

授業計画		前期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部		
科目名	必修	食品衛生学【食品の安全と衛生】			
配当年次		1年次	単位	2単位	教員名
授業方法		講義	時間	30時間	
実務者経験	1999～現在 管理栄養士(糖尿病療養指導士)として講演、大学・専門学校等にて講義、病院・クリニックにて集団給食管理、栄養食事指導に従事。				
授業内容	健康の概念と理想とする健康状態を成立させるために必要な食生活や生活習慣病について解説する。また、調理師法の概要と健康な食生活における調理師の役割について説明する。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。 技術・・・調理師として健康な食生活に配慮できる。 キャリア教育・・・コミュニケーションをとりながら課題抽出、問題解決できる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	* オリエンテーション * 食の安心安全と衛生 P2～7	授業の進め方 なぜ調理師が衛生について学ぶのか自分の意見を発言できる	シラバス配布 レジュメ配布
2	* 食の安心安全の体験 * 異物混入	実際に食の安心安全が守られなかった体験があるか、 消費者側の立場と調理師側の意識の有り様を発言できる	教科書持参
3	* 微生物の種類 P8～12	微生物の種類を分類できる	教科書持参
4	* 微生物の増殖条件 P12～17	微生物が増殖する5つの条件を説明できる	教科書持参
5	* 食品の腐敗 P18～19	食品の腐敗のメカニズムを説明できる 腐敗と発酵の違いを説明できる	教科書持参
6	* 食品添加物① P20～33	食品添加物の分類を説明できる 食品添加物を使う目的を説明できる	教科書持参
7	* 食品添加物② P20～33	食品添加物の使用と表示について、 基準と注意点を説明できる	教科書持参
8	* 食品添加物③ P20～33	様々な食品添加物の種類と、 その用途を説明できる	教科書持参
9	* 食品添加物まとめ P20～33	食品添加物の必要性について 自分の意見を論理的に説明できる	教科書持参
10	* 食品と化学物質 P34～39	化学物質が、食品や摂取したヒトに どのような影響を与えるか説明できる	教科書持参
11	* 食中毒の概要 P46～48	食中毒を原因別に分類できる	教科書持参
12	* 食中毒の概要 P46～48	食中毒を原因別に分類できる	教科書持参
13	試験	授業で学んだ理解度を判定する。	教科書持参
14	振り返り	試験返却と総括	教科書持参
15	* 食中毒の発生状況 P40～55	細菌の食中毒がいつ、どこで、どのように 起きているのか説明できる	教科書持参
教材	教科書	食品の安全と衛生	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画	前期	
	学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修	コミュニケーション【コミュニケーションスキルアップ検定対策】			
配当年次		1年次	単位	2単位	教員名
授業方法		講義	時間	30時間	
実務者経験	<small>大学卒業後、1986年4月～1987年3月まで大阪テレバレントセンター(TTO)にてアナウンサー養成プログラムを受講し、当該期間は楽器メーカーROLANDのマーケティング部にて新商品の販売促進活動に携わる。1987年滋慶学園入職。音楽、デザイン系専門学校の広報担当者としてイベント企画&運営、販促ツール企画&制作など学生募集業務に従事。1993年社会人向け音楽&パソコンスクール『COMオープンカレッジ』の開校を担当し、その後1996年には梅田に『ビスタキャリアスクール』、『ビスタ・デジタル・インスティテュート』を開校し、2002年まで社会人スクールの運営を担う。 2003年『大阪スクールオブキャリアリサーチ』開校より、食関連のスクールにおいて学校運営全般(学生募集、教育コンテンツ開発、業界開拓など)に従事し、2015年より専修学校の認可を受けた現『大阪キャリアリサーチ製菓調理専門学校』副校長に就任。在校生、卒業生の開業をサポートする「開業支援センター」の責任者としてマネジメント教育を担当。 2004年食品衛生責任者。2017年ホスピタリティコーディネーター認定。</small>				
授業内容	コミュニケーションスキルアップ(GSU)検定合格に向け、テキストの理解を深めるだけでなく、社会人としての基本的なビジネスマナーやコミュニケーションを身に付け、就職対策につなげていく。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	CSU検定対策1	コミュニケーションプロセスの基本を理解し、聴き方の練習から他者とのかわり方を身に付ける	教科書
2	CSU検定対策2	ワークシート「私ってどのタイプ?①②」を使用し、アサーションについて理解を深める	教科書 理解度テスト12章、私ってどのタイプ①②
3	CSU検定対策3	仕事に必要な表現技術を学び、実践する。	教科書
4	CSU検定対策4	仕事に必要な表現技術を学び、実践する。	教科書
5	CSU検定対策5	挨拶の練習やワークシート「敬語」を使用し、社会人として必要な基本的マナーを身に付ける	教科書 理解度テスト3章 敬語シート
6	CSU検定対策6	敬語についてワークを行う	教科書
7	CSU検定対策7	敬語についてワークを行う	教科書
8	CSU検定対策8	名刺交換、文書作成について学ぶ	教科書
9	CSU検定対策9	ビジネス文書作成について学ぶ	教科書
10	CSU検定対策10	ビジネス文書作成について学ぶ	教科書
11	CSU検定対策11	テキストを通してサービスマインドについて理解する	教科書
12	CSU検定対策12	テキストを通してサービスマインドについて理解する	教科書
13	CSU検定対策13(模擬試験)	検定試験合格を目指し模擬試験を行う	模擬試験
14	CSU検定対策14(模擬試験)	検定試験合格を目指し模擬試験を行う	模擬試験
15	CSU検定試験	筆記試験	
教材	教科書		コミュニケーションスキルアップ検定 テキスト
	参考図書		レジュメ配布
試験の方法・評価法			本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修	ITテクノロジー【パソコン基礎】			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	航空会社に入社、その後外資系ホテル会社にて秘書業務、学校法人にて秘書科担当教諭として秘書実務・情報処理関連の授業を担当。現在はフリーランスにて、社会人、大学、専門学校にて、情報処理科目講座を担当している。				
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・キーボード入力練習 ・Microsoft Excel2016を使用し、表計算機能・グラフ機能・データベース機能など実務に直結する3機能の学習 ・手書きイラストのスキャン方法 ・前期Wordの復習と応用(イベントでのツール作成) ・プレゼンテーション能力が求められる社会において、PowerPoint2016を使用し、効果的なプレゼンが出来るように、スライドの作成、発表方法などを学ぶ 				
到達目標	<p>TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。</p> <p>また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。</p> <p>技術... Excel: Excelの画面構成に慣れ、無駄のない操作が出来るようになる</p> <p>PowerPoint: スライド作成に加え、発表や配布資料作成ができ、スライドショー操作がスムーズに行えるようになる</p> <p>キャリア教育... 教室やPCなどの機材を大切に使用し、いつも掃除、整理整頓ができるようになる、個人データを大切に扱える、用紙などの消耗品を無駄にしない印刷ができるようになる。受講のマナーを守ることができる。挨拶を丁寧に行う</p>				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	Excel 画面理解と入力、編集	Excel画面のメニュー位置などを把握し、自分で探することができる 表に自分でデータ(数値、文字)を入力したり、用途に合わせ、移動やコピー、削除ができる	レジュメ配布
2	Excel 基礎関数と相対参照、絶対参照	関数を使用して合計、平均、最大値、最小値を求めることができる 数式をコピーした時の相対参照と絶対参照の違いを説明できる	教科書持参
3	Excel 表の編集	表に罫線や塗りつぶしを加え見やすくアレンジできる 文字の大きさや列幅、行高などを調整できる シートのコピー、移動、削除ができる	教科書持参
4	Excel 円グラフと印刷	円グラフを作成し、わかりやすく編集できる 必要な範囲のみ、適切な用紙で印刷できる ページ番号や印刷タイトルを追加し、わかりやすい資料ができる	教科書持参
5	Excel 大きな表の扱いと関数応用	大きな表を見やすく分割したり、ウィンドウの固定ができる 実務に必要な関数を使用し、数値の端数処理(ROUND)、表引き(VLOOKUP)が行える	教科書持参
6	Excel データベース	データベースとは何か説明できる 必要なキーでデータの並べ替えや抽出ができる	教科書持参
7	Excel 総復習(試験対策)	6回までに学習した内容の総復習問題を自力で解き、弱点を把握し、自己評価できる	教科書持参
8	Word ツール作成	Wordを使用して、イベント時に使用するブライスカードや、チラシなどを作成できる。誰がツール担当になっても作成できるよう、画像の扱い、配置、フリー素材の扱いについて再確認する	教科書持参
9	PowerPoint プレゼンテーション、PowerPointとは、表紙と箇条書きスライドの作成	プレゼンテーションの目的について口頭説明できる PowerPointを使用し、表紙や箇条書きスライドを作成できる	教科書持参
10	PowerPoint 図形やイラスト、表の利用	図形やイラストを挿入し、切り抜きや簡単な加工ができる 表を作成し、必要に応じて編集できる	教科書持参
11	PowerPoint グラフとスマートアート アニメーション効果と画面切り替え効果	グラフやスマートアートの用途を理解し、見る人にわかりやすくグラフ化、図解できる スライドに視覚効果を加える必要性を理解し、適度な動きを付けることができる	教科書持参
12	PowerPoint スライドショーの操作と総合問題	リハーサル必要性を理解し、時間内にプレゼンできるように練習する方法を理解する スライドショーの操作(マウス、キー)をスムーズに行える総合問題で各自理解度を把握する	教科書持参
13	試験対策	試験の疑似問題を練習し、弱点を再発見、復習することで テキストを見なくても指示通りのExcel表、データベースの機能を利用することができる	教科書持参
14	試験		
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようテキストを読む力をつける	

教材	教科書	(株)滋慶出版 COMPUTER BASIC EXCEL 2013・2016
	参考図書	(株)滋慶出版 COMPUTER BASIC POWERPOINT2013・2016

試験の方法・評価法	<p>本試験・・・ 実技試験、課題提出</p> <p>出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価</p>
-----------	---

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修	マネジメント【ケーススタディ】			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	<p>大学卒業後、1986年4月～1987年3月まで大阪テレビタレントセンター（TTC）にてアナウンサー養成プログラムを受講し、当該期間は楽器メーカーROLANDのマーケティング部にて新商品の販売促進活動に携わる。1987年滋慶学園入職。音楽、デザイン系専門学校の広報担当者としてイベント企画＆運営、販促ツール企画＆制作など学生募集業務に従事。1993年社会人向け音楽＆パソコンスクール『COMオープンカレッジ』の開校を担当し、その後1996年には梅田に『ビスタキャリアスクール』、『ビスタ・デジタル・インスティテュート』を開校し、2002年まで社会人スクールの運営を担う。</p> <p>2003年『大阪スクールオブキャリアナリアート』開校より、食関連のスクールにおいて学校運営全般（学生募集、教育コンテンツ開発、業界開拓など）に従事し、2015年より専修学校の認可を受けた現『大阪キャリアナリアート調理専門学校』副校長に就任。在校生、卒業生の開業をサポートする「開業支援センター」の責任者としてマネジメント教育を担当。</p> <p>2004年食品衛生責任者。2017年ホスピタリティコーディネーター認定。</p>				
授業内容	マーケティングの基礎知識とその活用方法を学習するとともにそれを活かすためのプレゼンテーション能力を身に付ける				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内容（学びのポイント、到達目標）	備考
1	オリエンテーション	・「マーケティング入門」の目標、方針、概要を理解する。 ・マーケティングの基本的な用語と5つのコンセプトを理解する。	レジュメ配布
2	マーケティング戦略	企業の戦略計画とマーケティングの関係、 マーケティング・プロセスとマーケティング・マネジメントについて理解する。	レジュメ配布
3	マーケティングのための情報収集	マーケティングに影響を与えるマクロ環境とマーケティング・リサーチの目的とその概要について理解する。	レジュメ配布
4	顧客価値、顧客満足、顧客ロイヤリティ	顧客価値、顧客満足、顧客生涯価値の概念を理解し、 カスタマー・リレーションシップの重要性とデータベース・マーケティングについて理解する	レジュメ配布
5	消費者市場の分析	消費者行動に影響を及ぼす要因と消費者の意思決定プロセス、 消費者行動について理解する。	レジュメ配布
6	ビジネス市場	ビジネス市場と企業の購買プロセス、意思決定、影響を与える要因に加えてEDI(企業間電子商取引)について理解する。	レジュメ配布
7	市場の細分化	市場の捉え方と市場の細分化のさまざまな方法について理解する。	レジュメ配布
8	ターゲティングとポジショニング	・ターゲット市場の決定と市場におけるポジショニングについて理解する。 ・ブランドの役割と構造について理解する。	レジュメ配布
9	商品戦略	4つのPの一つである商品(Product)戦略と商品ライフサイクルについて理解する。	レジュメ配布
10	価格設定戦略	4つのPの一つである価格(Price)の決定要因と価格設定戦略について理解する。	レジュメ配布
11	流通チャネルと物流マネジメント	4つのPの一つである流通チャネル(Place)の構造や流通チャネルにおけるマーケティング、流通チャネルの設計と管理、物流とロジスティクスについて理解する。	レジュメ配布
12	マーケティング・コミュニケーション	小売店におけるマーケティング戦略、卸売業におけるマーケティング戦略、マーケティング・コミュニケーションについて理解する。	レジュメ配布
13	広告・販売促進・広報	プロモーション・ツールである広告、販売促進、広報について、それぞれの種類、手法、特徴について理解する。	レジュメ配布
14	本テスト これまでの基礎内容の確認	これまでの基礎内容について理解できているか試験で確認する。	
15	振り返り テスト振り返り	テストの振り返りと、今までの授業内容の振り返り	
教材	教科書	ショップマネジメント	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画	前期	
	学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修	アグリテック【ファーム演習①】			
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	日本大学 短期大学部 生物資源化学科卒業 茨城大学 農学部 生物生産化学科卒業 茨城大学 大学院 農学研究科 生物生産化学課程卒業 2017年 株式会社マイファーム入社後、主に体験農園事業の運営に携わり、現在は週末農業学校の事務局として農場運営、管理も行っている。				
授業内容	有機栽培ベースに作付け計画、各作物の特性、施肥設計などを学び、デジタルデータを駆使した生産性の高い栽培ノウハウを学びます。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	土づくり	・夏野菜栽培のための土づくりを行うことができる。	レジュメ配布
2	有機農業の施肥について	・夏有機野菜に必要な施肥種類などを理解することができる。	レジュメ配布
3	農業基礎、作付け計画、植物生理、各作物の特性①	・季節による作物の特性を考慮した作付け計画を立てることができる	レジュメ配布
4	農業基礎、作付け計画、植物生理、各作物の特性②	・作付け計画を実行するための準備を行うことができる	レジュメ配布
5	植物栄養と肥料、土づくりと微生物の働き、特性	・作物の成長段階に合わせた肥料、その効果を知ることができる。	レジュメ配布
6	土壌調査、品種特性、雑草対策(種類と特性)	データにもとづいた土壌内の成分を確認し再度	レジュメ配布
7		土壌改良を行うことができる	レジュメ配布
8	経営管理(生産出荷)、特性③	生育状況を確認しながら、適切な収穫量と収穫時期を特定し、ロスのない生産出荷を行うことができる	レジュメ配布
9	冬野菜の特性	冬野菜の特性や必要な施肥を理解し、作付け計画を立てることができる	レジュメ配布
10	冬野菜有機的な農法の紹介、特性	実際に作付けしなかった作物に対しての様々な農法を知ることができる	レジュメ配布
11	作付け計画、農産加工	冬野菜の作付け計画と、春野菜の農産加工についての特色を理解することができる。	レジュメ配布
12	作付け計画、農産加工	冬野菜の作付け計画と、春野菜の農産加工についての特色を理解することができる。	レジュメ配布
13	加工(ジュース)	収穫した野菜を使ってジュースなどの加工品を作ることができる	レジュメ配布
14	加工(ジャム)	収穫した野菜を使ってジャムなどの加工品を作ることができる	レジュメ配布
15	作付け計画と出荷量【レポート提出】	作付け計画と実際の実行、そして当初の予定通りの収穫量なのかの比較確認を行いレポートにまとめる。	レジュメ配布
教材	教科書	農業技術・・・著者「マイファーム」	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※課題レポートは当初立てた作付け計画と実際の実行、収穫量などを入れたものに限る。計画書のみは不可	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修	課題制作【認証制度】			
配当年次	1年次	単位	4単位		教員名
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	(有)あぐり信州、京都青果合同(株)、(株)オルター、を経て(株)東山ベジフルに至る。 JASS認証指導員の資格も有する。				
授業内容	栽培管理に伴う作業を記録していくことで、 有機JASS認証制度や、GAP制度への認証制度に取り組む内容です。 アプリ「アグリノート」を活用していきます。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション・各種認証制度	・世界、日本における各種認証制度と位置づけと必要性について理解することができる。	レジュメ配布
2	認証制度とIoTの実践	・認証制度とIoT活用を理解し、その活用方法を学びます。	
3	栽培管理と有機JASS認証実践①	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
4	栽培管理と有機JASS認証実践③	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
5	栽培管理と有機JASS認証実践④	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
6	栽培管理と有機JASS認証実践⑤	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
7	栽培管理と有機JASS認証実践⑥	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
8	栽培管理と有機JASS認証実践⑦	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
9	栽培管理と有機JASS認証実践⑧	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
10	栽培管理と有機JASS認証実践⑨	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
11	栽培管理と有機JASS認証実践⑩	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
12	栽培管理と有機JASS認証実践⑪	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
13	栽培管理と有機JASS認証実践⑫	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
14	栽培管理と有機JASS認証実践⑬	・栽培管理で行った、施肥(種類、施肥の量等)のアグリノート(アプリ)に記録と確認を行うことができる。	記録した内容は講師の確認をすること。
15	課題のまとめと提出	アグリノートからCSVデータとして抽出し、認証制度提出と同じ状態にまとめることができる。	
教材	教科書	農業技術…著者「マイファーム」	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験…課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※レポートは当初立てた作付け計画と実際の実行、収穫量などを入れたものに限る。計画書のみは不可	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修	調理演習【調理理論】			
配当年次		1年次	単位	2単位	教員名
授業方法		演習	時間	30時間	
実務者経験	2000～2008年まで株式会社あじゅにて勤務。(飲食店運営) ピッツェリアレストラン サンタアンジェロにてピッツァ職人として従事し その後、ベーカリーイタリアンレストラン ラ・フォカッチャにて、料理長を経験しメニュー開発、教育を行う。 2008～2019年まで上記グループ会社株式会社アプレシアに転籍(飲食店運営・ライセンス事業) スペインバル パルマルにて店長として店舗運営、新店舗立ち上げに従事。				
授業内容	科学的根拠に基づき調理を理論的に学び 調理における疑問を解決し、 失敗を無くしていき、調理技術の習得に役立てる。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション 調理理論の導入 ①洗う ②ひたす	食材の洗い方、浸し方について学び、説明することができる。	シラバス・レジュメ配布・教科書
2	③切る	食材の様々な切り方を調理理論に基づいて説明できる。	レジュメ配布・教科書
3	④するおろす ⑤こねる・まぜる	食材下処理の仕方・卸し方を調理理論に基づいて説明できる。	レジュメ配布・教科書
4	⑥冷やす	冷やすことの重要性を調理理論に基づいて説明できる。	レジュメ配布・教科書
5	⑦焼く	様々な焼き方を調理理論に基づいて説明できる。	レジュメ配布・教科書
6	⑧炒める ⑨揚げる	炒め方・揚げ方を調理理論に基づいて説明できる。	レジュメ配布・教科書
7	⑩蒸す ⑪茹でる	蒸すとゆでるの違いを調理理論に基づいて説明できる。	レジュメ配布・教科書
8	⑫煮る ⑬炊く	煮るとたくの違いを調理理論に基づいて説明できる。	レジュメ配布・教科書
9	⑭電子レンジ調理	電子レンジ調理での利点を学び、調理理論に基づいて説明できる。	レジュメ配布・教科書
10	⑮味付け	味付けの目安を調理理論に基づいて説明できる。	レジュメ配布・教科書
11	⑯保存・加工	食材の保存・加工を調理理論に基づいて説明できる。	レジュメ配布・教科書
12	⑰食品の組み合わせ	食品の相性、相関性を学び、説明できる。	レジュメ配布・教科書
13	試験対策	ポイントを理解し普段より実践し身に付けていく・レシピまとめ・ノートの整理	レジュメ配布・教科書
14	試験	講義の内容よりポイントを中心に出题・より理解を深める確認テスト	
15	振り返り	テストの振り返りとまとめ	レジュメ配布・教科書
教材	教科書	こつの科学	
	参考図書	レジュメ	
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部		
科目名	必修	調理演習【調理実習】			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	2000～2008年まで株式会社あじむにて勤務。(飲食店運営) ピッツェリアレストラン サンタアンジェロにてピッツァ職人として従事し その後、ベーカリーイタリアンレストラン ラ・フォカッチャにて、料理長を経験しメニュー開発、教育を行う。 2008～2019年まで上記グループ会社株式会社アプレシアに転籍(飲食店運営・ライセンス事業) スペインバル パルマルにて店長として店舗運営、新店舗立ち上げに従事。				
授業内容	基本的な調理技術と衛生管理				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション ガイダンス 調理実習の心構え	調理実習について (実習室の使い方・掃除方法・調理器具について・レシピの書き方) 包丁研ぎ・衛生管理ができる。	シラバス配布 レジュメ配布
2	庖丁の持ち方・姿勢・衛生管理	姿勢・包丁の持ち方・包丁研ぎ・切り方・衛生管理 できる。	レシピ配布
3	野菜の処理について①	野菜の切り方を学ぶ。ミネストローネができる	レシピ配布
4	野菜の処理について②	野菜の切り方を学び、料理に応用する① ポタージュ・サラダニソワーズできる。	レシピ配布
5	野菜の処理について③	野菜の切り方を学び、料理に応用する② ラタトゥーユ・きのこのマリネができる。	レシピ配布
6	西洋料理の種類と調理法① オムレツ	卵料理の基本を学ぶ。(オムレツ・塩ふり)ができる。	レシピ配布
7	西洋料理の種類と調理法② ソース	ソースについての基本と応用 (トマトソース・オムレツ・塩ふり)ができる。	レシピ配布
8	西洋料理の基本振り返り 小テスト	小テスト 課題：ニンジンのジュリエンス・オムレツ	
9	パスタ料理について	基本的なパスタのゆで方・和え方を知る ペペロンチーノ・ボモドーロを作り乳化を学ぶ	レシピ配布
10	魚料理について	魚の下処理・おろし方・火入れ加減ができる。 アクアパッツァができる	レシピ配布
11	肉料理について	肉の下処理・火入れ加減ができる。 メニューの製作を通して食材の加熱方法や味付けができる。	レシピ配布
12	調理基礎復習	バターライス・ベシャメルソースを作り、 チキンソテーを作ることが出来る	レシピ配布
13	試験対策	課題：ベシャメルソース	
14	試験	課題：ベシャメルソース	
15	振り返り	基礎技術を振り返り表現する	
教材	教科書	レシピ配布	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画	前期	
	学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修	調理演習【食品加工基礎】			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	2000～2008年まで株式会社あんじゅにて勤務。(飲食店運営) ピッツェリアレストラン サンタアンジェロにてピッツァ職人として従事し その後、ベーカリーイタリアンレストラン ラ・フォカッチャにて、料理長を経験しメニュー開発、教育を行う。 2008～2019年まで上記グループ会社株式会社アプレシアに転籍(飲食店運営・ライセンス事業) スペインバル バルマルにて店長として店舗運営、新店舗立ち上げに従事。				
授業内容	調理理論に基づき、食品加工の基礎技術を学びます。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	内容オリエンテーション	シラバス配布・授業概要説明	シラバス配布
2	形態の変更 切断	加工食品の切断・スライスができる	レジュメ配布
3	形態の変更 成形	加工食品の大きさを整える	レジュメ配布
4	形態の変更 選別	加工食品の形、大きさを選別できる	レジュメ配布
5	形態の変更 粉碎	生鮮食品・加工食品を砕くことができる	レジュメ配布
6	形態の変更 混合	異なる種類の生鮮食品や加工食品の混合ができる	レジュメ配布
7	容器包装の変更 盛り合わせ	複数の異なる生鮮食品を盛り合わせることができる	レジュメ配布
8	容器包装の変更 小分け	加工食品を小分け包装出来る	レジュメ配布
9	容器包装の変更 加塩	すでに塩味のついた加工食品を加塩できる	レジュメ配布
10	容器包装の変更 骨取り	原型のまま除骨できる	レジュメ配布
11	容器包装の変更 炙り	生鮮食品の表面だけを炙ることができる	レジュメ配布
12	容器包装の変更 冷凍	加工食品を冷凍することができる	レジュメ配布
13	容器包装の変更 解凍	自然解凍等により冷凍食品を 冷蔵、常温解凍することができる	レジュメ配布
14	容器包装の変更 結着防止	固まらないように植物性油脂の塗布ができる	レジュメ配布
15	まとめ	今までに学んだことを活かし加工食品を作ることができる	レジュメ配布
教材	教科書	食品加工学—食べ物と健康(3)(新食品・栄養科学シリーズ)	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画			前期		
			学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部	
科目名	必修	業界研究【ファームプロジェクトI】			
配当年次	1年次	単位	6単位	教員名	
授業方法	演習	時間	90時間		
実務者経験	調理師の専門学校を経て、ホテルやレストランなどのシェフ、店長などでマネジメントに従事し、現在の(株)マイファームに至る。農業の栽培だけではなく、レンタル農園の運営、社会人対象の農業スクールを運営している。				
授業内容	(株)マイファームとの産学連携により、企業の農地で企業が求めるクオリティーにするための農産物の栽培方法と、デジタルデータを駆使した実践的な農園運営を学びます。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内容 (学びのポイント、到達目標)	備考
1	導入の農と食について	農具の使い方、ラッカセイの播種を行うことができる	
2	食材:米	都市型農園での田植えの方法を学ぶことができる	
3	食材:ジャガイモ・ペピーリーフ・ラディッシュ	ジャガイモ、ペピーリーフ、ラディッシュの収穫を行うことができる	
4	食材:サツマイモ・オクラ	サツマイモの収穫、オクラの定植を行うことができる	
5	食材:トマト	トマトの管理を行うことができる	
6	食材:ナス	ナスの管理を行うことができる	
7	食材:米	水稻の中干しを行い管理方法を行うことができる	
8	食材:人参	ニンジンの収穫を行うことはできる	
9	食材:オクラ	オクラの収穫を行うことができる	
10	食材:夏野菜全般	夏野菜の収穫、管理を行うことができる	
11	食材:人参	ニンジンの播種を行うことができる	
12	食材:夏野菜全般	夏野菜の収穫、管理を行うことができる	
13	試験対策	様々な野菜の生産・管理でしることができた野菜でメニュー考案を行う。	
14	試験	レジュメを元の今まで取り扱いをした野菜を使ってレシピを考案する。	
15	振り返り	レシピの書き方について メニュー考案についてまとめ	
教材	教科書		
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画				前期	
				学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部
科目名	必修	外国語 (グローバルコミュニケーションⅠ)			
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	1991年から現在まで、大阪外語専門学校や大阪市立大学、ILC国際語学センター等で英会話講師に携わっている。				
授業内容	「英会話(英語という言葉を使用してのコミュニケーション)」においては、「概念化(言いたいことをシンプルにまとめる力)」「文章化(日本語を瞬時に英語に変換する力)」「音声化(発音力)」が必要不可欠となる。 本授業では、留学英語、実践英会話で学んだ「スピーキング力」の基礎をネイティブ講師と共に実践的課題(1分スピーチ、瞬間英作文、フォニックス)を通して学習する。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション	オリエンテーション、文の成り立ちを理解する。	
2	「be動詞」	「be動詞」の基本的な文章を使いこなせるようになる。	
3	「一般動詞」	「一般動詞」の基本的な文章を使いこなせるようになる。	
4	「過去形(be動詞)」	「過去形(be動詞)」の基本的な文章を使いこなせるようになる。	
5	「過去形(一般動詞)」	「過去形(一般動詞)」の基本的な文章を使いこなせるようになる。	
6	「進行形(現在 / 過去 / 未来)」	「進行形(現在 / 過去 / 未来)」の基本的な文章を使いこなせるようになる。	
7	「未来形(will / be going to)」	「未来形(will / be going to)」の基本的な文章を使いこなせるようになる。	
8	「助動詞(can / may / should / must / have to)」	「助動詞(can / may / should / must / have to)」の基本的な文章を使いこなせるようになる。	
9	「受動態」	「受動態」の基本的な文章を使いこなせるようになる。	
10	「現在完了形①(概念 / 継続)」	「現在完了形①(概念 / 継続)」の基本的な文章を使いこなせるようになる。	
11	「現在完了形②(経験 / 疑問 / 否定)」	「現在完了形②(経験 / 疑問 / 否定)」の基本的な文章を使いこなせるようになる。	
12	「不定詞 / 動名詞」	「不定詞 / 動名詞」の基本的な文章を使いこなせるようになる。	
13	「第4文型 / 第5文型」	「第4文型 / 第5文型」の基本的な文章を使いこなせるようになる。	
14	学期末試験	学期末試験	
15	試験返却	試験返却と振り返り	
教材	教科書	・どンドン話すための瞬間英作文トレーニング	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験(ロールプレイング) 出席率40%、授業態度10%、本試50%験の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画			前期		
			学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部	
科目名	選択	外国語【TOEIC I】			
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	講義	時間	60時間		
実務者経験	1991年から現在まで、大阪外語専門学校や大阪市立大学、ILC国際語学センター等で英会話講師に携わっている。				
授業内容	TOEIC試験では単純な英語力だけでは高得点は望めません。まずは文法のおさらいをし、その後TOEICの各パートごとの傾向と対策を学ぶ。また、それらを踏まえた上で実際に問題をたくさん解き、より本番に近い形での演習を行う。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	品詞について①	形容詞の働きが理解できるようになる。	
2	品詞について②	副詞の働きが理解できるようになる。	
3	接続詞について①	名詞節の働きが理解できるようになる。	
4	接続詞について②	副詞節の働きが理解できるようになる。	
5	文法演習・解説①	今まで習ったことを活用し、文法の知識を実践問題で使えるようになる。	
6	文法演習・解説②	今まで習ったことを活用し、文法の知識を実践問題で使えるようになる。	
7	リスニング Part1・2 について	TOEICのリスニングの傾向を掴むことで、効率よく解くことができるようになる。	
8	リスニング Part3・4 について	TOEICのリスニングの傾向を掴むことで、効率よく解くことができるようになる。	
9	長文読解	スラッシュリーディングのコツが掴めるようになる。	
10	長文読解	スラッシュリーディングを応用して長い文章でも内容をつかめるようになる。	
11	長文読解	前の2回で身につけた力を使うことで、設問に対して正しい答えを導くことができるようになる。	
12	リスニング通しテスト	実際の試験を想定した形式でテストを行うことで、自分の弱点が見えるようになる。	
13	定期試験	定期試験	
14	定期試験返却	定期試験返却	
15	学習内容の振り返りと総まとめ	これまでの総復習を行うことでこれから自分が取り組まないといけない課題が見えるようになる。	
教材	教科書	公式TOEIC Listening & Reading 問題集	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験(学内試験) 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画			後期		
			学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部	
科目名	必修	食品学【栄養学】			
配当年次		1年次	単位	2単位	教員名
授業方法		講義	時間	30時間	
実務者経験	☆資格・免許 管理栄養士・栄養士、調理師、幼児食アドバイザー、野菜ソムリエ、食生活アドバイザー ☆5年間保育園や給食会社にて管理栄養士として、大量調理、献立作成、運営業務や食育に携わる。 ☆6年間栄養士・調理師養成校にて大量調理や幼児食の実習、公衆衛生や食文化などの講義を行う。 ☆自治体の食育や食に関するイベントの運営に関わる。				
授業内容	食材はどのような栄養素が含まれているのかを学び、栄養という要素も取り入れた調理を目指す				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	* オリエンテーション	授業の進め方 品質表示シール・美容について説明できる	教科書 レジュメ配布
2	* 栄養と健康	なぜ栄養について学ぶのか自分の意見を発言できる。5大栄養素とその役割について説明できる	教科書
3	* 炭水化物①	炭水化物の種類を説明できる(単糖・少糖)	教科書
4	* 炭水化物②	炭水化物の種類を説明できる(多糖) 実験:食料中のでんぷんを見る	教科書
5	* 脂質①	脂質の構造を説明できる	教科書
6	* 脂質②	脂質の種類を説明できる 実験:乳化を見る	教科書
7	* たんぱく質①	たんぱく質の種類を説明できる 必須アミノ酸を全て言うことができる 実験:たんぱく質の変性を見る	教科書
8	* たんぱく質②	たんぱく質の補足効果の組み合わせができる	教科書
9	* ビタミン①	水溶性ビタミンの種類と機能を説明できる 水溶性ビタミンの注意点を説明できる	教科書
10	* ビタミン②	脂溶性ビタミンの種類と機能を説明できる 脂溶性ビタミンの注意点を説明できる 実験:ビタミンCの相対量を見る	教科書
11	* ミネラル	ミネラルの種類と機能を説明できる ミネラルの注意点を説明できる	教科書
12	試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備をしておく。	教科書
13	試験	授業で学んだ理解度を判定する。	教科書
14	振り返り	試験返却と総括	教科書
15	* その他の成分	人体の水分構成について説明できる 機能性成分の種類と、多く含む食材を説明できる	教科書
教材	教科書	食品の栄養と特性	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部		
科目名	必修	ITテクノロジー【PC制作】			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	航空会社に入社、その後外資系ホテル会社にて秘書業務、学校法人にて秘書科担当教諭として秘書実務・情報処理関連の授業を担当。現在はフリーランスにて、社会人、大学、専門学校にて、情報処理科目講座を担当している。				
授業内容	Excel及びPowerPointの基礎機能を習得				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内容（学びのポイント、到達目標）	備考
1	Excel 画面理解と入力、編集	Excel画面のメニュー位置などを把握し、自分で探すことができる 表に自分でデータ(数値、文字)を入力したり、用途に合わせ、移動やコピー、削除ができる	教科書持参
2	Excel 基礎関数と相対参照、絶対参照	関数を使用して合計、平均、最大値、最小値を求めることができる 数式をコピーした時の相対参照と絶対参照の違いを説明できる	教科書持参
3	Excel 表の編集	表に罫線や塗りつぶしを加え見やすくアレンジできる 文字の大きさや列幅、行高さを調整できる シートのコピー、移動、削除ができる	教科書持参
4	Excel 円グラフと印刷	円グラフを作成し、わかりやすく編集できる 必要な範囲のみ、適切な用紙で印刷できる ページ番号や印刷タイトルを追加し、わかりやすい資料ができる	教科書持参
5	Excel 大きな表の扱いと関数応用	大きな表を見やすく分割したり、ウィンドウの固定ができる 実務に必要な関数を使用し、数値の端数処理(ROUND)、表引き(VLOOKUP)が行える	教科書持参
6	Excel データベース	データベースとは何か説明できる 必要なキーでデータの並べ替えや抽出ができる	教科書持参
7	Excel 総復習(試験対策)	6回までに学習した内容の総復習問題を自力で解き、弱点を把握し、自己評価できる	教科書持参
8	Word ツール作成	Wordを使用して、イベント時に使用するブライスカードや、チラシなどを作成できる。誰がツール担当になっても作成できるよう、画像の扱い、配置、フリー素材の扱いについて再確認する	教科書持参
9	PowerPoint プレゼンテーション、PowerPointとは、表紙と箇条書きスライドの作成	プレゼンテーションの目的について口頭説明できる PowerPointを使用し、表紙や箇条書きスライドを作成できる	教科書持参
10	PowerPoint 図形やイラスト、表の利用	図形やイラストを挿入し、切り抜きや簡単な加工ができる 表を作成し、必要に応じて編集できる	教科書持参
11	PowerPoint グラフとスマートアート アニメーション効果と画面切り替え効果	グラフやスマートアートの用途を理解し、見る人にわかりやすくグラフ化、図解できる スライドに視覚効果を加える必要性を理解し、適度な動きを付けることができる	教科書持参
12	PowerPoint スライドショーの操作と総合問題	リハーシルの必要性を理解し、時間内にプレゼンできるように練習する方法を理解する スライドショーの操作(マウス、キー)をスムーズに行える 総合問題で各自理解度を把握する	教科書持参
13	試験対策	試験の類似問題を練習し、弱点を再発見、復習することで テキストを見なくても指示通りのExcel表、データベースの機能を利用することができる	教科書持参
14	試験		教科書持参
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようテキストを読む力をつける	教科書持参

