方 給与形態 保険や税金について
7回目	5/30 就職講座② 復習:電話のかけ方 メールの対応の仕方 企業訪問のやり方
8回目	6/13 就農について 商品を売り込むためには
9回目	6/20 就農について 商品を売り込むためには
10回目	6/27 就農について 商品を売り込むためには
11回目	7/4 就農について 商品を売り込むためには
12回目	7/11 就農について 商品を売り込むためには
13回目	8/22 就農について①
14回目	8/29 就農について②
15回目	9/5 レポート提出
準備学習 時間外学習	どのようなところに研修したいか考えてみましょう
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)	製菓実習	必修 選択	必修	年次	3年次	担当教員	長沼 沙織 / 平野 裕恵
	Practical Work of Confection	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	前期 木曜日 4.5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）							
・衛生的に作業ができるようになる ・器具の使い方、生地の特性を学ぶ ・反復練習し技術習得を目指す							
【到達目標】							
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〉							
・衛生面やキツの使用法を学び、指示通りに実習が行える ・器具に対して、使用法を理解し正しく使用できる ・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							

授業計画・内容	
1回目	ヴィエノワ クリームブリュレ 次週分クッキー生地仕込み
2回目	バターサンド 次週分シュクレ仕込み
3回目	フィナンシェ 次週分タルト(ダマンド)とクラフティの土台焼き
4回目	チェリーチーズクラフティ カスタード炊き フルーツタルト仕上げ
5回目	パウンドケーキ クグロフ
6回目	シュークリーム エクレア
7回目	チーズテリーヌ テリーヌショコラ
8回目	プリンアラモード 次週分のクッキー生地仕込み
9回目	ヴィーガンor グルテンフリー系焼菓子
10回目	ヴィーガンor グルテンフリー系焼菓子
11回目	レアチーズケーキ(フルーツとデセル仕立て)
12回目	ピーチメルバ(デセル)
13回目	コナッツメレンゲ、マンゴープリン、次週分クッキー生地仕込み
14回目	アイスサンドクッキー (アイスクリーム)
15回目	夏のパフェ / レポート提出
準備学習 時間外学習	包丁ケースを使用しますので、必ず毎回持ってきてきましょう。 お持ち帰りもありますので、ラップ、ビニール袋、ジップロック等準備していきましょう。 学校のラップやビニール袋の使用は禁止です。
評価方法	総合的な理解度をレポート提出とします ●レポート(40%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(20%)
受講生への メッセージ	みんなの"これから"に少しでも役に立つ経験になるように、美味しく綺麗なデザートを作って楽しい製菓実習にしましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	農業ゼミⅠ Agricultural seminarⅡ	必修 選択	必修	年次	6	担当教員	大石 義昭
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)	90 6	開講区分 曜日・時限	前期 水曜日 1・2・3限目
【授業の学習内容】 1、2年生の農業科目で学んだ事をベースにさらに農業についての知識を深めていきます。様々な農作物の生理生態を知り、その作物の栽培方法を習得します。作りたい植物を決め、自らが責任持って栽培管理し、その利用法と販売までの6次化について学んでいきます。さらに自分が選んだ食材についての栽培管理方法、特徴や利用法の説明と、作ってみての感想や改善点などをまとめます。SDGsの15番「陸の豊かさを守ろう」を目標に、植物を育てる過程において、植物が日々生長していく姿を見ることで命の凄さや尊さを感じ、農業の担い手になるための知識技術を習得していきます。 ※教員経歴 昭和55年4月福岡県立高等学校の農業の教員としてスタートし、平成29年3月31日福岡県立嘉穂総合高等学校を退職、同年4月1日より同校で再雇用となり、令和4年3月31日で退職。農業では作物、花、果樹、野菜、食品加工、動物を担当した。令和4年4月より同校に講師として勤務している。 【到達目標】 過去2年間の農業科目で学んだ植物の生理生態、基礎的な農業技術を基に、様々な作物の具体的な栽培方法を習得し、栽培出来るようになる。 ＜具体的な目標＞ ・個々の作物(野菜・果樹・草花・ハーブ)の栽培方法について習得する。 ・植物の生理生態のメカニズムを理解する。 ・栽培用土の種類、名称、特徴と利用法について習得する。 ・作物の病害虫の種類とその防除方法について習得する。 ・自分が決めた作目は、責任を持って管理、生育調査を行い、スライドにまとめてプレゼン資料を作成することが出来る。							
