

学科・コース	農業概論 Introduction to Agrilture	必修 選択	選択必修	年次	1	担当教員	
	農芸テクノロジー科 オーガニック&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
【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) 現役農家の方に来てもらい、現状・問題点・将来について講義をおこなう ※実務経験: パティシエ、カフェパティシエとして9年勤務 店舗責任者として、店舗運営・商品考案など業務全般に携わる その後、講師として本校に勤務 厚生労働大臣認定 一級菓子製造技能士 取得							
【到達目標】 1 現状について理解することができる 2 これからの問題を把握し、どのように対策し改善していくかを討論できる 3 改善策を提案することができる							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション 農業とこれからについて
2回目	地域農業について (JA香椎東部 出光様)
3回目	生産・加工・販売の取り組みについて わかまつ農園 若松様
4回目	農業と地域の関わりについて 瓜生先生 ①
5回目	農業と地域の関わりについて 瓜生先生 ②
6回目	オーガニック農業の違いと流通① ゆっちゃん農園 大塚様
7回目	旬について 果物
8回目	オーガニック農業の違いと流通② ゆっちゃん農園 大塚様
9回目	加工品と健康について① 麴 高野先生
10回目	加工品と健康について② 麴 高野先生
11回目	旬について 野菜
12回目	生産と流通について TomatoFarm 西農園 西様
13回目	テスト課題
14回目	課題作成・発表準備
15回目	課題発表・評価
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業内評価 80% / レポート提出 20%
受講生への メッセージ	たくさんの講師の方が来校されて、今について講義して下さるのでいろいろ質問してみてください
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	フード実習 I 基礎 Food exercise 1 basic	必修 選択	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&健康美コース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
【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)							
<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 ※実務経験：村上成男先生：北九州にてcafécreamを20年経営 その後、飲食店にて現場やマネジメントに携わる 山上郁美先生：カフェに8年勤務 カフェ全般に携わり講師として、学生指導をおこなう</p>							
【到達目標】							
<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行動することができ、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注意点を説明できるようになる</p>							

授業計画・内容	
1回目	実習室の使い方 / 実習室の一連の流れを理解することが出来る
2回目	包丁の使い方① ペティナイフ / 包丁の砥ぎ方を理解できる
3回目	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	野菜の切り方① 基本的な切り方 / 包丁の使い方を理解できる
5回目	野菜の切り方② サイズを決めて、サイズを正確にカットができる
6回目	野菜の処理の仕方 根菜類・葉物類の処理
7回目	火の扱い方① フライパンの使い方 温度調整 / フライパンの扱い方を理解できる
8回目	火の扱い方② フライパンの使い方 温度調整 / フライパンを利用した温度調整ができる
9回目	火の扱い方③ フライパンの使い方 温度調整 / 調理法を学ぶ
10回目	素材の扱い方 鶏 ① 捌き方と部位を知る → ブイヨン仕込み方
11回目	素材の扱い方 鶏 ② ブイヨンを使用した料理
12回目	実技テスト 対策 野菜をメインとしたスープ
13回目	素材の扱い方 鶏 ③ ブイヨンを使用した料理
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	実技テスト 80% / 授業内評価 20%
受講生への メッセージ	4年間の基礎となる授業ですので、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】	

	フード実習 I 応用 Food exercise I (application)	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	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)							
<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・時間を決めて、開始前にチームで作業分担を決めて実習を行う 							
【到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> ・器具の使い方、火の扱い方、包丁の扱い方、切り方を理解し出来るようになる ・衛生的(作業台、ダスター、身だしなみ)作業を通じて身に付けることができる ・チームワーク力を身に付け、周りを見ながら作業することが出来るようになる 							

授業計画・内容	
1回目	実習室の使い方(備品の場所、ルール確認、掃除の仕方) / オムレツ練習
2回目	オムレツ復習 オムライス、デミグラスソース、ミネストローネ
3回目	テーマ:魚 三枚卸しのやり方 アジフライ、出汁、炊き込みご飯、かき玉汁
4回目	テーマ:魚 アジのオイルバスタ 白身の香草焼き 季節のポターージュ
5回目	テーマ:魚介類 エビと枝豆のピラフ イカと小松菜のアンチョビソース クラムチャウダー
6回目	テーマ:鶏 丸鶏の捌き方 ブイヨンの取り方(デモのみ) 鶏のポトフ
7回目	テーマ:鶏 鶏肉のトマト煮込み 鶏むね肉とトマトのスープ 野菜サラダ
8回目	テーマ:鶏 クリームシチュー スペイン風オムレツ キノコのアンチョビソース
9回目	テーマ:挽肉 ロコモコ ジャーマンポテト 季節のポターージュ
10回目	テーマ:挽肉 ラザニア アヒージョ タコのカリシア風
11回目	テーマ:豚肉 豚のネギ塩豚丼 揚げ春巻き きんぴら
12回目	テーマ:豚肉 豚肩ロース バルサミソース パーニャカウダ パエリア
13回目	テスト対策 授業内でお知らせします / パスタ①
14回目	実技テスト 終了後、パスタ②
15回目	テーマ:牛 牛肉のラグーベネ エスカベッシュ シーザーサラダ
準備学習 時間外学習	
評価方法	実技試験 70% 出席点 30%
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	選択必修	年次	1年次	担当教員
	Agricultural Training	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	90 6	開講区分 曜日・時限
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&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) 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：福岡県飯塚市で有機農家として新規就農 アイガモ農法での稲作の経験有 生き物を大切にする農業を心がけ、農薬や化学肥料を一切使わない農業をおこなう 株式会社マイファームでは糟屋郡新宮町で有機JAS認証イチジクや多品目野菜の圃場管理もおこなう						
【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 他者と共同して作業を行うことができる 準備・片付け・清掃を率先して行うことができる						

授業計画・内容	
1回目	春野菜の収穫・夏野菜の定植
2回目	しょうが・さといもの定植
3回目	土壌フィールドワーク
4回目	夏野菜の管理・ネット張り
5回目	じゃがいもの収穫
6回目	バケツ稲の作り方
7回目	玉ねぎの収穫
8回目	さつまいもの定植
9回目	とうもろこしの収穫
10回目	冬ネギの定植
11回目	圃場排水対策
12回目	秋冬作の準備②育苗
13回目	アブラナ科野菜について
14回目	筆記試験・実技試験
15回目	秋じゃがいもの定植
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記試験 60% 実技試験 40%
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】 農学基本セミナー野菜栽培の基礎 農学基礎セミナー作物の生育と環境 農学基礎セミナー作物栽培の基礎	

科目名 (英)	農業実習 I Agricultural Training	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	講義実習	総時間 (単位)	90 3	開講区分	後期 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>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】 福岡県飯塚市で有機農家として就農7年目 アイガモ農法で稲作経験有り 生き物を大切にする農業を心がけ、農薬や化学肥料を一切使わない農業を行う。 株式会社マイファームの技術講師をして、糟屋郡新宮町で有機JAS認証イチジクや多品目野菜の圃場管理も行う</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>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</p>							

授業計画・内容	
1回目	ニンニクの定植 ニンニクの定植に向けての圃場準備からの手順を理解する 手早く定植できるようになる
2回目	病害虫の管理 圃場に生息する昆虫を確認し、作物への被害の有無が確認できるようになる
3回目	スナップエンドウの播種 スナップエンドウの品種と栽培を理解する 害虫防除を学び、対策法を説明することができる
4回目	落花生の収穫 落花生の収穫適期と調整、乾燥、貯蔵方法を学ぶ
5回目	サツマイモの収穫 サツマイモの収穫手順を理解し、貯蔵期間と味の変化を確認する サツマイモの貯蔵について理解する
6回目	麦の播種 麦の播種方法と栽培体系としての輪作を理解する
7回目	お米の食味評価 アブラナ科系の野菜の定植と管理方法を理解する
8回目	ショウガ・サトイモの収穫 収穫適期を知り、貯蔵方法について学ぶ
9回目	農業機械 トラクターや畝立て機など、それぞれの機能と使い方について理解する
10回目	作付け計画 2024年の春夏の作付け計画を立てる
11回目	種取り バタフライピー・オクラなど固定種とF1種などの種の違いを学び植物生理を理解する
12回目	ハウス内の整備 ハウス内の葉菜の播種から収穫まで1人でできるようになる
13回目	保存食について 農産物加工・保存食について理解する
14回目	ぼかし作り ポカシ・堆肥の仕込みをおこなう
15回目	イベント準備 イベントに向けて野菜の収穫から調整まで一通りできるようになる
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	チームワークを大切に、一つ一つ作業を理解しながら手早く効率的に出来るようになっていきましょう
【使用教科書・教材・参考書】	
surface 教科書はその都度お伝えしますが、事前にスライドを確認し忘れることが無いようにしましょう	

科目名 (英)	農業実習Ⅱ	必修 選択	選択必修	年次	1年次	担当教員
	Agricultural Training	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	90 6	開講区分 曜日・時限
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&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) 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：福岡県飯塚市で有機農家として新規就農 アイガモ農法での稲作の経験有 生き物を大切にする農業を心がけ、農薬や化学肥料を一切使わない農業をおこなう 株式会社マイファームでは糟屋郡新宮町で有機JAS認証イチジクや多品目野菜の圃場管理もおこなう						
【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 他者と共同して作業を行うことができる 準備・片付け・清掃を率先して行うことができる						

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション
2回目	栽培技術と資材の使い方
3回目	お米作りについて
4回目	害獣対策
5回目	トマト・ナスの定植
6回目	にんにくの収穫
7回目	ハウストマトの管理
8回目	ムギの収穫
9回目	夏野菜の管理
10回目	ムギの脱穀
11回目	秋冬作の準備①人参
12回目	太陽熱消毒
13回目	雑草について
14回目	マルシェ流通について
15回目	セット球たまねぎの定植
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記試験 60% 実技試験 40%
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】 農学基本セミナー野菜栽培の基礎 農学基礎セミナー作物の生育と環境 農学基礎セミナー作物栽培の基礎	

科目名 (英)	農業実習 I	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員
	Agricultural Training	授業 形態	講義実習	総時間 (単位)	90 3	開講区分 曜日・時限
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&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) 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】 福岡県飯塚市で有機農家として就農7年目 アイガモ農法で稲作経験有り 生き物を大切にする農業を心がけ、農薬や化学肥料を一切使わない農業を行う。株式会社マイファームの技術講師をして、糟屋郡新宮町で有機JAS認証イチジクや多品目野菜の圃場管理も行う						
【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	後期オリエンテーション 後期の予定を確認する 秋冬野菜の定植
2回目	秋冬野菜の定植 秋冬野菜の定植から管理まですべての流れを理解することができる
3回目	バケツ稲収穫 イネの収穫適期を確認する 刈り取り後の作業について流れを理解する
4回目	冬野菜の管理 冬野菜の間引き・土寄せについて学ぶ
5回目	玉ねぎの定植・グリーンピース播種 玉ねぎの品種の違い・苗の扱い方・定植の仕方について学ぶ
6回目	土壌と作物について 土壌の比較を行い、それぞれの土壌の特性を理解する
7回目	お米の食味評価 アブラナ科の野菜の定植と管理方法を理解する
8回目	ショウガ・サトイモの収穫 収穫適期を知り、貯蔵方法について学ぶ
9回目	農業機械 トラクターや畝立て機など、それぞれの機能と使い方について理解する
10回目	作付け計画 2024年の春夏の作付け計画を立てる
11回目	地方創生と農業 地方・地域における課題と農業との関係を知る 地域課題についての取り組み事例について理解する
12回目	ハウス内の整備 ハウス内の葉菜の播種から収穫まで1人でできるようになる
13回目	イチゴについて イチゴの栽培について知る
14回目	期末テスト 筆記・実技の試験を行う
15回目	テスト振り返り 春ジャガイモの定植 春作のじゃがいもの定植する
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	チームワークを大切に、一つ一つ作業を理解しながら手早く効率的に出来るようになっていきましょう
【使用教科書・教材・参考書】 surface 教科書はその都度お伝えしますが、事前にスライドを確認し忘れることが無いようにしましょう	

科目名 (英)	素材食材研究	必修 選択	選択必修	年次	1	担当教員	
授業形態	講義演習	総時間 (単位)	30	開講区分	前期		
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース		2	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>食材の種類について学習し、食材を使ったメニューを考える。 ※実務経験:病院にて管理栄養士として10年勤務。現在、料理代行、洋菓子開発、飲食店メニュー提案、子供向け料理教室を行う。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>食材の種類について学ぶことができ、食材を使ったメニューを考えることができる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション・砂糖について
2回目	穀類について
3回目	芋類について、学ぶことができる
4回目	豆類について、学ぶことができる
5回目	野菜について、学ぶことができる
6回目	果物について、学ぶことができる
7回目	きのこ、種実類につて、学ぶことができる
8回目	魚介類につて、学ぶことができる
9回目	肉類について、学ぶことができる
10回目	卵、油について、学ぶことができる
11回目	乳類について、学ぶことができる
12回目	嗜好品、お菓子について、学ぶことができる
13回目	調味料について、学ぶことができる
14回目	前期試験
15回目	まとめ・解説
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記試験70%
受講生への メッセージ	ご入学おめでとうございます。様々な食品について学び、それぞれの分野で活かしていきましょう。 わからないことは、遠慮なく質問して楽しく学びましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	衛生学&栄養学	必修 選択	選択必修	年次	1	担当教員	
授業形態	講義演習	総時間 (単位)	30	開講区分	前期		
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース		2	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>基本的な栄養学、栄養素と食材管理、加工の際の衛生学を学習する。 ※実務経験:病院にて管理栄養士として10年勤務。現在、料理代行、洋菓子開発、飲食店メニュー提案、子供向け料理教室を行う。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>基礎的な栄養学を学び、食材の栄養素の知識を身につけることができる。 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・栄養学について
2回目	栄養学:5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	まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	小テスト30% 筆記試験70%
受講生への メッセージ	ご入学おめでとうございます。栄養学、衛生学は食品を取り扱う中で、基礎となる知識です。 わからないことは、遠慮なく質問して楽しく学びましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

	キャリアプログラム Homeroom activities	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分 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)						
<ul style="list-style-type: none"> ・就職活動、スケジュールの確認・連絡・報告の時間管理をクラス全体で意識しおこなっていく ・課題に対して、スピーチをおこない情報発信する力を身に付ける ※ 予定が変更になる場合もあります。その都度お知らせいたします。						
【到達目標】						
<ul style="list-style-type: none"> ・学校生活の中で、時間管理、コミュニケーションの取り方、体調管理を含めて自己管理をおこなえるようになる ・社会人として必要な考える力とチームワークの大切さを学ぶ 						

授業計画・内容	
1回目	9/21 後期授業についての説明 スポーツフェスタについて スケジュール確認
2回目	9/28 スケジュール確認 社会人基礎力について 「Hand-Book of Life Style」を使用します
3回目	10/5 スケジュール確認 スポーツフェスタに向けての練習 (お天気と相談します)
4回目	10/12 スケジュール確認 第1回 就職活動について
5回目	10/19 スケジュール確認 食育について①
6回目	10/26 スケジュール確認 スポーツフェスタに向けての練習 (お天気と相談します)
7回目	11/2 スケジュール確認 SDGsについて①
8回目	11/9 スケジュール確認 第2回 就職活動について
9回目	11/16 スケジュール確認 食育について②
10回目	11/30 スケジュール確認 第3回 就職活動について
11回目	12/7 スケジュール確認 社会人基礎力について 「Hand-Book of Life Style」を使用します
12回目	12/14 スケジュール確認 クリスマス会(予定)
13回目	1/11 スケジュール確認 SDGsについて②
14回目	1/18 スケジュール確認 社会人基礎力について 「Hand-Book of Life Style」を使用します
15回目	1/25 スケジュール確認 2年次に向けて
準備学習 時間外学習	クラスメイトが困っていたら、寄り添い考え解決できるように周りに目を向ける
評価方法	クラス、チームに対しての貢献度、行動力、出席率、授業態度にて総合評価いたします
受講生への メッセージ	学校生活が今よりより良いものになるように、考えながらクラスメイトとの時間を共有していきましょう
【使用教科書・教材・参考書】	
「Hand-Book of Life Style」を使用	