教材	教科書	COMPUTER BASIC WORD 2016、EXCEL 2016 (滋慶出版発行)
	参考図書	
試験の方法・評価法		本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	アグリテック【ファーム演習②】			
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	日本大学 短期大学部 生物資源化学科卒業 茨城大学 農学部 生物生産化学科卒業 茨城大学 大学院 農学研究科 生物生産化学課程卒業 2017年 株式会社マイファーム入社後、主に体験農園事業の運営に携わり、現在は週末農業学校の事務局として農場運営、管理も行っている。				
授業内容	有機栽培ベースに作付け計画、各作物の特性、施肥設計などを学び、デジタルデータの収集とそのデータの活用により、生産性の高い栽培ノウハウを学びます。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内容（学びのポイント、到達目標）	備考
1	土づくり	・冬野菜栽培のための土づくりを行うことができる。	レジュメ配布
2	有機農業の施肥について	・有機農業に必要な施肥種類などを理解することができる。	レジュメ配布
3	農業基礎、作付け計画、植物生理、各作物の特性①	・前期で学んだ季節による作物の特性を考慮した作付け計画を立てることができる	レジュメ配布
4	農業基礎、作付け計画、植物生理、各作物の特性②	・作付け計画を実行するための準備を行うことができる	レジュメ配布
5	植物栄養と肥料、土づくりと微生物の働き、特性	・作物の成長段階に合わせた肥料、その効果を知ることができる。	レジュメ配布
6	土壌調査、品種特性、雑草対策（種類と特性）	データにもとづいた土壌内の成分を確認し再度 土壌改良を行うことができる	レジュメ配布
7			レジュメ配布
8	経営管理（生産出荷）、特性③	・生育状況を確認しながら、適切な収穫量と収穫時期を特定し、ロスのない生産出荷を行うことができる	レジュメ配布
9	春野菜の特性	・春野菜の特性や必要な施肥を理解し、作付け計画を立てることができる	レジュメ配布
10	春野菜有機的な農法の紹介、特性	・実際に作付けしなかった作物に対しての様々な農法を知ることができる	レジュメ配布
11	作付け計画、農産加工	・夏野菜の作付け計画と、冬野菜の農産加工についての特色を理解することができる。	レジュメ配布
12	作付け計画、農産加工	・夏野菜の作付け計画と、冬野菜の農産加工についての特色を理解することができる。	レジュメ配布
13	加工（ジュース）	・収穫した野菜を使ってジュースなどの加工品を作ることができる	レジュメ配布
14	加工（ジャム）	・収穫した野菜を使ってジャムなどの加工品を作ることができる	レジュメ配布
15	作付け計画と出荷量【レポート提出】	作付け計画と実際の実行、そして当初の予定通りの収穫量なのかの比較確認を行いレポートにまとめる。	レジュメ配布
教材	教科書	農業技術・・・著者「マイファーム」	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※課題レポートは当初立てた作付け計画と実際の実行、収穫量などを入れたものに限る。計画書のみは不可	

学校長	教務部長	担当

<h1 style="text-align: center;">授業計画</h1>		後期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修	課題制作(進級制作)			
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	農業経営改善計画認定書認定者 平成26年 Green Groove 設立。代表取締役。 関西の有名飲食店に水耕栽培で栽培したヨーロッパベリーリーフを利用してもらえる野菜を栽培している。また、定期的なファーマーズマーケットを開催し、販売にも力を入れている。 1978年～1987年までグラフィックデザイナーとして株式会社毎日広告社制作部に所属。 1987年よりアートディレクターに転身現在に至る。 ロゴ、パンフレット、ポスター、店舗エクステリア・インテリア等のデザインを手がける。 文部科学省認定1級色彩コーディネーター 著書 /DESIGN BASICS+/衣・食・住にまつわるベーシックデザイン&カラー				
授業内容	ファーマーズマーケットの出店を通じて、プランニング、運営のプロセスを実践的に学び、チームでファーマーズマーケットを成功させる。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1	テーマ、イメージ伝達 コンセプト決定	左記、内容を踏まえて、グループ討議を行う。 役割を理解し、全体の進行が理解できる。	
2	店名、イメージカラー決定 制作チーム決定	左記の内容を決定し、制作チームを結成する。 チームごとに、リーダー、サブリーダーを決定する。	
3	原価計算、企画書作成について学ぶ	原価計算の仕方、企画書の書き方、発注書の記入方法や注意点が理解できる。	
4	制作チームごとのグループワーク①	外装・看板、広報の制作チームごとに分かれて、制作物の内容を検討し、スケジュールや役割分担を行う。	
5	制作チームごとのグループワーク②	制作チームごとに企画をまとめる。	
6	制作チームごとのグループワーク③	制作内容決定、プレゼンテーション準備を行う。	
7	各チームのプレゼンテーション (現物、PC)	各チームの発表内容をクラス全体で共有し、 制作物を決定する。	
8	店長、サービス等の担当を決定。	店長、サービスリーダー、委員を決定し、当日までのスケジュール、各種提出物などを整える。	
9	ファーマーズマーケットに向けての準備作業①	ファーマーズマーケットに向けて、パーツ、データ制作など	
10	ファーマーズマーケットショップに向けての準備作業②	ファーマーズマーケットに向けて、パーツ、データ制作など	
11	ファーマーズマーケットに向けての準備作業③	農場から作物の梱包など、表示ラベル、料金ラベルなどを製作する	
12	ファーマーズマーケット準備作業(シミュレーション決定)	店舗設営、大道具移動など シミュレーション①	
13	ファーマーズマーケット準備作業(ツール制作完了)	店内装飾作業完了。清掃 シミュレーション②	
14	進級制作展	ファーマーズマーケットを行う	
15	振り返りとまとめ	ファーマーズマーケットを行った振り返りと、次回への目標設定を行う	
教材	教科書	都度 資料は配布いたします。	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※レポートは当初立てた販売計画と収支実績を必ず入れてください。	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部		
科目名	必修	調理演習【調理理論】			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	2000～2008年まで株式会社あじむにて勤務。(飲食店運営) ピッツェリアレストラン サンタアンジェロにてピッツァ職人として従事し その後、ペーカリーイタリアンレストラン ラ・フォカッチャにて、料理長を経験しメニュー開発、教育を行う。 2008～2019年まで上記グループ会社株式会社アプレシアに転籍(飲食店運営・ライセンス事業) スペインバル バルマルにて店長として店舗運営、新店舗立ち上げに従事。				
授業内容	前期で学んだ理論を基に加工(ショップ)に沿った形をより実践的に学ぶ				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	ショップに向けてのメニュー提案	シェフのデモンストレーション、到達目標、メニュー設定の説明。オリエンテーション	シラバス配布
2	ショップに向けてのメニュー指導	シェフのデモンストレーション、メニュー指導を受け、ショップで販売する料理内容を理論的に考える事ができる	レジュメ配布
3	ショップに向けてのメニュー試作①	各料理を試作の、調味バランス理論的に考えることができる	
4	ショップに向けてのメニュー試作②	各料理を試作の、配色・盛り付けを理論的に考える事ができる	
5	ショップに向けてのメニュー試作③	各料理を試作し、原価計算することができる	
6	ショップに向けてのメニュー試作④	大量調理における理論を実践的に活用できる	
7	改善試作・調理オペレーション	メニュー試作 調理、サービスの動線、オペレーションをシミュレーション①	
8	改善試作・サービスオペレーション	メニュー試作 調理、サービスの動線、オペレーションをシミュレーション②	
9	改善試作・オペレーション立案	調理オペレーション確認	
10	改善試作・オペレーション立案	調理・サービスオペレーション確認	
11	改善試作・オペレーション立案	調理・サービスオペレーション確認	
12	ショップ演習仕込み	完成メニューを実際の人数分の調理を決められた時間内で行う	
13	ショップ演習	実際のお客様を招いての大量調理・オペレーションを行う	
14	ショップ演習	実際のお客様を招いての大量調理・オペレーションを行う	
15	ショップ演習を終えての振り返り	実際のお客様のアンケートなどを確認し、ショップ演習の振り返りを行う	
教材	教科書	下ごしらえと調理のコツ	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・ レポート 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期		
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部	
科目名	必修	調理演習【調理実習】		
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名
授業方法	演習	時間	30時間	
実務者経験	2000～2008年まで株式会社あじふにて勤務。(飲食店運営) ピッツェリアレストラン サンタアンジェロにてピッツァ職人として従事し その後、ベーカリーイタリアンレストラン ラ・フォカッチャにて、料理長を経験しメニュー開発、教育を行う。 2008～2019年まで上記グループ会社株式会社アプレシアに転籍(飲食店運営・ライセンス事業) スペインバル パルマルにて店長として店舗運営、新店舗立ち上げに従事。			
授業内容	大量調理を学び、お客様に提供する商品の開発、販売を理解し、実際のお客様に対して料理・サービス提供を行う。			
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。			