授業計画・内容							
1回目	・オリエンテーション(目的・授業内容・進め方・服装・注意点・心構え・記録簿の作成) ・植物病理学の基礎①(植物の病気と植物病理学①) ・夏野菜、草花の種類 ・栽培する作目の選定と、管理。生育調査、プレゼンの資料作成について ・栽培前圃場、ハーブ園の準備						
2回目	・植物病理学の基礎①(植物の病気と植物病理学②) ・応用昆虫学の基礎①(昆虫の形態①) ・夏野菜 ・播種・圃場、ハーブ園の準備						
3回目	・植物病理学の基礎②(植物病気と植物病理学③) ・応用昆虫学の基礎②(昆虫の形態②) ・ハーブ① ・生育調査・栽培管理、利用法						
4回目	・植物病理学の基礎③(植物はどのように病気になるか①) ・応用昆虫学の基礎③(昆虫の分類①) ・ハーブ② ・生育調査・栽培管理、利用法						
5回目	・植物病理学の基礎④(植物はどのように病気になるか②) ・応用昆虫学の基礎④(昆虫の分類②) ・草花① ・生育調査・栽培管理、利用法						
6回目	・植物病理学の基礎⑤(植物の病原体と特徴①) ・応用昆虫学の基礎⑤(昆虫の生理①) ・草花① ・生育調査・栽培管理・利用法						
7回目	・植物病理学の基礎⑥(植物の病原体と特徴②) ・応用昆虫学の基礎⑥(昆虫の生理②) ・果樹① ・生育調査・栽培管理・利用法						
8回目	・植物病理学の基礎⑦(植物の病原体と特徴③) ・応用昆虫学の基礎⑦(昆虫の生理③) ・微生物利用① ・生育調査・栽培管理・利用法						
9回目	・植物病理学の基礎⑧(植物の病原体と特徴④) ・応用昆虫学の基礎⑧(殺虫剤の作用機構①) ・農業機械① ・生育調査・栽培管理・利用法						
10回目	・植物病理学の基礎⑨(さまざまな植物の病気①) ・応用昆虫学の基礎⑨(殺虫剤の作用機構②) ・食品流通① ・生育調査・栽培管理・利用法						
11回目	・植物病理学の基礎⑩(さまざまな植物の病気②) ・応用昆虫学の基礎⑩(昆虫の生態①) ・草花② ・生育調査・栽培管理・利用法						
12回目	・植物病理学の基礎⑪(さまざまな植物の病気③) ・応用昆虫学の基礎⑪(昆虫の生態②) ・果樹② ・生育調査・栽培管理・利用法						
13回目	・テスト範囲学習 ・生育調査・栽培管理・利用法						
14回目	・テスト(筆記試験・実物鑑定) ・生育調査・栽培管理・利用法						
15回目	・テスト回答・説明 ・再テスト ・不合格者は再試験 ・前期のまとめ作成 ・生育調査・栽培管理・利用法						
準備学習 時間外学習	・自分が担当している植物は授業がない日も毎日見て、成長していく様子を気に留めるようにしましょう。時には水をやったり、除草したり、害虫が付いていたら取るようなど毎日の管理をして下さい。 ・作っている堆肥は担当を決めて毎日かき混ぜて下さい。						
評価方法	3つの項目で評価します。 ・筆記試験は、毎回授業で学んだ内容から出題します。 60% ・実物鑑定 20% ・授業内評価 20%(出席点を含む) 評価基準・試験の点数・出席率・授業中の態度・姿勢・意欲などを基に総合的に評価します。						
受講生への メッセージ	今まで学んだ植物の基礎基本的な知識を応用し、すでに購入した「植物病理学の基礎」と、「応用昆虫学の基礎」のテキストも活用しながら。具体的に各々の作物の生育特徴と栽培方法を学んでいきます。またそのほか農業経営や農業機械、微生物基礎、食品流通など、農業に関する内容も学びます。自分で作物をは収穫までお世話をします。植物栽培で重要な事は毎日見る事です。この授業がない日も作物の様子を観察して下さい。この授業は週に1回しかありません。遅刻欠席しないようにして下さい。授業でわからないことや自分が担当している作物の事で質問がある場合授業のある日は私に、ない日は担任の先生に尋ねて下さい。担任の先生を通じてお答えしたいと思っています。即答出来ない質問には次回の授業でお答えします。						
【使用教科書・教材・参考書】 ・植物病理学の基礎(発行:農山漁村文化協会) ・応用昆虫学の基礎(発行:農山漁村文化協会)							

科目名 (英)	農業ゼミⅠ	必修 選択	必修	年次	3年生	担当教員	
	Agricultural Training	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 3	開講区分 曜日・時限	後期 水曜日 1.2.3.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）							
【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/食べ比べ 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出来るようになる
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】	