科目名 (英)	タブレット演習 & ITリテラシー Practice for Tablet&IT literacy	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&健康美コース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
<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) AI-900の試験範囲を「授業計画・内容」の内容を基に各回で習得していきます。</p> <p>※実務経験 講師紹介: コンシューマーゲームソフトをはじめとした、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。</p>							
<p>【到達目標】 iPadの使用方法や活用方法、AI-900の対策、到達目標は資格取得と今後自分が目指す業界にどのように生かせるか説明できる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	iPadの基本的な使用方法を理解して活用することができる
2回目	iPadの応用的な使用方法を理解して活用することができる
3回目	自分が目指す業界にどのように活かせるか説明できる
4回目	AI-900とは
5回目	AIの概要
6回目	機械学習の基本原則
7回目	Computer vision
8回目	Computer vision
9回目	Computer vision
10回目	自然言語処理
11回目	対話型 AI
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	総合復習
15回目	Azure本試験
準備学習 時間外学習	
評価方法	出席率60% 試験結果40%
受講生への メッセージ	昨年から今年にかけて、AI関連のニュースも多くなり、これからますます需要の増す資格試験なので合格を勝ち取りましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	食育実践演習	必修 選択	必修	年次	2	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】 (※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>(授業内容) 製パン、製菓、調理によく使われる基本的な食材の種類、成分などについて学ぶ。 (教員実務経歴) 管理栄養士免許取得 (2001年6月) 1999～2008年の9年間、大手料理教室講師、カフェやパティスリーでの菓子製造、調理などに携わり、その後、独立し、食育子ども料理教室、レンタルスタジオを運営。</p>							
<p><具体的な目標> 食育活動をする上で必要な知識をつけ、食育の意義を学び、どのような方法で自ら食育活動ができるかを考える。また、実際行われている食育の指導方法も身に付け、それを実践できるようになる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	食育の定義と意義について。食育基本法について。食育の実践とは。
2回目	日本における食の問題を考える 現状、問題点
3回目	ライフステージと栄養と問題点 (乳児期～高齢期)
4回目	食育のための基礎知識① 伝統的な食生活、日本の行事食、日本食と食事のマナー
5回目	食育のための基礎知識②各地の郷土料理、旬の食材など
6回目	食育のための基礎知識③おいしさの構成(化学的要因)、味の相互作用
7回目	食育のための基礎知識④おいしさの構成(物理的要因)
8回目	食育のための基礎知識⑤食品表示について、食物アレルギーについて
9回目	日本人の食事摂取基準、食品分類法などを考慮しての献立作成方法
10回目	子どもを対象にした食育料理教室の実態と必要知識(子どもへの対応や教え方)
11回目	食育実践演習(調理実習含む)
12回目	食育実践演習(調理実習含む)
13回目	現場体験に向けての課題作成
14回目	食育実践演習(現場体験、発表)
15回目	振り返り、今後への改善と活動
準備学習 時間外学習	特になし
評価方法	授業内評価(授業態度など)
受講生への メッセージ	食育という幅広い分野ではありますが、まずは身近な現代の食生活、食文化の問題点を知り、それを改善できるような方法を考え、実践できるようになってもらいたいと考えています。また、実践演習では食育活動のひとつである子ども料理教室を体験していただき、将来の活動に活かしてください。
【使用教科書・教材・参考書】	
オールガイド食品成分表2023	

	キッチンカー講座 Lesson for kitchen Car	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限
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)						
<ul style="list-style-type: none"> ・キッチンカーの構造や利点や経営について学ぶ ・キッチンカーと店舗との違いについて学ぶ ・キッチンカーでの商品提供についてのオペレーションを理解することができる ・商品開発をするための、課題に対しての考案、試作、原価計算を理解することができる 						
【到達目標】						
<ul style="list-style-type: none"> ・キッチンカーの運営について説明できる ・キッチンカーで提供する商品について提案ができる ・考案した商品をプレゼンテーションすることができる 						

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション 授業内容説明
2回目	キッチンカー商品開発 課題説明(課題、原価、原価率等) ※持ち帰り野菜の準備
3回目	商品考案①
4回目	商品考案②、発注について
5回目	試作①
6回目	試作振り返り、次回試作に向けての準備
7回目	試作②
8回目	試作③
9回目	試作④
10回目	プレゼンテーション準備
11回目	プレゼンテーション本番
12回目	結果発表 振り返り
13回目	キッチンカー開業について イチゴ農家様
14回目	キッチンカー開業について なし農園様
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	商品開発、プレゼンテーション 70% 出席点 15% 授業内評価 15%
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ハーブ&スパイス	必修 選択	必修	年次	2	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】(※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) スパイス・ハーブの歴史、基本知識、効能、選び方を学ぶ。世界の代表的なスパイス・ハーブを使用したレシピを学び、知識の幅を広げていく。多岐にわたり、使用用途を考える。調味料詳しく学び、料理、お菓子の料理に活用することを学ぶ。</p> <p>実務経験 プライダル業界・サービス業での業務を行う。講師歴は、6年程度。スパイスの勉強も同時に行い、プライダル講師およびスパイスの講師として従事。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標> 日常にも使える基本を学び、今後の仕事にも取り入れていく</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション 自己紹介と今後の流れ
2回目	スパイスの歴史について学ぶ理解できる
3回目	スパイスの働きを理解できる
4回目	似たものスパイス 違いを知る事が出来る
5回目	①日本のスパイスの歴史 ②海外から伝わったスパイス 日本と海外のスパイスの違いを学ぶ
6回目	①日本のスパイスの産地 ②スパイスの薬効成分 薬効成分の知識を学ぶ
7回目	スパイスのプロフィールア行～タ行 スパイスの種類を知ること知識の幅が広がる
8回目	スパイスのプロフィールナ行～ラ行
9回目	調味料について①イタリア 各国の調味料の違いを学ぶ
10回目	調味料について②中国
11回目	調味料について③日本
12回目	調味料について総まとめ
13回目	調味料 薬膳について学ぶ事が出来る
14回目	評価テスト
15回目	添削と総復習
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記テスト70% 授業態度15%、実践15%
受講生への メッセージ	スパイス、薬膳など身近に感じていただき、今後につなげてほしい。仕事もプライベートも。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	流通&マーケティング学 distribution marketing	必修 選択	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&健康美コース	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】(※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>流通マーケティングを理解し、マルシェ販売について学習する。 ※実務経験:5RICH代表。大人の食育セミナー講座、カラダが喜ぶ料理教室、健康セミナー、体質別カウンセリングなど多岐に渡り実務経験を有する(坂本) お花教室・ワークショップ講師、マルシェ出店歴多数(伊福)</p>							
【到達目標】							
流通マーケティングを理解し、市場分析、価格設定、チラシ作成、販売計画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、流通マーケティングの基礎について理解できる
2回目	農産物の流通の仕組みについて理解できる
3回目	購買行動・ターゲット 市場の分析ができるようになる
4回目	マルシェの販売の基礎、価格設定とコストについて理解できる
5回目	SNS活用、チラシ作成ができるようになる
6回目	販売戦略の策定ができるようになる
7回目	マルシェでの接客・販売スキルを身につけることができる
8回目	生花の卸と販売について理解できる(伊福)
9回目	生花のマルシェ企画ができるようになる(伊福)
10回目	生花のマルシェ企画の発表(伊福)
11回目	ロス削減と地域ブランドの活性化について理解できる
12回目	販売計画の作成ができるようになる①
13回目	販売計画の作成ができるようになる②
14回目	評価試験(販売計画のプレゼンテーション)
15回目	振り返りとまとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	評価試験100%
受講生への メッセージ	マルシェ販売に至るまでのプロセスを楽しく学習していきましょう!
【使用教科書・教材・参考書】	

	食品美容学 Food cosmetology	必修 選択	必修	年次 2年次	担当教員
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2 開講区分 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)					
<ul style="list-style-type: none"> ・それぞれについての食品について、効能効果を説明し理解する ・食品を通じて、活用方法を理解することができる ・1回～6回目 今野先生 7回目～15回目 石澤先生 					
【到達目標】					
<ul style="list-style-type: none"> ・インナービューティーについて、説明することができる ・食品と健康についての結びつきについて、理解することができる 					

授業計画・内容	
1回目	食べて綺麗になる！ 腸活・美容栄養学基本のお食事
2回目	腸を制するものはダイエット・美肌を制する！ 美腸STEP8
3回目	ツヤのあるお肌を手に入れる！ 美肌オイルメゾット
4回目	痩せやすいカラダを作る！ 食べるダイエット法
5回目	いつまでも若々しいあなたでいる！ アンチエイジングの秘技
6回目	甘いものと上手に向き合う！ ビューティースーツのヒミツ
7回目	食品と健康美の繋がり① ※ 内容は再度お知らせいたします。
8回目	食品と健康美の繋がり② ※ 内容は再度お知らせいたします。
9回目	食品と健康美の繋がり③ ※ 内容は再度お知らせいたします。
10回目	食品と健康美の繋がり④ ※ 内容は再度お知らせいたします。
11回目	食品と健康美の繋がり⑤ ※ 内容は再度お知らせいたします。
12回目	食品と健康美の繋がり⑥ ※ 内容は再度お知らせいたします。
13回目	食品と健康美の繋がり⑦ ※ 内容は再度お知らせいたします。
14回目	テスト
15回目	テスト解答 振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記テスト 70% 出席点 15% 授業内評価 15%
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	写真 & SNS picture&SNS	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&健康美コース	授業 形態	講義・習演	総時間 (単位)	15 1	開講区分	後期 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) 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、写真・SNS基礎知識とweb色彩やデザインの基礎をふまえて画像制作まで行う。同時に、企業側から消費者へマーケット目線で有効的な写真&画像制作のポイントも取り入れて学びます。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標> SNS上での写真の活用方法、ブランディング、効果的な投稿テクニックを理解します。 実際に写真を取り画像加工ができるようになる。 消費者目線を意識した、SNS種類と配信の知識を学び目的別に活用できるようになる。 最終的には、自分の作品をSNSで効果的に発信できるようになることを目指します</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション、講師紹介、他己紹介、SNSについて・パスる投稿は??ワーク
2回目	アプリ種類など学ぶ/活用してできることはどんな仕事&どんな事?ワーク
3回目	写真の基本撮り方、見栄えする写真撮影方法について→次回授業までに制作作品の写真を撮影しておく
4回目	画像加工について学ぶ/文字入れ・フォントの種類、アプリ使用して実践作業
5回目	画像加工について学ぶ/効果的な色使い、配色について、アプリを使用して実践作業
6回目	SNS種類、各SNS特徴と使用する時のポイントについて学ぶ/誰に向けての配信(ターゲット)とSNS配信を考えるワーク
7回目	CANVAの紹介・使い方レクチャー→次回授業までに制作作品の写真を複数枚撮影しておく
8回目	①画像アップロード方法レクチャー/CANVA使用して「Instagram」の画像作成実践作業
9回目	②「Instagram」ビジネスページの説明、画像保存機能・画像の種類について/前回の続き「Instagram」画像作成実践作業
10回目	SNS効果的な投稿について、「Instagram」ハッシュタグ選定方法を学ぶ/該当する業界の投稿を閲覧して必要なタグをピックアップするワーク
11回目	読まれるSNS文章の書き方、投稿時のポイントを学ぶ/「Instagram」投稿を想定して消費者に向けて作品PR文章の実践
12回目	SNSヘッダー効果について/CANVA使用して「X」ヘッダー画像作成実践作業
13回目	「Instagram:ストーリー」について、CANVA動画・アニメーション機能を学ぶ/CANVA使用して「ストーリー」画像作成実践作業
14回目	評価:お題に基づきCANVAで画像作成
15回目	テスト振り返り、ITリテラシーについて学ぶ
準備学習 時間外学習	日頃見慣れているSNSも、写真の使い方、文章内容、色合い、文字の大きさ等どんな工夫がされているかチェックするようにしてみてください!今までの見方と変わってきっと新たな発見があります。いいな!と思った投稿画像を授業の制作作業時に取り入れてみてください。
評価方法	テスト評価70% 授業態度10% 提出物20%
受講生への メッセージ	今や誰もが簡単にSNSを利用できますが、個人と企業(会社)での活用方法は全く異なります。みなさんには、今後SNSを活用していく企業(会社)側の視点も持てるよう有効的な発信をして行くための基礎知識を一緒に身に付けて行きましょう。
【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	
	presentation	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30	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&健康美コース				2	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)							
【学習内容】皆さんが希望する進路においても、いかにプレゼンテーションスキル習得が就職活動、また卒業後の各自の強みになるかを認識してもらったうえで、意欲的に学んでもらいたく考えます。プレゼンテーションに必要なスキルの基礎を学び、授業ごとにポイントを決めて実践。プレゼンテーション力の向上を目指します。 【実務経験】局勤め含めて喋り歴約20年。アナウンサー業、また様々な業界業種の研修、人材に関してやプロモーション方法など企業へのアドバイス業務を行なっている講師が、実用的/効果的なPowerpoint作成、プレゼンテーションの仕方を知得出来るよう授業を実施します。							
【到達目標】							
＜具体的な目標＞							
●プレゼンテーションを行う際に第一優先に必要なことを理解する。 ●社会人になった際に、身につけておく様々なシーンで役立つプレゼンテーションスキルを知得出来る。(授業内で繰り返し実践することで人前で話すことに慣れることが出来る。)●自分の考えや企画をPowerpointで作成出来、Powerpoint を使用してのプレゼンテーションが出来る。							
授業計画・内容							
1回目	学ぶ目的/メリットを説明。人前での自己紹介を通して、現時点でのプレゼンスキルの確認と今後目指すプレゼンテーションのヒントを各自がイメージ出来るようになる。						
2回目	プレゼンテーションを行う前に基礎を知得、実践出来るようになる。						
3回目	プレゼンテーションで本来考えるべきポイントを明確化出来るようになる。						
4回目	1～2枚のスライドを使用してのプレゼンテーション。Powerpointというツールの本来の意味を理解しプレゼンテーションが出来るようになる。						
5回目	1～2枚のスライドを使用してのプレゼンテーション。前回の個々の改善点をしっかり改善出来るようになる。						
6回目	プレゼンテーション作成の流れを理解し、作成に落とし込めるようになる。						
7回目	情報収集、聞き手分析の重要性に気づくことが出来、取り組めるようになる。						
8回目	プレゼンテーション時のPowerpointのスライド作成順を理解したうえで、作成が出来るようになる。						
9回目	(発表に向けての作成準備)個々のPowerpoint作成における強み、改善点を認識出来るようになる。						
10回目	Powerpointを使用してのプレゼンテーション発表① Powerpointを使用してのプレゼンテーションに慣れることが出来る。						
11回目	Powerpointを使用してのプレゼンテーション発表② 個々のプレゼンテーションの強みを伸ばし、改善点を改善することが出来るようになる。						
12回目	(発表に向けての準備)これまでの授業を踏まえたプレゼンテーション準備が行えるようになる。						
13回目	(発表に向けての準備)これまでの授業を踏まえたプレゼンテーション準備が行えるようになる。						
14回目	★評価週	Powerpointを使用しての グループ発表					
15回目	★まとめ・追試/再試	発表フィードバック/まとめ					
準備学習 時間外学習	基本的には授業中の作業のみ。授業時にPowerpoint 作成、プレゼンテーション練習が終わらなかった際のみ、授業時間外に実施。						
評価方法	授業内でのレポート提出20%、個人発表30%期末でのグループ発表50%						
受講生への メッセージ	就職活動の際、社会人になってからと、人前でのプレゼンテーションが必要となる場面が多々出てくると思います。必要になった際に慌てて知識を知得するのではなく、早い段階で知識を知得しておくこと、慣れておくことが重要です。本講義ではプレゼンテーションに慣れること、実用的/効果的なプレゼンテーションの仕方を知得することを目標に授業を行なっていきます。授業を通して皆さんの「伝える力」を伸ばしてください。						
【使用教科書・教材・参考書】							
なし							