回数	授業テーマ	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1	オリエンテーション	基礎技術を取り入れたデモンストレーション	シラバス配布 レジュメ配布
2	チキンカレー サモサ きのこマリネ オレンジティール ビーナッツ サブレ	カレー、じゃが芋の春巻き、マリネ料理を作る。 ポイント:野菜の甘味に引き出し方が理解できる。	レシピ配布
3	蓮根とお豆腐のつくね丼 ポーチドエッグ添え 小松菜のツナ煮びたし 丹波黒大豆きな粉と黒ずりごまのゼリー黒蜜がけ	和カフェメニュー 丼物 煮びたしを作る。 ポイント:基本の甘だれの配合・葉野菜の煮方が理解できる。	レシピ配布
4	ポークソテー シャルキティエルソース じゃがいものピューレ 海老とブロッコリーのタルタルサラダ マーブルクリームチーズ	フレンチメニュー カフェイストロメニューを作る。 ポイント:豚肉の下処理・火通り・火加減が理解できる。	レシピ配布
5	ふわふわオムレツ ハヤシライス りんごポテトサラダ マシュマロクッキー	カフェの人気定番メニューを作る。(定番料理の定義とは) ポイント:毎回、同じ味同じ形に作る。メニューのネーミングとお客様の期待を理解する。	レシピ配布
6	スパゲッティナーポリタン クラムチャウダー りんごのパン・ド・ジェヌ	カフェメニューの定番盛り付けを行なう。 ポイント:あさりの下処理を理解する・果物のスイーツを作る。	レシピ配布
7	秋刀魚の甘酢きのこがけ ひじききんぴら さつま芋の白和え そば粉の舟型ケーキ	和カフェメニュー 秋刀魚下処理作業を理解し、下ごしらえを行なう。 ポイント:基本の甘酢だれの配合・根菜の下ごしらえを理解する。	レシピ配布
8	振り返り・レシピまとめ	これまでに行った調理実習のレシピを整理する。理解できていないポイントについて質疑、確認を行い、理解を深める。	レシピ配布
9	フライドチキン コールスローサラダ 大納言カステラ	カフェメニューの定番料理を作る。 ポイント:圧力鍋の使い方・野菜の切り方・塩もみを理解する。	レシピ配布
10	ぶりのコンフィ マーマレードソース添え ベーコンときのこのフェットチーネ ガトーショコラ	フレンチアレンジメニューを作る。 ポイント:湯せんでの火通しを理解する。しょうがを使用したアレンジソース	レシピ配布
11	ダッチペイビー スープカレー パイナップルラッシー	カフェメニューの定番料理を作る。 ポイント:ダッチペイビーパンケーキ(流行・定番とは)	レシピ配布
12	チキン南蛮 ハンパキンツナサラダ みそ汁 なすの南部煮	和カフェメニュー 人気の定番メニューを作る。 ポイント:甘酢たれ・南部煮について ◇南部地方(現在の岩手県と青森県にまたがる地方)	レシピ配布
13	鶏肉のカチャトラ オルトラーナ パナナブレッド ティーソーダ	イタリアンカフェメニューを学ぶ。 ポイント:鶏肉の火通り 野菜の蒸し煮 orto(オルト)は「菜園」、ortolano(オルトラノ)は「野菜を作る人」の意で、ortolana(オルトラナーナ)は「菜園風」	レシピ配布
14	中華粥 中華クラゲとザーサイのサラダ/豚肉、チンゲン菜、しめじの旨炒め 豆乳プリン	チャイニーズカフェメニューを作る。 ポイント:中華粥の煮込み方 旨炒めの作り方を理解する。	レシピ配布
15	実技テスト ランチカフェプレート	カフェメニューのまとめとしてランチカフェプレートを一人で作る。	
教材	教科書	レシピ配布	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画			後期		
			学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部	
科目名	必修	調理演習【食品加工基礎】			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	2000～2008年まで㈱かめいあんじゅにて勤務。(飲食店運営) ピッツェリアレストラン サンタアンジェロにてピッツァ職人として従事し その後、ベーカリーイタリアンレストラン ラ・フォカッチャにて、料理長を経験しメニュー開発、教育を行う。 2008～2019年まで上記グループ会社㈱アプレシアに転籍(飲食店運営・ライセンス事業) スペインバル パルマルにて店長として店舗運営、新店舗立ち上げに従事。				
授業内容	大量調理を学び、お客様に提供する商品の開発、販売を理解し、実際のお客様に対して料理・サービス提供を行う。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				
回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)			備 考
1	ショップに向けてのメニュー提案	シェフのデモンストレーション、到達目標、メニュー設定の説明。オリエンテーション			シラバス配布
2	ショップに向けてのメニュー指導	シェフのデモンストレーション、メニュー指導を受け、ショップで販売する料理の練習を行う。			レジュメ配布
3	ショップに向けてのメニュー試作①	各料理を試作し、調味バランスを決定することを学ぶ			
4	ショップに向けてのメニュー試作②	各料理を試作し、配色・盛り付けを学ぶ			
5	ショップに向けてのメニュー試作③	各料理を試作し、原価計算することを学ぶ			
6	ショップに向けてのメニュー試作④	大量調理を学ぶ			
7	改善試作・調理オペレーション	メニュー試作 調理、サービスの動線、オペレーションをシュミレーション①			
8	改善試作・サービスオペレーション	メニュー試作 調理、サービスの動線、オペレーションをシュミレーション②			
9	改善試作・オペレーション	調理オペレーション確認			
10	改善試作・オペレーション	調理・サービス・販売オペレーション確認			
11	改善試作・オペレーション	調理・サービス・販売オペレーション確認			
12	ショップ演習仕込み	完成メニューを実際の人数分の調理を決められた時間内で行う			
13	ショップ演習	実際のお客様を招いての大量調理・オペレーションを行う			
14	ショップ演習	実際のお客様を招いての大量調理・オペレーションを行う			
15	ショップ演習を終えての振り返り	実際のお客様のアンケートなどを確認し、ショップ演習の振り返りを行う			
教材	教科書		下ごしらえと調理のコツ		
	参考図書		レジュメ配布		
試験の方法・評価法			本試験・・・ レポート 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部		
科目名	必修	業界研究(ファームプロジェクトⅡ)			
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	調理師の専門学校を経て、ホテルやレストランなどのシェフ、店長などでマネジメントに従事し、現在の(株)マイファームに至る。農業の栽培だけではなく、レンタル農園の運営、社会人対象の農業スクールを運営している。				
授業内容	(株)マイファームとの産学連携により、企業の農地で企業が求めるクオリティーにするための農産物の栽培方法と、デジタルデータを駆使した実践的な農園運営を学びます。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	農業界について	農業界全体について学ぶことができる	
2	【秋冬野菜】	秋冬野菜の管理を行うことができる	
3	【稲刈り】	稲刈りを行うことができる	
4	【サツマイモ収穫】	サツマイモの収穫を行うことができる	
5	【葉物野菜】	葉物野菜の播種を行うことができる	
6	【タマネギ、ニンニク】	タマネギ、ニンニクの定植作業を行うことができる	
7	【ソラマメ、スナップエンドウ】	ソラマメ、スナップエンドウの定植作業を行うことができる	
8	有機野菜について	有機の野菜について学ぶことができる	
9	きのこ類	きのこについて学ぶことができる	
10	雑草と有機について	雑草について学ぶことができる	
11	植物生理や害虫	植物生理、害虫について学ぶことができる	
12	検定問題	日本農業技術検定の問題を解く	
13	精算・管理	様々な野菜の生産・管理でしるこができた野菜でメニュー考案を行う	
14	レシピ考案	レジュメを元の今まで取り扱いをした野菜を使ってレシピを考案する。	
15	レシピの書き方	レシピの書き方について メニュー考案についてまとめ	
教材	教科書	各回の講義で詳細な資料を提供する。	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験505の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画			後期		
			学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部	
科目名	必修	外国語 (グローバルコミュニケーションⅡ)			
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	1991年から現在まで、大阪外語専門学校や大阪市立大学、ILC国際語学センター等で英会話講師に携わっている。				
授業内容	「英会話(英語という言語を使用してのコミュニケーション)」においては、「概念化(言いたいことをシンプルにまとめる力)」「文章化(日本語を瞬時に英語に変換する力)」「音声化(発音力)」が必要不可欠となる。本授業では、留学英語、実践英会話で学んだ「スピーキング力」の基礎をネイティブ講師と共に実践的課題(1分スピーチ、瞬間英作文、フォニックス)を通して学習する。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	「現在完了形」	「現在完了形」の基本的な文章を使いこなせるようになる。	
2	「比較級」	「比較級」の基本的な文章を使いこなせるようになる。	
3	「関係代名詞」	「関係代名詞」の基本的な文章を使いこなせるようになる。	
4	「関係代名詞」	「関係代名詞」の応用的な文章を使いこなせるようになる。	
5	「区と節」	「区と節」を理解して使いこなせるようになる。	
6	「前置詞」	「前置詞」を理解して使いこなせるようになる。	
7	「接続詞(名詞節)」	「接続詞(名詞節)」を理解して使いこなせるようになる。	
8	「接続詞(副詞節)」	「接続詞(副詞節)」を理解して使いこなせるようになる。	
9	「品詞(名詞、冠詞)」	「品詞(名詞、冠詞)」を理解して使いこなせるようになる。	
10	「品詞(形容詞、副詞)」	「品詞(形容詞、副詞)」を理解して使いこなせるようになる。	
11	「疑問詞」	「疑問詞」を理解して使いこなせるようになる。	
12	「疑問詞(How)」	「疑問詞(How)」を理解して使いこなせるようになる。	
13	定期試験	定期試験	
14	定期試験返却	定期試験返却	
15	1年間の振り返り	1年間の振り返り：1年間で学んだ文法の総復習を行なうことで留学への弾みをつける。	
教材	教科書	・どんだん話すための瞬間英作文トレーニング	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験(ロールプレイング) 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	選択	外国語【TOEIC II】			
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	講義	時間	60時間		
実務者経験	1991年から現在まで、大阪外語専門学校や大阪市立大学、ILC国際語学センター等で英会話講師に携わっている。				
授業内容	リスニング・長文対策を行う。 同時に各パートの傾向を掴み、本番でも緊張せずに臨めるだけの知識を身に付ける。 また、毎週単語テストを実施して語彙力の増加にも力を入れる。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	単語テスト / リスニング Part 1・2	TOEICのリスニングの傾向を掴むことで、効率よく解くことができるようになる。	
2	単語テスト / リスニング Part3・4	TOEICのリスニングの傾向を掴むことで、効率よく解くことができるようになる。	
3	単語テスト / リーディング Part6 ①	前期に習ったことを踏まえて少し長い文章でも文意を捉えることができるようになる。	
4	単語テスト / リーディング Part6 ②・Part7 ①	たくさんの文章に触れることで、様々な形式の文章に対応できるようになる。	
5	単語テスト / リーディング Part7 ②	Part7の解き方を習得することで、長文に対する苦手意識を克服できるようになる。	
6	単語テスト / リーディング Part7 ③	単語力に頼らなくても文意を捉えることができるようになる。	
7	単語テスト / リーディング Part5 ①	今まで習ったことを活用し、文法の知識を実践問題で使えるようになる。	
8	単語テスト / リーディング Part5 ②	今まで習ったことを活用し、文法の知識を実践問題で使えるようになる。	
9	リスニング通しテスト	実際の試験を想定した形式でテストを行うことで、自分の弱点が見えるようになる	
10	長文読解	スラッシュリーディングのコツが掴めるようになる。	
11	長文読解	スラッシュリーディングを応用して長い文章でも内容をつかめるようになる。	
12	長文読解	前の2回で身につけた力を使うことで、設問に対して正しい答えを導くことができるようになる。	
13	試験		
14	試験返却		
15	総復習	これまでの総復習をすることでこれからの自分の課題を見つけることができるようになる。	
教材	教科書	公式TOEIC Listening&Reading 問題集	
	参考図書	本試験・・・筆記試験(学内試験)	
試験の方法・評価法		出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	選択	海外実学研修			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	大阪スクールオブミュージック（専）、大阪コミュニケーションアート（専）での業務で広報、教務などに従事し、校外実習、海外研修などのコーディネート、引率なども携わる。				
授業内容	自国と異なる環境下で営まれている農業を体験し、相手国の社会や異文化を理解する				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	ガイダンス①	海外研修での意義を理解することができる	レジュメ配布
2	ガイダンス②	渡航先の情報を調べ実情を理解できる。	レジュメ配布
3	海外研修	渡航先にてオリエンテーション グループプロジェクト等	日々の内容をレポートにまとめておく
4			
5			
6	海外研修	農場訪問・見学 農業演習	体験レポートをまとめる
7			
8			
9	海外研修	農場訪問・見学 農業演習 収穫体験	体験レポートをまとめる
10			
11			
12	海外研修	市場・ファーマーズマーケット見学	体験レポートをまとめる
13			
14			
15	海外研修レポート提出	研修でまとめた事を一人ひとりが報告をし、学んだことを理解し、人に伝えることができる	
教材	教科書	詳細な資料を提供する。	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出の提出で総合判定	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期		
		学科名	ノロジー科	農芸テクノロジー科 II部
科目名	必修	食品学【食材学】		
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名
授業方法	講義	時間	30時間	
実務者経験	<small>☆資格・免許 管理栄養士・栄養士、調理師、幼児食アドバイザー、野菜ソムリエ、食生活アドバイザー ☆5年間保育園や給食会社にて管理栄養士として、大量調理、献立作成、運営業務や食育に携わる。 ☆6年間栄養士・調理師養成校にて大量調理や幼児食の実習、公衆衛生や食文化などの講義を行う。 ☆自治体の食育や食に関するイベントの運営に関わる。</small>			
授業内容	様々な食材の種類と特徴を知る 実際に食材を見る・食すことで食材の違いを感じる			
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。			

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	
1	果実類①	様々な果実類について説明できる① (りんご・梨・柿・柑橘類)	
2	果実類②	様々な果実類について説明できる② (桃・さくらんぼ・いちご・ぶどう・メロン・スイカ)	
3	魚介類①	魚介類の構造や成分について説明できる	
4	魚介類②	様々な魚介類について説明できる(魚類)	
5	魚介類③	様々な魚介類について説明できる (貝類・甲殻類・軟体類)	
6	魚介類④ 1回～6回 復習	様々な魚介類について説明できる (貝類・甲殻類・軟体類)第1回～6回の復習	
7	肉類①	肉類の構造や成分について説明できる	
8	肉類②	肉類の部位の特徴について説明できる	
9	肉類③	様々な肉類について説明できる	
10	卵・乳類	卵・乳の構造や種類について説明できる	
11	油脂類	様々な油脂類について説明できる	
12	調味料①	様々な調味料について分類や役割を説明できる	
13	試験対策	今まで学習した内容を再確認し 試験準備をしておく	
14	試験	授業で学んだ理解度を判定する	
15	振り返り	試験返却と総括	
教材	教科書		
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部		
科目名	必修	ITテクノロジー【WEBプランニング】			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	航空会社に入社、その後外資系ホテル会社にて秘書業務、学校法人にて秘書科担当教諭として秘書実務・情報処理関連の授業を担当。現在はフリーランスにて、社会人、大学、専門学校にて、情報処理科目講座を担当している。				
授業内容	販売促進につながる動画制作とYouTube動画の編集・制作				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション	授業の進め方・趣旨説明・動画制作デモンストレーション	シラバス配布
2	動画企画作成	タイトル・長さ・ターゲット・目的を考慮した企画が作成できる	レジュメ配布
3	動画企画作成	動画構成表を作ることが出来る。	
4	動画撮影	動画機材選び・テクニックを学び活用することが出来る。	
5	動画撮影	動画機材選び・テクニックを学び活用することが出来る。	
6	動画編集	動画編集ソフトを理解し編集することが出来る。	
7	動画編集	動画編集ソフトを理解し編集することが出来る。	
8	ショートムービー制作1	グループワークでショートムービー制作の内容を検討。	
9	ショートムービー制作2	グループワークでショートムービーの撮影を進める。	
10	ショートムービー制作3	制作したショートムービーの視聴。	
11	You Tube作成	You Tube用の動画撮影ができる。	
12	You Tube作成	You Tube用の動画の編集できる。	
13	You Tubeアップ	You Tubeアップをアップすることが出来る	
14	You Tubeアップ	You Tubeアップをアップすることが出来る	
15	振り返り	各自の作品に対する総評を行う。	
教材	教科書	都度 資料は配布いたします。	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・ 課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画			前期		
			学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部	
科目名	必修	アグリテック【ファーム演習③】			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	日本大学 短期大学部 生物資源化学科卒業 茨城大学 農学部 生物生産化学科卒業 茨城大学 大学院 農学研究科 生物生産化学課程卒業 2017年 株式会社マイファーム入社後、主に体験農園事業の運営に携わり、現在は週末農業学校の事務局として農場運営、管理も行っている。				
授業内容	1年生で習得した栽培管理を応用し、多品目有機栽培の作付け計画、生産管理を行います。また外部マーケットでの販売を目標とするために効率的に生産性を高めていきます。売上目標を基に作付け計画を立てていきます				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	夏野菜の育苗	1年生後期で行った春野菜の作付け表を確認し、育苗を始める	
2	収穫ジャガイモ・ペピーリーフ ラディッシュ	ジャガイモ、ペピーリーフ、ラディッシュの収穫を行うことができる(1年次後期で栽培しているもの)	
3	育苗・定植	育苗ができた農作物の定植を行うことができる	
4	生産管理①	生産管理を行うことができる	
5	生産管理②	生産管理を行うことができる	
6	生産管理③	生産管理を行うことができる	
7	生産管理④	生産管理を行うことができる	
8	生産管理⑤	生産管理を行うことができる	
9	生産管理⑥	生産管理を行うことができる	
10	収穫①&土作り	収穫、販売できるように貯蔵できるようになる。	
11	収穫②&土作り	収穫、販売できるように貯蔵できるようになる。	
12	収穫③&土作り	収穫、販売できるように貯蔵できるようになる。	
13	土壌分析と栄養価の関係性	収穫後の土壌分析と収穫できた野菜との栄養価の関係性を知ること、次回の土づくりの活かす方法をすることができる。	レジュメ配布、平均栄養数値と土壌データ
14	土壌分析と栄養価の関係性	収穫後の土壌分析と収穫できた野菜との栄養価の関係性を知ること、次回の土づくりの活かす方法をすることができる。	レジュメ配布、平均栄養数値と土壌データ
15	作付け計画と出荷量【課題提出】	作付け計画と実際の実行、そして当初の予定通りの収穫量なのかの比較確認を行いレポートにまとめる。	
教材	教科書	農業技術…著者「マイファーム」	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験…課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※レポートは当初立てた作付け計画と実際の実行、収穫量などを入れたものに限る。計画書のみは不可	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期		
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部	
科目名	必修	アグリテック(水耕栽培①)		
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名
授業方法	演習	時間	30時間	
実務者経験	早稲田大学理工学部建築学科を卒業後、設計に関わる仕事に携わり、2015年～(株)恵葉&菜健康野菜を設立、多くの水耕栽培装置を開発、2021年～はプレミアム野菜で硝酸体窒素が低い、栄養素が高い野菜の開発と販売も開始している。			
授業内容	水耕栽培(株)恵葉&菜健康野菜と同等の品質にするための栽培ノウハウを学び、「Green Groove」との産学連携商品として販売することを目的とする。			
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。			
回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)		備 考
1	オリエンテーション	・授業計画の説明を行うことで、到達目標までの流れを知る。		レジュメ配布
2	大阪近郊の水耕栽培現状(現地での実習)	・大阪近郊水耕栽培「Green Groove」での実習 栽培方法や野菜の品質などを通して、校内での水耕栽培での生産管理と品質向上につなげることができる。		
3	大阪近郊の水耕栽培現状(現地での実習)	・大阪近郊水耕栽培「Green Groove」での実習 栽培方法や野菜の品質などを通して、校内での水耕栽培での生産管理と品質向上につなげることができる。		
4	大阪近郊の水耕栽培現状(現地での実習)	・大阪近郊水耕栽培「Green Groove」での実習 栽培方法や野菜の品質などを通して、校内での水耕栽培での生産管理と品質向上につなげることができる。		
5	大阪近郊の水耕栽培現状(現地での実習)	・大阪近郊水耕栽培「Green Groove」での実習 栽培方法や野菜の品質などを通して、校内での水耕栽培での生産管理と品質向上につなげることができる。		
6	・育苗・定植・栽培管理①	・PH、EC濃度、水温、LED照射時間などのデータ確認と生育状況をモニターし、適切な対応ができる		課題制作(認証制度)でアグリノートへ記録する
7	・育苗・定植・栽培管理①	・PH、EC濃度、水温、LED照射時間などのデータ確認と生育状況をモニターし、適切な対応ができる		課題制作(認証制度)でアグリノートへ記録する
8	・育苗・定植・栽培管理①	・PH、EC濃度、水温、LED照射時間などのデータ確認と生育状況をモニターし、適切な対応ができる		課題制作(認証制度)でアグリノートへ記録する
9	・育苗・定植・栽培管理①	・PH、EC濃度、水温、LED照射時間などのデータ確認と生育状況をモニターし、適切な対応ができる		課題制作(認証制度)でアグリノートへ記録する
10	・育苗・定植・栽培管理①	・PH、EC濃度、水温、LED照射時間などのデータ確認と生育状況をモニターし、適切な対応ができる		課題制作(認証制度)でアグリノートへ記録する
11	・育苗・定植・栽培管理①	・PH、EC濃度、水温、LED照射時間などのデータ確認と生育状況をモニターし、適切な対応ができる		課題制作(認証制度)でアグリノートへ記録する
12	・育苗・定植・栽培管理①	・PH、EC濃度、水温、LED照射時間などのデータ確認と生育状況をモニターし、適切な対応ができる		課題制作(認証制度)でアグリノートへ記録する
13	・育苗・定植・栽培管理①	・PH、EC濃度、水温、LED照射時間などのデータ確認と生育状況をモニターし、適切な対応ができる		課題制作(認証制度)でアグリノートへ記録する
14	・品評	収穫した作物を「GOOD GROVE」と共に品評を行い、品質の確認をすることができる。		課題制作(認証制度)でアグリノートへ記録する
15	・レポートまとめと提出	・アグリノートで記録したものをCSVデータとして抽出、認証制度に提出できるようにまとめて、提出		
教材	教科書		農業技術・・・著者「マイファーム」	
	参考図書		レジュメ配布	
試験の方法・評価法		①本試験・・・レポート提出(現地実習)、課題提出(作付け計画) 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※レポートは当初立てた作付け計画と実際の実行、収穫量などを入れたものに限る。 計画書のみは不可。		

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	課題制作【進級制作(販売計画&販売)】			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	<p>農業経営改善計画認定書認定者 平成26年 Green Groove 設立。代表取締役。 関西の有名飲食店に水耕栽培で栽培したヨーロッパベリーリーフを利用してもらえる野菜を栽培している。また、定期的なファーマーズマーケットを開催し、販売にも力を入れている。 2004年より、全国展開する外食チェーン本部のデザイン部にて販促物及び、飲食店舗のデザイン制作を手がける。 又、広告制作や取材対応等、多くの広報業務も担当し、現在はサポート役として活動。 フリーのデザイナーとして、ロゴ、パンフレット、メニューブック等のグラフィックデザインを手がける。 文部科学省認定1級色彩コーディネーター</p>				
授業内容	<p>売り上げ計画を作成しそれを基に作付け計画を作成、実行していきます。 また、販売に必要な店舗プランニング能力を学び実際のポップやグラフィックについても学びます。</p>				
到達目標	<p>TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。</p>				

回数	授業テーマ	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1	オリエンテーション	・本授業の趣旨と目的、到達目標を説明します。	レジュメ配布:中島
2	市場調査	マーケットを知ることで、売り上げが立つのかどうかを考え知ることができる。	※参考図書、インターネット
3	市場調査	マーケットを知ることで、売り上げが立つのかどうかを考え知ることができる。	※参考図書、インターネット
4	栽培品目の決定と売り上げ計画・作付け計画	栽培品目を決定し、売り上げ計画と作付け計画を作成することができる	
5	販売計画	作付け計画を基に、収穫時期を算出し、外部のイベントへの出店ができるように準備する。	
6	出店プランニング	外部ファーマーズマーケットをリサーチし、値札やPOPなどの販促ツールをプランニングすることができる。	
7	販促ツール制作&SNS	POP、値札、HPなどの制作を行う。 SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。	※販促計画には必要部材を発注し提出すること。
8	販促ツール制作&SNS	POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。	
9	販促ツール制作&SNS	POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。	
10	販促ツール制作&SNS	POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。	
11	販促ツール制作&SNS	POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。	
12	校内でのファーマーズマーケットで販売	当日の店舗運営を行うことができる	
13	校内でのファーマーズマーケットで販売	当日の店舗運営を行うことができる	
14	校内でのファーマーズマーケットで販売	当日の店舗運営を行うことができる	
15	レポートのまとめと提出	売り上げ計画、作付け計画、収支計画・実績を提出する	

教材	教科書	随時資料を配布します。
	参考図書	レジュメ配布
試験の方法・評価法		<p>本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価</p>

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部		
科目名	必修	課題制作(企業プロジェクト:オンライン&ECサイト企画出展)			
配当年次		2年次	単位	4単位	教員名
授業方法		演習	時間	60時間	
実務者経験	<p>大学卒業後、1986年4月～1987年3月まで大阪テレビレントセンター(TTC)にてアナウンサー養成プログラムを受講し、当該期間は楽器メーカーROLANDのマーケティング部にて新商品の販売促進活動に携わる。1987年法政学園入職。音楽、デザイン系専門学校広報担当者としてイベント企画&運営、販促ツール企画&制作など学生募集業務に従事。1993年社会人向け音楽&パソコンスクール『OOMオープンカレッジ』の開校を担当し、その後1996年には梅田に『ビスタ・デジタル・インスティテュート』を開校し、2002年まで社会人スクールの運営を担当。</p> <p>2003年『大阪スクールオブキャリアリナーアード』開校より、食関連のスクールにおいて学校運営全般(学生募集、教育コンテンツ開発、業界開拓など)に従事し、2015年より専修学校の認可を受けた現『大阪キャリアリナー製菓調理専門学校』副校長に就任。在校生、卒業生の開業をサポートする「開業支援センター」の責任者としてマネジメント教育を担当。</p> <p>2004年食品衛生責任者。2017年ホスピタリティコーディネーター認定。</p>				
授業内容	農産物や特産物、様々なECサイトの紹介と特徴、ECサイトの活用と自社オンラインショップと販売促進について学びます。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション	ECサイトの普及と利用者の状況について、販売における重要性を理解することができる	レジュメ配布
2	ターゲティングとポジショニング	・ターゲット市場の決定と市場におけるポジショニングについて理解する。 ・ブランドの役割と構造について理解し、ターゲティングとポジショニングを明確にする。	
3	商品戦略	4つのPの一つである商品(Product)戦略と商品ライフサイクルについて理解する戦略を構築することができる	https://www.tabechoku.com/?gclid=CjwKCAiAnvj9BRA4EiwAuUMDF6572ShE8Ltlw6YEPhATctZKbl2VqkFqWwFwvnHx8Ons-puxTbp7xoCYH0QAuD_BwE
4	ECサイト「食べチョク」①	農作物ECサイトの最大の利用者数を誇る食べチョクについて理解することができる。食べチョク:秋元代表	https://www.tabechoku.com/?gclid=CjwKCAiAnvj9BRA4EiwAuUMDF6572ShE8Ltlw6YEPhATctZKbl2VqkFqWwFwvnHx8Ons-puxTbp7xoCYH0QAuD_BwE
5	ECサイト「食べチョク」②	ECサイトの出店方法を知る。出店してみる。	レジュメ配布
6	ECサイト「食べチョク」③	受注状況を見て、配信方法を加筆・修正し受注を伸ばすことができる。	レジュメ配布
7	ECサイト「やっちゃば倶楽部」①	農業ベンチャー企業「マイファーム」が運営するECサイト「やっちゃば倶楽部」について理解することができる。Myファーム代表:西辻代表	https://yacchaba.club/
8	ECサイト「やっちゃば倶楽部」②	ECサイトの出店方法を知る。出店してみる。	
9	ECサイト「やっちゃば倶楽部」③	受注状況を見て、配信方法を加筆・修正し受注を伸ばすことができる。	レジュメ配布
10	流通チャネルと物流マネジメント	4つのPの一つである流通チャネル(Place)の構造や流通チャネルにおけるマーケティング、流通チャネルの設計と管理、物流とロジスティクスについて理解する。	レジュメ配布
11	オンラインショップ	プロモーション・ツールである広告、販売促進、広報について、それぞれの種類、手法、特徴について理解する。	レジュメ配布
12	オンラインショップ	プロモーション・ツールである広告、販売促進、広報について、それぞれの種類、手法、特徴について理解する。	レジュメ配布
13	オンラインショップ	プロモーション・ツールである広告、販売促進、広報について、それぞれの種類、手法、特徴について理解する。	レジュメ配布
14	オンラインショップ	プロモーション・ツールである広告、販売促進、広報について、それぞれの種類、手法、特徴について理解する。	
15	振り返り テスト振り返り	テストの振り返りと、今までの授業内容の振り返り	
教材	教科書	ショップマネジメント	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		①本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部		
科目名	必修	調理演習【調理実習】			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	<p>ハイアットリージェンシー大阪に10年勤務。 退社後、ダイニングバー「ニーネ」を開業。地元の食材を使ったメニューや、ゲストに合わせた料理提案をして、即興でオリジナル料理を仕上げるスタイルで営業。 現在、株式会社ジスタスの代表取締役。 飲食事業のコンサルティング、企画、運営、人材教育に携わっている。</p>				
授業内容	1年次に習得した調理基礎を基に加工したものを調理応用していく				
到達目標	<p>TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。</p>				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	オリエンテーション	・本授業の趣旨と目的、到達目標を説明します。	シラバス配布
2	レシピ草案作成	野菜の栄養価を調べ適した組み合わせを考える事ができる	シラバス配布
3	試作	草案を基に試作品を作ることが出来る	
4	レシピ作成	試作を基に組み立てレシピを仕上げる	
5	レシピ草案作成	野菜の栄養価を調べ適した組み合わせを考える事ができる	シラバス配布
6	試作	草案を基に試作品を作ることが出来る	
7	レシピ作成	試作を基に組み立てレシピを仕上げる	
8	レシピ草案作成	野菜の栄養価を調べ適した組み合わせを考える事ができる	シラバス配布
9	試作	草案を基に試作品を作ることが出来る	
10	レシピ作成	試作を基に組み立てレシピを仕上げる	
11	仕込み	仕込み	
12	校内でのファーマーズマーケットで販売	当日の店舗運営を行うことができる	
13	校内でのファーマーズマーケットで販売	当日の店舗運営を行うことができる	
14	校内でのファーマーズマーケットで販売	当日の店舗運営を行うことができる	
15	振り返り	レシピのまとめ・総括	
教材	教科書	過去のレシピ・参考資料	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		<p>本試験・・・レシピ提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価</p>	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部		
科目名	必修	調理演習【ブランディング(加工)】			
配当年次		2年次	単位	2単位	教員名
授業方法		演習	時間	30時間	
実務者経験	<p>ハイアットリージェンシー大阪に10年勤務。 退社後、ダイニングバー「ニーネ」を開業。地元の食材を使ったメニューや、ゲストに合わせた料理提案をして、即興でオリジナル料理を仕上げるスタイルで営業。 現在、株式会社ジスタスの代表取締役。 飲食事業のコンサルティング、企画、運営、人材教育に携わっている。</p>				
授業内容	農園演習で栽培した野菜を加工し商品化する				
到達目標	<p>TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。</p>				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション	・本授業の趣旨と目的、到達目標を説明します。	シラバス配布
2	企画作成	商品のターゲット、特性、特徴を考え 企画趣旨を作ることが出来る	レジュメ配布
3	試作	企画趣旨を基に試作品を作ることが出来る	
4	試作	企画趣旨を基に試作品を作ることが出来る	
5	試作	企画趣旨を基に試作品を作ることが出来る	
6	試作	企画趣旨を基に試作品を作ることが出来る	
7	商品見直し	試作品に対し、企画趣旨と照らし合わせ商品の 見直しをかけることが出来る	
8	試作	企画趣旨を基に試作品を作ることが出来る	
9	商品決定	企画趣旨を基に商品を決定することが出来る	
10	商品製造	販売計画に基づき商品を製造できる	
11	商品製造	販売計画に基づき商品を製造できる	
12	校内でのファーマーズマーケットで販売	当日の店舗運営を行うことができる	
13	校内でのファーマーズマーケットで販売	当日の店舗運営を行うことができる	
14	校内でのファーマーズマーケットで販売	当日の店舗運営を行うことができる	
15	振り返り	企画趣旨に対しての振り返りレポートを提出	
教材	教科書	過去のレシピ・参考資料	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		<p>本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価</p>	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修選択	業界研究(ファームプロジェクトⅢ)			
配当年次	2年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	調理師の専門学校を経て、ホテルやレストランなどのシェフ、店長などでマネジメントに従事し、現在の(株)マイファームに至る。農業の栽培だけではなく、レンタル農園の運営、社会人対象の農業スクールを運営している。				
授業内容	(株)マイファームとの産学連携により、企業の農地で企業が求めるクオリティーにするための農産物の栽培方法と、実践的な農園運営を学びます。また水耕栽培、有機農法、無農薬農法、または6次産業に強く取り組んでいる生産企業の施設の見学、代表、スタッフさんから仕事の話やビジネス展開のお話しを受ける内容です。一部実際の作業なども行います。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション	見学予定の施設の説明を行います。	
2	現場体験施設①西村ベジフル(有機農法JASS認証取得生産者)	施設を見学することで自分のビジョンと照らし合わせることができる	
3	現場体験施設①西村ベジフル(有機農法JASS認証取得生産者)	施設を見学することで自分のビジョンと照らし合わせることができる	
4	現場体験施設①レポート作成・提出	見学をした施設のレポートを作成し提出する	
5	現場体験施設②ナカスジファーム(栽培&六次産業)	施設を見学することで自分のビジョンと照らし合わせることができる	
6	現場体験施設②ナカスジファーム(栽培&六次産業)	施設を見学することで自分のビジョンと照らし合わせることができる	
7	現場体験施設①レポート作成・提出	見学をした施設のレポートを作成し提出する	
8	現場体験施設③よしだフルーツファーム(栽培&六次産業)	施設を見学することで自分のビジョンと照らし合わせることができる	
9	現場体験施設③よしだフルーツファーム(栽培&六次産業)	施設を見学することで自分のビジョンと照らし合わせることができる	
10	現場体験施設①レポート作成・提出	見学をした施設のレポートを作成し提出する	
11	現場体験施設④大矢農産(栽培&六次産業)	施設を見学することで自分のビジョンと照らし合わせることができる	
12	現場体験施設④大矢農産(栽培&六次産業)	施設を見学することで自分のビジョンと照らし合わせることができる	
13	現場体験施設①レポート作成・提出	見学をした施設のレポートを作成し提出する	
14	ビジョン	見学した施設での仕事内容やビジネス展開などを自分のビジョンに落とし込むことができる。	専用のファームを配布します。
15	プレゼンテーション	自分のビジョンを発表することができる。	1人5分～7分程度のプレゼンテーション
教材	教科書	随時参考資料を配布いたします。	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出&プレゼン 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修選択	プロジェクトゼミA【多品種栽培】			
配当年次		2年次	単位	4単位	教員名
授業方法		演習	時間	60時間	
実務者経験	(有)あぐり信州、京都青果合同(株)、(株)オルター、を経て(株)東山ベジフルに至る。 JASS認証指導員の資格も有する。				
授業内容	健康と美容をテーマに花卉・果樹・野菜の栽培ノウハウと6次産業化を事例と共に栽培実践を行います。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション&市場調査	シラバス説明を行います。また市場における花卉や果樹、野菜の加工品の成功事例などを知る	次回までに作物の選定と加工品の選定を各自まとめてください
2	グループセッション	各学生が考えて生産物とその加工品(ブラディング)を検討しまとめることができる	※各個人 選定した作物に対して育苗計画とそれに伴う資材数を1回目標業で必ず提出してください。
3	花卉・野菜の作付け計画	作付け計画を作成することができる	
4	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※作付け計画に基づいての資材関係の発注は3回目の終わりにまでに提出してください。
5	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
6	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
7	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
8	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
9	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
10	収穫&と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
11	収穫&と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
12	収穫&と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
13	収穫&と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
14	収穫&と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
15	作付け計画と出荷量【レポート提出】	作付け計画と実際の実行、そして当初の予定通りの収穫量なのかの比較確認を行いレポートにまとめる。	
教材	教科書	農業技術…著書「マイファーム」	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験…レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※レポートは当初立てた作付け計画と実際の実行、収穫量などを入れたものに限る。計画書のみは不可	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修選択	プロジェクトゼミB(ファームtoテーブル:西洋料理)			
配当年次	2年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	2000～2008年まで株式会社あんじゅにて勤務。(飲食店運営) ピッツェリアレストラン サンタアンジェロにてピッツァ職人として従事し その後、ベーカリーイタリアンレストラン ラ・フォカッチャにて、料理長を経験しメニュー開発、教育を行う。 2008～2019年まで上記グループ会社株式会社アプレシアに転籍(飲食店運営・ライセンス事業) スペインバル パルマルにて店長として店舗運営、新店舗立ち上げに従事。				
授業内容	実践に必要な基本的な調理技術と衛生管理を学ぶ。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1	ホテル・レストランに必要なスキルを身に着ける。	・OMELETTE NATURE(オムレツ)	シラバス・レシピ配布
2	ホテル・レストランでベースとなる料理を理解する。 (フランス・イタリア・スペイン)	・FOND DE VEAU(フンド・ヴオー) ・FUMET DE POISSON(フュメド・ポワゾン) ・FOND BLANC DE VOLAILLE(フォンブラン)	レシピ配布 レジュメ配布
3	ホテル・レストランでベースとなる料理を理解する。 (フランス・イタリア・スペイン)	・SPAGHETTI ALLA VONGOLE BIANCO(アサリのスパゲティー) ・MELANZANE ALLA PARMIGIANA(茄子のグラタン・パルマ風)	レシピ配布
4	ホテル・レストランでベースとなる料理を理解する。 (フランス・イタリア・スペイン)	・RISOTTO ALLA PARUMIGIANA(パルマ風リゾット) ・SCALOPPINE DI VITELLO ALLA MILANESE (仔牛のカツレツ ミラノ風)	レシピ配布
5	ホテル・レストランでベースとなる料理を理解する。 (フランス・イタリア・スペイン)	・PAELLA MIXTA(ミックス・パエリア) ・SOPA DE AJO(ニンニクスープ)	レシピ配布
6	ホテル・レストランに必要なスキルを身に着ける。	・OMELETTE NATURE(オムレツ)	レシピ配布
7	ホテル・レストランでベースとなる料理を理解する。 (フランス・イタリア・スペイン)	・POULET RÔTI(ローストチキン)	レシピ配布
8	ホテル・レストランでベースとなる料理を理解する。 (フランス・イタリア・スペイン)	・ACQUA PAZZA(アクアパッツァ) ・FETTUCINE ALLA GIGETTO(フェットチーネ・きのこのソース)	レシピ配布
9	ホテル・レストランでベースとなる料理を理解する。 (フランス・イタリア・スペイン)	・SAUTÉ DE PORC CHARCUTIER(ソテードポーク シャリキテル)	レシピ配布
10	ホテル・レストランに必要なスキルを身に着ける。	・OMELETTE NATURE(オムレツ)	レシピ配布
11	ホテル・レストランでベースとなる料理を理解する。 (フランス・イタリア・スペイン)	・CARRÉ D' AGNEAU PERSILLÉ(子羊の背肉パセリ風味)	レシピ配布
12	ホテル・レストランでベースとなる料理を理解する。 (フランス・イタリア・スペイン)	・TOURNEDOS "ROSSINI"(トルヌドのロッシーニ風)	レシピ配布
13	試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備をしておく。	レシピ配布
14	試験	授業で学んだ理解度を判定する。	レシピ配布
15	振り返り	試験返却と総括	レシピ配布
教材	教科書	レシピ配布	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画	前期	
	学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修選択	プロジェクトゼミC(地域創生)			
配当年次	2年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	<small>大学卒業後、1986年4月～1987年3月まで大阪テレビタレントセンター(TTC)にてアナウンサー養成プログラムを受講し、当該期間は楽器メーカーROLANDのマーケティング部にて新商品の販売促進活動に携わる。 1987年滋慶学園入職。音楽、デザイン系専門学校の広報担当者としてイベント企画&運営、販促ツール企画&制作など学生募集業務に従事。 1993年社会人向け音楽&パソコンスクール『COMオープンカレッジ』の開校を担当し、その後1996年には梅田に『ビスタキャリアスクール』、『ビスタ・デジタル・インスティテュート』を開校し、2002年まで社会人スクールの運営を担う。 2003年『大阪スクールオブキャリアリーアート』開校より、食関連のスクールにおいて学校運営全般(学生募集、教育コンテンツ開発、業界開拓など)に従事し、2015年より専修学校の認可を受けた現『大阪キャリアリー製菓調理専門学校』副校長に就任。在校生、卒業生の開業をサポートする『開業支援センター』の責任者としてマネジメント教育を担当。 2004年食品衛生責任者。2017年ホスピタリティコーディネーター認定。</small>				
授業内容	少子・高齢化のもと人口減少が進んでいる。本格化する人口減社会の中、さらにはコロナ禍で都市集中人口が見直されるなかで、地域における課題を実例を交えながら学んでいきます				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	イントロダクション	こらからの授業計画の説明。地域創造論がめざすものを理解することができる	レジュメ配布
2	人口減少社会が地域社会にもたらす諸課題を考える意義	全国で始まっている地域創生の取組みを理解することができる	レジュメ配布
3	地域創造の主体の多様性の理解	NPO等の非営利組織、地域活動団体、企業、行政等の役割を理解することができる	レジュメ配布
4	多自然地域の社会課題の実際と行方①	多自然地域の小規模な集落が直面する課題を理解することができる	レジュメ配布
5	多自然地域の社会課題の実際と行方②	多自然地域の小都市が直面する課題を理解することができる	レジュメ配布
6	都市部の社会課題の実際と行方①	高齢化の進行、高齢者人口の増加がもたらす地域の課題を理解することができる。コロナ禍における地方分散の加速状況を理解することができる	レジュメ配布
7	都市部の社会課題の実際と行方②	都市内でモザイク状に生じる課題群を理解することができる。	レジュメ配布
8	都市郊外の社会課題の実際と行方	都市郊外・オールドニュータウンが抱える課題を理解することができる	レジュメ配布
9	事例をもとに社会課題の解決策を知る①	始まっている課題解決に向けた取組みを理解することができる	レジュメ配布
10	事例をもとに社会課題の解決策を知る②	始まっている課題解決に向けた取組みを理解することができる	レジュメ配布
11	現地レポート	一般社団法人ノオト様と連携し、ノオト様に取り組んでいる地域創造エリアに赴き、現地での取り組みや問い組んでいる人たちのコミュニケーションから今までの授業で得た知識とを照らし合わせ、次に自分がどのような課題を設定し実践するのかを明確にすることができる。 【見学エリアは未定】	15回目の授業で提出しているレポート用紙を配布する予定
12			
13			
14			
15	レポートまとめ	授業内容、現地レポートの内容をまとめて提出。	
教材	教科書	各回の講義で詳細な資料を提供する。	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※レポートは当初立てた作付け計画と実際の実行、収穫量などを入れたものに限る。計画書のみは不可	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部		
科目名	必修選択	外国語 (グローバルコミュニケーションⅢ)			
配当年次	2年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	1991年から現在まで、大阪外語専門学校や大阪市立大学、ILC国際語学センター等で英会話講師に携わっている。				
授業内容	This course is designed to improve your conversation skills to an Intermediate level of English. 英語中級レベルに会話力を高めることを目的としたコースです。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	<input type="checkbox"/> Can greet and respond to greetings <input type="checkbox"/> Can ask and talk about nationalities	挨拶をして対応できる 国籍について質問したり、話したりすることができる	
2	<input type="checkbox"/> Can ask travel information <input type="checkbox"/> Can give personal information	旅行情報を聞くことができる 個人情報を提供することができる	
3	<input type="checkbox"/> Can describe and talk about travel	旅行について説明し、話すことができる	
4	<input type="checkbox"/> Can ask about and describe future plans	未来の計画を聞いたり、説明したりすることができる。	
5	<input type="checkbox"/> Can ask for directions <input type="checkbox"/> Can give directions	道を尋ねることができる 指示をすることができる	
6	<input type="checkbox"/> Can ask and talk about restaurants, order from the menu, ask for recommendations	レストランについて質問したり、話したり、メニューから注文したり、お勧めを聞いたりすることができます。	
7	<input type="checkbox"/> Can describe features & appearance of clothes <input type="checkbox"/> Can ask about and give prices	衣服の特徴や外観を説明できる 値段を聞いたり、教えたりすることができる	
8	<input type="checkbox"/> Can describe and talk about in detail where, what time they will go, what they will do	どこで、何時に、何をするのか、何をするのかを具体的に説明し、話すことができる。	
9	<input type="checkbox"/> Can ask for help, can call emergency services, can give help in return	助けを求めることができる、救急車を呼ぶことができる、助けることができる。	
10	<input type="checkbox"/> Can ask can talk about where they have been	どこに行っていたかを聞くことができます	
11	<input type="checkbox"/> Can ask, tell, talk about objects	物について尋ねることができる、伝えることができる、それについて話すことができる	
12	<input type="checkbox"/> Can use If I go to ...I will... <input type="checkbox"/> Can describe future plans.	今後の計画を説明することができる 将来の計画を表すことができる	
13	Review of materials up to this point	ここまでの内容の振り返りとレビュー	
14	Semester final test	期末試験	
15	Return marked test	試験返却と演習	
教材	教科書	Speak Now!	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部		
科目名	選択	フードマネジメント			
配当年次	2年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	☆資格・免許 管理栄養士・栄養士、調理師、幼児食アドバイザー、野菜ソムリエ、食生活アドバイザー ☆5年間保育園や給食会社にて管理栄養士として、大量調理、献立作成、運営業務や食育に携わる。 ☆6年間栄養士・調理師養成校にて大量調理や幼児食の実習、公衆衛生や食文化などの講義を行う。 ☆自治体の食育や食に関するイベントの運営に関わる。				
授業内容	美容・健康・アレルギーなど 食材や調理方法によって、身体に与える影響を知り 項目ごとに目的に合ったメニューを考案する。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	フードマネジメントの重要性について知る。	オリエンテーション 人々の健康意識の推移 アレルギーの推移	教科書・ノート
2	医学的な食事について健康食とは	健康食を実践する上での、食品・食材の選び方	教科書・ノート
3	栄養と調理技術	栄養を逃がさない調理テクニックについて	教科書・ノート
4	アレルギー原因となる食材・調味料について	調味料に含まれるアレルゲンの種類について学ぶ。	教科書・ノート
5	アレルギー表示について	食品添加物を含む アレルギーの食品表示について	教科書・ノート
6	アレルギー除去食のメニュープランニング①	アレルギー除去食のメニューを考えて 企画書にまとめる	グループワーク
7	アレルギー除去食のメニュープランニング②	アレルギー除去食のメニューを考えて 企画書にまとめる プレゼンテーション	グループワーク プレゼンテーション
8	食育の重要性について知る	食育についての定義と重要性を知る 食育基本法とは？ 発育中の子どもに与える影響	教科書・ノート
9	食育 食材・調理加工について	食材、各種症状に関する基礎知識 年中行事と行事食に関する基礎知識	教科書・ノート
10	食育メニュープランニング①	子供が喜んで食べる行事食のメニュープランニング①	グループワーク
11	食育メニュープランニング②	子供が喜んで食べる行事食のメニュープランニング② プレゼンテーション	グループワーク プレゼンテーション
12	アレルギーと食育の共通点まとめ	アレルギーと食育の共通点をまとめ レポート提出	教科書・ノート
13	試験対策	今まで学習した内容を再確認し 試験準備をしておく。	教科書・ノート
14	試験	授業で学んだ理解度を判定する。	持ち込み厳禁
15	振り返り	試験返却と総括	教科書・ノート
教材	教科書	フードマネジメントの教科書	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画			前期		
			学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部	
科目名	選択	外国語【TOEIC I】			
配当年次	2年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	講義	時間	60時間		
実務者経験	1991年から現在まで、大阪外語専門学校や大阪市立大学、ILC国際語学センター等で英会話講師に携わっている。				
授業内容	TOEIC試験では単純な英語力だけでは高得点は望めません。まずは文法のおさらいをし、その後TOEICの各パートごとの傾向と対策を学ぶ。また、それらを踏まえた上で実際に問題をたくさん解き、より本番に近い形での演習を行う。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	品詞について①	形容詞の働きが理解できるようになる。	
2	品詞について②	副詞の働きが理解できるようになる。	
3	接続詞について①	名詞節の働きが理解できるようになる。	
4	接続詞について②	副詞節の働きが理解できるようになる。	
5	文法演習・解説①	今まで習ったことを活用し、文法の知識を実践問題で使えるようになる。	
6	文法演習・解説②	今まで習ったことを活用し、文法の知識を実践問題で使えるようになる。	
7	リスニング Part1・2 について	TOEICのリスニングの傾向を掴むことで、効率よく解くことができるようになる。	
8	リスニング Part3・4 について	TOEICのリスニングの傾向を掴むことで、効率よく解くことができるようになる。	
9	長文読解	スラッシュリーディングのコツが掴めるようになる。	
10	長文読解	スラッシュリーディングを応用して長い文章でも内容をつかめるようになる。	
11	長文読解	前の2回で身につけた力を使うことで、設問に対して正しい答えを導くことができるようになる。	
12	リスニング通しテスト	実際の試験を想定した形式でテストを行うことで、自分の弱点が見えるようになる。	
13	定期試験	定期試験	
14	定期試験返却	定期試験返却	
15	学習内容の振り返りと総まとめ	これまでの総復習を行うことでこれから自分が取り組まないといけない課題が見えるようになる。	
教材	教科書	公式TOEIC Listening & Reading 問題集	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験(学内試験) 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期		
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部	
科目名	選択	業界研修③(短期インターンシップ)		
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名
授業方法	演習	時間	30時間	
実務者経験	調理師の専門学校を経て、ホテルやレストランなどのシェフ、店長などでマネジメントに従事し、現在の(株)マイファームに至る。農業の栽培だけではなく、レンタル農園の運営、社会人対象の農業スクールを運営している。			
授業内容	学校が指定した生産者でのインターンシップを行います。実際の現場での課題などを知ることで今後の授業での課題、問題解決の力を見つけていきます。			
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。			
回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)		備 考
1	インターンシップガイダンス	受け入れ企業の紹介と、このインターンシップで意義を理解することができる		
2	企業を知る	受け入れ企業について、自ら調べ知りうる情報中での企業の特徴や課題、問題などを想定することができる		
3	インターンシップ①(有機栽培)	受け入れ企業でのインターンシップの実施。調べた特徴、課題問題とをすり合わせ実践していく	インターンシップ報告ノート	
4				
5				
6				
7	インターンシップ②【水耕栽培(葉物)】	受け入れ企業でのインターンシップの実施。調べた特徴、課題問題とをすり合わせ実践していく	インターンシップ報告ノート	
8				
9				
10				
11	インターンシップ③(果樹栽培:いちご(有機))	受け入れ企業でのインターンシップの実施。調べた特徴、課題問題とをすり合わせ実践していく	インターンシップ報告ノート	
12				
13				
14				
15	インターンシップ報告ノート(レポートとして提出)	インターンシップ報告ノートを基に、一人ひとりが報告をし、学んだことを理解し、人に伝えることができる		
教材	教科書	インターンシップ報告ノート		
	参考図書	レジュメ配布		
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出(インターンシップ報告ノートの提出) 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ノートは企業の担当者のサインが必要です。		

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部		
科目名	必修	マネジメント			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	講義	時間	30時間		
実務者経験	公認会計士、監査法人トーマツ、(株)ブレイン、税理士法人ブレインなど数多くの企業の会計、マーケティングに携わる				
授業内容	マーケティングの基礎知識とその活用方法を学習するとともにそれを活かすためのプレゼンテーション能力を身に付ける				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	オリエンテーション	・マーケティングの目標、方針、概要を理解する。 ・マーケティングの基本的な用語と5つのコンセプトを理解する。	レジュメ配布
2	マーケティング戦略	企業の戦略計画とマーケティングの関係、マーケティング・プロセスとマーケティング・マネジメントについて理解する。	レジュメ配布
3	マーケティングのための情報収集	マーケティングに影響を与えるマクロ環境とマーケティング・リサーチの目的とその概要について理解する。	レジュメ配布
4	顧客価値、顧客満足、顧客ロイヤルティ	顧客価値、顧客満足、顧客生涯価値の概念を理解し、カスタマー・リレーションシップの重要性とデータベース・マーケティングについて理解する	レジュメ配布
5	消費者市場の分析	消費者行動に影響を及ぼす要因と消費者の意思決定プロセス、消費者行動について理解する。	レジュメ配布
6	ビジネス市場	ビジネス市場と企業の購買プロセス、意思決定、影響を与える要因に加えてEDI（企業間電子商取引）について理解する。	レジュメ配布
7	市場の細分化	市場の捉え方と市場の細分化のさまざまな方法について理解する。	レジュメ配布
8	ターゲティングとポジショニング	・ターゲット市場の決定と市場におけるポジショニングについて理解する。 ・ブランドの役割と構造について理解する。	レジュメ配布
9	商品戦略	4つのPの一つである商品（Product）戦略と商品ライフサイクルについて理解する。	レジュメ配布
10	価格設定戦略	4つのPの一つである価格（Price）の決定要因と価格設定戦略について理解する。	レジュメ配布
11	流通チャネルと物流マネジメント	4つのPの一つである流通チャネル（Place）の構造や流通チャネルにおけるマーケティング、流通チャネルの設計と管理、物流とロジスティクスについて理解する。	レジュメ配布
12	マーケティング・コミュニケーション	小売店におけるマーケティング戦略、卸売業におけるマーケティング戦略、マーケティング・コミュニケーションについて理解する。	レジュメ配布
13	広告・販売促進・広報	プロモーション・ツールである広告、販売促進、広報について、それぞれの種類、手法、特徴について理解する。	レジュメ配布
14	これまでの基礎内容の確認	これまでの基礎内容について理解できているか試験で確認する。	
15	振り返り		
	テスト振り返り	テストの振り返りと、今までの授業内容の振り返り	
教材	教科書	無し レジュメ配布	
	参考図書	無し	
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%のの成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期		
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部	
科目名	必修	アグリテック(水耕栽培②)		
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名
授業方法	演習	時間	30時間	
実務者経験	早稲田大学理工学部建築学科を卒業後、設計に関わる仕事に携わり、2015年～(株)恵葉&菜健康野菜を設立、多くの水耕栽培装置を開発、2021年～はプレミアム野菜で硝酸体窒素が低い、栄養素が高い野菜の開発と販売も開始している。			
授業内容	大阪市水耕栽培「NTTスマイルエナジー」の母と同等の品質にするための栽培ノウハウを学び、「(株)恵葉&菜健康野菜」との産学連携商品として販売することを目的とする。			
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。			
回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)		備 考
1	オリエンテーション	・授業計画の説明を行うことで、到達目標までの流れを知る。		レジュメ配布
2	大阪近郊の水耕栽培(現地での実習)	・大阪市水耕栽培「NTTスマイルエナジー」での実習 栽培方法や野菜の品質などを通して、校内での水耕栽培での生産管理と品質向上につなげることができる。		「NTTスマイルエナジー」
3	大阪近郊の水耕栽培(現地での実習)	・大阪近郊水耕栽培「NTTスマイルエナジー」での実習 栽培方法や野菜の品質などを通して、校内での水耕栽培での生産管理と品質向上につなげることができる。		「NTTスマイルエナジー」
4	大阪近郊の水耕栽培(現地での実習)	・大阪近郊水耕栽培「NTTスマイルエナジー」での実習 栽培方法や野菜の品質などを通して、校内での水耕栽培での生産管理と品質向上につなげることができる。		「NTTスマイルエナジー」
5	大阪近郊の水耕栽培(現地での実習)	・大阪近郊水耕栽培「NTTスマイルエナジー」での実習 栽培方法や野菜の品質などを通して、校内での水耕栽培での生産管理と品質向上につなげることができる。		「NTTスマイルエナジー」
6	・育苗・定植・栽培管理①	・PH、EC濃度、水温、LED照射時間などのデータ確認と生育状況をモニターし、適切な対応ができる		課題制作(認証制度)でアグリノートへ記録する
7	・育苗・定植・栽培管理①	・PH、EC濃度、水温、LED照射時間などのデータ確認と生育状況をモニターし、適切な対応ができる		課題制作(認証制度)でアグリノートへ記録する
8	・育苗・定植・栽培管理①	・PH、EC濃度、水温、LED照射時間などのデータ確認と生育状況をモニターし、適切な対応ができる		課題制作(認証制度)でアグリノートへ記録する
9	・育苗・定植・栽培管理①	・PH、EC濃度、水温、LED照射時間などのデータ確認と生育状況をモニターし、適切な対応ができる		課題制作(認証制度)でアグリノートへ記録する
10	・育苗・定植・栽培管理①	・PH、EC濃度、水温、LED照射時間などのデータ確認と生育状況をモニターし、適切な対応ができる		課題制作(認証制度)でアグリノートへ記録する
11	・育苗・定植・栽培管理①	・PH、EC濃度、水温、LED照射時間などのデータ確認と生育状況をモニターし、適切な対応ができる		課題制作(認証制度)でアグリノートへ記録する
12	・育苗・定植・栽培管理①	・PH、EC濃度、水温、LED照射時間などのデータ確認と生育状況をモニターし、適切な対応ができる		課題制作(認証制度)でアグリノートへ記録する
13	・育苗・定植・栽培管理①	・PH、EC濃度、水温、LED照射時間などのデータ確認と生育状況をモニターし、適切な対応ができる		課題制作(認証制度)でアグリノートへ記録する
14	・品評	収穫した作物を「NTTスマイルエナジー」と共に品評を行い、品質の確認をすることができる。		
15	・課題まとめと提出	・アグリノートで記録したものをCSVデータとして抽出、認証制度に提出できるようにまとめて、提出		
教材	教科書		農業技術…著書「マイファーム」	
	参考図書		レジュメ配布	
試験の方法・評価法			①本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※レポートは当初立てた作付け計画と実際の実行、収穫量などを入れたものに限る。 計画書のみは不可	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部		
科目名	必修	アグリテック【ファーム演習④】			
配当年次		2年次	単位	2単位	教員名
授業方法		演習	時間	30時間	
実務者経験	日本大学 短期大学部 生物資源化学科卒業 茨城大学 農学部 生物生産化学科卒業 茨城大学 大学院 農学研究科 生物生産化学課程卒業 2017年 株式会社マイファーム入社後、主に体験農園事業の運営に携わり、現在は週末農業学校の事務局として農場運営、管理も行っている。				
授業内容	1年生で習得した栽培管理を応用し、多品目有機栽培の作付け計画、生産管理を行います。また外部マーケットでの販売を目標とするために効率的に生産性を高めていきます。売上目標を基に作付け計画を立てていきます				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	冬野菜の育苗	1年生後期で行った春野菜の作付け表を確認し、育苗を始める	
2	育苗・定植	育苗ができた農作物の定植を行うことができる	
3	育苗・定植	育苗ができた農作物の定植を行うことができる	
4	生産管理①	生産管理を行うことができる	
5	生産管理②	生産管理を行うことができる	
6	生産管理③	生産管理を行うことができる	
7	生産管理④	生産管理を行うことができる	
8	生産管理⑤	生産管理を行うことができる	
9	生産管理⑥	生産管理を行うことができる	
10	収穫①&土作り	収穫、販売できるように貯蔵できるようになる。	
11	収穫②&土作り	収穫、販売できるように貯蔵できるようになる。	
12	収穫③&土作り	収穫、販売できるように貯蔵できるようになる。	
13	土壌分析と栄養価の関係性	収穫後の土壌分析と収穫できた野菜との栄養価の関係性を知ること、次回の土づくりの活かす方法をすることができる。	レジュメ配布、平均栄養数値と土壌データ
14	土壌分析と栄養価の関係性	収穫後の土壌分析と収穫できた野菜との栄養価の関係性を知ること、次回の土づくりの活かす方法をすることができる。	レジュメ配布、平均栄養数値と土壌データ
15	作付け計画と出荷量【課題提出】	作付け計画と実際の実行、そして当初の予定通りの収穫量なのかの比較確認を行いレポートにまとめる。	
教材	教科書	随時参考資料を配布いたします。	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※レポートは当初立てた作付け計画と実際の実行、収穫量などを入れたものに限る。計画書のみは不可	