科目名 (英)	接客サービス実習 Practice for Service	必修 選択	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&健康美コース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	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) 顧客行動心理学と、その最大化を検証、構築するサービスで、お客様の満足度を最大化する為のサービス技術を習得します。 5割が顧客の行動心理に沿ったサービス構造理解と適切なサービス提供の研究、実演でスキル習得を目指します。</p> <p>※実務経験：パークハイアット東京7年間勤務、リゾートトラスト社東京ベイコート倶楽部東京後、株式会社プライムコンセプト12年専務取締役、株式会社プライムプランディングデザイン専務取締役。</p>							
<p>【到達目標】 顧客行動心理学をベースに、サービス商品の最大価値を引き出す為のスキルを身に付けます。</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション・自己紹介
2回目	サービス商品と顧客行動心理学の関係性について理解できる
3回目	顧客の感情を逆算して、最良のサービスを体験し理解する事ができる
4回目	サービス商品における最良のタイミングを理解できる
5回目	基礎的なサービススタンダードの確認と実演で、正しいサービス姿勢を習得できる①
6回目	基礎的なサービススタンダードの確認と実演で、正しいサービス姿勢を習得できる②
7回目	顧客視点に立った、サービス提供の最良タイミングを体感できる①
8回目	顧客視点に立った、サービス提供の最良タイミングを体感できる②
9回目	宿泊サービスの実施研修 ～フロントチェックイン～
10回目	宿泊サービスの実施研修 ～客室へのエスコート～
11回目	レストランサービスの実施研修 ～ 入店から着席サービス～
12回目	レストランサービスの実施研修 ～ ファーストドリンクから料理提供の基本マナー～
13回目	レストランサービスの実施研修 ～ ファーストドリンクから料理提供の基本マナー②～
14回目	レストランサービスの基本チェック
15回目	レストランサービスの基本提供試験
準備学習 時間外学習	無し
評価方法	期末試験 50% 授業態度 50%
受講生への メッセージ	通年の授業を通して、サービスクオリティの向上を目指しながら、顧客心理学を最大化しサービススキルを身に付けられます。 様々な体験や学びを通して、自身の最良のサービススタイルを作っていきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	
無し	

	We are 進級制作 Year-end work exhibition	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限 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)						
<ul style="list-style-type: none"> ・We areに向けて、店舗作りを理解し実際に運営していく ・店舗作りに必要なコンセプトや商品、接客方法、集客について理解することができる ・実行するための話し合いの中で、コミュニケーションを図りチームワークを大切にすることができる 						
【到達目標】						
<ul style="list-style-type: none"> ・1年間の学んだことに対して、プレゼンテーションすることができる ・店舗作りについて説明することができる ・お客様とのコミュニケーションをとることができる 						

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション 2月に向けた内容説明
2回目	店舗作りについて ①
3回目	店舗作りについて ②
4回目	店舗作りについて ③ 体験ブース試作準備、発注
5回目	店舗作りについて ④ 体験ブース試作準備、発注
6回目	体験ブース サンドイッチ試作①
7回目	体験ブース サンドイッチ試作②
8回目	中間発表(サンド中身)
9回目	体験ブース サンドイッチ試作④
10回目	体験ブース サンドイッチ試作⑤
11回目	完成発表 お披露目会
12回目	店舗での役割決め
13回目	販売に向けてのシミュレーション①
14回目	販売に向けてのシミュレーション②
15回目	販売に向けてのシミュレーション③
準備学習 時間外学習	マルシェなどを見に行ってみて、取り入れられそうなところをチェックしてきてください。
評価方法	レポート 20% 出席率 30% 授業内での質問、態度 50%
受講生への メッセージ	1. 2年生と合同で店舗を作り上げ、自分達が育てた有機野菜を販売をおこないますので協力しながらお客様にお届けできるようにしていきましょう
【使用教科書・教材・参考書】	
surface イヤフォン 筆記用具	

科目名 (英)	農業実習Ⅲ Agricultural Training	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	講義実習	総時間 (単位)	90 3	開講区分	前期
【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							
【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	後期オリエンテーション 病害虫概論 就農講座 後期予定を確認 昆虫の形態・分類を理解する
2回目	エダマメ収穫 収穫適期を知る 試食実施 鮮度を感じる 大豆の文化について学ぶ
3回目	就農講座 サツマイモ収穫 有機農家の営農形態と新規就農について理解する
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	玉ねぎ定植・グリーンピースの播種 玉ねぎの品種の違い・苗の扱い方・定植の仕方について学ぶ
6回目	お米の食べ比べ 稲の収穫・調整・乾燥方法を知る 栄養・産地・特性について学ぶ
7回目	麦の播種 麦の播種方法と栽培体系としての輪作を理解する
8回目	出荷調整・流通 それぞれの野菜に適した出荷方法、袋詰めを学ぶ
9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
10回目	ハウス内の整備 病害虫概論 みどりクラウドと小松菜栽培について理解する
11回目	種取り バタフライピー・オクラなど 固定種とF1種などの種の違いを学び植物生理を理解する
12回目	圃場大掃除 農村文化について 農村文化を農業の関わりについて知る
13回目	ハウス育苗 夏野菜の育苗について学び 一人で播種できるようになる
14回目	アブラナ科野菜の収穫 病害中概論 夏冬のアブラナ科野菜の収穫と利用について知る
15回目	テスト 圃場内で実施
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Ⅲ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員
	Agricultural Training	授業 形態	講義実習	総時間 (単位)	90 3	開講区分 曜日・時限
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&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) 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						
【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	後期オリエンテーション 病害虫概論 就農講座 後期予定を確認 昆虫の形態・分類を理解する
2回目	エダマメ収穫 収穫適期を知る 試食実施 鮮度を感じる 大豆の文化について学ぶ
3回目	就農講座 サツマイモ収穫 有機農家の営農形態と新規就農について理解する
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	玉ねぎ定植・グリーンピースの播種 玉ねぎの品種の違い・苗の扱い方・定植の仕方について学ぶ
6回目	お米の食べ比べ 稲の収穫・調整・乾燥方法を知る 栄養・産地・特性について学ぶ
7回目	麦の播種 麦の播種方法と栽培体系としての輪作を理解する
8回目	出荷調整・流通 それぞれの野菜に適した出荷方法、袋詰めを学ぶ
9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
10回目	ハウス内の整備 病害虫概論 みどりクラウドと小松菜栽培について理解する
11回目	種取り バタフライピー・オクラなど 固定種とF1種などの種の違いを学び植物生理を理解する
12回目	圃場大掃除 農村文化について 農村文化を農業の関わりについて知る
13回目	ハウス育苗 夏野菜の育苗について学び 一人で播種できるようになる
14回目	アブラナ科野菜の収穫 病害中概論 夏冬のアブラナ科野菜の収穫と利用について知る
15回目	テスト 圃場内で実施
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Ⅳ Agricultural Training	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 3	開講区分	前期
【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							
【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	サツマイモの収穫 サツマイモの収穫手順を理解し、貯蔵期間と味の変化を確認する サツマイモの貯蔵について理解する
2回目	冬野菜の播種 冬野菜フィードバック 病害虫概論 圃場に生息する昆虫を確認し、作物への被害の有無が確認できるようになる
3回目	イチゴの定植 スナップエンドウの播種 イチゴ・スナップエンドウの品種と栽培を理解する 害虫防除を学び、対処法を説明することが出来る
4回目	落花生収穫 落花生の収穫適期と調整・乾燥・貯蔵方法について学ぶ
5回目	ショウガの収穫 病害虫概論 品種と栽培方法の違いを知る
6回目	冬野菜定植 病害虫概論 アブラナ科系の野菜の定植と管理方法を理解する
7回目	サトイモの収穫 収穫適期を知る 貯蔵方法について学ぶ
8回目	作付計画論 病害虫概論 作付け計画と立て方を習得
9回目	竹採取・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
10回目	保存食 病害虫概論 野菜と加工と、農業の6次産業化について学ぶ
11回目	ハウス内の整備 ハウス内の小松菜の収穫、管理が一人で出来るようになる
12回目	就農講座 イチゴ農家見学 施設栽培農家を見学し、露地栽培との違いを理解する イチゴ農家の営農環境を知る
13回目	テスト 書面テスト
14回目	テスト振り返り
15回目	落ち葉拾い・堆肥作り・圃場整備 夏作に向けた圃場作りを理解し、準備を行う 肥料と堆肥の違いを理解し、作り方の手順を学ぶ
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Ⅳ Agricultural Training	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 3	開講区分	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							
【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	サツマイモの収穫 サツマイモの収穫手順を理解し、貯蔵期間と味の変化を確認する サツマイモの貯蔵について理解する
2回目	冬野菜の播種 冬野菜フィードバック 病害虫概論 圃場に生息する昆虫を確認し、作物への被害の有無が確認できるようになる
3回目	イチゴの定植 スナップエンドウの播種 イチゴ・スナップエンドウの品種と栽培を理解する 害虫防除を学び、対処法を説明することが出来る
4回目	落花生収穫 落花生の収穫適期と調整・乾燥・貯蔵方法について学ぶ
5回目	ショウガの収穫 病害虫概論 品種と栽培方法の違いを知る
6回目	冬野菜定植 病害虫概論 アブラナ科系の野菜の定植と管理方法を理解する
7回目	サトイモの収穫 収穫適期を知る 貯蔵方法について学ぶ
8回目	作付計画論 病害虫概論 作付け計画と立て方を習得
9回目	竹採取・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
10回目	保存食 病害虫概論 野菜と加工と、農業の6次産業化について学ぶ
11回目	ハウス内の整備 ハウス内の小松菜の収穫、管理が一人で出来るようになる
12回目	就農講座 イチゴ農家見学 施設栽培農家を見学し、露地栽培との違いを理解する イチゴ農家の営農環境を知る
13回目	テスト 書面テスト
14回目	テスト振り返り
15回目	落ち葉拾い・堆肥作り・圃場整備 夏作に向けた圃場作りを理解し、準備を行う 肥料と堆肥の違いを理解し、作り方の手順を学ぶ
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)	ホスピタリティ講座	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】(※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) 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、テキスト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、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 ホスピタリティ動画視聴し、感動を与えるサービスについて考える
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・歴史について理解することができる
3回目	「観察→推理→理解→行動」の4ステップ 他人の視座を考えるゲーム
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	日本のサービス産業の現状とホスピタリティの重要性を理解することができる
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	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
9回目	「心のバリアフリー」について考え、障がいの特性やサポートの仕方を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	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
13回目	後期講義のふりかえり
14回目	評価週
15回目	後期講義の総括(追試験・再試験)
準備学習 時間外学習	ホスピタリティ・マインドはその気持ちがあっても具体的な言葉のかけ方や行動で表し相手に伝えることが難しい側面もあります。日頃から、相手の立場に立って考え、思いやりのある行動や言葉をかけることを意識してください。
評価方法	筆記試験・・・100%
受講生への メッセージ	企業間の競争が激しくなり、高まるお客様からの期待にお応えするために「現場スタッフのスキルを上げたい」という企業様からのニーズは増えています。ですので、今現場で求められているのはホスピタリティを実践できる人です。現場で活躍すること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 【参考書】経営学の基本ゆる図鑑/平野敦士カール 監修</p>	

	フード実習Ⅱ Food exerciseⅡ	必修 選択	必修	年次 2年次	担当教員
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4 開講区分 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圃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 Food exercise II	必修 選択	必修	年次 2年次	担当教員
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4 開講区分 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 ・毎回お客様に提供する気持ちで細部にこだわり、盛り付けをおこなう ・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圃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	9/21 マルシェに向けた準備 ビクルス仕込み ポップコーン試作 ドライマトの使い方
2回目	9/28 ワンプレートランチ サンドイッチ編
3回目	10/5 ワンプレートランチ おにぎり編
4回目	10/12 ワンプレートランチ 和食と野菜編
5回目	10/19 世界の料理を知る 韓国料理①
6回目	10/26 マルシェに向けた準備
7回目	11/2 世界の料理を知る 韓国料理②
8回目	11/9 世界の料理を知る アジア料理①
9回目	11/16 世界の料理を知る アジア料理②
10回目	11/30 世界の料理を知る アジア料理③
11回目	12/7 季節のお料理① クリスマスマニュー
12回目	12/14 季節のお料理② クリスマスマニュー
13回目	1/11 テスト対策 授業内でお知らせします
14回目	1/18 実技テスト
15回目	1/25 振り返りとまとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	実技試験 70% 出席点 30%
受講生への メッセージ	基礎を活かし、五感を使いながら味だけではなく見た目もお客様を喜ばれるものを作っていきます
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ラッピング演習	必修 選択	選択必修	年次	2	担当教員
		授業 形態	講義 演習	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 オーガニック&健康美コース					前期
<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) 様々な包み方を理解し、実践を行い、目的に合わせて的確に美しく包む技術を習得する</p> <p>※実務経験:26年ブライダル業界で仕事をしているため、様々なシーンで包むことを習得した。(特にレストラン勤務時)、</p>						
<p>【到達目標】 様々な包み方を理解し、実践を行い、目的に合わせて的確に美しく包む技術を習得できるようになる。</p>						

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション 自己紹介 ラッピングの基本
2回目	ピーコック包み 不織布、セロファン
3回目	丸いものを包む 丸い缶 リンゴ みかん
4回目	多当包みを習得することができる。
5回目	不織布で便を包むことができる。
6回目	不織布で箱を包むことができる。
7回目	六角形を包むことができる。
8回目	斜め包みをするすることができる。
9回目	花束を包むことができる。
10回目	リボンの基本を習得することができる。
11回目	基本の合わせ包みの復習
12回目	七夕にちなんだラッピングができるようになる。
13回目	紙コップラッピングができるようになる。
14回目	実践テスト
15回目	復習
準備学習 時間外学習	
評価方法	実践テスト70% 一生懸命に取り組む姿勢30%
受講生への メッセージ	楽しく身につけてほしいです。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	アレルギー	必修 選択	選択必修	年次	3	担当教員	
		授業 形態	講義 演習	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 オーガニック&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)							
アレルギーが起こる仕組みから対処法までを知り、理解を深め実際の現場で生きる知識を身につけていただける様に行います							
※実務経験:2003年4月医療法人猛仁会 摂南総合病院 入職 ICU配属。その後、医療法人医誠会病院で救命ICU、消化器内科、外科病棟を経験。2010年には、医療法人広島ステーションクリニックにて管理職として、消化器内科や美容皮膚科立ち上げ業務に携わる。 現在は、eclat plusを開業し、腸活指導などを行っている。							
【到達目標】							
どの様なものでアレルギーが起こり、起こった時の対処方法までを考え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(挨拶・アレルギーを持つ人口増加の現状)						
2回目	アレルギーとは 種類・診断など 心因性のものや遺伝について						
3回目	アレルギーが起こる仕組み・免疫細胞						
4回目	アレルギー症状とは(遅延型・アナフィラキシー症状など)						
5回目	食物アレルギーについて(アレルゲンになるもの)年齢で食べてはいけないもの(はちみつ)						
6回目	アレルゲン除去食 ワーク(実際の食品を検討)						
7回目	アレルギーに対する学校や店舗などでの取り組みについて知る						
8回目	小テスト						
9回目	吸入生アレルギー(花粉・季節性のものなど)						
10回目	接触性アレルギー(木・化粧品・金属など)						
11回目	アレルギー発症時の対処方法						
12回目	免疫を高める方法 免疫を司る小腸について						
13回目	腸内環境が心と体の健康を左右する(腸内環境と栄養)						
14回目	テスト						
15回目	テストの振り返り、アレルギー除去にしようする代用品(ワーク)						
準備学習 時間外学習							
評価方法	小テスト20%、期末テスト80%						
受講生への メッセージ	進級おめでとうございます。アレルギーはひどい時は生命を左右するほど重要な疾患です。食の業界に従事するのであれば必ず必要なアレルギーに対する知識ですので安全で安心なものを提供するために必要な知識を身につけていただける様に講義を行います。よろしく願いいたします						

科目名 (英)	ハーブ&アロマ	必修 選択	選択必修	年次	3	担当教員
	harb & aroma	授業 形態	講義 演習	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 オーガニック&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)

自然療法のひとつであるアロマセラピー。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セ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セ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

□
※実務経験：(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
青山交易(株)香りのリースプラン 九州地区代理店
城南障がいフレンドホーム アロマ講座担当 各種セミナー等開催

【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。またアロマセラピー検定1級合格レベルの知識を習得する□

授業計画・内容	
1回目	アロマセラピーの基礎知識 アロマセラピーとは 注意点など 【精油学】①イランイラン ②オレンジスイート
2回目	復習テスト アロマセラピーの活用方法 【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 アロマセ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 アロマセ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 アロマセラピーと健康学(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ベチパー 24ベルガモット
9回目	復習テスト アロマセラピーの歴史(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 アロマセラピーの歴史(現代) 【精油学】28レモングラス 29ローズアブソリュール
11回目	復習テスト アロマセラピーと環境 アロマセ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	必死試験 60点以上合格 テスト60点、出席率20点 授業内容評価20点
受講生への メッセージ	アロマセ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)	動画制作 & SNS	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業形態	講義・実技	総時間 (単位)	30 2	開講区分	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) SNS運用とその運用における動画制作について学ぶ。SNSを活用したマルシェの売り上げを上げる施策を生徒自身で考えることができる力を身につける。そのためにSNS運用におけるマーケティングやマルシェでお客様に対する販売促進、その次のマルシェにつながる基礎知識を学び、身につける。</p> <p>実務経験・・・カメラマンとして2年、マーケティングコンサルタントとして1年。動画を制作はショート動画、YouTube、ローンチ動画。</p>							
<p>【到達目標】 自身でマルシェの売上を上げる施策を考え、実践できる</p> <p><具体的な目標> SNS運用の仕方を実践ベースで考えながら、効果的な投稿やストーリーを作成する。マーケティング、ライティング、セールスの力を身につけ、2月のマルシェで売上を上げていく。</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション SNS運用①運普通のSNSの使い方をシェア・ディスカッション
2回目	SNS運用② 用の目的を知る、SNSフォローまでの動線、ユーザーがフォローするまでの流れ
3回目	SNS運用③ 投稿の添削 動画制作①capcutを使った動画制作について
4回目	SNS運用④ ターゲティングとキャプション(文章)について
5回目	マルシェ振り返り回 集客と売上に関してディスカッション、SNS運用⑤同ジャンルのリサーチについて
6回目	リサーチ結果についてシェアとディスカッション、SNS運用⑥SNSを活用した販売動線について
7回目	動画制作② リーチが伸びる動画制作、反応をとるための動画制作
8回目	SNS運用⑦ SNSを活用して売上を上げるために
9回目	マルシェ振り返り回(前回と比較した売上額、売れた商品)
10回目	動画制作③ 商品を新鮮に撮る技術
11回目	SNS運用⑧ プロフィールやハイライトについて
12回目	SNS運用⑨ SNSを通じてフォロワーがお客様になる投稿
13回目	SNS運用⑩ 売上を一気に上げる方法
14回目	試験 投稿作成
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	動画制作(3.7回目)までに他授業で動画の撮影。7回目は育てた野菜が必要。
評価方法	出席率20%、試験(作成物提出)80%
受講生へのメッセージ	SNS運用は収益に、動画制作はブランディングになります。この二つのスキルをしっかり身につければ、どの業界でビジネスをしても大きく転けることはありません。それどころか、収入を2倍、3倍、10倍に上げることもできます。それだけの力を持っているビジネスです。確実に力にするにはあなたの受け取り方、活用の仕方が変わります。一緒にスキルを身につけて社会に出た時の力にしましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	
スマートフォンのみ(インスタグラム閲覧、活用のため)	

科目名 (英)	SNS応用	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
	SNS arrange	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30	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&健康美コース				2	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)							
【学習内容】 SNSを使ったマーケティングを学習する。 SNSの特徴を理解し視聴者目線・運用目線で物事を捉える事ができるようになり、事業を宣伝するにあたっての活かし方を身につける。							
【実務経験】 動画編集スクールにて、写真加工、SNSの運営を行っている。また、SNSを駆使した商品を自身でも展開し、販売売上実績も多数有る。							
【到達目標】							
<具体的な目標> それぞれのSNSの特徴を活かした施策を考えられるようになる。							
授業計画・内容							
1回目	オリエンテーション、授業の取り組み方・人間の心理						
2回目	インフルエンサーの落とし穴 フォロワーの数と質について						
3回目	SNSの本来の使い方 / 趣味として・ビジネスとしての使い方						
4回目	各SNSの特徴(Instagram、X、TikTok、LINE、YouTube)と使用方法を確認し、使えるようになる						
5回目	SNSを駆使したビジネス展開(集客・教育・販売)について学習し、アウトプットできるようになる						
6回目	SNSを使う際に心がける事 / モラルと覚悟 SNSに掲載する商品の紹介 メリット、ベネフィットについて						
7回目	スポーツフェスタ						
8回目	ターゲット設定、ペルソナ設定ができるようになる						
9回目	ライティング基礎 / 言語化ができるようになる						
10回目	SNSマーケ それぞれのSNSの使い方 前編(流入経路の構築)						
11回目	SNSマーケ それぞれのSNSの使い方 後編(流入後の流れ)						
12回目	販売する上で心がけること 営業方法について習得することができる						
13回目	テスト対策と授業						
14回目	テスト						
15回目	振り返り						
準備学習 時間外学習							
評価方法	平常点20% 期末試験80%						
受講生への メッセージ	SNSについて深掘りし、ビジネス展開するにあたり必要なことを学習します。 構造が分かるときっと普段から投稿されてるSNSの見方が変わって、更にSNSが面白くなると思います！						

科目名 (英)	紅茶概論&検定 Introduction to tea & test	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	講義 実習	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・福岡岩田屋コミュニカレッジ 講師として紅茶のスクール(ティースクールウィズユー)を設立し20年。西日本新聞TNC文化サークル講師やTNC西日本文化サークル講師として活躍。 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리스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(国際カフェテイスティング協会)認定資格取得。 コーヒー・エスプレッソ・ラテアート・カクテル・ワイン・紅茶等の基礎知識と抽出手順を習得し、レシピ通りの基本的な抽出ができるようになる。							
【到達目標】 主にコーヒーと紅茶とカクテルについて学び、基礎知識や器具・備品説明を合わせた実習を行う。 <具体的な目標> 目標①主要紅茶の特性や抽出手順を説明できる。 目標②カクテルについて基本手順を説明できる 目標③コーヒーの種類によって抽出手順を説明できる							

授業計画・内容	
1回目	紅茶の歴史えを学ぶ
2回目	紅茶の抽出の仕方について①
3回目	紅茶の種類について①
4回目	紅茶の種類について②
5回目	紅茶の種類について③
6回目	紅茶の種類について④
7回目	紅茶の種類について⑤
8回目	淹り方について①
9回目	淹り方について②
10回目	淹り方について③
11回目	(目標①)座学と2種類の紅茶試飲。ティーアドバイザー取得に必要なものを説明できる。
12回目	(目標①)座学と2種類の紅茶試飲。紅茶の歴史と種類に応じた特徴を説明できる。
13回目	(目標①)座学と2種類の紅茶試飲。アフターヌーンティーのレポート提出。紅茶の歴史と種類に応じた特徴を説明できる。
14回目	(目標①)試飲試験と筆記試験。5種の紅茶の特徴を説明できる。
15回目	(目標①)資格交付と試験振り返り。ティーバッグの手順を説明できる。
準備学習 時間外学習	前提:この授業を受けるには、様々なドリンクに対し「好き/嫌い」ではなく、まず興味を持つことが大切です。 (目標①)資格取得に向けての講義・試験を行なうため、資料の復習と、紅茶の試飲チェックが必要です。 (目標②)コーヒー以外のドリンクを作ったり、試飲します。基本手順を常に復習しておきましょう。 (目標③)コーヒーに関して様々な抽出や試飲をするので、体調を整え、毎回資料を復習しておきましょう。
評価方法	総合的な理解度を実技試験・小論文レポートで確認します。 ●実技テスト・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	食べることにプラスして「飲むこと」を勉強します。料理やデザート、パンなどメイン商品の付加価値を高めるドリンクの世界。まずは興味を持って臨んでください。 ティーアドバイザーの資格に関しては、履歴書にも記載できるものになるので、この機会に取得できるよう頑張ってください！
【使用教科書・教材・参考書】 「コーヒーの基礎」等、毎回先生より配布	

科目名 (英)	器食器講座 tableware	必修 選択	選択必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
<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) 器の歴史基本的な知識、選び方。トレンドを学ぶ。</p> <p>※実務経験: フードコーディネーター・テーブルコーディネーター。フードスタイリストの教科書を出版し、世界中のたくさんのフードスタイリストを育成(村田) Shima's table and flower budounohana主宰。テーブルコーディネーター・フラワーデザイナー。岩田屋本店 IWATAYA講師(田中)</p>							
<p>【到達目標】 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、ただ食べるためのものを作るのではなく、食を表現し、五感で楽しみを感じられ喜ばれるスタイリングができるようになること。</p>							

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理解することができる
2回目	日本の器の歴史種類、トレンドの器の組み合わせ器の名前当てに挑戦。有田や伊万里焼きなど
3回目	世界の器の歴史種類トレンドの組み合わせ器の名前当てに挑戦。ノリタケ、ナルミなど
4回目	茶器の歴史
5回目	和食の盛り付けと、和食のあしらい方、撮影の仕方について実践することができる
6回目	洋食の盛り付けと洋食のあしらい方撮影の仕方について実践することができる
7回目	テーブルセッティングの仕方について実践することができる
8回目	春のテーブルコーディネート(田中)
9回目	夏のテーブルコーディネート(田中)
10回目	秋のテーブルコーディネート(田中)
11回目	冬のテーブルコーディネート(田中)
12回目	テーブルプレゼンテーション(田中)
13回目	試験に向けての準備(OnvaやPowerPointを利用)
14回目	プレゼンテーション試験。テーブルセッティング撮影資料提出
15回目	振り返りとまとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	評価試験100%
受講生への メッセージ	器の選び方にはファッションの選び方と似ています。ファッションの選び方と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第一に考えるのは美味しそうだと思うことが最も大切です。
【使用教科書・教材・参考書】	

	スイーツ実習	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員
	Sweets Exercise	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&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)						
<ul style="list-style-type: none"> ・製菓の基礎 計量、器具の使い方、オープンの使い方、基本生地を学ぶ ・基本生地を通じて、一つの商品が作れるようになる 						
【到達目標】						
<ul style="list-style-type: none"> ・基礎を理解し、反復で練習することで身に付ける ・商品開発に活かせるようになる 						

授業計画・内容	
1回目	4/13 スノーボール 次回、シュクレ仕込み オープンの使い方、計量の仕方
2回目	4/20 絞りクッキー 次回、タルト小ののばしフォンセ、ダイヤモンド絞り → 冷凍
3回目	4/27 イチゴのタルト小 タルト焼 カスタードクリーム炊く
4回目	5/11 フィナンシェ 次回用ジェノワーズ焼成
5回目	5/18 ショートケーキ 仕上げ、カット
6回目	5/25 ロールケーキ 仕上げ、カット
7回目	6/1 チーズケーキ
8回目	6/15 マフィン、マドレーヌ
9回目	6/22 バウンドケーキ焼成
10回目	6/29 シフォンケーキ クレームブリュレ
11回目	7/6 レアチーズケーキ
12回目	7/13 ティラミス、ムース系
13回目	8/17 テスト対策
14回目	8/ 24 シュークリーム
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】	

	スイーツ実習	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員
	Sweets Exercise	授業 形態	実習	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 オーガニック&健康美コース					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)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製菓の基礎 計量、器具の使い方、オーブンの使い方、基本生地を学ぶ ・基本生地を通じて、一つの商品が作れるようになる 						
<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・基礎を理解し、反復で練習することで身に付ける ・商品開発に活かせるようになる 						

授業計画・内容	
1回目	9/21 キャロットケーキ
2回目	9/28 かぼちゃのブリュレ 次回 シュクレ仕込み
3回目	10/5 無花果の焼きタルト
4回目	10/12 パイシートを利用した焼菓子
5回目	10/19 栗のチーズテリーヌ
6回目	10/26 モンブランカップ
7回目	11/2 さつまいものティグレ
8回目	11/9 サツマイモのマフィン
9回目	11/16 フォンダンショコラ
10回目	11/30 クッキー飾り 次回 ブッシュドノエル生地焼成
11回目	12/7 ミニブッシュドノエル
12回目	12/14 テスト対策
13回目	1/11 実技テスト
14回目	1/18 実技テスト結果発表 イベント仕込み
15回目	1/25 イベント仕込み
準備学習 時間外学習	
評価方法	実技テスト 70% 出席点 15% 授業内評価 15%
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

	We are 進級制作 Year-end work exhibition	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限 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)						
<ul style="list-style-type: none"> ・We areに向けて、店舗作りを理解し実際に運営していく ・店舗作りに必要なコンセプトや商品、接客方法、集客について理解することができる ・実行するための話し合いの中で、コミュニケーションを図りチームワークを大切にすることができる 						
【到達目標】						
<ul style="list-style-type: none"> ・1年間の学んだことに対して、プレゼンテーションすることができる ・店舗作りについて説明することができる ・お客様とのコミュニケーションをとることができる 						

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション 2月に向けた内容説明
2回目	店舗作りについて ①
3回目	店舗作りについて ②
4回目	店舗作りについて ③ 体験ブース試作準備、発注
5回目	店舗作りについて ④ 体験ブース試作準備、発注
6回目	体験ブース サンドイッチ試作①
7回目	体験ブース サンドイッチ試作②
8回目	中間発表(サンド中身)
9回目	体験ブース サンドイッチ試作④
10回目	体験ブース サンドイッチ試作⑤
11回目	完成発表 お披露目会
12回目	店舗での役割決め
13回目	販売に向けてのシミュレーション①
14回目	販売に向けてのシミュレーション②
15回目	販売に向けてのシミュレーション③
準備学習 時間外学習	マルシェなどを見に行ってみて、取り入れられそうなところをチェックしてきてください。
評価方法	レポート 20% 出席率 30% 授業内での質問、態度 50%
受講生への メッセージ	1. 2年生と合同で店舗を作り上げ、自分達が育てた有機野菜を販売をおこないますので協力しながらお客様にお届けできるようにしていきましょう
【使用教科書・教材・参考書】	
surface イヤフォン 筆記用具	