学校長	教務部長	担当講師

授業計画		後期			
		学科名	農芸テクノロジー科 屋間Ⅱ部		
科目名	必修	課題制作【進級制作(販売計画&販売)】			
配当年次		2年次	単位	2単位	教員名
授業方法		演習	時間	30時間	
実務者経験	<p>農業経営改善計画認定書認定者 平成26年 Green Groove 設立。代表取締役。 関西の有名飲食店に水耕栽培で栽培したヨーロッパベリーリーフを利用してもらえる野菜を栽培している。また、定期的なファーマーズマーケットを開催し、販売にも力を入れている。 2004年より、全国展開する外食チェーン本部のデザイン部にて販促物及び、飲食店舗のデザイン制作を手がける。 又、広告制作や取材対応等、多くの広報業務も担当し、現在はサポート役として活動。 フリーのデザイナーとして、ロゴ、パンフレット、メニューブック等のグラフィックデザインを手がける。 文部科学省認定 1級色彩コーディネーター</p>				
授業内容	<p>売り上げ計画を作成しそれを基に作付け計画を作成、実行していきます。 また、販売に必要な店舗プランニング能力を学び実際のポップやグラフィックについても学びます。</p>				
到達目標	<p>TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。</p>				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション	・本授業の趣旨と目的、到達目標を説明します。	レジュメ配布
2	市場調査	マーケットを知ることで、売り上げが立つのかどうかを考え知ることができる。	※参考図書、インターネット
3	市場調査	マーケットを知ることで、売り上げが立つのかどうかを考え知ることができる。	※参考図書、インターネット
4	栽培品目の決定と売り上げ計画・作付け計画	栽培品目を決定し、売り上げ計画と作付け計画を作成することができる	中島
5	販売計画	作付け計画を基に、収穫時期を算出し、外部のイベントへの出店ができるように準備する。	中島
6	出店プランニング	外部ファーマーズマーケットをリサーチし、値札やPOPなどの販促ツールをプランニングすることができる。	小川
7	販促ツール制作&SNS	POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。	※販促計画には必要部材を発注し提出すること。小川
8	販促ツール制作&SNS	POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。	小川
9	販促ツール制作&SNS	POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。	小川
10	販促ツール制作&SNS	POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。	小川
11	販促ツール制作&SNS	POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。	小川
12	進級制作展にてファーマーズマーケットで販売	当日の店舗運営を行うことができる	中島
13	進級制作展にてファーマーズマーケットで販売	当日の店舗運営を行うことができる	中島
14	進級制作展にてファーマーズマーケットで販売	当日の店舗運営を行うことができる	中島
15	レポートのまとめと提出	売り上げ計画、作付け計画、収支計画・実績を提出する	中島

教材	教科書	都度、参考資料配布
	参考図書	レジュメ配布
試験の方法・評価法		<p>本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※レポートは当初立てた作付け計画と実際の実行、収穫量などを入れたものに限る。 計画書のみは不可</p>

学校長	教務部長	担当

授業計画			後期		
			学科名	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部	
科目名	必修	調理演習【調理実習】			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	2000～2008年まで株式会社あんじゅにて勤務。(飲食店運営) ピッツェリアレストラン サンタアンジェロにてピッツァ職人として従事し その後、ベーカリーイタリアンレストラン ラ・フォカッチャにて、料理長を経験しメニュー開発、教育を行う。 2008～2019年まで上記グループ会社株式会社アプレシアに転籍(飲食店運営・ライセンス事業) スペインバル パルマルにて店長として店舗運営、新店舗立ち上げに従事。				
授業内容	1年次に習得した調理基礎を基に加工したものを調理応用していく				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1	オリエンテーション	・本授業の趣旨と目的、到達目標を説明します。	シラバス配布
2	レシピ草案作成	野菜の栄養価を調べ 適した組み合わせを考える事ができる	レジュメ配布
3	試作	草案を基に試作品を作ることが出来る	
4	レシピ作成	試作を基に組み立てレシピを仕上げる	
5	レシピ草案作成	野菜の栄養価を調べ 適した組み合わせを考える事ができる	レジュメ配布
6	試作	草案を基に試作品を作ることが出来る	
7	レシピ作成	試作を基に組み立てレシピを仕上げる	
8	レシピ草案作成	野菜の栄養価を調べ 適した組み合わせを考える事ができる	レジュメ配布
9	試作	草案を基に試作品を作ることが出来る	
10	レシピ作成	試作を基に組み立てレシピを仕上げる	
11	仕込み	仕込み	
12	校内でのファーマーズマーケットで販売	当日の店舗運営を行うことができる	
13	校内でのファーマーズマーケットで販売	当日の店舗運営を行うことができる	
14	校内でのファーマーズマーケットで販売	当日の店舗運営を行うことができる	
15	振り返り	レシピのまとめ・総括	
教材	教科書	過去のレシピ・参考資料	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・レシピ提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画			後期		
			学科名	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部	
科目名	必修	調理演習【ブランディング】			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	2000～2008年まで株式会社あんじゅにて勤務。(飲食店運営) ピッツェリアレストラン サンタアンジェロにてピッツァ職人として従事し その後、ベーカリーイタリアンレストラン ラ・フォカッチャにて、料理長を経験しメニュー開発、教育を行う。 2008～2019年まで上記グループ会社(株)アプレシアに転籍(飲食店運営・ライセンス事業) スペインバル パルマルにて店長として店舗運営、新店舗立ち上げに従事。				
授業内容	農園演習で栽培した野菜を加工し商品化する				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				
NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)			備 考
1	オリエンテーション	・本授業の趣旨と目的、到達目標を説明します。			シラバス配布
2	企画作成	商品のターゲット、特性、特徴を考え 企画趣旨を作ることが出来る			レジュメ配布
3	試作	企画趣旨を基に試作品を作ることが出来る			
4	試作	企画趣旨を基に試作品を作ることが出来る			
5	試作	企画趣旨を基に試作品を作ることが出来る			
6	試作	企画趣旨を基に試作品を作ることが出来る			
7	商品見直し	試作品に対し、企画趣旨と照らし合わせ商品の 見直しをかけることが出来る			
8	試作	企画趣旨を基に試作品を作ることが出来る			
9	商品決定	企画趣旨を基に商品を決定することが出来る			
10	商品製造	販売計画に基づき商品を製造できる			
11	商品製造	販売計画に基づき商品を製造できる			
12	校内でのファーマーズマーケットで販売	当日の店舗運営を行うことができる			
13	校内でのファーマーズマーケットで販売	当日の店舗運営を行うことができる			
14	校内でのファーマーズマーケットで販売	当日の店舗運営を行うことができる			
15	振り返り	企画趣旨に対しての振り返りレポートを提出			
教材	教科書		都度、参考資料配布		
	参考図書		レジュメ配布		
試験の方法・評価法			本試験・・・ レポート(企画書を提出) 出席率40%、授業態度10%、本試験50%成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	プロジェクトゼミA【多品種栽培】			
配当年次	2年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	(有)あぐり信州、京都青果合同(株)、(株)オルター、を経て(株)東山ベジフルに至る。 JASS認証指導員の資格も有する。				
授業内容	健康と美容をテーマに花卉・果樹・野菜の栽培ノウハウと6次産業化を事例と共に栽培実践を行います。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション&市場調査	シラバス説明を行います。また市場における花卉や果樹、野菜の加工品の成功事例などを知る	次回までに作物の選定と加工品の選定を各自まとめてください
2	グループセッション	各学生が考えて生産物とその加工品(ブラディング)を検討しまとめることができる	※各個人 選定した作物に対して育苗計画とそれに伴う資材数を1回目授業で必ず提出してください。
3	花卉・野菜の作付け計画	作付け計画を作成することができる	
4	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※作付け計画に基づいての資材関係の発注は3回目の終わりにまでに提出してください。
5	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
6	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
7	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
8	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
9	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
10	収穫&と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
11	収穫&と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
12	収穫&と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
13	収穫&と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
14	収穫&と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
15	作付け計画と出荷量【レポート提出】	作付け計画と実際の実行、そして当初の予定通りの収穫量なのかの比較確認を行いレポートにまとめる。	
教材	教科書	随時参考資料を配布いたします。	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※レポートは当初立てた作付け計画と実際の実行、収穫量などを入れたものに限る。 計画書のみは不可	

学校長	教務部長	担当

授業計画	後期	
	学科名	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	業界研究(ファームプロジェクトⅣ)			
配当年次	2年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	調理師の専門学校を経て、ホテルやレストランなどのシェフ、店長などでマネジメントに従事し、現在の(株)マイファームに至る。農業の栽培だけではなく、レンタル農園の運営、社会人対象の農業スクールを運営している。				
授業内容	(株)マイファームとの産学連携により、企業の農地で企業が求めるクオリティーにするための農産物の栽培方法と、デジタルデータを駆使した実践的な農園運営を学びます。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	導入の農と食について	農具の使い方、ラッカセイの播種を行うことができる	
2	食材:米	都市型農園での田植えの方法を学ぶことができる	
3	食材:ジャガイモ・ペピーリーフ・ラディッシュ	ジャガイモ、ペピーリーフ、ラディッシュの収穫を行うことができる	
4	食材:サツマイモ・オクラ	サツマイモの収穫、オクラの定植を行うことができる	
5	食材:トマト	トマトの管理を行うことができる	
6	食材:ナス	ナスの管理を行うことができる	
7	食材:米	水稲の中干しを行い管理方法を行うことができる	
8	食材:人参	ニンジンの収穫を行うことはできる	
9	食材:オクラ	オクラの収穫を行うことができる	
10	食材:夏野菜全般	夏野菜の収穫、管理を行うことができる	
11	食材:人参	ニンジンの播種を行うことができる	
12	食材:夏野菜全般	夏野菜の収穫、管理を行うことができる	
13	試験対策	様々な野菜の生産・管理でしることができた野菜でメニュー考案を行う	
14	試験	レジュメを元の今まで取り扱いをした野菜を使ってレシピを考案する。	
15	振り返り	レシピの書き方について メニュー考案についてまとめ	
教材	教科書	各回の講義で詳細な資料を提供する。	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画	後期	
	学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修選択	プロジェクトゼミB(ファームtoテーブル)【日本料理】			
配当年次	2年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	2005年～味ざんまいにて料理長として従事 2011年～ポトピアホテル 和食部門従事 2008年～9月 株式会社 パンブー設立 2008年11月～ 日本料理 竹之内 開業現在に至る。				
授業内容	実践に必要な基本的な調理技術と衛生管理を学ぶ。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	衛生管理(手洗い・ダスタ・まな板・包丁)等。著・包丁の持ち方。①大根桂むき ②出し巻卵 ③刻み葱 ④六方剥き	授業概要の説明。日本料理の基本についての説明。 一番大事な衛生管理の徹底 庖丁の種類・研ぎ方・扱い方・桂剥きができる(5cm)	シラバス配布 レジュメ配布
2	庖丁の研ぎ方② 桂むき②・きざみねぎ①	薄刃包丁の研ぎ方・使い方・持ち方ができるようになる。 基本のむく・きざむの練習。桂むき(8cm)ができる。	レシピ配布
3	庖丁の研ぎ方③ 桂むき③・きざみねぎ②・六方むき①	桂むき(12cm)ができる。 小羊1人5個がむけるようになる。	レシピ配布
4	包丁の研ぎ方④ 魚の卸し方(三枚おろし)	出刃包丁の研ぎ方、柳刃包丁の研ぎ方 サバの水洗い・三枚おろし、みそ煮、塩焼ができるようになる。	レシピ配布
5	包丁の研ぎ方 魚の卸し方(大名おろし)	出刃包丁の研ぎ方、柳刃包丁の研ぎ方 あじきすの水洗い、大名おろし、あじのお造り、きすの塩焼ができるようになる。	レシピ配布
6	天婦羅・お寿司 デモンストレーション	材料の下処理、切り方を理解できる。 魚卸し 切り方を理解できる。	レシピ配布
7	出汁のとり方① 出汁巻玉子①	1番出汁のとり方ができるようになる。 出汁を用いて出汁巻玉子が出来るようになる。1人6個(3個60ml)	レシピ配布
8	出汁のとり方② 出汁巻玉子②	出汁巻玉子の玉子と出汁の量を増やす出汁巻きが出来るようになる。1人6個(3個80ml)	レシピ配布
9	出汁巻玉子③ ご飯の炊き方①	出汁巻玉子の玉子と出汁の量を増やす出汁巻きを習得する。(5個で150ml) 米の洗い方、土鍋の扱い、ご飯の炊き方が出来るようになる。	レシピ配布
10	野菜料理① おひたし・和え物	法蓮草のおひたし、三度豆のごま和えが出来るようになる。	レシピ配布
11	野菜料理② 煮物	材料の切り方、たき方、煮物の基本を学ぶ 筑前煮が出来るようになる。	レシピ配布
12	試験対策	桂剥き・六方剥き、刻み葱、出し巻卵	レシピ配布
13	試験	桂剥き・六方剥き、刻み葱、出し巻卵	レシピ配布
14	魚の煮物①	鯛のあらだき、鯛の梅生姜煮が出来るようになる。	レシピ配布
15	まとめ	一汁三菜を理解し作ることができる。(デモンストレーション)	レシピ配布

教材	教科書	レジュメ配布
	参考図書	レシピ配布

試験の方法・評価法	本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価
-----------	--

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修選択	外国語 (グローバルコミュニケーションⅣ)			
配当年次	2年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	1991年から現在まで、大阪外語専門学校や大阪市立大学、ILC国際語学センター等で英会話講師に携わっている。				
授業内容	日常生活の様々な場面で使える頻度の高いコミュニケーション英語を学ぶ。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	過去の出来事について	過去の出来事について話す、質問することが出来るようになる	
2	場所を尋ねる	場所を尋ねる、説明することが出来るようになる	
3	道案内をする	道案内をする、尋ねることが出来るようになる	
4	料金について尋ねる	料金について尋ねる、説明するが出来るようになる	
5	頻度について	頻度について質問する、答えることが出来るようになる	
6	アイテムの特徴説明	アイテムの特徴を説明するが出来るようになる	
7	食べ物の量	食べ物の量について話す、尋ねることが出来るようになる	
8	必要性に関して	必要性に関して話す、尋ねることが出来るようになる	
9	食生活について	食生活について話す、説明することが出来るようになる	
10	食べ物について説明する	食べ物について説明する、尋ねることが出来るようになる	
11	過去の出来事	過去の出来事について話す、質問する。ある出来事に対してのリアクションや返答の仕方を学び、実践することが出来るようになる	
12	週末や未来について	週末や未来の予定について話すことが出来るようになる	
13	総復習(小テスト)	総復習(小テスト)	
14	テスト	後期授業内容での期末テスト	
15	後期期末テストの解説	後期期末テストの解説	
教材	教科書	Speak Now1	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画			後期		
			学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部	
科目名	選択	フードマネジメント			
配当年次	2年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	☆資格・免許 管理栄養士・栄養士、調理師、幼児食アドバイザー、野菜ソムリエ、食生活アドバイザー ☆5年間保育園や給食会社にて管理栄養士として、大量調理、献立作成、運営業務や食育に携わる。 ☆6年間栄養士・調理師養成校にて大量調理や幼児食の実習、公衆衛生や食文化などの講義を行う。 ☆自治体の食育や食に関するイベントの運営に関わる。				
授業内容	美容・健康・アレルギーなど 食材や調理方法によって、身体に与える影響を知り 項目ごとに目的に合ったメニューを考案する。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				
NO	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）			備 考
1	スポーツと食事について①	アスリートに必要な三大栄養素 ・糖質 ・脂質 ・たんぱく質 について			教科書・ノート
2	スポーツと食事について②	競技別・必要な栄養素と気をつけるべきポイント 持久系			教科書・ノート
3	スポーツと食事について③	競技別・必要な栄養素と気をつけるべきポイント 瞬発系			教科書・ノート
4	アスリートをターゲットとした メニュープランニング①	アスリートをターゲットとしたメニュープランニング①			グループワーク
5	アスリートをターゲットとした メニュープランニング②	アスリートをターゲットとした メニュープランニング② プレゼンテーション			グループワーク プレゼンテーション
6	美容と健康①	食事がもたらす美容効果について			教科書・ノート
7	美容と健康②	食事とダイエットについての関係性を知る			教科書・ノート
8	美容と健康を意識した ダイエットメニュープランニング①	美容と健康を意識した ダイエットメニュープランニング①			グループワーク
9	美容と健康を意識した ダイエットメニュープランニング②	美容と健康を意識した ダイエットメニュープランニング② プレゼンテーション			グループワーク プレゼンテーション
10	介護食①	介護食とは？ 介護食についての基本			教科書・ノート
11	介護食②	具体的な介護食の例			教科書・ノート
12	介護食 メニュープランニング	介護食 メニュープランニング レポート提出			教科書・ノート
13	試験対策	今まで学習した内容を再確認し 試験準備をしておく。			教科書・ノート
14	試験	授業で学んだ理解度を判定する。			持ち込み厳禁
15	振り返り	試験返却と総括			教科書・ノート
教材	教科書	基本がわかる実践できる マネジメントの基本教科書			
	参考図書	レジュメ配布			
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価			

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部		
科目名	選択	外国語【TOEIC II】			
配当年次	2年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	講義	時間	60時間		
実務者経験	1991年から現在まで、大阪外語専門学校や大阪市立大学、ILC国際語学センター等で英会話講師に携わっている。				
授業内容	リスニング・長文対策を行う。 同時に各パートの傾向を掴み、本番でも緊張せずに臨めるだけの知識を身に付ける。 また、毎週単語テストを実施して語彙力の増加にも力を入れる。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	単語テスト / リスニング Part 1・2	TOEICのリスニングの傾向を掴むことで、効率よく解くことができるようになる。	
2	単語テスト / リスニング Part3・4	TOEICのリスニングの傾向を掴むことで、効率よく解くことができるようになる。	
3	単語テスト / リーディング Part6 ①	前期に習ったことを踏まえて少し長い文章でも文意を捉えることができるようになる。	
4	単語テスト / リーディング Part6 ②・Part7 ①	たくさんの文章に触れることで、様々な形式の文章に対応できるようになる。	
5	単語テスト / リーディング Part7 ②	Part7の解き方を習得することで、長文に対する苦手意識を克服できるようになる。	
6	単語テスト / リーディング Part7 ③	単語力に頼らなくても文意を捉えることができるようになる。	
7	単語テスト / リーディング Part5 ①	今まで習ったことを活用し、文法の知識を実践問題で使えるようになる。	
8	単語テスト / リーディング Part5 ②	今まで習ったことを活用し、文法の知識を実践問題で使えるようになる。	
9	リスニング通しテスト	実際の試験を想定した形式でテストを行うことで、自分の弱点が見分けるようになる	
10	長文読解	スラッシュリーディングのコツが掴めるようになる。	
11	長文読解	スラッシュリーディングを応用して長い文章でも内容をつかめるようになる。	
12	長文読解	前の2回で身につけた力を使うことで、設問に対して正しい答えを導くことができるようになる。	
13	試験		
14	試験返却		
15	総復習	これまでの総復習をすることでこれからの自分の課題を見つけることができるようになる。	
教材	教科書	公式TOEIC Listening&Reading 問題集	
	参考図書	本試験・・・筆記試験(学内試験)	
試験の方法・評価法		出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修	マネジメント【ケーススタディ】			
配当年次	3年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	講義	時間	30時間		
実務者経験	<small> 大学卒業後、1986年4月～1987年3月まで大阪テレビタレントセンター(TTC)にてアナウンサー養成プログラムを受講し、当該期間は楽器メーカーROLANDのマーケティング部にて新商品の販売促進活動に携わる。 1987年滋慶学園入職。音楽、デザイン系専門学校の広報担当者としてイベント企画&運営、販促ツール企画&制作など学生募集業務に従事。 1993年社会人向け音楽&パソコンスクール『COMオープンカレッジ』の開校を担当し、その後1996年には梅田に『ビスタキャリアスクール』、『ビスタ・デジタル・インスティテュート』を開校し、2002年まで社会人スクールの運営を担う。 2003年『大阪スクールオブキャリアナーアーツ』開校より、食関連のスクールにおいて学校運営全般(学生募集、教育コンテンツ開発、業界開拓など)に従事し、2015年より専修学校の認可を受けた現『大阪キャリアナー製菓調理専門学校』副校長に就任。在校生、卒業生の開業をサポートする「開業支援センター」の責任者としてマネジメント教育を担当。 2004年食品衛生責任者。2017年ホスピタリティコーディネーター認定。 </small>				
授業内容	マーケティングの基礎知識とその活用方法を学習するとともに、WEBの活用方法も身に付けます。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ/メニュー名	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1	オリエンテーション	マーケティングの基本について説明ができる	レジュメ配布
2	マーケティング戦略	企業のマーケティング・プロセスとマーケティング・マネジメントについて理解する	レジュメ配布
3	マーケティングのための情報収集	マーケティング・リサーチの手法、目的について理解する	レジュメ配布
4	顧客満足について理解する	カスタマー・リレーションシップの重要性について理解する	レジュメ配布
5	消費者市場の分析	消費者行動について理解する	レジュメ配布
6	WEBを活用したマーケティング①	リードジェネレーションからコンバージョンなど、マーケティングプロセスを理解する	レジュメ配布
7	WEBを活用したマーケティング②	ソーシャルメディアについて理解する。	レジュメ配布
8	WEBを活用したマーケティング③	WEBマーケティング戦略の立案、実行プロセスについて理解する	レジュメ配布
9	動画配信を行う①	SNSによる情報発信を行う	レジュメ配布
10	動画配信を行う②	SNSによる情報発信を行う	レジュメ配布
11	アクセス分析①	WEB上での顧客の反応を分析できる方法について理解する	レジュメ配布
12	アクセス分析②	WEB上にアップしたサイトの反応について分析を行う	レジュメ配布
13	アクセス分析③	配信している情報に対する顧客の反応等を踏まえて、改善を行う。	レジュメ配布
14	本テスト これまでの基礎内容の確認	これまでの学習内容について理解できているか試験で確認する。	
15	振り返り テスト振り返り	テストの振り返りと、今までの授業内容の振り返り	
教材	教科書	ショップマネジメント	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修	アグリテック(水耕栽培③)			
配当年次		3年次	単位	2単位	教員名
授業方法		演習	時間	30時間	
実務者経験	農業経営改善計画認定書認定者 平成26年 Green Groove 設立。代表取締役。 関西の有名飲食店に水耕栽培で栽培したヨーロッパベリーリーフを利用してもらえる野菜を栽培している。 また、定期的なファーマーズマーケットを開催し、販売にも力を入れている。				
授業内容	大阪近郊水耕栽培「Green Groove」のヨーロッパベリーリーフと同等の品質にするための栽培ノウハウを学び、「Green Groove」との産学連携商品として販売することを目的とする。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション	・授業計画の説明を行うことで、到達目標までの流れを知る。	レジュメ配布
2	品種選定	水耕栽培での実績があまりない品種の選定	
3	作付け計画表作成	選定した作物の土耕、もしくはハウス栽培でなされている作付けを参考に水耕栽培での作付け計画を作成する。	
4	播種・溶液設定①	計画のもと株数を設定し播種を行うことができる。また、溶液の濃度設定を行うことができる	
5	データ観測と分析	溶液などのデータを確認しながら、溶液設定を変更することができる	
6	データ観測と分析	溶液などのデータを確認しながら、溶液設定を変更することができる	
7	播種・溶液設定②	計画のもと株数を設定し播種を行うことができる。また、溶液の濃度設定を行うことができる。 播種・溶液設定①とは違う設定で行い検証することができる。	
8	データ観測と分析	溶液などのデータを確認しながら、溶液設定を変更することができる	
9	データ観測と分析	溶液などのデータを確認しながら、溶液設定を変更することができる	
10	播種・溶液設定③	計画のもと株数を設定し播種を行うことができる。また、溶液の濃度設定を行うことができる。 播種・溶液設定②とは違う設定で行い検証することができる。	
11	データ観測と分析	溶液などのデータを確認しながら、溶液設定を変更することができる	
12	データ観測と分析	溶液などのデータを確認しながら、溶液設定を変更することができる	
13	播種・溶液設定④	計画のもと株数を設定し播種を行うことができる。また、溶液の濃度設定を行うことができる。 播種・溶液設定③とは違う設定で行い検証することができる。	
14	データ観測と分析	溶液などのデータを確認しながら、溶液設定を変更することができる	
15	レポートまとめ	溶液設定①～④の観測データと生育データをまとめ、今後の栽培計画を再検討することができる	
教材	教科書	農業技術・・・著者「マイファーム」	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部		
科目名	必修	課題制作(Myファーム運営)			
配当年次	3年次	単位	8単位	教員名	
授業方法	演習	時間	120時間		
実務者経験	<p>農業経営改善計画認定書認定者 平成26年 Green Groove 設立。代表取締役。 関西の有名飲食店に水耕栽培で栽培したヨーロッパリーフを利用してもらえる野菜を栽培している。また、定期的なファーマーズマーケットを開催し、販売にも力を入れている。</p>				
授業内容	<p>産学連携としてマイファームから課題をもらい、マイファームの研修農園内で学生一人ひとり農園(Myファーム)を運営していきます。農園内での売り上げ計画と作付け計画とをプランし実行していきます。</p>				
到達目標	<p>TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。</p>				

回数	授業テーマ	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1	オリエンテーション	・本授業の趣旨と目的、到達目標を説明します。	レジュメ配布
2	市場調査	マーケットを知ることで、売り上げが立つのかどうかを考え知ることができる。	※参考図書、インターネット
3	市場調査	マーケットを知ることで、売り上げが立つのかどうかを考え知ることができる。	※参考図書、インターネット
4	栽培品目の決定と売り上げ計画・作付け計画	栽培品目を決定し、売り上げ計画と作付け計画を作成することができる	
5	販売計画	作付け計画を基に、収穫時期を算出し、外部のイベントへの出店ができるように準備する。	
6	出店プランニング	外部ファーマーズマーケットをリサーチし、値札やPOPなどの販促ツールをプランニングすることができる。	
7	販促ツール制作&SNS	POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。	※販促計画には必要部材を発注し提出すること。
8	販促ツール制作&SNS	POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。	
9	販促ツール制作&SNS	POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。	
10	販促ツール制作&SNS	POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。	
11	販促ツール制作&SNS	POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。	
12	外部ファーマーズマーケット出店	当日の店舗運営を行うことができる	
13	外部ファーマーズマーケット出店	当日の店舗運営を行うことができる	
14	外部ファーマーズマーケット出店	当日の店舗運営を行うことができる	
15	レポートのまとめと提出	売り上げ計画、作付け計画、収支計画・実績を提出する	

教材	教科書	都度 資料を配布します。
	参考図書	レジュメ配布
試験の方法・評価法		<p>本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※課題提出は当初立てた販売計画と収支が入ったものを提出</p>

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修選択	業界研究【MyファームプロジェクトI】			
配当年次	3年次	単位	8単位	教員名	
授業方法	演習	時間	120時間		
実務者経験	調理師の専門学校を経て、ホテルやレストランなどのシェフ、店長などでマネジメントに従事し、現在の(株)マイファームに至る。農業の栽培だけではなく、レンタル農園の運営、社会人対象の農業スクールを運営している。				
授業内容	(株)マイファームとの産学連携により、マイファームが運営する農園で一人ひとりの農園を設定し、年間の作物計画と販売計画を行い、栽培マネジメントを学びます。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション	授業の目的と内容を確認します。	
2	販売計画・作付計画	年間の販売計画と作付計画を立てることができる	
3	作付計画と栽培	作付計画で立てた品目についての特性と栽培方法を知ることができる	
4	栽培①	作付け計画を基に播種を行うことができる	
5	栽培①	作付け計画を基に播種を行うことができる	
6	栽培①	定植を行うことができる	
7	栽培①	定植を行うことができる	
8	管理①(データ管理)	定植後の栽培データを基に適切な施肥を行うことができる。	
9	管理①(データ管理)	定植後の栽培データを基に適切な施肥を行うことができる。	
10	栽培①	作付け計画を基に播種を行うことができる	
11	栽培①	作付け計画を基に播種を行うことができる	
12	栽培①	定植を行うことができる	
13	栽培①	定植を行うことができる	
14	計画書と実績書をまとめて提出	販売計画と栽培計画と実際の収穫量、販売量をレポートにまとめる	
15	振り返り	計画書と実績書を基に振り返り	
教材	教科書		
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	農芸テクノロジー科 屋間Ⅱ部

科目名	必修選択	プロジェクトゼミA【多品種栽培】			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	(有)あぐり信州、京都青果合同(株)、(株)オルター、を経て(株)東山ベジフルに至る。 JASS認証指導員の資格も有する。				
授業内容	健康と美容をテーマに花卉・果樹・野菜の栽培ノウハウと6次産業化を事例と共に栽培実践を行います。2年次とは異なる品種を栽培していきます。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション&市場調査	シラバス説明を行います。また市場における花卉や果樹、野菜の加工品の成功事例などを知る	次回までに作物の選定と加工品の選定を各自まとめてください
2	グループセッション	各学生が考えて生産物とその加工品(プラディング)を検討しまとめることができる	※各個人 選定した作物に対して育苗計画とそれに伴う資材数を1回目授業で必ず提出してください。
3	花卉・野菜の作付け計画	作付け計画を作成することができる	
4	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※作付け計画に基づいての資材関係の発注は3回目の終わりにまでに提出してください。
5	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
6	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
7	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
8	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
9	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
10	収穫 & と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
11	収穫 & と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
12	収穫 & と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
13	収穫 & と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
14	収穫 & と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
15	作付け計画と出荷量【レポート提出】	作付け計画と実際の実行、そして当初の予定通りの収穫量なのかの比較確認を行いレポートにまとめる。	
教材	教科書	農業技術・・・「マイファーム」	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		①本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※レポートは当初立てた作付け計画と実際の実行、収穫量などを入れたものに限る。 計画書のみは不可	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期		
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部	
科目名	必修選択	プロジェクトゼミB(ファームtoテーブル)【オリジナル料理(地産地消)】		
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名
授業方法	演習	時間	60時間	
実務者経験	2000～2008年まで株式会社あんじゅにて勤務。(飲食店運営) ピッツェリアレストラン サンタアンジェロにてピッツァ職人として従事し その後、ベーカリーイタリアンレストラン ラ・フォカッチャにて、料理長を経験しメニュー開発、教育を行う。 2008～2019年まで上記グループ会社(株)アプレシアに転籍(飲食店運営・ライセンス事業) スペインバル バルマルにて店長として店舗運営、新店舗立ち上げに従事。			
授業内容	科学的根拠に基づき調理を理論的に学び 調理における疑問を解決し、 失敗を無くしていき、調理技術の習得に役立てる。			
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。			

NO	授業テーマ	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1	オリエンテーション	授業内容説明・デモンストレーション	レシピ配布
2	企画趣旨作成①	各地の特産物を知る。	郷土料理を知るにあたり、事前に調べておく
3	企画趣旨作成②	地域活性を目的としたオリジナル料理を考えるにあたり、まずは郷土料理を知る。	
4	企画趣旨作成③	地産地消のメリット・デメリットを考え、その地域にあった料理企画を作成できる。	
5	料理試作	企画趣旨にあった料理を作る。	
6	料理試作	企画趣旨にあった料理を作る。	
7	オリジナル料理の完成	料理を完成させ、写真を撮り、企画書を仕上げる	
8	企画趣旨作成①	各地の特産物を知る。	郷土料理を知るにあたり、事前に調べておく
9	企画趣旨作成②	地域活性を目的としたオリジナル料理を考えるにあたり、まずは郷土料理を知る。	
10	企画趣旨作成③	地産地消のメリット・デメリットを考え、その地域にあった料理企画を作成できる。	
11	料理試作	企画趣旨にあった料理を作る。	
12	料理試作	企画趣旨にあった料理を作る。	
13	オリジナル料理の完成	料理を完成させ、写真を撮り、企画書を仕上げる。	
14	料理発表	各自のオリジナル料理を作り、試食をする。	
15	まとめ	各自の企画書について総括を発表する。	
教材	教科書	過去のレシピ・参考資料	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・企画書レポートの提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修選択	プロジェクトC(企業プロジェクト:地域創生)			
配当年次	3年次	単位	8単位	教員名	
授業方法	演習	時間	120時間		
実務者経験	大阪スクールオブミュージック(専)、大阪コミュニケーションアート(専)での業務で広報、教務などに従事し、校外実習、海外研修などのコーディネート、引率なども携わる。				
授業内容	一般社団法人ノオトさんが行う地域創生エリアをノオトさんと共にプロジェクトを行う。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1	オリエンテーション	一般社団法人ノオトさんのこれからの地域創造の在り方を説明	レジュメ配布
2	課題設定&グループ検討①	一般社団法人ノオトさんから課題の設定をもらい、その課題のもと解決方法を考えていくことができる	レジュメ配布
3	現地調査①	現場調査の前に自らの該当エリアの歴史・文化・人口流入、耕作放棄地の状況、特産物などを調べることができる。	※参考図書やインターネットで調べる
4	現地調査②	現地調査に赴き、実際に飲食店の方や農業生産者の方からのヒアリングを行い、課題を発見していくことができる。	
5	現地調査&ワークショップ①	調査で発見した課題を現地の方と共有・修正を行うことができる	
6	現地調査&ワークショップ①	調査で発見した課題を現地の方と共有・修正を行うことができる	
7	現地調査&ワークショップ①	調査で発見した課題を現地の方と共有・修正を行うことができる	
8	問題解決提案	課題に対しての解決方法を全国の事例とも照らし合わせながらプランニングしていくことができる	
9	問題解決提案	課題に対しての解決方法を全国の事例とも照らし合わせながらプランニングしていくことができる	
10	問題解決提案	課題に対しての解決方法を全国の事例とも照らし合わせながらプランニングしていくことができる	
11	現地ワークショップ	プランニングした解決方法を現地の方々のワークショップで更に具体化していくことができる	
12	現地ワークショップ	プランニングした解決方法を現地の方々のワークショップで更に具体化していくことができる	
13	現地ワークショップ	プランニングした解決方法を現地の方々のワークショップで更に具体化していくことができる	
14	現地ワークショップ	プランニングした解決方法を現地の方々のワークショップで更に具体化していくことができる	
15	プランニングまとめ(企画書制作)提案	現地でのワークショップでの案を含めた実行計画書を作成し提案することができる	
教材	教科書	各回の講義で詳細な資料を提供する。	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部		
科目名	必修選択	外国語【グローバルコミュニケーションV】			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	1991年から現在まで、大阪外語専門学校や大阪市立大学、ILC国際語学センター等で英会話講師に携わっている。				
授業内容	この授業では卒業後の学生が使用できる英語でのコミュニケーションスキルの習得をする。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	【イントロダクション】	自己紹介を英語を使って行います。	
2	【Unit 10, pp. 60 - 65】	方向、勧誘について英会話で学びます。場面をイメージしながらロールプレイングを行いながら、会話を学ぶことができます。	
3			
4			
5	【Unit 7, pp. 42-46】	会社、経歴について英会話で学びます。場面をイメージしながらロールプレイングを行いながら、会話を学ぶことができます。	
6	【Unit 11 pp. 66 - 71】	エンターテインメントについて英会話で学びます。場面をイメージしながらロールプレイングを行いながら、会話を学ぶことができます。	
7			
8	【Unit 4, pp. 22-27】	ビジネス活動、日課について英会話で学びます。場面をイメージしながらロールプレイングを行いながら、会話を学ぶことができます。	
9			
10	【復習】	1～9回目の授業の振り返りを行い、今まで学んだ英会話を思い出しながら再確認することができます。	
11			
12	【Unit 12 pp. 72 - 77】	別れの挨拶について英会話で学びます。場面をイメージしながらロールプレイングを行いながら、会話を学ぶことができます。	
13	【試験】	出題問題を答え合わせしながら、間違った部分がなぜ違うのかを考えます。	
14	【試験の振り返り】	【試験の振り返り】	
15	【総まとめ】	全授業の振り返りを行い、更にビジネス英会話に対して自信をもつことができるよう再確認を行います。	
教材	教科書	First Class Service text 1 & 2	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験の50%成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期		
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部	
科目名	選択	エクステンションゼミ①【Wメジャー製菓理論】		
配当年次	3年次	単位	2単位	教員名
授業方法	演習	時間	30時間	
実務者経験	<ul style="list-style-type: none"> ・1988～1995年 サンプルー青木パティシエとして製造に携わり、シェフに就任する。 ・1995～1977年 大阪全日空ホテルにてパティシエとして製造に携わる。 ・1977～2003年 ザ・リッツカールトン大阪にてシェフパティシエとして製造に携わる。 ・2003～2019年 ニューオオタニから都ホテルとなりシェフとして製造、マネジメント、商品開発に携わる。 ・2019年～ モンシエールにてグランシェフ(統括シェフ)として勤める。 			
授業内容	製菓理論をベースに食材の種類と取り扱い、基礎と応用を学び説明する事が出来る。			
到達目標	<p>TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。</p> <p>また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。食材の取り扱い、製菓技術、調理の「こつ」を習得できる。</p> <p>挨拶、返事は、もちろん主体性を発揮し授業へ前向きに取り組むことができる。</p>			
回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)		備 考
1	小麦粉、澱粉、米粉 I 粉類について性質を学ぶ	小麦粉の特徴と役割を説明する事が出来る。		資料ルセット 配布
2	小麦粉、澱粉、米粉 II 粉類について学ぶ	澱粉の種類と特徴、米粉の種類と特徴を説明する事が出来る。		ルセット配布
3	卵 I 卵について性質を学ぶ	構造と特性が説明する事が出来る。		資料ルセット 配布
4	卵 II 卵について学ぶ	特性を生かした応用が説明する事が出来る。		資料ルセット 配布
5	甘味料、と塩 I 甘味料、塩の種類や性質を学ぶ	甘味料の種類と特徴、使い方を説明する事が出来る。		資料ルセット 配布
6	甘味料、と塩 II 甘味料、塩について学ぶ	塩の種類と特徴、使い方を説明する事が出来る。		資料ルセット 配布
7	乳製品 I 乳製品の種類や性質について学ぶ	乳製品の種類と特徴を説明する事が出来る。		資料ルセット 配布
8	乳製品 II 乳製品について学ぶ	生クリームの種類と使い方を説明する事が出来る。		資料ルセット 配布
9	凝固剤 I 凝固剤の種類や性質を学ぶ	凝固剤の種類を説明する事が出来る。		資料ルセット 配布
10	凝固剤 II 凝固剤について学ぶ	凝固剤の特徴と使い方を説明する事が出来る。		資料ルセット 配布
11	油脂 油脂の種類や性質を学ぶ	油脂の種類と特性と応用を説明する事が出来る。		資料ルセット 配布
12	1～11までの振り返り	1～11までの内容のポイントを整理しつつ、振り返りをします。13回目の授		資料ルセット 配布
13	テスト範囲説明	理論の理解度チェックします。		12回分資料持参
14	試験	定期試験		
15	まとめ	試験と今までの授業の振り返り		
教材	教科書	レシピ配布		
	参考図書	レジュメ配布		
試験の方法・評価法		<p>本試験・・・筆記試験</p> <p>出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価</p>		

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	選択	フードマネジメント			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	☆資格・免許 管理栄養士・栄養士、調理師、幼児食アドバイザー、野菜ソムリエ、食生活アドバイザー ☆5年間保育園や給食会社にて管理栄養士として、大量調理、献立作成、運営業務や食育に携わる。 ☆6年間栄養士・調理師養成校にて大量調理や幼児食の実習、公衆衛生や食文化などの講義を行う。 ☆自治体の食育や食に関するイベントの運営に関わる。				
授業内容	美容・健康・アレルギーなど 食材や調理方法によって、身体に与える影響を知り 項目ごとに目的に合ったメニューを考案する。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	フードマネジメントの重要性について知る。	オリエンテーション 人々の健康意識の推移 アレルギーの推移	教科書・ノート
2	医学的な食事について健康食とは	健康食を実践する上での、食品・食材の選び方	教科書・ノート
3	栄養と調理技術	栄養を逃がさない調理テクニックについて	教科書・ノート
4	アレルギー原因となる食材・調味料について	調味料に含まれるアレルゲンの種類について学ぶ。	教科書・ノート
5	アレルギー表示について	食品添加物を含むアレルギーの食品表示について	教科書・ノート
6	アレルギー除去食のメニュープランニング①	アレルギー除去食のメニューを考えて企画書にまとめる	グループワーク
7	アレルギー除去食のメニュープランニング②	アレルギー除去食のメニューを考えて企画書にまとめる プレゼンテーション	グループワーク プレゼンテーション
8	食育の重要性について知る	食育についての定義と重要性を知る 食育基本法とは？ 発育中の子どもに与える影響	教科書・ノート
9	食育 食材・調理加工について	食材、各種症状に関する基礎知識 年中行事と行事食に関する基礎知識	教科書・ノート
10	食育メニュープランニング①	子供が喜んで食べる行事食のメニュープランニング①	グループワーク
11	食育メニュープランニング②	子供が喜んで食べる行事食のメニュープランニング② プレゼンテーション	グループワーク プレゼンテーション
12	アレルギーと食育の共通点まとめ	アレルギーと食育の共通点をまとめ レポート提出	教科書・ノート
13	試験対策	今まで学習した内容を再確認し 試験準備をしておく。	教科書・ノート
14	試験	授業で学んだ理解度を判定する。	持ち込み厳禁
15	振り返り	試験返却と総括	教科書・ノート
教材	教科書	フードマネジメントの教科書	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部		
科目名	選択	エクステンションゼミ②【Wメジャー製菓基礎】			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	2006年～2012年まで近鉄ホテルシステムズ ウェスティン都ホテル京都にてアシスタントシェフとして勤務 洋菓子製造全般、スタッフの育成、メニュー考案に携わる 2013年より六絲水 京都岡崎にてシェフパティシエとして勤務 洋菓子製造全般、スタッフの育成、 メニュー考案、売上管理に携わる 2020年より(株)TAGAYAIにてオーガニックお菓子の商品開発に携わり現在に至る				
授業内容	製菓の基礎である材料、道具、技術、知識、歴史など理論的にも学び、製菓用語を覚えて作ることができ 道具を正しく使えるようになる。 チームとして作ること、一人で作る時の注意点も理解して作ることが出来る。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。 正しい道具の使い方を習得し、段取りや材料特性を考えながら作ることが出来る。 主体性やチームワーク、コミュニケーションの大切さを理解し、時間を意識し掃除、整理整頓まで出来る				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	授業方針、内容オリエンテーション 実習室使用説明・計量手順	マドレーヌの作り方、器具の使い方を覚える。 同じ材料を使っても出来上がりが変わるというお菓子の不思議を伝える。	マドレーヌ(1人1セット)
2	包丁の扱い方と、注意点 カッティング技術、パターシュクレ、パターリゼ、クッキー生地仕込み(デモ)	フルーツのカットが1人ずつできるようになる。 タルト生地の作り方の違い、器具の扱い方を知る。	
3	シュー生地、カスタードクリームを学ぶ シュー・ア・ラ・クレーム クッキー生地仕込み(伸ばし)	シュー生地、クレームパティシエールの作り方を学び、作ることが出来る。	シュー生地(1人1セット) 何個かは冷凍して次回焼成
4	シュー生地復習、カスタードクリームを学ぶ シュー・ア・ラ・クレーム(クッキーシュー)	シュー生地、クレームパティシエールの作り方を学び、作ることが出来る。	パティシエール生地(1人1セット) 冷凍したシュー生地焼成
5	タルト生地を学ぶ タルトフリユイ/タルトボワール	タルト生地の敷き込み、クレームダイヤモンド、 クレームパティシエール(デモのみ)の製法を学び作ることが出来る。 フルーツカット～盛り付け方	フルーツタルト・タルトボワール フォンサージュ練習・フルーツカット練習
6	共立ての生地を学ぶ パタージェノワーズ/ナッペ、絞り練習	ジェノワーズの製法、ショートニングを使用してのナッペ、絞りが 1人ずつできるようにする。	ジェノワーズ焼成・ショートニング練習
7	生クリームの扱い方を学ぶ いちごのショートケーキ/クッキー仕込み(ダイヤモンド)	サンド、絞り、仕上げなどデコレーションケーキを 1人1台作ることが出来る。	ショートケーキ1人1台 クッキー仕込み
8	別立ての生地を学ぶ ロールケーキ	共立て法との違いを学び、別立て法での製法を理解し、 ロールケーキを作ることが出来る。カット、フィルム巻きの練習。	ロールケーキ(カット+フィルム)
9	焼き菓子を学ぶ 絞りクッキー、(仕込み済クッキー)何か	製法の違い、パターの扱いを学び、オープン管理が出来るようになる。	ダイヤモンド焼成、焼き菓子
10	凝固剤を学ぶ コンフィチュール、(パフェにも使用)ゼリー	凝固剤を使った冷菓を学び、作ることが出来る。	コンフィチュール冷凍
11	アングレーズを学ぶ グラスバニユ(何種)、 クッキー(チュイール)パフェ	別立て生地、アングレーズの作り方、扱いを学ぶ。	
12	絞り練習、ジェノワーズ	ショートニングで課題の絞りが出来るようになる。 ジェノワーズ生地のテストの振り返り	
13	テスト練習 ジェノワーズ(テ)、ナッペ練習	テストジェノワーズ、ショートケーキの仕込を反復することにより、 実施的な技術を身に着けることができる	
14	テスト ショートケーキ	1人1台ジェノワーズの計量から焼成の見極め、 ショートケーキの仕上げまでの試験を行います。	
15	別立て生地、アングレーズを学ぶ シャルロット・フリユイ	別立て生地、アングレーズの作り方、ゼラチンの扱いを学ぶ。	
教材	教科書		レシピ配布
	参考図書		レジュメ配布
試験の方法・評価法			本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価

学校長	教務部長	担当

授業計画書		前期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部

科目名	選択	キャリアプログラム(開業ゼミ)			
配当年次		3年次	単位	4単位	教員名
授業方法		演習	時間	60時間	
実務者経験	公認会計士、監査法人トーマツ、(株)ブレイン、税理士法人ブレインなど数多くの企業の会計、マーケティングに携わる				
授業内容	将来の自分の開業プランを構築する				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーションと事業計画書について	2年次でも作成している事業計画書の最終仕上げとして、今までの授業や店舗運営を経て、事業計画書を仕上げる	教科書
2	講義 事業プラン名	簡潔かつ魅力的で、これだけでも何を計画しているのかがつたわるように構築する	教科書
3	講義 事業内容	どんな市場・ターゲットに対して、どんな商品・サービスを提供するのかを可能な限り端的に説明できるようになる	教科書
4	講義 市場環境	市場規模や成長性、競合相手の評価などを各種統計データを活用して分析することができる	教科書
5	講義 競合優位性	同業種・同業態だけでなく、同ターゲットの異業種競合をも意識し、優位性や差別化を訴求することができる	教科書
6	講義 市場アクセス	計画している事業を、どう市場に認知させるか、どう販売網を築くかなど、事業の実現プロセスを伝えることができる	教科書
7	講義 経営プラン	仕入れ計画、開発・生産計画、人員・組織計画など、事業を継続的に運営するためのシステムを紹介することができる	教科書
8	講義 リスクと解決策	想定されるリスクや問題点を抽出し、危険度を分析すると共に、対処方法や解決策を先行的に提示することができる	教科書
9	講義 資金計画	詳細な収支予測に加えて資金繰り計画も立案。また、資金調達案や返済・配当計画も提示できる	教科書
10	演習 開業計画書作成①	実際の開業計画書を作成できるようになる。	教科書・PCルーム
11	演習 開業計画書作成②	実際の開業計画書を作成できるようになる。	教科書・PCルーム
12	演習 開業計画書作成③	実際の開業計画書を作成できるようになる。	教科書・PCルーム
13	演習 開業計画書作成④	実際の開業計画書を作成できるようになる。	教科書・PCルーム
14	演習 開業計画書作成⑤	開業計画書完成とプレゼンテーション(PPT作成)	教科書・PCルーム
15	開業計画書に基づきプレゼンテーション	プレゼンテーションと開業計画書を提出 審査員からアドバイスを受ける	教科書・プレゼンテーションルーム
教材	教科書	ショップマネジメントテキスト(開業計画書 CD付き)	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階で評価する。	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部		
科目名	選択	外国語【TOEIC I】			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	講義	時間	60時間		
実務者経験	1991年から現在まで、大阪外語専門学校や大阪市立大学、ILC国際語学センター等で英会話講師に携わっている。				
授業内容	TOEIC試験では単純な英語力だけでは高得点は望めません。まずは文法のおさらいをし、その後TOEICの各パートごとの傾向と対策を学ぶ。また、それらを踏まえた上で実際に問題をたくさん解き、より本番に近い形での演習を行う。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	品詞について①	形容詞の働きが理解できるようになる。	
2	品詞について②	副詞の働きが理解できるようになる。	
3	接続詞について①	名詞節の働きが理解できるようになる。	
4	接続詞について②	副詞節の働きが理解できるようになる。	
5	文法演習・解説①	今まで習ったことを活用し、文法の知識を実践問題で使えるようになる。	
6	文法演習・解説②	今まで習ったことを活用し、文法の知識を実践問題で使えるようになる。	
7	リスニング Part1・2 について	TOEICのリスニングの傾向を掴むことで、効率よく解くことができるようになる。	
8	リスニング Part3・4 について	TOEICのリスニングの傾向を掴むことで、効率よく解くことができるようになる。	
9	長文読解	スラッシュリーディングのコツが掴めるようになる。	
10	長文読解	スラッシュリーディングを応用して長い文章でも内容をつかめるようになる。	
11	長文読解	前の2回で身につけた力を使うことで、設問に対して正しい答えを導くことができるようになる。	
12	リスニング通しテスト	実際の試験を想定した形式でテストを行うことで、自分の弱点が見えるようになる。	
13	定期試験	定期試験	
14	定期試験返却	定期試験返却	
15	学習内容の振り返りと総まとめ	これまでの総復習を行うことでこれから自分が取り組まないといけない課題が見えるようになる。	
教材	教科書	公式TOEIC Listening & Reading 問題集	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験(学内試験) 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部		
科目名	選択	業界研修③(短期インターンシップ)			
配当年次	3年次	単位	6単位	教員名	
授業方法	演習	時間	90時間		
実務者経験	調理師の専門学校を経て、ホテルやレストランなどのシェフ、店長などでマネジメントに従事し、現在の(株)マイファームに至る。農業の栽培だけではなく、レンタル農園の運営、社会人対象の農業スクールを運営している。				
授業内容	学校が指定した生産者でのインターンシップを行います。実際の現場での課題などを知ることで今後の授業での課題、問題解決の力を見つけていきます。1年次での短期インターンシップとは違い、技術的なものを習得する内容です。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				
回数	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)			備 考
1	インターンシップガイダンス	受け入れ企業の紹介と、このインターンシップで意義を理解することができる			
2	企業を知る	受け入れ企業について、自ら調べ知りうる情報中での企業の特徴や課題、問題などを想定することができる			配布資料
3	インターンシップ①(ファームレストラン)	受け入れ企業でのインターンシップの実施。特色ある農作物、農法などを学ぶことで、将来就農したときの知識として身に付けることができる			インターンシップ報告ノート
4					
5					
6					
7	インターンシップ②(観光農園)	受け入れ企業でのインターンシップの実施。特色ある農作物、農法などを学ぶことで、将来就農したときの知識として身に付けることができる			インターンシップ報告ノート
8					
9					
10					
11	インターンシップ③(6次産業)	受け入れ企業でのインターンシップの実施。特色ある農作物、農法などを学ぶことで、将来就農したときの知識として身に付けることができる			インターンシップ報告ノート
12					
13					
14					
15	インターンシップ報告ノート(レポートとして提出)	インターンシップ報告ノートを基に、一人ひとりが報告をし、学んだことを理解し、人に伝えることができる			
教材	教科書	インターンシップ報告ノート			
	参考図書	レジュメ配布			
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出(インターンシップ報告ノートの提出) 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ノートは企業の担当者のサインが必要です。			