科目名 (英)	ハーブ&アロマ製造演習 Manufacturing&exercises for Herbs & aroma	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 後期 曜日・時限
学科・コース: 農芸テクノロジー科 オーガニック&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) 近年、SNSや美容雑誌等の美容メディアを通して、様々な化粧品が市場に溢れています。多くの化粧品が存在する中で、納得のいく化粧品選びが求まっていますか？ 本講座では、手作りコスメの作成を通して、基本的な化粧品の骨格と成分知識を学びます。 学びと作成を通じ、基本的な化粧品の成分骨格を理解することで、ご自身への手作りコスメの作成、化粧品選びを楽しめるようになります！ ※職務経歴・知見等について：無添加石けんの製造販売会社にて研究開発部を経験。化粧品成分上級スペシャリスト、コスメコンシェルジュ、手作りコスメ等の美容・化粧品関連資格を多数保有。各美容媒体にて化粧品の成分・選び方のスペシャリストとして記事監修多数経験あり。						
【到達目標】 ・手作りコスメの作成に使う器具や取り扱い方、注意点等を学び、衛生面に注意しながらレシピ通りに手作りコスメが作成できることになること。 ・スキンケア・カラーコスメ等の基本的な化粧品の骨組みを理解した上で、ご自身のための手作りコスメ作成・化粧品選びに役立てることができる。						

授業計画・内容	
1回目	・講座インデックス(今後の流れ、自己紹介など) ・化粧品とは？手づくりコスメについて ・化粧品開発について知っておきたいこと、Q&A、アレルギーの確認 ※実習: 消毒スプレーの作成、器具洗浄・消毒(デモ)など
2回目	・手作りコスメの注意事項について ・作成時に使用する器具の説明・消毒方法 ・作成の上で知っておきたい化粧品の骨格とは？ ※実習: 器具洗浄・消毒(実践)、インフューズドオイルなど
3回目	・ハーブ原料について ・ハーブの活用方法 ※実習: ドライハーブを使ったチンキづくり、次回使用分の容器消毒など
4回目	・フローラルウォーターを学ぶ ※実習: 水蒸気蒸留抽出、ヘアーミスト作成 【課題】市販品でフローラルウォーターが使われているアイテムを探してみよう(3つ程度)
5回目	・スキンケアには欠かせない水溶性の保湿成分について ・植物エキスについてピックアップ ※実習: 化粧水など
6回目	・植物油をはじめとする油性成分について学ぶ ・基本的なクレンジング料の構成を知らう ※実習: クレンジングオイル、美容オイルなど 【課題】後半で使用するカラーコスメの色見本から好みの色味を探しておく
7回目	・乳液・クリームの構成を学ぶ: 乳化成分について ・前回(6回目)の希望色ヒアリング ※実習: 乳液など 【課題】スキンケアアイテムでご自身が使っている化粧品の成分を調べよう！
8回目	・洗顔料の基本構成を学ぶ ・クレイについて ※実習: クレイパック作成 など
9回目	・手作りコスメの個性について: 植物エキスやその他成分の美容成分について ※実習: 美容クリーム など
10回目	・カラーコスメ編: 色材などの成分について ※実習: パウダーチークなど 【課題】お気に入りのカラーコスメの化粧品の成分を調べよう！
11回目	・その他の色材成分について: サンスクリーン剤など ※実習: ボディーパウダーなど
12回目	・ロウ(ワックス)、固体の油性成分について学ぶ ※実習: カラーリップなど
13回目	・使い心地・安定性を守る成分について: 防腐、増粘剤など ※実習: パウダータイプのアイシャドウ など
14回目	筆記テスト、課題の発表など
15回目	・実験現場で使用頻度が高い器具・機器等の使い方について ・テストフィードバック、講座に関するQ&Aなど
準備学習 時間外学習	・事前に配布する資料から色見本をピックアップする時間があります。 ・課題としてご自身が使っている、気になっている市販品の化粧品の成分を調べる時間があります。
評価方法	・出席評価 (20%) ・課題提出・精度 (20%) ・授業内評価 (20%) ・筆記試験 (40%)
受講生への メッセージ	化粧品知識の学びと実際の作成を通じて、基本的な化粧品の成分骨格を理解していきましょう。 日々のご自身への手作りコスメの作成、化粧品選びが楽しめるようになります！
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	空間コーディネート space coordination	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業形態	講義演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	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)							
<p>空間コーディネーターの仕事内容は、クライアントと打ち合わせを行い、予算やイメージ、オープン時期などの情報を共有する、依頼内容をデザインに落とし込む、デザイン案を作成する、アイデアを提案することです。</p> <p>スキル面では、コミュニケーション能力やデザインセンスが求められます。担当したイベントやお店が繁盛すれば評価も上がります。</p> <p>空間コーディネートに必要な知識を学び、実演できるようになります。</p>							
【到達目標】							
<p>現場を知り、お客様目線でお店作りを出来るようになる。</p> <p>新しい仕事や活躍の場を得られるために提案力を身につけられるようになる。</p> <p>売り場実演ができるようになる。</p>							

授業計画・内容	
1	自己紹介、作品例を見て授業内容を理解することができる。
2	作品例を見ながら、具体的に工具の使い方、描き方を学習し、アウトプットすることができる。
3	年間計画書(十二ヶ月分月ごとイベントスケジュール)を作成することができる。
4	客層別の年間イベントスケジュールを計画することができる。
5	日本VS海外の空間コーディネートについて
6	ショップのNG&GOOD について
7	オシャレな売り場作り、明るくて、清潔感のある、オシャレな什器、季節感のある売り場、ラッピング(参考写真あり)について習得することができる。
8	売り場実演1(場面設定あり)
9	売り場実演2(場面設定あり)
10	売り場実演3(場面設定あり)
11	統一課題1
12	統一課題2
13	統一課題3
14	★評価週 テスト
15	結果発表、解答
準備学習 時間外学習	
評価方法	出席率40%+授業態度10%+テスト50%
受講生への メッセージ	未知の可能性を探す、自分の良さをもっと知り、物を筆を通して表現できるようになりましょう！ □
【使用教科書・教材・参考書】	
オリジナル教材	

科目名 (英)	農業ゼミ I Agricultural seminar II	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	講義・演習	総時間 (単位)	90 6	開講区分	前期
【授業の学習内容】							
<p>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、特徴や利用方法の説明と、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。</p> <p>※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。</p>							
【到達目標】							
<p>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。</p> <p><具体的な目標></p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・自分が決めた作物は、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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・栽培する作物の選定と、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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・テスト範囲学習 ・生育調査・栽培管理・利用法 						
14回目	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<p>3つの項目で評価します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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) <p>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。</p>						
受講生への メッセージ	<p>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。</p>						
【使用教科書・教材・参考書】							
<ul style="list-style-type: none"> ・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 Agricultural seminar I	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	講義・演習	総時間 (単位)	90 6	開講区分	後期
【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、特徴や利用方法の説明と、作ってみての感想や改善点をまとめます。SDGsの15番「陸の豊かさを守る」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日より本校で再雇用となり、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月より本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、農業技術を基に、様々な作物の具体的な栽培方法と畜産動物の飼育方法、主な農業機械について習得する。 ＜具体的な目標＞ ・個々の作物(野菜・果樹・草花・ハーブ)の栽培方法と畜産動物の飼育方法について習得する。 ・植物病理学と応用昆虫学の基礎について学習し、その知識を習得する。 ・食品流通・食品製造・農業経営・農業機械の基礎知識を習得する。 ・作物の病害虫の種類とその防除方法について習得する。 ・自分が決めた作物は、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	・植物病理学の基礎⑨(さまざまな植物の病気④) ・応用昆虫学の基礎⑨(昆虫の生態③) ・草花⑦ ・果樹⑧ ・栽培管理、生育調査						
2回目	・植物病理学の基礎⑩(さまざまな植物の病気⑤) ・応用昆虫学の基礎⑩(昆虫の生態④) ・草花⑧ ・果樹⑨ ・栽培管理、生育調査						
3回目	・植物病理学の基礎⑪(さまざまな植物の病気⑥) ・応用昆虫学の基礎⑪(害虫の駆除と総合的管理①) ・草花⑨ ・果樹⑩ ・栽培管理、生育調査						
4回目	・植物病理学の基礎⑫(さまざまな植物の病気⑦) ・応用昆虫学の基礎⑫(害虫の駆除と総合的管理②) ・草花⑩ ・果樹⑪ ・栽培管理、生育調査						
5回目	・植物病理学の基礎⑬(病害の防除①) ・応用昆虫学の基礎⑬(害虫の駆除と総合的管理③) ・草花⑪ ・果樹⑫ ・栽培管理、生育調査						
6回目	・植物病理学の基礎⑭(病害の防除②) ・応用昆虫学の基礎⑭(害虫の駆除と総合的管理④) ・草花⑫ ・畜産① ・栽培管理、生育調査						
7回目	・植物病理学の基礎⑮(病害の防除③) ・応用昆虫学の基礎⑮(害虫の駆除と総合的管理⑤) ・畜産② ・農業機械② ・栽培管理、生育調査						
8回目	・植物病理学の基礎⑯(病害の防除④) ・応用昆虫学の基礎⑯(害虫の駆除と総合的管理⑥) ・畜産③ ・農業機械③ ・栽培管理、生育調査						
9回目	・植物病理学の基礎⑰(病害の防除⑤) ・応用昆虫学の基礎⑰(害虫の駆除と総合的管理⑦) ・畜産④ ・食品流通① ・栽培管理、生育調査						
10回目	・植物病理学の基礎⑱(病害の防除⑥) ・応用昆虫学の基礎⑱(害虫の駆除と総合的管理⑧) ・農業機械④ ・農業経営① ・栽培管理、生育調査						
11回目	・食品流通② ・食品製造① ・農業経営② ・栽培管理、生育調査						
12回目	・食品流通③ ・食品製造② ・農業経営③ ・栽培管理、生育調査						
13回目	・テスト範囲学習						・生育調査・栽培管理
14回目	・テスト(筆記試験・実物鑑定)						・生育調査・栽培管理
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						・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、害虫が付いたら取るようなど毎日の管理をして下さい。 ・自分が担当している作物の栽培方法を調べ、これからどんな作業をすれば良いか考えて授業に望んで下さい。						
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。自分で作物を播種から収穫までお世話します。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回なので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)	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
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 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) 販売に向けに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】	

科目名 (英)	フード実習アドバンス I Food exercise I	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	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)</p> <p>販売向けに特化したメニューの料理構成 学習を通じて、育てた野菜や果物の加工・商品化するスキルを習得する 自分でメニューを考案するスキルを習得する</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>衛生・器具の使用法を学び、実習を行う中で必要な正確さを身に付け、指示に従い動くことができるようになる (具体的な目標)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・時間管理をしながら作業ができるようになる 							

授業計画・内容	
1回目	野菜を使用した和御膳①
2回目	野菜を使用した和御膳②
3回目	野菜を使用した和御膳③
4回目	試作
5回目	試作
6回目	中華料理①
7回目	中華料理②
8回目	中華料理③
9回目	野菜を使用した加工料理①
10回目	野菜を使用した加工料理②
11回目	野菜を使用した加工料理③
12回目	野菜を使用した加工料理④
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(50%) ●授業態度・身だしなみ(50%)
受講生への メッセージ	料理を経験し、基礎的な技術を学びながら興味の幅を広げていきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	フードアドバンスⅡ Food exerciseⅡ (advanced)	必修 選択	必修	年次	3年次	担当教員
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 2	開講区分 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) 衛生・器具の使用の仕方・包丁の使い方等を学ぶ 基本調理(焼く・煮る・揚げる・蒸す・炒める)に対して、どのような食材を使用し料理法を学ぶ						
【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	野菜パイオンについて① パイオンを作る
2回目	野菜パイオンについて② 野菜パイオンを使用したベース作り
3回目	野菜パイオンについて③ 野菜ベースを使用した料理
4回目	ヴィーガンメニューについて① イタリアン
5回目	ヴィーガンメニューについて② 和食
6回目	ヴィーガンメニューについて③ フレンチ
7回目	ヴィーガンメニューについて④ イタリアン
8回目	ヴィーガンメニューについて⑤ 和食
9回目	ヴィーガンメニューについて⑥ フレンチ
10回目	グルテンフリーのスイーツ①
11回目	グルテンフリーのスイーツ②
12回目	グルテンフリーのスイーツ③
13回目	テスト対策
14回目	テスト
15回目	テスト回答
準備学習 時間外学習	ヴィーガン料理、グルテンフリーのスイーツはどんなものが調べておくこと
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	今まで勉強したものと違う、素材や料理法を知り実際に食べてみてください。これからの幅が広がるようにして行きましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	フードアドバンスⅡ Food exercise Ⅱ	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 オーガニック&健康美コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 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) 販売向けに特化したメニューの料理構成 学習を通じて、育てた野菜や果物の加工・商品化するスキルを習得する 自分でメニューを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、実習を行う中で必要な正確さを身に付け、指示に従い動くこと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 ・時間管理をしながら作業ができるようになる						

授業計画・内容	
1回目	玉葱の使い方を理解する / 調理技術の習得 / メニューと料理
2回目	人参の使い方を理解する / 調理技術の習得 / メニューと料理
3回目	じゃがいもの使い方を理解する / 調理技術の習得 / メニューと料理
4回目	トマトの使い方を理解する / 調理技術の習得 / メニューと料理
5回目	野菜を使用した料理 (実践)
6回目	野菜を使用した料理 (実践)
7回目	野菜を使用した料理 (実践)
8回目	野菜を使用した料理 (実践)
9回目	野菜を使用した料理 (実践)
10回目	野菜を使用した料理 (実践)
11回目	野菜を使用した料理 (実践)
12回目	野菜を使用した料理 (実践)
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(50%) ●授業態度・身だしなみ(50%)
受講生への メッセージ	料理を経験し、基礎的な技術を学びながら興味の幅を広げていきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	フードコーディネーター food coordination	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	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) 食の幅広い知識を深める。希望者は、フードコーディネーター資格試験の受験を目指す。							
【到達目標】 <具体的な目標> 食のブランド、トレンドを創る、食の開発、演出、運営のクリエイターを目指す。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション、フードコーディネーターの概略について
2回目	文化:食の歴史と文化について
3回目	文化:食品・食材の知識について
4回目	文化:調理方法と調理機器
5回目	科学:厨房の基礎知識
6回目	科学:健康と栄養
7回目	科学:食の安全
8回目	前半のまとめ
9回目	デザイン・アート:食空間のあり方とデザイン
10回目	デザイン・アート:テーブルコーディネーター、テーブルマナー
11回目	経済・経営:フードマネジメント
12回目	経済・経営:メニュープランニング
13回目	経済・経営:食の企画・構成・演出
14回目	定期試験
15回目	定期試験の振り返り、まとめ
準備学習 時間外学 習	
評価方法	授業取り組み10% 筆記試験90%
受講生へ のメッセ ージ	フードコーディネーターの仕事が多岐に渡る事を理解し、可能性を感じてもらえたらと思います。
【使用教科書・教材・参考書】 新・フードコーディネーター教本	

科目名 (英)	食品加工・品質管理演習	必修 選択	必修	年次	4	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】(※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>農業学部の学生を対象に、加工食品をインターネット販売(EC販売)するための知識を体系的に学ぶ講義です。スパイス調合やハーブティーの加工といった食品加工の基礎から、関連する法律・許可手続き、マーケティング戦略、ECサイトの構築・運営方法までを15回の講義で網羅します。最終的な目標は、学生自身が調味料(スパイス)、ハーブティー(乾燥茶葉)、ドレッシング、ピクルスなどオリジナル商品の企画開発からパッケージング、そして自社ECサイトまたはECモールでの販売までを行える知識と計画立案力を身につけることです。講義は座学中心で進められ、各回ごとに具体的な事例や実践的なポイントを取り上げます。</p> <p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> 法規制の理解: 食品衛生法、JAS法、食品表示法など食品加工・販売に関わる主要な法律の目的と内容を説明でき、遵守すべき基準や手続きを理解する。 許可申請と安全管理: 食品製造業を開始する際に必要な営業許可の取得手順を理解し、HACCPに基づく衛生管理計画を立案できる。 商品開発とマーケティング: スパイスやハーブの種類・効能を活用した商品コンセプトを提案し、ターゲット市場に合わせたコピーライティングやパッケージデザイン(色彩計画)が行える。色彩が購買意欲に与える影響を理解し、商品魅力を高める色やデザインを選択できる。 販売戦略の立案: 市場調査に基づきターゲット層を設定し、競合を踏まえた販売戦略(販路選択・価格設定)を策定できる。小売店への営業アプローチ方法や、直接販売とオンライン販売の使い分けを理解する。 ECサイト運営スキル: 自社ECサイトとECモールの特徴・メリット・デメリットを比較検討できる。また、BASEやShopifyなどを用いたECサイト構築の基本手順(サイト開設、決済・配送設定)を説明できる。加えて、特定商取引法に基づく表示などEC運営上必要な表示事項を理解する。 デジタルマーケティング活用: SNSマーケティングや広告運用、コンテンツマーケティング、インフルエンサーマーケティングの手法を理解し、自社商品の販促計画に応用できる。例えばブログ記事や動画コンテンツによる集客、Instagram等でのインフルエンサー活用の効果と留意点を説明できる。 							

授業計画・内容	
1回目	食品加工に関する法律(食品衛生法、JAS法、食品表示法 ほか)
2回目	届出と許可取得(食品製造業の許可、HACCPと食品安全基準)
3回目	コピーライティング(商品の魅力を伝える文章術)
4回目	カラーマーケティング(パッケージデザインと色彩心理)
5回目	販売戦略(市場調査、ターゲット設定、価格設定)
6回目	営業マーケティング(販路開拓、直販・小売店へのアプローチ)
7回目	ECマーケティング(自社サイト vs ECモール活用、SNS・広告戦略)
8回目	ハーブとハーブティー(種類・効能、食品加工への応用)
9回目	健康とスパイス(スパイスの健康効果、加工上の工夫)
10回目	スパイスの調合と配合(基本ブレンド技術、オリジナルレシピ開発)
11回目	ECサイト構築(BASE、Shopify等の利用、決済・配送設定)
12回目	コンテンツマーケティング(ブログ・動画等による情報発信戦略)
13回目	インフルエンサーマーケティング(SNSを活用したプロモーション手法)
14回目	★評価週
15回目	★まとめ・追試/再試
準備学習 時間外学	
評価方法	筆記試験 100%
受講生への メッセージ	少しコアな専門知識を学ぶ時間があります。社会人になって役に立つ内容をできる限りやっていきたいと思っています。一緒に頑張りましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ヴィーガン・マクロビ講座	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	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)							
<ul style="list-style-type: none"> ・ヴィーガンについて食文化や歴史について理解することができる ・マクロビについての食文化や歴史について理解することができる 							
【到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> ・ヴィーガンについて説明することができる ・マクロビについて理解することができる 							

授業計画・内容	
1回目	ヴィーガンについて①
2回目	ヴィーガンについて②
3回目	ヴィーガンについて③
4回目	ヴィーガンについて④
5回目	ヴィーガンについて⑤
6回目	ヴィーガンについて⑥
7回目	マクロビについて①
8回目	マクロビについて②
9回目	マクロビについて③
10回目	マクロビについて④
11回目	マクロビについて⑤
12回目	マクロビについて⑥
13回目	試験課題提出
14回目	★評価週
15回目	★まとめ・追試/再試
準備学習 時間外学	
評価方法	筆記試験 100%
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	サプリメント講座	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	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) ・サプリメントの種類を知る ・組み合わせについて知識を得る							
【到達目標】 ・サプリメントの効果効能を知ることができる ・友好的な効能について知ることができる							

授業計画・内容	
1回目	サプリメント ビタミン系について
2回目	サプリメント 鉄分系について
3回目	サプリメント カリウムについて
4回目	サプリメント カルシウム系について
5回目	サプリメント 亜鉛系について
6回目	サプリメント ミネラル系について
7回目	サプリメント オルニチンについて
8回目	サプリメントの組み合わせと効能について①
9回目	サプリメントの組み合わせと効能について②
10回目	サプリメントの組み合わせと効能について③
11回目	サプリメントの組み合わせと効能について④
12回目	サプリメントの組み合わせと効能について⑤
13回目	試験課題提出
14回目	★評価週
15回目	★まとめ・追試/再試
準備学習 時間外学	
評価方法	筆記試験 100%
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	日本食文化概論 Introduction to Japanese Food Culture	必修 選択	選択必修	年次	3	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	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】(※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)							
日本食の文化を歴史やその背景、地形などから学び、その良さを知ることで、ユネスコ無形文化遺産としての和食の知識を持つ。 ※実務経験: プロトコールマナー講師・料理教室講師。マナーサロン福岡 Grace et Luxe主宰。							
【到達目標】							
日本食の文化を歴史やその背景、地形などから学び、その良さを知ることで、ユネスコ無形文化遺産としての和食の知識を持つ。今のグローバルな時代において、日本人として日本文化を知ることによって視野を広げることに繋がっていかねばと思っています。授業では、可能な限り、お抹茶のいただき方も身に付けてもらいたいです。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション 日本文化の知識やそれらに触れることの意味を知る
2回目	二十四節気や四季を通しての日本文化を学ぶ
3回目	海外でのおもてなしやパーティーの種類を知ること、日本のおもてなしとの違いを学ぶ
4回目	茶道を通して、日本のおもてなしを知る
5回目	美しい姿勢と基本の立ち居振る舞いを身に着ける
6回目	正しい立ち居振る舞いを習得することにより効果的な第一印象を身に着ける
7回目	日本食の歴史として、季節感重視の和食の特色や五法、五味、五色、五感や盛り付けを学ぶ
8回目	日本食の歴史として、お箸の扱いに始まり、和食のいただき方を学ぶ
9回目	日本食がいかに長寿食であるか、また現在、見直されている一汁三菜の基本を学ぶ
10回目	年間を通して、行事食の役割を知り、その歴史や日本人の心を知る
11回目	具体的な日本の行事食の基礎を知識として学ぶ
12回目	地域色として、博多雑煮を例として、福岡の食を学ぶ
13回目	地方や地域によって違う、食の違いを学ぶ
14回目	評価試験
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業取り組み10%、試験90%
受講生への メッセージ	今のグローバルな時代において、日本人として日本文化を知ることによって視野を広げていきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	国際食文化概論	必修 選択	選択必修	年次	3	担当教員
		授業 形態	講義 演習	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 オーガニック&健康美コース					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)						
<p>世界食の文化を歴史やその背景、地形などから学び、その良さを知ることで、ユネスコ無形文化遺産としての和食の知識を持つ。 ※実務経験：プロトコールマナー講師・料理教室講師。マナーサロン福岡 Grace et Luxe主宰。</p>						
【到達目標】						
<p>世界食の文化を歴史やその背景、地形などから学び、その良さを知ることで、ユネスコ無形文化遺産としての和食の知識を持つ。今のグローバルな時代において、日本人として日本文化を知ることによって視野を広げることに繋がってほしいと思っています。</p>						

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション 世界文化の知識やそれらに触れることの意味を知る
2回目	世界を知る アジア編
3回目	世界を知る アジア編
4回目	世界を知る アジア編
5回目	世界を知る アジア編
6回目	世界を知る アジア編
7回目	世界を知る ヨーロッパ編
8回目	世界を知る ヨーロッパ編
9回目	世界を知る ヨーロッパ編
10回目	世界を知る ヨーロッパ編
11回目	世界を知る アフリカ編
12回目	世界を知る アフリカ編
13回目	世界を知る アフリカ編
14回目	評価試験
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業取り組み10%、試験90%
受講生への メッセージ	今のグローバルな時代において、日本人として日本文化を知ることによって視野を広げていきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	メイク実習	必修 選択	選択必修	年次	4	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) 顔の特徴や個性に似合うスタイリング技術の習得や、TPOに合わせたスタイリングができるように学びます。</p> <p>※実務経験:フリーのヘアメイクアーティストとして(20年間)、サロン、舞台、ショー、ブライダルの現場などでヘアメイクを行いながら、専門学校で講師としても活動。また、JMA認定講師としても活動。</p>						
<p>【到達目標】 業界で必要とされるセルフスタイリング(ヘアメイク)テクニックを身につける。TPOに合わせて身だしなみを整えることができるようになる。</p>						

授業計画・内容	
1回目	科目目標を理解し、ヘアメイクの必要性を考えることができるようになる。
2回目	自分の顔の分析をし、個性を知ることができるようになる。
3回目	自分に合ったスキンケア法、ベースメイクの作り方を知り、実践できるようになる。
4回目	スキンケア、ベースメイクに加えて、自分に合ったアイブロウの描き方を知り、実践できるようになる。
5回目	前回の内容に加えて、自分に合ったアイメイク法を知り、実践できるようになる。
6回目	リップ、チークののせ方、骨格補正の方法を知り、実践できるようになる。
7回目	中間テスト 自分に合ったフルメイクを施すことができるようになる。
8回目	セルフスタイリング① 自分の個性を分析し、スタイリングに生かすことができるようになる。
9回目	セルフスタイリング② 自分の個性を分析し、スタイリングに生かすことができるようになる。
10回目	TPOに合わせたヘアメイク① TPOに合わせてメイクを仕上げ、合わせたヘアスタイリングができるようになる。
11回目	TPOに合わせたヘアメイク② TPOに合わせてメイクを仕上げ、合わせたヘアスタイリングができるようになる。
12回目	TPOに合わせたヘアメイク③ TPOに合わせてメイクを仕上げ、合わせたヘアスタイリングができるようになる。
13回目	業界で求められるセルフスタイリングを習得し、仕上げることができるようになる。(定期テスト練習)
14回目	定期テスト 業界で求められるセルフスタイリングを仕上げることができるようになる。
15回目	振り返り、まとめ、苦手部分を克服し、スキルアップを目指す。
準備学習 時間外学習	前授業で学習した内容を忘れないように、次の授業に臨んでください。興味と意欲を持って取り組んでほしいと思います。
評価方法	中間テスト ○% 定期テスト ○% 仕上がりの美しさ、似合わせのテクニック、取り組み方など総合的に評価します。
受講生への メッセージ	自分をセルフスタイリングできるようになるために、まずは自分の顔や個性をしっかりと見つめてみましょう。新しい発見があることを期待しています。楽しんで取り組んでもらえると嬉しいです。
【使用教科書・教材・参考書】	
初回授業で伝えます。筆記用具を持参してください。	

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	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&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
<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>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。</p>							
<p>【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。</p> <p><具体的な目標></p> <ul style="list-style-type: none"> ・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・受講後のありが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	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●小テスト(30%) ●提出物(50%) ●授業態度(20%) <p>割合で成績評価を行う。</p>
受講生への メッセージ	<p>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。</p>
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>ネットショップ検定実務士補</p>	

科目名 (英)	POP・販促物作成実習 Promotional materials	必修 選択	選択	年次	3	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	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)							
【授業内容】 ショップカードや、ロゴ、メニュー等、自分の理想とするものを自分で考え、作成できることは、カフェ経営において、大きな強みとなります。コンセプトを考えるとところから、授業の中でしっかり行うことによって、店舗経営に役立つ実用的なデザインスキルを習得しましょう。							
【実務経験】 福岡市内の印刷会社、デザイン事務所を経て、フリーのデザイナーとして独立。新聞雑誌の紙媒体のデザインから、チラシ、パンフレットなどの印刷物、ロゴデザイン、ショップカードやDMなども手がけ、福岡市内の職業訓練指定校でPC基礎・DTP・Webデザインの講師経験などから、現場ですぐに役立つ販促物の作り方を習得します。講師歴3年							
【到達目標】 <具体的な目標> 店舗経営時に必要なショップカードや、ロゴ、メニュー等、自分の理想とするものを自分で考え、作成できるようになることが目標です。コンセプトを考えるとところから、授業の中でしっかり行うことによって、店舗経営に役立つ実用的なデザインスキルを習得できるようになります。							

授業計画・内容	
1回目	店舗経営の際のコンセプトの重要性を理解し、コンセプト等の決定が出来るようになる。(デザイン演習準備としてのコンセプト決め)
2回目	ショップロゴの作成が出来るようになる。
3回目	ショップのデザインコンセプトを説明できるようになる。デザイン修正、レイアウトの再構成が出来るようになる。
4回目	ショップカードが作成できるようになる。
5回目	メニュー表デザインが出来るようになる。
6回目	チラシ作成が出来るようになる。
7回目	プライス表が作成できるようになる。
8回目	(作成予備日)作成時に便利なスキルを持てるようになる。
9回目	(作成予備日)作成時に便利なスキルを持てるようになる。
10回目	作成デザインの説明が出来るようになる、意見を出し合えるようになる。
11回目	デザイン作成のヒントを得られるようになる。
12回目	作成したものをより良いものに改善出来るようになる。
13回目	コンセプト、デザイン等の説明プレゼンを出来るようになる。
14回目	(試験)コンセプト等含みデザイン発表
15回目	総まとめ、カフェ事例・情報を色々知ることが出来る。
準備学習 時間外学習	基本的には授業内で完結。ただし授業内での作成が終わらなかった際には別途授業外での学習(作成)を必要とする。
評価方法	授業内にて作成した様々なデザイン、発表により成績評価を行う。授業態度20%・課題評価80%(発表含む)。課題が合格点に達しない場合は再提出。
受講生への メッセージ	カフェ経営時に必要なデザインをすることの知識を習得。また作成したものをプレゼンすることで、デザインのブラッシュアップ、提案力が身に付きます。カフェ経営時に役立つ実用的な授業です。極力欠席なく出席しましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 無	

	We are 進級制作	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	
	Year-end work exhibition	授業 形態	講義	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 オーガニック&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)							
<ul style="list-style-type: none"> ・We areに向けて、店舗作りを理解し実際に運営していく ・店舗作りに必要なコンセプトや商品、接客方法、集客について理解することができる ・実行するための話し合いの中で、コミュニケーションを図りチームワークを大切にすることができる 							
【到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> ・1年間の学んだことに対して、プレゼンテーションすることができる ・店舗作りについて説明することができる ・お客様とのコミュニケーションをとることができる 							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション 2月に向けた内容説明
2回目	店舗作りについて ①
3回目	店舗作りについて ②
4回目	店舗作りについて ③ 体験ブース試作準備、発注
5回目	店舗作りについて ④ 体験ブース試作準備、発注
6回目	体験ブース サンドイッチ試作①
7回目	体験ブース サンドイッチ試作②
8回目	中間発表(サンド中身)
9回目	体験ブース サンドイッチ試作④
10回目	体験ブース サンドイッチ試作⑤
11回目	完成発表 お披露目会
12回目	店舗での役割決め
13回目	販売に向けてのシミュレーション①
14回目	販売に向けてのシミュレーション②
15回目	販売に向けてのシミュレーション③
準備学習 時間外学習	マルシェなどを見に行ってみて、取り入れられそうなところをチェックしてきてください。
評価方法	レポート 20% 出席率 30% 授業内での質問、態度 50%
受講生への メッセージ	1. 2年生と合同で店舗を作り上げ、自分達が育てた有機野菜を販売をおこないますので協力しながらお客様にお届けできるようにしていきましょう
【使用教科書・教材・参考書】	
surface イヤフォン 筆記用具	