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修	アグリテック(水耕栽培④)			
配当年次	3年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	<p>農業経営改善計画認定書認定者 平成26年 Green Groove 設立。代表取締役。 関西の有名飲食店に水耕栽培で栽培したヨーロッパアンベリーリーフを利用してもらえる野菜を栽培している。 また、定期的なファーマーズマーケットを開催し、販売にも力を入れている。</p>				
授業内容	<p>大阪市水耕栽培「NTTスマイルエナジー」の毎と同等の品質にするための栽培ノウハウを学び、「Green Groove」との産学連携商品として販売することを目的とする。</p>				
到達目標	<p>TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。</p>				

回数	授業テーマ	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1	データ観測と分析と修正	前期で提出したレポートを基に栽培計画を修正し、実践することができる	レジュメ配布
2	播種・溶液設定①	計画のもと株数を設定し播種を行うことができる。また、溶液の濃度設定を行うことができる	
3	データ観測と分析	溶液などのデータを確認しながら、溶液設定を変更することができる	
4	データ観測と分析	溶液などのデータを確認しながら、溶液設定を変更することができる	
5	播種・溶液設定②	計画のもと株数を設定し播種を行うことができる。また、溶液の濃度設定を行うことができる。播種・溶液設定①とは違う設定で行い検証することができる。	
6	データ観測と分析、収穫①	溶液などのデータを確認しながら、溶液設定を変更することができる。「播種・溶液設定①」の作物の収穫を行う	
7	データ観測と分析	溶液などのデータを確認しながら、溶液設定を変更することができる	
8	播種・溶液設定③	計画のもと株数を設定し播種を行うことができる。また、溶液の濃度設定を行うことができる。播種・溶液設定②とは違う設定で行い検証することができる。	
9	データ観測と分析、収穫②	溶液などのデータを確認しながら、溶液設定を変更することができる	
10	データ観測と分析	溶液などのデータを確認しながら、溶液設定を変更することができる	
11	播種・溶液設定④	計画のもと株数を設定し播種を行うことができる。また、溶液の濃度設定を行うことができる。播種・溶液設定③とは違う設定で行い検証することができる。	
12	データ観測と分析、収穫③	溶液などのデータを確認しながら、溶液設定を変更することができる	
13	播種・溶液設定⑤	計画のもと株数を設定し播種を行うことができる。また、溶液の濃度設定を行うことができる。播種・溶液設定④とは違う設定で行い検証することができる。	
14	データ観測と分析	溶液などのデータを確認しながら、溶液設定を変更することができる	
15	レポートまとめ及び「データ観測と分析」分収穫	溶液設定①～⑤の育成データと食物の栄養データを基にどの栽培方法が適しているかを比較検討し、栽培方法を確立することができる	
教材	教科書	農業技術・・・著者「マイファーム」	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		<p>本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価</p>	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期			
		学科名	農芸テクノロジー科 屋間Ⅱ部		
科目名	必修	マネジメント(オンライン&ECサイト企画出展)			
配当年次		3年次	単位	2単位	教員名
授業方法		演習	時間	30時間	
実務者経験	<p>大学卒業後、1986年4月～1987年3月まで大阪テレビタレントセンター(TTC)にてアナウンサー養成プログラムを受講し、当該期間は楽器メーカーROLANDのマーケティング部にて新商品の販売促進活動に携わる。</p> <p>1987年滋慶学園入職。音楽、デザイン系専門学校広報担当者としてイベント企画&運営、販促ツール企画&制作など学生募集業務に従事。</p> <p>1993年社会人向け音楽&パソコンスクール『COMオープンカレッジ』の開校を担当し、その後1996年には梅田に『ビスタキャリアスクール』、『ビスタ・デジタル・インスティテュート』を開校し、2002年まで社会人スクールの運営を担う。</p> <p>2003年『大阪スクールオブキャリアリポート』開校より、食関連のスクールにおいて学校運営全般(学生募集、教育コンテンツ開発、業界開拓など)に従事し、2015年より専修学校の認可を受けた現『大阪キャリアリポート』製菓調理専門学校副校長に就任。在校生、卒業生の開業をサポートする「開業支援センター」の責任者としてマネジメント教育を担当。</p> <p>2004年食品衛生責任者。2017年ホスピタリティコーディネーター認定。</p>				
授業内容	Myファーム運営で計画した農産物や特産物、様々なECサイトの紹介と特徴、ECサイトの活用と自社オンラインショップと販売促進について学びます。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション	ECサイトの普及と利用者の状況について、販売における重要性を理解することができる	レジュメ配布
2	ターゲティングとポジショニング	・ターゲット市場の決定と市場におけるポジショニングについて理解する。 ・ブランドの役割と構造について理解し、ターゲティングとポジショニングを明確にする。	
3	商品戦略	4つのPの一つである商品(Product)戦略と商品ライフサイクルについて理解する戦略を構築することができる	https://www.tabechoku.com/?gclid=CjwKCAiAnvj9BRA4EiwAuUMDF6572ShEA8Ltlw6YEpHATctZKbl2VqkFqWwFwvHx8Ons-puxTbp7xoCYH0QAvD_BwE
4	ECサイト「食べチョク」①	農作物ECサイトの最大の利用者数を誇る食べチョクについて理解することができる。 食べチョク:秋元代表	https://www.tabechoku.com/?gclid=CjwKCAiAnvj9BRA4EiwAuUMDF6572ShEA8Ltlw6YEpHATctZKbl2VqkFqWwFwvHx8Ons-puxTbp7xoCYH0QAvD_BwE
5	ECサイト「食べチョク」②	ECサイトの出店方法を知る。出店してみる。	レジュメ配布
6	ECサイト「食べチョク」③	受注状況を見て、配信方法を加筆・修正し受注を伸ばすことができる。	レジュメ配布
7	ECサイト「やっちゃば倶楽部」①	農業ベンチャー企業「マイファーム」が運営するECサイト「やっちゃば倶楽部」について理解することができる。 Myファーム代表:西辻代表	https://yacchaba.club/
8	ECサイト「やっちゃば倶楽部」②	ECサイトの出店方法を知る。出店してみる。	
9	ECサイト「やっちゃば倶楽部」③	受注状況を見て、配信方法を加筆・修正し受注を伸ばすことができる。	レジュメ配布
10	流通チャネルと物流マネジメント	4つのPの一つである流通チャネル(Place)の構造や流通チャネルにおけるマーケティング、流通チャネルの設計と管理、物流とロジスティクスについて理解する。	レジュメ配布
11	オンラインショップ	プロモーション・ツールである広告、販売促進、広報について、それぞれの種類、手法、特徴について理解する。	レジュメ配布
12	オンラインショップ	プロモーション・ツールである広告、販売促進、広報について、それぞれの種類、手法、特徴について理解する。	レジュメ配布
13	オンラインショップ	プロモーション・ツールである広告、販売促進、広報について、それぞれの種類、手法、特徴について理解する。	レジュメ配布
14	オンラインショップ	プロモーション・ツールである広告、販売促進、広報について、それぞれの種類、手法、特徴について理解する。	レジュメ配布
15	振り返り レポート提出	レポート提出	
教材	教科書	ショップマネジメント	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・ レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	農芸テクノロジー科 屋間Ⅱ部

科目名	必修選択	プロジェクトゼミA【多品種栽培】			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	(有)あぐり信州、京都青果合同(株)、(株)オルター、を経て(株)東山ベジフルに至る。 JASS認証指導員の資格も有する。				
授業内容	健康と美容をテーマに花卉・果樹・野菜の栽培ノウハウと6次産業化を事例と共に栽培実践を行います。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション&市場調査	シラバス説明を行います。また市場における花卉や果樹、野菜の加工品の成功事例などを知る	次回までに作物の選定と加工品の選定を各自まとめてください
2	グループセッション	各学生が考えて生産物とその加工品(ブラディング)を検討しまとめることができる	※各個人 選定した作物に対して育苗計画とそれに伴う資材数を1回目授業で必ず提出してください。
3	花卉・野菜の作付け計画	作付け計画を作成することができる	
4	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※作付け計画に基づいての資材関係の発注は3回目の終わりにまでに提出してください。
5	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
6	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
7	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
8	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
9	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
10	収穫 & と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
11	収穫 & と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
12	収穫 & と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
13	収穫 & と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
14	収穫 & と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
15	作付け計画と出荷量【レポート提出】	作付け計画と実際の実行、そして当初の予定通りの収穫量なのかの比較確認を行いレポートにまとめる。	
教材	教科書	随時参考資料を配布いたします。	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※レポートは当初立てた作付け計画と実際の実行、収穫量などを入れたものに限る。 計画書のみは不可	

学校長	教務部長	担当

授業計画	後期	
	学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修選択	プロジェクトゼミB(ファームtoテーブル)【メニュープランニング】			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	2000～2008年まで株式会社あんじゅにて勤務。(飲食店運営) ピッツェリアレストラン サンタアンジェロにてピッツァ職人として従事し その後、ベーカリーイタリアンレストラン ラ・フォカッチャにて、料理長を経験しメニュー開発、教育を行う。 2008～2019年まで上記グループ会社株式会社アプレシアに転籍(飲食店運営・ライセンス事業) スペインバル バルマルにて店長として店舗運営、新店舗立ち上げに従事。				
授業内容	各コンセプトに基づき フードマーケティングを取り入れたメニュー考案				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	プランニング検索・設定	メニュープランニングする内容を決める	シラバス配布 レジュメ配布
2	フードマーケティング	内容案件に対しマーケティングリサーチをする	
3	フードマーケティング	内容案件に対しマーケティングリサーチをする	
4	コンセプトチャート作成	内容案件に対しコンセプトを決める	
5	メニュー構成作成 売り物作成	コンセプトに対し売り物の選定 メニューカテゴリーを決める	
6	売り物試作	目玉商品となる物の試作を行う	
7	売り物試作	目玉商品となる物の試作を行う	写真撮影
8	カテゴリー商品試作	グループに分かれて商品試作	写真撮影
9	カテゴリー商品試作	グループに分かれて商品試作	写真撮影
10	カテゴリー商品試作	グループに分かれて商品試作	写真撮影
11	メニュー構成表作成	構成表を用いてシミュレーションを行う 数値化しコンセプトとのすり合わせ	
12	商品試作	前回のすり合わせからの 商品試作	
13	試作品試食	メニューの仕上げ	写真撮影
14	試作品試食	メニューの仕上げ	写真撮影
15	振り返り	当初のプランニング内容についてまとめる	
教材	教科書	都度、参考資料配布	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・課題提出 プランニングシートの提出をもって評価とします。 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画			後期		
			学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部	
科目名	必修選択	外国語【グローバルコミュニケーションVI】			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	1991年から現在まで、大阪外語専門学校や大阪市立大学、ILC国際語学センター等で英会話講師に携わっている。				
授業内容	この授業では卒業後の学生が使用できる英語でのコミュニケーションスキルの習得をする。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				
NO	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）			備 考
1	導入	前期の振り返り			
2	趣味・好きなことについてのフリートーク	趣味・好きなことについてのフリートークに、必要なボキャブラリーを身に着けることができるようになる			
3	趣味・好きなことについてのフリートーク	趣味・好きなことについて、フリートークを行うことができるようになる			
4	国や文化についてのフリートーク	国や文化についてのフリートークに必要なボキャブラリーを身に着けることができるようになる			
5	国や文化についてのフリートーク	国や文化について、フリートークを行うことができるようになる			
6	住んでいる場所・地元についてのフリートーク	住んでいる場所・地元についてのフリートークに、必要なボキャブラリーを身に着けることができるようになる			
7	住んでいる場所・地元についてのフリートーク	住んでいる場所・地元について、フリートークを行うことができるようになる			
8	映画・本・音楽についてのフリートーク	映画・本・音楽についてのフリートークに、必要なボキャブラリーを身に着けることができるようになる			
9	映画・本・音楽についてのフリートーク	映画・本・音楽について、フリートークを行うことができるようになる			
10	自分の周りの人々についてのフリートーク	自分の周りの人々についてのフリートークに、必要なボキャブラリーを身に着けることができるようになる			
11	自分の周りの人々についてのフリートーク	自分の周りの人々について、フリートークを行うことができるようになる			
12	フリートーク	2回目から11回目の授業内容を組み合わせて、フリートークを行なうことができるようになる			
13	プレテスト	プレテスト			
14	期末テスト	期末テスト			
15	授業の振り返り	授業の振り返り			
教材	教科書	First Class Service text 1 & 2			
	参考図書				
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験（プレゼンテーション） 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価			

学校長	教務部長	担当

授業計画			後期		
			学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部	
科目名	選択	エクステンションゼミ①【Wメジャー製菓理論】			
配当年次	3年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	<ul style="list-style-type: none"> ・1988～1995年 サンプルー青木パティシエとして製造に携わり、シェフに就任する。 ・1995～1977年 大阪全日空ホテルにてパティシエとして製造に携わる。 ・1977～2003年 ザ・リッツカールトン大阪にてシェフ/パティシエとして製造に携わる。 ・2003～2019年 ニューオオタニから都ホテルとなりシェフとして製造、マネジメント、商品開発に携わる。 ・2019年～ モンシェールにてグランシェフ(統括シェフ)として勤める。 				
授業内容	製菓理論をベースに食材の種類と取り扱い、基礎と応用を学び説明する事が出来る。				
到達目標	<p>TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。</p> <p>また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。食材の取り扱い、製菓技術、調理の「こつ」を習得できる。</p> <p>挨拶、返事は、もちろん主体性を発揮し授業へ前向きに取り組むことができる。</p>				
回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)			備 考
1	チョコレートについて I	香りと味を理解する。カカオの品種、製造工程、チョコレートの種類。			資料、ルセット配布。
2	チョコレートについて II	香りと味を理解する。カカオ製品、調温(テンパリング)、使い方(応用)。			資料、ルセット配布。
3	種実類と香辛料、ハーブについて I	種実類とは、分類と種類、加工品を学ぶ。			資料、ルセット配布。
4	種実類と香辛料、ハーブについて II	香辛料とハーブの違い。分類と種類、部位による種類。使い方と応用。			資料、ルセット配布。
5	膨張作用と膨張剤、乳化剤について I	膨張作用の分類。膨張剤の種類と特徴、使用例。			資料、ルセット配布。
6	膨張作用と膨張剤、乳化剤について II	乳化剤とは。乳化剤の種類。			資料、ルセット配布。
7	香料、増粘剤、着色料について I	香料の分類。調合香料の種類。			資料、ルセット配布。
8	香料、増粘剤、着色料について II	増粘剤とは、分類と使用例。食品着色料の分類と使い方。			資料、ルセット配布。
9	果実について I	果実の分類。			資料、ルセット配布。
10	果実について II	果実加工品と応用。			資料、ルセット配布。
11	洋酒(アルコール類)、水について I	アルコール製造方法による分類。			資料、ルセット配布。
12	洋酒(アルコール類)、水について II	代表的な酒類。菓子への応用。水の種類と特徴。			資料、ルセット配布。
13	試験対策	チョコレートから洋酒までの復習。			チョコレートから洋酒までの資料持参。
14	試験				
15	振り返り				
教材	教科書	レシピ配布			
	参考図書	レジュメ配布			
試験の方法・評価法		<p>本試験・・・筆記試験</p> <p>出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価</p>			

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部		
科目名	選択	エクステンションゼミ②【Wメジャー製菓基礎】			
配当年次		3年次	単位	4単位	教員名
授業方法		演習	時間	60時間	
実務者経験	2006年～2012年まで近鉄ホテルシステムズ ウェスティン都ホテル京都にてアシスタントシェフとして勤務 洋菓子製造全般、スタッフの育成、メニュー考案に携わる 2013年より六絲水 京都岡崎にてシェフパティシエとして勤務 洋菓子製造全般、スタッフの育成、 メニュー考案、売上管理に携わる 2020年より(株)TAGAYAにてオーガニックお菓子の商品開発に携わり現在に至る				
授業内容	前期で学んだ様々なパート(生地)を使って応用したお菓子の作成方法、応用方法を理解できる。 フランス、ドイツ、オーストリア、イタリア等ヨーロッパのお菓子を作り方、応用方法が理解出来る。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。 基礎技術の向上、製菓器具の扱い方が習得出来る。 コミュニケーションを取りながらチームワークをもって時間管理も出来る。				
回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)			備 考
1	オペラ 次回の仕込み(パータ・シュクレ)	ビスキュイ・ジョCONDを使った伝統的なフランス菓子を習得し理解できる。			マドレーヌ(1人1セット)
2	タルト・フロマージュ	タルト生地を使って応用したお菓子(チーズケーキ)を習得し理解できる。			
3	モンブラン 次回の仕込み(ジェノワーズ)	タルト生地を使った応用、デザート風の盛り付けを理解し習得できる。			シュー生地(1人1セット) 何個かは冷凍して次回焼成
4	アンフェル・デ・ザンジュ 次回の仕込み(フィユタージュ)	パータ・ジェノワーズを使って応用したフランスのお菓子を習得し理解できる。			パティエール生地(1人1セット) 冷凍したシュー生地焼成
5	アップルパイ パティスリー・トレットゥール	折りパイ生地を使ったお菓子の応用を理解し習得出来る。 フランス菓子店で作られるお総菜を学び習得出来る。			フルーツタルト・タルトポワール フオンサージュ練習・フルーツカット練習
6	サンマルク 次回の仕込み(パータ・ブリゼ)	ビスキュイ・ジョCONDを使って応用したフランスのお菓子を習得し理解できる。			ジェノワーズ焼成・ショートニング練習
7	シブースト・オ・ポンム	前期で学んだブリゼ生地クラフティを応用したお菓子とリンゴの下処理を理解し習得できる。			ショートケーキ1人1台 クッキー仕込み
8	シュトーレン 次回の仕込み(ザッハ・マッセ)	ドイツの伝統的な発酵菓子の作り方、応用方法、ドライフルーツの処理を理解し習得できる。			ロールケーキ(カット+フィルム)
9	ザッハトルテ アプフェル・ステュルーデル	ドイツの伝統菓子2種。シュテュルーデルタイクの伸ばし方法、グラジュールの作り方を理解し習得できる。			ダイヤモンド焼成、焼き菓子
10	洋梨とキャラメルのみース	キャラメルを作るタイミングの調整 ババロア・アングレーズの作り方を理解し習得できる。			コンフィチュール冷凍
11	キャラメル・アマンド・ショコラ トリュフ	チョコレートテンパリング方法、キャラメル、ガナッシュ作成の注意点を理解し習得できる。			
12	テスト課題 ロールケーキ	生クリームの扱い方、カット、フィルム巻きをしきつちりと製品を仕上げる			
13	1回～11回までの振り返り	1回～11回までの振り返り			
14	テスト ロールケーキ	生クリームの扱い方、カット、フィルム巻きをしきつちりと製品を仕上げる			
15	振り返り	リトライしたいお菓子の作成。 (各班で相談して決定する)			
教材	教科書	レシビ配布			
	参考図書	レジュメ配布			
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価			

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部		
科目名	選択	外国語【TOEIC II】			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	講義	時間	60時間		
実務者経験	1991年から現在まで、大阪外語専門学校や大阪市立大学、ILC国際語学センター等で英会話講師に携わっている。				
授業内容	リスニング・長文対策を行う。 同時に各パートの傾向を掴み、本番でも緊張せずに臨めるだけの知識を身に付ける。 また、毎週単語テストを実施して語彙力の増加にも力を入れる。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	単語テスト / リスニング Part 1・2	TOEICのリスニングの傾向を掴むことで、効率よく解くことができるようになる。	
2	単語テスト / リスニング Part3・4	TOEICのリスニングの傾向を掴むことで、効率よく解くことができるようになる。	
3	単語テスト / リーディング Part6 ①	前期に習ったことを踏まえて少し長い文章でも文意を捉えることができるようになる。	
4	単語テスト / リーディング Part6 ②・Part7 ①	たくさんの文章に触れることで、様々な形式の文章に対応できるようになる。	
5	単語テスト / リーディング Part7 ②	Part7の解き方を習得することで、長文に対する苦手意識を克服できるようになる。	
6	単語テスト / リーディング Part7 ③	単語力に頼らなくても文意を捉えることができるようになる。	
7	単語テスト / リーディング Part5 ①	今まで習ったことを活用し、文法の知識を実践問題で使えるようになる。	
8	単語テスト / リーディング Part5 ②	今まで習ったことを活用し、文法の知識を実践問題で使えるようになる。	
9	リスニング通しテスト	実際の試験を想定した形式でテストを行うことで、自分の弱点が見えるようになる	
10	長文読解	スラッシュリーディングのコツが掴めるようになる。	
11	長文読解	スラッシュリーディングを応用して長い文章でも内容をつかめるようになる。	
12	長文読解	前の2回で身につけた力を使うことで、設問に対して正しい答えを導くことができるようになる。	
13	試験		
14	試験返却		
15	総復習	これまでの総復習をすることでこれからの自分の課題を見つけることができるようになる。	
教材	教科書	公式TOEIC Listening&Reading 問題集	
	参考図書	本試験・・・筆記試験(学内試験)	
試験の方法・評価法		出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画			後期		
			学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部	
科目名	選択	フードマネジメント			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	☆資格・免許 管理栄養士・栄養士、調理師、幼児食アドバイザー、野菜ソムリエ、食生活アドバイザー ☆5年間保育園や給食会社にて管理栄養士として、大量調理、献立作成、運営業務や食育に携わる。 ☆6年間栄養士・調理師養成校にて大量調理や幼児食の実習、公衆衛生や食文化などの講義を行う。 ☆自治体の食育や食に関するイベントの運営に関わる。				
授業内容	美容・健康・アレルギーなど 食材や調理方法によって、身体に与える影響を知り 項目ごとに目的に合ったメニューを考案する。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	スポーツと食事について①	アスリートに必要な三大栄養素 ・糖質 ・脂質 ・たんぱく質 について	教科書・ノート
2	スポーツと食事について②	競技別・必要な栄養素と気をつけるべきポイント 持久系	教科書・ノート
3	スポーツと食事について③	競技別・必要な栄養素と気をつけるべきポイント 瞬発系	教科書・ノート
4	アスリートをターゲットとした メニュープランニング①	アスリートをターゲットとしたメニュープランニング①	教科書・ノート
5	アスリートをターゲットとした メニュープランニング②	アスリートをターゲットとした メニュープランニング② プレゼンテーション	教科書・ノート
6	美容と健康①	食事がもたらす美容効果について	教科書・ノート
7	美容と健康②	食事とダイエットについての関係性を知る	教科書・ノート
8	美容と健康を意識した ダイエットメニュープランニング①	美容と健康を意識した ダイエットメニュープランニング①	教科書・ノート
9	美容と健康を意識した ダイエットメニュープランニング②	美容と健康を意識した ダイエットメニュープランニング② プレゼンテーション	教科書・ノート
10	介護食①	介護食とは？ 介護食についての基本	教科書・ノート
11	介護食②	具体的な介護食の例	教科書・ノート
12	介護食 メニュープランニング	介護食 メニュープランニング レポート提出	教科書・ノート
13	試験対策	今まで学習した内容を再確認し 試験準備をしておく。	教科書・ノート
14	試験	授業で学んだ理解度を判定する。	教科書・ノート
15	振り返り	試験返却と総括	教科書・ノート