科目名 (英)	ドリンク実習 (Practice for drinks)	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
<p>【授業の学習内容】</p> <p>教員実務経歴：福岡岩田屋コミュニティカレッジ 講師として紅茶のスクール(ティースクールウイズユー)を設立し20年。西日本新聞TNC文化サークル講師やTNC西日本文化サークル講師として活躍。 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리스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。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>コーヒー・エスプレッソ・ラテアート・カクテル・ワイン・紅茶等の基礎知識と抽出手順を習得し、レシピ通りの基本的な抽出ができるようになる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	紅茶① ティーバッグ、フルーツティー
2回目	紅茶② ロイヤルミルクティーのみ アッサム
3回目	紅茶③ ダージリンとキームーン 紅茶の淹れ方
4回目	紅茶④ ウバとニルギリ アイスティー
5回目	紅茶⑤ ティーアドバイザー認定試験(試飲テスト、筆記テスト、レポート提出)
6回目	合格者認定証配布、試験振り返り、和紅茶
7回目	ワインの基礎知識と抜栓・サービスについて。ワインの接客サービスに必要なことを説明ができる。
8回目	カクテルの基礎(ビルド・ステア)について学び、ステアができるようになる。
9回目	カクテルの基礎(シェーク・ブレンダー)について学び、レモネードが作れるようになる。
10回目	紅茶の基礎と応用。紅茶の基本的な淹れ方が理解できる。
11回目	コーヒーの基礎(歴史～生産国～品種)
12回目	ドリップ以外の珈琲抽出とスペシャルティコーヒーについて
13回目	エスプレッソについて
14回目	ミルクビバレッジについて
15回目	試験
準備学習 時間外学習	
評価方法	総合的な理解度を実技試験・確認筆記試験で確認します。 ●実技、筆記テスト・レポート(90%) ●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	前提: この授業を受けるには、様々なドリンクに対し「好き/嫌い」ではなく、まず興味を持つことが大切です
【使用教科書・教材・参考書】	
授業テキストはデータで配信することがあります	

科目名 (英)	就職・就農概論	必修 選択	選択必修	年次	3	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>※実務経験:就職試験対策として企業の採用試験で利用されているSPI試験の試験対策授業 出題項目ごとに基本的な解き方のパターンとコツを学び、反復学習し問題に慣れ解き方を身につけていく</p> <p>※担当教員実務経験:※担当教員実務経験:公務員経験を持ち、その後コミュニケーションや心理の勉強を行い、社会人向け講座や企業研修、専門学校で日本人や留学生に就職講座・SPI対策などを教え9年目である。</p>						
<p>【到達目標】</p> <p>自身の得意分野、苦手分野の把握し、苦手分野は苦手意識を軽減するため問題に慣れ、解き方のコツを身につける。 得意分野は正確性や解答時間の短縮など総合力の向上をめざす。</p>						

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション リクナビ登録 就職活動について
2回目	農業の現状について (JA香椎東部 出光様)
3回目	SPIの概要を知る:オリエンテーション 基礎計算 (中村先生)
4回目	問題の解き方とコツを知る:推論 二語の関係(中村先生)
5回目	問題の解き方とコツを知る:推論 語句の意味(中村先生)
6回目	問題の解き方とコツを知る:集合 語の用法(中村先生)
7回目	問題の解き方とコツを知る:場合の数・確率 (中村先生)
8回目	問題の解き方とコツを知る:速度算 (中村先生)
9回目	問題の解き方とコツを知る:料金計算 (中村先生)
10回目	問題の解き方とコツを知る:損益算 (中村先生)
11回目	評価試験 (中村先生)
12回目	評価試験の振り返り。問題に慣れる:模擬問題・Web対策 (中村先生)
13回目	就職活動について① エントリーシート 研修について
14回目	就職活動について② 面接について (集団編)
15回目	就職活動について③ 面接について (個人編)
準備学習 時間外学習	授業で実施した問題を反復学習し、問題やその解き方に慣れることと、正確性や解答時間の短縮を身に付ける。 授業内で解答できなかった問題を自宅で実施し、答え合わせをする。
評価方法	9回目の評価試験50%
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	
配布プリント 7日のできるSPI頻出問題集(高橋書店)・最新最強のSPIクリア問題集・SPI穴埋め式トレーニング(高橋書店) ドリルSPI問題集 図解&書き込み式・SPI問題集決定版(永岡書店)・OからわかるSPI3の教科書(TAC出版)	

科目名 (英)	企業プロジェクト Corporate project	必修 選択	必修	年次	3年次	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【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。 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】 プレゼンと企画書のレベルUPを活かし、地域や業界に貢献できる力や提案、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を学ぶ <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	企業訪問①
2回目	企業訪問②
3回目	試作① レシピ通りに試作・完成できる。
4回目	試作② レシピ通りに試作・完成できる。
5回目	試作③ 時間通りに試作・完成できる。
6回目	試作④ 企画書の清書を説明できる。
7回目	試作⑤ 撮影・プレゼン準備
8回目	試作⑥
9回目	プレゼンテーション準備
10回目	プレゼンテーション準備
11回目	シミュレーション
12回目	プレゼンテーション本番
13回目	振り返り、進級制作展にむけて
14回目	進級制作展に向けて
15回目	進級制作展に向けて
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することが重要です。さらに作って終わりではなく、こだわりや思いを発表していきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 PPT・プリント資料配布	

科目名 (英)	応用農業ゼミⅡ Applied agricultural Seminar I	必修 選択	選択必修	年次	4年次	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
【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:						
【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 他者と共同して作業を行うことができる 準備・片付け・清掃を率先して行うことができる						

授業計画・内容	
1回目	4/15 オリエンテーション 比較圃場について 感謝祭について ゴールイメージの共有
2回目	4/22 かぼちゃの栽培方法を学ぶ ニンジン・ダイコンの栽培 とうもろこし定植(比較)
3回目	5/13 さつまいもの栽培について ニンジン・ダイコンの管理作業 唐辛子の定植/ごぼう播種(比較)
4回目	5/27 早生じゃがいも収穫 ラッカセイ播種(比較)
5回目	6/10 大根収穫 さつまいもの定植 混植 ・枝豆の播種
6回目	6/24 オーガニックフェスタについて ツルムラサキ定植
7回目	7/1 大根収穫 かぼちゃの管理作業 小豆について
8回目	7/8 唐辛子について ニンジン収穫 冬至かぼちゃについて
9回目	7/15 感謝祭について協議 意識目的について
10回目	9/2 秋作準備 とうもろこし収穫 たまねぎの播種(極早生・早生・晩生) 人参播種
11回目	9/9 秋じゃがいもの定植 唐辛子収穫 葉物収穫 ブロッコリー レタス等定植
12回目	感謝祭準備①
13回目	感謝祭準備②
14回目	感謝祭準備③
15回目	感謝祭準備④
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業内評価 80% イベントへの貢献度 20%
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	応用農業ゼミⅡ Applied agricultural Seminar I	必修 選択	選択必修	年次	4年次	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
【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:						
【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 他者と共同して作業を行うことができる 準備・片付け・清掃を率先して行うことができる						

授業計画・内容	
1回目	4/15 オリエンテーション 比較圃場について 感謝祭について ゴールイメージの共有
2回目	4/22 かぼちゃの栽培方法を学ぶ ニンジン・ダイコンの栽培 とうもろこし定植(比較)
3回目	5/13 さつまいもの栽培について ニンジン・ダイコンの管理作業 唐辛子の定植/ごぼう播種(比較)
4回目	5/27 早生じゃがいも収穫 ラッカセイ播種(比較)
5回目	6/10 大根収穫 さつまいもの定植 混植 ・枝豆の播種
6回目	6/24 オーガニックフェスタについて ツルムラサキ定植
7回目	7/1 大根収穫 かぼちゃの管理作業 小豆について
8回目	7/8 唐辛子について ニンジン収穫 冬至かぼちゃについて
9回目	7/15 感謝祭について協議 意識目的について
10回目	9/2 秋作準備 とうもろこし収穫 たまねぎの播種(極早生・早生・晩生) 人参播種
11回目	9/9 秋じゃがいもの定植 唐辛子収穫 葉物収穫 ブロッコリー レタス等定植
12回目	感謝祭準備①
13回目	感謝祭準備②
14回目	感謝祭準備③
15回目	感謝祭準備④
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業内評価 80% イベントへの貢献度 20%
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	農業郊外実習 Applied agricultural Seminar I	必修 選択	選択必修	年次	4年次	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
【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) 今現状の農業に関して知ることによって、現地に行き経験を積む						
【到達目標】 訪問先の農家についての理解することができる 市場での流通について理解することができる						

授業計画・内容	
1回目	現地訪問 福岡編
2回目	現地訪問 福岡編
3回目	現地訪問 福岡編
4回目	現地訪問 福岡編
5回目	現地訪問 福岡編
6回目	現地訪問 福岡編
7回目	現地訪問 熊本編
8回目	現地訪問 熊本編
9回目	現地訪問 熊本編
10回目	現地訪問 熊本編
11回目	現地訪問 熊本編
12回目	課題について
13回目	課題作成①
14回目	課題作成②
15回目	まとめ 発表
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業内評価 80% イベントへの貢献度 20%
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	応用農業ゼミⅡ Applied agricultural Seminar I	必修 選択	選択必修	年次	4年次	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	90 6	開講区分	前期
【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) 今現状の農業に関して知ることによって、現地に行き経験を積む							
【到達目標】 訪問先の農家についての理解することができる 市場での流通について理解することができる							

授業計画・内容	
1回目	現地訪問 宮崎編
2回目	現地訪問 宮崎編
3回目	現地訪問 宮崎編
4回目	現地訪問 佐賀編
5回目	現地訪問 佐賀編
6回目	現地訪問 佐賀編
7回目	現地訪問 鹿児島編
8回目	現地訪問 鹿児島編
9回目	現地訪問 鹿児島編
10回目	現地訪問 長崎編
11回目	現地訪問 長崎編
12回目	課題について
13回目	課題作成①
14回目	課題作成②
15回目	まとめ 発表
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業内評価 80% イベントへの貢献度 20%
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	フードアドバンス	必修 選択	選択必修	年次	4年次	担当教員
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 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) 衛生・器具の使用の仕方・包丁の使い方等を学ぶ 専門分野の調理基礎を身に付け、食材に対しての適切な料理法ができるようになる 基本を学び、アレンジできるようになる ※実務経験:山本恵先生 : マクロビオティック 有限会社 エヴァダイニング 代表として活躍 フードコンサルティング・料理教室運営・イベント企画運営などを手がける 村畑啓子先生:動物性食品、医薬品を取り除く生活を実証 プラントベース、自然療法で健康を保てることを実証 九州ヴィーガンフェスを開催 日本ベジタリアン学会認定 ベジタリアンアドバイザー 等 多岐にわたる活躍						
【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行動することができ、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注意点を説明できるようになる						

授業計画・内容	
1回目	4/10 山本先生 マクロビオテックメニューについて①
2回目	4/17 村畑先生 ヴィーガンメニューについて①
3回目	4/24 山本先生 マクロビオテックメニューについて②
4回目	5/8 山本先生 マクロビオテックメニューについて③
5回目	5/15 村畑先生 ヴィーガンメニューについて②
6回目	5/22 山本先生 マクロビオテックメニューについて④
7回目	5/29 村畑先生 ヴィーガンメニューについて③
8回目	6/12 山本先生 マクロビオテックについて⑤
9回目	6/19 村畑先生ヴィーガンメニューについて④
10回目	6/26 村畑先生 ヴィーガンメニューについて⑤
11回目	7/3 村畑先生 ヴィーガンメニューについて⑥
12回目	7/10 販売に向けての準備 メニュー決め パッケージ作り
13回目	8/21 試作①
14回目	8/28 試作② 写真撮り パッケージ作り
15回目	9/4 販売 / 反省会 / 振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業内評価 50% / 販売に向けた取り組みへの貢献度 振り返りレポート 50%
受講生への メッセージ	今よりもっと需要が増える分野になりますので、興味を持って実習に取り組んでください。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	フード実習Ⅱ/フードアドバンスⅡ/フードアドバンス応用Ⅰ	必修 選択	選択必修	年次	4年次	担当教員
		授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限
学科・コース: 農芸テクノロジー科 オーガニック&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・器具の使用の仕方・包丁の使い方等を学ぶ 専門分野の調理基礎を身に付け、食材に対しての適切な料理法ができるようになる 基本を学び、アレンジできるようになる ※実務経験: 山本恵先生 : マクロビオティック 有限会社 エヴァダイニング 代表として活躍 フードコンサルティング・料理教室運営・イベント企画運営などを手がける 村畑啓子先生: 動物性食品、医薬品を取り除く生活を実証 プラントベース、自然療法で健康を保てることを実証 九州ヴィーガンフェスを開催 日本ベジタリアン学会認定 ベジタリアンアドバイザー 等 多岐にわたる活躍						
【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行動することができ、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注意点を説明できるようになる						

授業計画・内容	
1回目	4/10 山本先生 マクロビオテックメニューについて①
2回目	4/17 村畑先生 ヴィーガンメニューについて①
3回目	4/24 山本先生 マクロビオテックメニューについて②
4回目	5/8 山本先生 マクロビオテックメニューについて③
5回目	5/15 村畑先生 ヴィーガンメニューについて②
6回目	5/22 山本先生 マクロビオテックメニューについて④
7回目	5/29 村畑先生 ヴィーガンメニューについて③
8回目	6/12 山本先生 マクロビオテックについて⑤
9回目	6/19 村畑先生ヴィーガンメニューについて④
10回目	6/26 村畑先生 ヴィーガンメニューについて⑤
11回目	7/3 村畑先生 ヴィーガンメニューについて⑥
12回目	7/10 販売に向けての準備 メニュー決め パッケージ作り
13回目	8/21 試作①
14回目	8/28 試作② 写真撮り パッケージ作り
15回目	9/4 販売 / 反省会 / 振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業内評価 50% / 販売に向けた取り組みへの貢献度 振り返りレポート 50%
受講生への メッセージ	今よりもっと需要が増える分野になりますので、興味を持って実習に取り組んでください。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	食品加工演習	必修 選択	選択必修	年次	4	担当教員
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 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) 様々な食に関する加工知識を身に付けることができる						
【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行動することができ、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注意点を説明できるようになる						

授業計画・内容	
1回目	ECサイト 販売実例① 宮本先生
2回目	ECサイト 販売実例② 宮本先生
3回目	販売商品リサーチ①
4回目	販売商品 分析 発表 / 考案・発注
5回目	試作①
6回目	試作②
7回目	商品提案分完成 シールデザイン 商品アピールシート作成
8回目	販売商品リサーチ②
9回目	販売商品 分析 発表 / 考案・発注
10回目	試作①
11回目	試作②
12回目	商品提案分完成 シールデザイン 商品アピールシート作成
13回目	販売に向けて準備①
14回目	販売に向けての準備②
15回目	販売に向けての準備③
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業内評価 50% /発表・レポート 50%
受講生への メッセージ	考えたものを形にして、販売に繋げて行きましょう
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	食品加工演習	必修 選択	選択必修	年次	4	担当教員
		授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース					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) 様々な食に関する加工知識を身に付けることができる						
【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行動することができ、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注意点を説明できるようになる						

授業計画・内容	
1回目	ECサイト 販売実例① 宮本先生
2回目	ECサイト 販売実例② 宮本先生
3回目	販売商品リサーチ①
4回目	販売商品 分析 発表 / 考案・発注
5回目	試作①
6回目	試作②
7回目	商品提案分完成 シールデザイン 商品アピールシート作成
8回目	販売商品リサーチ②
9回目	販売商品 分析 発表 / 考案・発注
10回目	試作①
11回目	試作②
12回目	商品提案分完成 シールデザイン 商品アピールシート作成
13回目	販売に向けて準備①
14回目	販売に向けての準備②
15回目	販売に向けての準備③
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業内評価 50% /発表・レポート 50%
受講生への メッセージ	考えたものを形にして、販売に繋げて行きましょう
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	マネジメント概論	必修 選択	必修	年次	4	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
<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) ブランディング概論では、ブランドとは何か？ブランドの基礎知識やブランドを構築する8ステップを通じてブランディングの概論が分かる授業になります。 ブランディング概論では、知る・分かるの授業。</p> <p>実務経験 2020年にWebコンサル事業で独立。コロナ禍で情報量が爆発的に増えた社会を見た時に、マーケティングの土台にあるブランド(理念・ビジョン)から一貫性のあるブランディングの重要性を知り、ブランドマネージャーの資格を取得。 現在は企業のブランドづくりから、HPやSNSを活用した選ばれるファンづくり支援(集客・採用)を行っている。専門学校にて非常勤講師も行う。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標> ・ブランドの基礎が身に着いた状態。 ・ブランディングの8ステップの流れが理解できる。 ・世の中のブランドの裏側の設計が理解できている状態</p>							

授業計画・内容	
1回目	自己紹介・今後のブランディング概論について
2回目	セルフブランディングについて
3回目	ブランド戦略とは何か？
4回目	ブランド要素とブランド体験
5回目	ブランド構築におけるマーケティング手法
6回目	アンゾフの成長マトリクス・PEST分析
7回目	3C分析・SWOT分析
8回目	セグメンテーション&ターゲティング&ペルソナ
9回目	連想マップ&ポジショニングマップ
10回目	ブランドアイデンティティ・ブランドプロミス
11回目	4P/4C
12回目	ブランド要素・ブランド体験
13回目	推奨規定・禁止規定
14回目	目標設定・プランニング
15回目	まとめ・マルシェ出店発表会
準備学習 時間外学習	好きなブランドのCMや広告・看板・キャッチコピー・SNSなどを常にチェックして、なぜ企業はこんなPRの仕方をしているんだろう？というアンテナを貼っておいてほしいです。
評価方法	・授業態度(50%) ・小テスト(30%) ・手を上げての発言(20%)
受講生への メッセージ	ブランドってそうやって出来るの？ ブランディングってオモシロい！と思ってもらえるような授業を生徒と一緒に創り上げたいと思っています！ 半年間宜しくお願いします！
【使用教科書・教材・参考書】	
特になし。	

科目名 (英)	企画講座	必修 選択	必修	年次	4	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】(※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) ブランディング概論では、ブランドとは何か？ブランドの基礎知識やブランドを構築する8ステップを通じてブランディングの概論が分かる授業になります。 ブランディング概論では、知る・分かるの授業。</p> <p>実務経験 2020年にWebコンサル事業で独立。コロナ禍で情報量が爆発的に増えた社会を見た時に、マーケティングの土台にあるブランド(理念・ビジョン)から一貫性のあるブランディングの重要性を知り、ブランドマネージャーの資格を取得。 現在は企業のブランドづくりから、HPやSNSを活用した選ばれるファンづくり支援(集客・採用)を行っている。専門学校にて非常勤講師も行う。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標> ・ブランドの基礎が身に着いた状態。 ・ブランディングの8ステップの流れが理解できる。 ・世の中のブランドの裏側の設計が理解できている状態</p>							

授業計画・内容	
1回目	自己紹介・今後のブランディング概論について
2回目	セルフブランディングについて
3回目	ブランド戦略とは何か？
4回目	ブランド要素とブランド体験
5回目	ブランド構築におけるマーケティング手法
6回目	アンゾフの成長マトリクス・PEST分析
7回目	3C分析・SWOT分析
8回目	セグメンテーション&ターゲティング&ペルソナ
9回目	連想マップ&ポジショニングマップ
10回目	ブランドアイデンティティ・ブランドプロミス
11回目	4P/4C
12回目	ブランド要素・ブランド体験
13回目	推奨規定・禁止規定
14回目	目標設定・プランニング
15回目	まとめ・マルシェ出店発表会
準備学習 時間外学習	好きなブランドのCMや広告・看板・キャッチコピー・SNSなどを常にチェックして、なぜ企業はこんなPRの仕方をしているんだろう？というアンテナを貼っておいてほしいです。
評価方法	・授業態度(50%) ・小テスト(30%) ・手を上げての発言(20%)
受講生への メッセージ	ブランドってそうやって出来るの？ ブランディングってオモシロい！と思ってもらえるような授業を生徒と一緒に創り上げたいと思っています！ 半年間宜しくお願いします！
【使用教科書・教材・参考書】	
特になし。	

科目名 (英)	ブランディング概論	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】(※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) ブランディング概論では、ブランドとは何か？ブランドの基礎知識やブランドを構築する8ステップを通じてブランディングの概論が分かる授業になります。 ブランディング概論では、知る・分かるの授業。</p> <p>実務経験 2020年にWebコンサル事業で独立。コロナ禍で情報量が爆発的に増えた社会を見た時に、マーケティングの土台にあるブランド(理念・ビジョン)から一貫性のあるブランディングの重要性を知り、ブランドマネージャーの資格を取得。 現在は企業のブランドづくりから、HPやSNSを活用した選ばれるファンづくり支援(集客・採用)を行っている。専門学校にて非常勤講師も行う。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ブランドの基礎が身に着いた状態。 ・ブランディングの8ステップの流れが理解できる。 ・世の中のブランドの裏側の設計が理解できている状態 							

授業計画・内容	
1回目	自己紹介・今後のブランディング概論について
2回目	セルフブランディングについて
3回目	ブランド戦略とは何か？
4回目	ブランド要素とブランド体験
5回目	ブランド構築におけるマーケティング手法
6回目	アンゾフの成長マトリクス・PEST分析
7回目	3C分析・SWOT分析
8回目	セグメンテーション&ターゲティング&ペルソナ
9回目	連想マップ&ポジショニングマップ
10回目	ブランドアイデンティティ・ブランドプロミス
11回目	4P/4C
12回目	ブランド要素・ブランド体験
13回目	推奨規定・禁止規定
14回目	目標設定・プランニング
15回目	まとめ・マルシェ出店発表会
準備学習 時間外学習	好きなブランドのCMや広告・看板・キャッチコピー・SNSなどを常にチェックして、なぜ企業はこんなPRの仕方をしているんだろう？というアンテナを貼っておいてほしいです。
評価方法	・授業態度(50%) ・小テスト(30%) ・手を上げての発言(20%)
受講生への メッセージ	ブランドってそうやって出来るの？ ブランディングってオモシロい！と思ってもらえるような授業を生徒と一緒に創り上げたいと思っています！ 半年間宜しくお願いします！
【使用教科書・教材・参考書】	
特になし。	

科目名 (英)	製パン実習	必修 選択	選択	年次	4	担当教員	
	Practice for baking	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース						
【授業の学習内容】 製パンの基礎知識から技術までを学ぶ ※教務実務経歴: 製菓・調理専門学校卒業後、2015～2025製パン業界で勤務(Boulangerie L'est 御所ヶ谷店、ChouChou's Bakery 春吉店、篠栗工場店)							
【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 製パンの基本的な知識・成形ができるようになる。 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 ミキシングから焼成まで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	達成目標の説明 / 実習室の使用、掃除について / レシピの見方 / 計量、器具の説明/テーブルロール(成形から
2回目	菓子生地 スイートブール(メロンパンクッキー生地数種類作成) パンの基本工程
3回目	菓子生地 あんパン メロンパン
4回目	ベーグル(サンドも) フレンチトースト(パケット) (明太フランス) ベーカーズパーセント、水温
5回目	調理生地 (取り分け) ハムマヨ、ウインナーパン イーストについて
6回目	食パン生地(取り分け) 山型食パン、ブルマン(クロックムッシュ用)、ホットドック
7回目	菓子生地 シナモンロール クロックムッシュ 小麦粉について
8回目	イタリア生地(それぞれ機械捏ね)ピザ、フォカッチャ (ホイロを使わない工程方法)
9回目	フランス生地 (取り分け) ベーコンエピ 塩パン 副材料(塩・乳製品等)について
10回目	混ぜこみ生地 くるみクリームチーズ、2次加工商品
11回目	調理生地 (取り分け) カレーパン、じゃがまる 副材料(油脂・砂糖等)について
12回目	クリスマスのパン シュトーレン、、ツリーパン
13回目	テスト対策 テーブルロール(分割、丸め、成形) 仕上げシュトーレン
14回目	テスト(実技テスト、筆記テスト)
15回目	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。さらに、手捏ねの実技テストを行う。 ・実技 (80%) ・平常点 (20%)
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 Practice for confection	必修 選択	選択必修	年次	4	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	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)</p> <p>・衛生的に作業が出来るようになる ・器具の使い方、様々な生地について学び活用することができる ・反復練習し技術習得を目指す</p> <p>※実務経験：パティシエ、カフェパティシエとして活躍 菓子製造だけではなく、L&L DAIRYのデザート監修、季節パフェ marais を主催 パティシエ、カフェパティシエとして9年勤務 店舗責任者として、店舗運営・商品考案など業務全般に携わる その後、講師として本校に勤務 厚生労大臣認定 一級菓子製造技能士 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、指示に対して正確に従い動くことができ時間管理が出来るようになる (具体的な目標)</p> <ul style="list-style-type: none"> 衛生面や器具の使用法を学び、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、注意点を説明できる 							

授業計画・内容	
1回目	実習室の使い方 / ヴィエノワ(チョコつけ) クレームブリュレ 次回仕込み シュクレ、ダイヤモンド
2回目	フルーツタルト
3回目	プリンアラモード レモンパウンドケーキ
4回目	チーズテリーヌ / 次回仕込み シフォンサンド用シフォンケーキ
5回目	シフォンサンド、キャロットケーキ
6回目	カップティラミス / 次回仕込み スコーン生地
7回目	スコーン ヴィクトリアケーキ
8回目	シュークリーム エクレア
9回目	クッキー (チュイール、クロッカン、絞りクッキー等)
10回目	レアチーズ、マンゴープリン / 次週アイスクッキー生地
11回目	アイスサンドクッキー パフェパーツ
12回目	季節のパフェ
13回目	テスト課題
14回目	課題作成・発表準備
15回目	課題発表・評価
準備学習 時間外学習	
評価方法	実技テスト 80% / 授業内評価 20%
受講生への メッセージ	スイーツ作りは、工程を丁寧にすればするほど美味しく出来上がります。楽しみながら、一緒に学んでいきましょう
【使用教科書・教材・参考書】	

	We are 卒業制作 Year-end work exhibition	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	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)							
<ul style="list-style-type: none"> ・We areに向けて、店舗作りを理解し実際に運営していく ・店舗作りに必要なコンセプトや商品、接客方法、集客について理解することができる ・実行するための話し合いの中で、コミュニケーションを図りチームワークを大切にすることができる 							
【到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> ・1年間の学んだことに対して、プレゼンテーションすることができる ・店舗作りについて説明することができる ・お客様とのコミュニケーションをとることができる 							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション 2月に向けた内容説明
2回目	店舗作りについて ①
3回目	店舗作りについて ②
4回目	店舗作りについて ③ 体験ブース試作準備、発注
5回目	店舗作りについて ④ 体験ブース試作準備、発注
6回目	体験ブース サンドイッチ試作①
7回目	体験ブース サンドイッチ試作②
8回目	中間発表(サンド中身)
9回目	体験ブース サンドイッチ試作④
10回目	体験ブース サンドイッチ試作⑤
11回目	完成発表 お披露目会
12回目	店舗での役割決め
13回目	販売に向けてのシミュレーション①
14回目	販売に向けてのシミュレーション②
15回目	販売に向けてのシミュレーション③
準備学習 時間外学習	マルシェなどを見に行ってみて、取り入れられそうなところをチェックしてください。
評価方法	レポート 20% 出席率 30% 授業内での質問、態度 50%
受講生への メッセージ	1. 2年生と合同で店舗を作り上げ、自分達が育てた有機野菜を販売をおこないますので協力しながらお客様にお届けできるようにしていきましょう
【使用教科書・教材・参考書】	
surface イヤフォン 筆記用具	

科目名 (英)	企業プロジェクト Corporate project	必修 選択	必修	年次	4年次	担当教員	
学科・コース	農芸テクノロジー科 オーガニック&健康美コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【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。 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】 プレゼンと企画書のレベルUPを活かし、地域や業界に貢献できる力や提案、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を学ぶ <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	企業訪問①
2回目	企業訪問②
3回目	試作① レシピ通りに試作・完成できる。
4回目	試作② レシピ通りに試作・完成できる。
5回目	試作③ 時間通りに試作・完成できる。
6回目	試作④ 企画書の清書を説明できる。
7回目	試作⑤ 撮影・プレゼン準備
8回目	試作⑥
9回目	プレゼンテーション準備
10回目	プレゼンテーション準備
11回目	シミュレーション
12回目	プレゼンテーション本番
13回目	振り返り、進級制作展にむけて
14回目	進級制作展に向けて
15回目	進級制作展に向けて
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ていきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 PPT・プリント資料配布	

	研究発表 & プレゼンテーション	必修 選択	必修	年次	4	担当教員
	Year-end work exhibition	授業 形態	講義	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 オーガニック&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)						
<ul style="list-style-type: none"> ・We are!に向けて、店舗作りを理解し実際に運営していく ・店舗作りに必要なコンセプトや商品、接客方法、集客について理解することができる ・実行するための話し合いの中で、コミュニケーションを図りチームワークを大切にすることができる 						
【到達目標】						
<ul style="list-style-type: none"> ・1年間の学んだことに対して、プレゼンテーションすることができる ・店舗作りについて説明することができる ・お客様とのコミュニケーションをとることができる 						

授業計画・内容	
1回目	研究発表について 内容説明
2回目	研究発表 課題への取り組み①
3回目	研究発表 課題への取り組み②
4回目	研究発表 課題への取り組み③
5回目	研究発表 課題への取り組み④
6回目	研究発表 課題への取り組み⑤
7回目	研究発表 課題への取り組み⑥
8回目	研究発表 課題への取り組み⑦
9回目	研究発表 課題への取り組み⑧
10回目	研究発表 課題への取り組み⑨
11回目	研究発表 課題への取り組み⑩
12回目	プレゼンテーションに向けての準備
13回目	プレゼンテーションに向けての準備
14回目	プレゼンテーションに向けての準備
15回目	プレゼンテーションに向けての準備
準備学習 時間外学習	
評価方法	レポート 20% 出席率 30% 授業内での質問、態度 50%
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	