教材	教科書	基本がわかる実践できる マネジメントの基本教科書
	参考図書	レジュメ配布
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部		
科目名	必修	課題制作(Myファーム運営)			
配当年次	4年次	単位	8単位	教員名	
授業方法	演習	時間	120時間		
実務者経験	【中島光博】…農業経営改善計画認定書認定者 平成26年 Green Groove 設立。代表取締役。 関西の有名飲食店に水耕栽培で栽培したヨーロッパベリーリーフを利用してもらえる野菜を栽培している。また、定期的なファーマーズマーケットを開催し、販売にも力を入れている。				
授業内容	産学連携としてマイファームから課題をもらい、マイファームの研修農園内で学生一人ひとり農園(Myファーム)を運営していきます。3年次で取り組み課題となっていることを、4年次ではその課題を解決していく。また新たに新規作物に対しての売り上げプランとそれに基づいた作付けプランを実践し、農園マネジメントを学ぶ農園内での売り上げ計画と作付け計画とをプランし実行していきます。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション	・本授業の趣旨と目的、到達目標を説明します。	レジュメ配布
2	市場調査	マーケットを知ることで、売り上げが立つのかどうかを考え知ることができる。	※参考図書、インターネット
3	市場調査	マーケットを知ることで、売り上げが立つのかどうかを考え知ることができる。	※参考図書、インターネット
4	栽培品目の決定と売り上げ計画・作付け計画	栽培品目を決定し、売り上げ計画と作付け計画を作成することができる	
5	販売計画	作付け計画を基に、収穫時期を算出し、外部のイベントへの出店ができるように準備する。	
6	出店プランニング	外部ファーマーズマーケットをリサーチし、値札やPOPなどの販促ツールをプランニングすることができる。	
7	販促ツール制作&SNS	POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。	※販促計画には必要部材を発注し提出すること。
8	販促ツール制作&SNS	POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。	
9	販促ツール制作&SNS	POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。	
10	販促ツール制作&SNS	POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。	
11	販促ツール制作&SNS	POP、値札、HPなどの制作を行う。SNSなどで広く自分の農園の認知度を上げていくことができる。	
12	外部ファーマーズマーケット出店	当日の店舗運営を行うことができる	
13	外部ファーマーズマーケット出店	当日の店舗運営を行うことができる	
14	外部ファーマーズマーケット出店	当日の店舗運営を行うことができる	
15	レポートのまとめと提出	売り上げ計画、作付け計画、収支計画・実績を提出する	
教材	教科書	都度 資料を配布します。	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※レポートは当初立てた販売計画と収支が入ったものを提出	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修	課題制作(卒業制作)			
配当年次	4年次	単位	12単位	教員名	
授業方法	演習	時間	180時間		
実務者経験	大阪スクールオブミュージック(専)、大阪コミュニケーションアート(専)での業務で広報、教務などに従事し、校外実習、海外研修などのコーディネート、引率なども携わる。				
授業内容	自らテーマを設定し、プロジェクトを進めていきます。テーマは3つから選べます「就農後のビジネスプランに基いたMyファーム運営」「ファームtoテーブルで扱う食材と新メニュー」、「食と農を活かした地域創生プラン」、「健康と美容」				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1	オリエンテーション、3年次までの振り返り	・本授業の趣旨と目的、到達目標を説明します。	レジュメ配布
2	テーマ設定	「就農後のビジネスプランに基いたMyファーム運営」「ファームtoテーブルで扱う食材と新メニュー」、「食と農を活かした地域創生プラン」、「美容と健康」の中からテーマを決める。	
3	活動計画	テーマとそのゴールを設定し、実行計画を立てる	
4	活動計画	テーマとそのゴールを設定し、実行計画を立てる	
5	市場調査	活動計画の根拠となる情報の精査と市場調査を行うことができる	
6	市場調査	活動計画の根拠となる情報の精査と市場調査を行うことができる	
7	市場調査	活動計画の根拠となる情報の精査と市場調査を行うことができる	
8	活動計画の修正	市場調査を踏まえて、活動計画を修正することができる	
9	活動計画の修正	市場調査を踏まえて、活動計画を修正することができる	
10	活動計画の修正	市場調査を踏まえて、活動計画を修正することができる	
11	活動計画と実行	それぞれの計画に合わせての行動が実行できる	
12	活動計画と実行	それぞれの計画に合わせての行動が実行できる	
13	活動計画と実行	それぞれの計画に合わせての行動が実行できる	
14	プレゼン資料準備	実行計画とその行動結果のプレゼン資料を準備する	
15	卒業制作展でのプレゼンテーション	卒業制作展でのプレゼンテーションを行うことができる。	
教材	教科書	適時必要資料を配布します。	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出(プレゼン資料) 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修選択	業界研究【Myファームプロジェクト3】			
配当年次	4年次	単位	8単位	教員名	
授業方法	演習	時間	120時間		
実務者経験	調理師の専門学校を経て、ホテルやレストランなどのシェフ、店長などでマネジメントに従事し、現在の(株)マイファームに至る。農業の栽培だけではなく、レンタル農園の運営、社会人対象の農業スクールを運営している。				
授業内容	3年次で取り組み課題となっていることを、4年次ではその課題を解決していく。また新たに新規作物に対しての売り上げプランとそれに基づいた作付けプランを実践し、農園マネジメントを学ぶ				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	作付けプランと売り上げプランに基づく育苗	売り上げプランから作付けプランを基に、育苗することができる	※事前市場調査と作物の選定を行っておいください。
2	育苗・定植	育苗ができた農作物の定植を行うことができる	※各個人 選定した作物に対して育苗計画とそれに伴う資材数を1回目授業で必ず提出してください。
3	育苗・定植	育苗ができた農作物の定植を行うことができる	
4	生産管理①	生産管理を行うことができる	※作付け計画に基づいての資材関係の発注は3回目の終わりにまでに提出してください。
5	生産管理②	生産管理を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
6	生産管理③	生産管理を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
7	生産管理④	生産管理を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
8	生産管理⑤	生産管理を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
9	生産管理⑥	生産管理を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
10	収穫①&土作り	収穫、販売できるように貯蔵できるようになる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
11	収穫②&土作り	収穫、販売できるように貯蔵できるようになる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
12	収穫③&土作り	収穫、販売できるように貯蔵できるようになる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
13	土壌分析と栄養価の関係性	収穫後の土壌分析と収穫できた野菜との栄養価の関係性を知ることで、次回の土づくりの活かす方法をしることができる。	レジュメ配布、平均栄養数値と土壌データ
14	土壌分析と栄養価の関係性	収穫後の土壌分析と収穫できた野菜との栄養価の関係性を知ることで、次回の土づくりの活かす方法をしることができる。	レジュメ配布、平均栄養数値と土壌データ
15	作付け計画と出荷量【レポート提出】	作付け計画と実際の実行、そして当初の予定通りの収穫量なのかの比較確認を行いレポートにまとめる。	
教材	教科書	随時参考資料を配布いたします。	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※レポートは当初立てた作付け計画と実際の実行、収穫量などを入れたものに限る。計画書のみは不可	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期		
		学科名	農芸テクノロジー科 屋間Ⅱ部	
科目名	必修選択	プロジェクトゼミA【多品種栽培】		
配当年次	4年次	単位	4単位	教員名
授業方法	演習	時間	60時間	
実務者経験	(有)あぐり信州、京都青果合同(株)、(株)オルター、を経て(株)東山ベジフルに至る。 JASS認証指導員の資格も有する。			
授業内容	健康と美容をテーマに花卉・果樹・野菜の栽培ノウハウと6次産業化を事例と共に栽培実践を行います。3年次とは異なる品種を栽培していきます。			
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。			

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	オリエンテーション&市場調査	シラバス説明を行います。また市場における花卉や果樹、野菜の加工品の成功事例などを知る	次回までに作物の選定と加工品の選定を各自まとめてください
2	グループセッション	各学生が考えて生産物とその加工品(プラディング)を検討しまとめることができる	※各個人 選定した作物に対して育苗計画とそれに伴う資材数を1回目授業で必ず提出してください。
3	花卉・野菜の作付け計画	作付け計画を作成することができる	
4	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※作付け計画に基づいての資材関係の発注は3回目の終わりにまでに提出してください。
5	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
6	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
7	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
8	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
9	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
10	収穫&と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
11	収穫&と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
12	収穫&と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
13	収穫&と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
14	収穫&と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
15	作付け計画と出荷量【レポート提出】	作付け計画と実際の実行、そして当初の予定通りの収穫量なのかの比較確認を行いレポートにまとめる。	
教材	教科書	農業技術・・・「マイファーム」	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		①本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※レポートは当初立てた作付け計画と実際の実行、収穫量などを入れたものに限る。 計画書のみは不可	

学校長	教務部長	担当

授業計画	前期	
	学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修選択	プロジェクトゼミB(ファームtoテーブル)【オリジナル料理(地産地消)】			
配当年次	4年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	2000～2008年まで株式会社あんじゅにて勤務。(飲食店運営) ピッツェリアレストラン サンタアンジェロにてピッツァ職人として従事し その後、ベーカリーイタリアンレストラン ラ・フォカッチャにて、料理長を経験しメニュー開発、教育を行う。 2008～2019年まで上記グループ会社株式会社アプレシアに転籍(飲食店運営・ライセンス事業) スペインバル バルマルにて店長として店舗運営、新店舗立ち上げに従事。				
授業内容	科学的根拠に基づき調理を理論的に学び 調理における疑問を解決し、 失敗を無くしていき、調理技術の習得に役立てる。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション	授業内容説明・デモンストレーション	レシピ配布
2	春野菜の種類と特性	キャベツ、アスパラガス、セロリ、スナップエンドウ クレソンなどを使用したオリジナルレシピを考察する	食材の特性とそれを生かしたレ シピを調べておく
3	企画趣旨作成①	野菜以外の食材を含めたオリジナルレシピを作成する	
4	料理試作	レシピによる試作を行い、オリジナルレシピを完成させる	
5	料理試作	レシピによる試作を行い、オリジナルレシピを完成させる	
6	料理試作	レシピによる試作を行い、オリジナルレシピを完成させる	
7	オリジナル料理の完成	料理を完成させ、写真を撮り、企画書を仕上げる	
8	夏野菜の種類と特性	トマト、きゅうり、ピーマン、かぼちゃ、なす、ゴーヤー、とうもろこしなどを使用 したオリジナルレシピを考察する。	食材の特性とそれを生かしたレ シピを調べておく
9	企画趣旨作成①	野菜以外の食材を含めたオリジナルレシピを作成する	
10	料理試作	レシピによる試作を行い、オリジナルレシピを完成させる	
11	料理試作	レシピによる試作を行い、オリジナルレシピを完成させる	
12	料理試作	レシピによる試作を行い、オリジナルレシピを完成させる	
13	オリジナル料理の完成	料理を完成させ、写真を撮り、企画書を仕上げる。	
14	料理発表	各自のオリジナル料理を作り、試食をする。	
15	まとめ	各自の企画書について総括を発表する。	
教材	教科書	過去のレシピ・参考資料	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・ 企画書レポートの提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期		
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部	
科目名	必修選択	プロジェクトC(企業プロジェクト:地域創生)		
配当年次	4年次	単位	8単位	教員名
授業方法	演習	時間	120時間	
実務者経験	大阪スクールオブミュージック(専)、大阪コミュニケーションアート(専)での業務で広報、教務などに従事し、校外実習、海外研修などのコーディネート、引率なども携わる。			
授業内容	自らが地域の課題・課題を発見しその解決方法を食と農の取り組みによって解決していく方法を構築していく。			
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。			
回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)		備 考
1	オリエンテーション	1年間の授業計画の説明と、その内容に関して取り組む課題の考察		レジュメ配布
2	課題設定&グループ検討①	関西における地域社会を自ら探し、課題を発見する		レジュメ配布
3	現地調査①	現場調査の前に自らの該当エリアの歴史・文化・人口流入、耕作放棄地の状況、特産物などを調べることができる。		※参考図書やインターネットで調べる
4	現地調査②	現地調査に赴き、実際に飲食店の方や農業生産者の方からのヒアリングを行い、課題を発見していくことができる。		
5	現地調査&ワークショップ①	調査で発見した課題を現地の方と共有・修正を行うことができる		
6	現地調査&ワークショップ①	調査で発見した課題を現地の方と共有・修正を行うことができる		
7	現地調査&ワークショップ①	調査で発見した課題を現地の方と共有・修正を行うことができる		
8	問題解決提案	課題に対しての解決方法を全国の事例とも照らし合わせながらプランニングしていくことができる		
9	問題解決提案	課題に対しての解決方法を全国の事例とも照らし合わせながらプランニングしていくことができる		
10	問題解決提案	課題に対しての解決方法を全国の事例とも照らし合わせながらプランニングしていくことができる		
11	現地ワークショップ	プランニングした解決方法を現地の方々のワークショップで更に具体化していくことができる		
12	現地ワークショップ	プランニングした解決方法を現地の方々のワークショップで更に具体化していくことができる		
13	現地ワークショップ	プランニングした解決方法を現地の方々のワークショップで更に具体化していくことができる		
14	現地ワークショップ	プランニングした解決方法を現地の方々のワークショップで更に具体化していくことができる		
15	プランニングまとめ(企画書制作)提案	現地でのワークショップでの案を含めた実行計画書を作成し提案することができる		
教材	教科書	各回の講義で詳細な資料を提供する。		
	参考図書	レジュメ配布		
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画			前期		
			学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部	
科目名	必修選択	外国語【グローバルコミュニケーションⅣ】			
配当年次	4年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	1991年から現在まで、大阪外語専門学校や大阪市立大学、ILC国際語学センター等で英会話講師に携わっている。				
授業内容	授業の内容は説明とプレゼンテーションの準備方法です。テキスト、フォーマット、視覚教材など。学生は自分でプレゼンテーションを作成し、定期的にそれらを練習し、そして毎週オンライン課題を提出します。最終発表は各学生が行います。ビデオ、オンラインタスク、プレゼンテーション資料など、さまざまな資料がレッスンで使用されます。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				
NO	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）			備 考
1	オリエンテーション	授業の進め方、課題提出方法、自己紹介、他己紹介			
2	英語でプレゼンテーションをするための基本的なテクニックを学び、各プレゼンテーションの内容と手法を理解することができます。また、英語(英会話)学習に必要な、「話す」「聞く」「読む」「書く」を体系的に学ぶことが出来る。 【課題提出方法】 課題提出日までに、各テーマに沿った、課題用フォーマットを使用して、100単語以上のエッセイをメール添付にて、提出する。 【講義内容】 ① 全学生のエッセイを全員に配布。 ② 各学生個人にて、エッセイの内容を読み、理解(和訳)する。 ③ 各学生によるプレゼンテーションを行なう。 ④ 講師による添削(文法・単語など)を行ない、各学生は配布されたエッセイに、訂正内容を書き込む。 ⑤ 各学生にて、エッセイを保管する。 ⑥ 授業終了後、締め切り日までに、次週のエッセイを作成し、提出する。				
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14	学期末試験	プレゼンテーション			
15	学期末試験/答え合わせ・振り返り	学期末試験/答え合わせ・振り返り			
教材	教科書				
	参考図書				
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験(プレゼンテーション)+課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価			

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期		
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部	
科目名	選択	エクステンションゼミ①調理実習		
配当年次	4年次	単位	4単位	教員名
授業方法	演習	時間	60時間	
実務者経験	2002よりハイアットリージェンシー大阪に10年勤務。退社後、ダイニングバー「ニーネ」を開業。地元の食材を使ったメニューの考案や、ゲストに合わせた料理提案をして、即興でオリジナル料理を仕上げる事を得意としていた。現在、自身の会社ジスタスを経営しながら、飲食事業を展開している会社の役員でもあり、コンセプト作りやターゲット調査、プロデュース、コンサルティング、商品開発や運営に携わっている。			
授業内容	現在の多様化するカフェスタイルに見合ったメニューを考える為には、食文化に対しての知識、理解、応用が必要です。調理実習から様々なメニューに触れ、メニュー開発に必要な発想、アプローチ方法、技術を学びます。更に、独り経営とは限らない現場に対応できるようにチームワークについて学びます。			
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。			
NO	授業テーマ	内容（学びのポイント、到達目標）		備考
1	カフェメニュー①ワンプレートランチ	パスタ・ワンプレートに盛り付ける料理を作ることができる。		シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
2	カフェメニュー②テイクアウトメニュー	テイクアウトスタイルの料理を作ることができる。		シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
3	カフェメニュー③パーティメニュー	大皿料理を作り盛り付ける事ができる。		シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
4	中国料理	スタイルの中国料理を作ることができる。		シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
5	エスニック料理	日本でのエスニック料理について学び、スタイルのエスニック料理を作ることができる		シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
6	中南米の料理	メキシコやジャマイカの食文化について学び、実際に作ることができる。		シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
7	スペイン料理・フランス料理	ヨーロッパをコンセプトにしたスタイルについて学び、いくつかの料理を作ることができる。		シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
8	インド・ネパール料理	スライスについての知識を身に着ける。スライスを使ったいくつかの料理を作ることができる。		シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
9	地方料理①	国内の地元根ざしたコンセプトのメニューを体験し再現できる。		シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
10	地方料理②	国内の地元根ざしたコンセプトのメニューを体験し再現できる。		シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
11	ビジネス街のカフェランチ	スピードメニューの考案と再現		シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
12	1～11までのまとめ	提案されたコンセプトのメニューを再現することができる。		シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
13	試験対策と コンセプトについての考察	現在どのようなコンセプトのカフェがあるのか考える。		シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
14	試験（ハワイアンカフェ）	実際の店舗を想定した状態で課題料理を作ることができる。 （ハワイをコンセプトにしたメニューを作ることができる）		シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
15	振り返り・まとめ	提案されたコンセプトのメニューを再現することができる。		シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
教材	教科書	レシピ配布		
	参考図書	レシピ配布		
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	選択	エクステンションゼミ②【Wメジャー製菓実習】			
配当年次	4年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	2006年～2012年まで近鉄ホテルシステムズ ウェスティン都ホテル京都にてアシスタントシェフとして勤務 洋菓子製造全般、スタッフの育成、メニュー考案に携わる 2013年より六絲水 京都岡崎にてシェフパティシエとして勤務 洋菓子製造全般、スタッフの育成、 メニュー考案、売上管理に携わる 2020年より(株)TAGAYAにてオーガニックお菓子の商品開発に携わり現在に至る				
授業内容	色々な菓子を作る中で製菓の基礎知識、基礎技術を学ぶ				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	授業方針、内容オリエンテーション、計量手順の確認、クレームブリュレ	授業方針、実習を行う上での心構えを理解することができる。	レシピ配布 器具一式
2	包丁の扱い方と注意点、カッティング技術	ベティナイフを使って様々なフルーツを同じ形に切ることが出来るようになる。	レシピ配布 器具一式
3	星口金、丸口金を使用した絞りの練習、基本生地 of 仕込み(サブレ)	シェル、ロザス、丸絞りを実践できる。基本生地の習得。	レシピ配布 器具一式
4	フロランタン・チョコチップクッキー仕込み	さまざまな仕込みのクッキー生地の習得。	レシピ配布 器具一式
5	カトルカール・チョコチップクッキー焼成・絞り練習	様々な仕込み方法の習得、絞りの反復練習。	レシピ配布 器具一式
6	フルーツババロア・プリン 次週用シュクレ生地	アングレースベース仕込みの習得。	レシピ配布 器具一式
7	タルトフレーズ・タルトレットフリユイ	タルト生地の伸ばし、型はめ、クレームダイヤモンド仕込みが実践できる。	レシピ配布 器具一式
8	タルトポワール	タルトの応用技術を習得する。	レシピ配布 器具一式
9	アイスクリーム(バニラ・抹茶) ・マンゴ・ココ	アングレースベースの基礎知識を理解し、実践する。	レシピ配布 器具一式
10	フランクフルタープディング・次週用ジェノワーズ焼成	余り生地の活用法を学び、実践できる。	レシピ配布 器具一式
11	NYチーズケーキ・ グレープフルーツゼリー	様々な基本的製造方法を理解し、実践できる。	レシピ配布 器具一式
12	シュークリーム・紅茶シフォン	クレームパティシエールを確実に仕込むことができる。	レシピ配布 器具一式
13	試験対策 フルーツババロアの復習	試験に向けての練習を行う。	レシピ配布 器具一式
14	試験日	クレームパティシエールを確実に仕込むことができる。	レシピ配布 器具一式
15	ムースショコラ・振り返り	ムースの基本的製造方法を理解し、実践できる。	レシピ配布 器具一式
教材	教科書	レシピ配布	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験40%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	選択	キャリアプログラム(開業ゼミ)			
配当年次	4年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	公認会計士、監査法人トーマツ、(株)ブレイン、税理士法人ブレインなど数多くの企業の会計、マーケティングに携わる				
授業内容	農業経営、農業起業における必要な法律、制度、資格などを実際の経営者や実践されている方から学びます。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	農業関連法規/農地法・助成制度	農地に関する法律や専門用語、農業界における組織(農業委員会、JAなど)、国・地方自治体の農業政策など、農業関連の知識を学ぶ。就農や農地・助成金取得に向けて、各自活用するための知識を得る。	
2	農業の流通構造(平野)	農業におけるサプライチェーンの構造を学び、流通の手段、方法などの基礎を身につける。	
3	人間力強化・組織マネジメント	独立した農家、経営者として必要な考え方やふるまい、組織運営について身につける。	
4	農業簿記概論	農業における簿記の使い方、損益構造について学ぶ。	
5	六次産業化	地域との関わり方や丹波の特徴を生かした6次産業化の実例とプロセスを学ぶ。	
6	農業知財、地理的表示、不正競争防止法	農産物をブランド化するための考え方やその実例を学ぶ。また、その際のコンプライアンス面での知識習得も目指す。	
7	農業経営改善ノウハウ	経営改善とは何か。課題の捉え方を学び、成長のポテンシャルを見出すノウハウを学ぶ。	
8	農業簿記実践	農業経営の損益構造を正しく理解し、営業利益が出るモデルがどのような構造かを知る。目指すべき営農モデルを考える。	
9	農産物のプロデュース	実例を元に農産物の6次化など農産物を商品へとプロデュースしていく方法、考え方を身につける。	
10	マーケティング・販路開拓	物流と商流、市場機能、さまざまな販売方法、流通業者の役割、生産者の出荷戦略など、流通の基礎知識から多様な販売パターンを学ぶ。	
11	農業簿記試験対策	農業簿記試験合格に向けて試験対策	
12	農業経営の実際	流通の側面から新規就農者を支えてきた坂/途中の事例や代表の生き方から、自身の生き方の「軸」について考える。	
13	農業経営の実際	理念をどのように形にしていけるか、経営者として判断を迫られたとき、何を基に決断をすれば良いか、講師と共に考える。	
14	学期末試験	試験	
15	振り返りとまとめ	今までの授業を試験の解答と共に行います。	
教材	教科書	各回の講義で詳細な資料を提供する。	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験、課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画				前期	
				学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部
科目名	選択	外国語【TOEIC I】			
配当年次	4年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	講義	時間	60時間		
実務者経験	1991年から現在まで、大阪外語専門学校や大阪市立大学、ILC国際語学センター等で英会話講師に携わっている。				
授業内容	TOEIC試験では単純な英語力だけでは高得点は望めません。まずは文法のおさらいをし、その後TOEICの各パートごとの傾向と対策を学ぶ。また、それらを踏まえた上で実際に問題をたくさん解き、より本番に近い形での演習を行う。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	品詞について①	形容詞の働きが理解できるようになる。	
2	品詞について②	副詞の働きが理解できるようになる。	
3	接続詞について①	名詞節の働きが理解できるようになる。	
4	接続詞について②	副詞節の働きが理解できるようになる。	
5	文法演習・解説①	今まで習ったことを活用し、文法の知識を実践問題で使えるようになる。	
6	文法演習・解説②	今まで習ったことを活用し、文法の知識を実践問題で使えるようになる。	
7	リスニング Part1・2 について	TOEICのリスニングの傾向を掴むことで、効率よく解くことができるようになる。	
8	リスニング Part3・4 について	TOEICのリスニングの傾向を掴むことで、効率よく解くことができるようになる。	
9	長文読解	スラッシュリーディングのコツが掴めるようになる。	
10	長文読解	スラッシュリーディングを応用して長い文章でも内容をつかめるようになる。	
11	長文読解	前の2回で身につけた力を使うことで、設問に対して正しい答えを導くことができるようになる。	
12	リスニング通しテスト	実際の試験を想定した形式でテストを行うことで、自分の弱点が見えるようになる。	
13	定期試験	定期試験	
14	定期試験返却	定期試験返却	
15	学習内容の振り返りと総まとめ	これまでの総復習を行うことでこれから自分が取り組まないといけない課題が見えるようになる。	
教材	教科書	公式TOEIC Listening & Reading 問題集	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験(学内試験) 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期		
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部	
科目名	選択	業界研修①(長期インターンシップ)		
配当年次	4年次	単位	12単位	教員名
授業方法	演習	時間	180時間	
実務者経験	日本大学 短期大学部 生物資源化学科卒業 茨城大学 農学部 生物生産化学科卒業 茨城大学 大学院 農学研究科 生物生産化学課程卒業 2017年 株式会社マイファーム入社後、主に体験農園事業の運営に携わり、現在は週末農業学校の事務局として農場運営、管理も行っている。			
授業内容	就農、就職を目的とした生産者、およびファームレストランでのインターンシップを行います。将来の就農先、就職先として希望するインターンシップ先として自らインターンシップ先を選定します。また、既に就農先が決まっている場合の早期就農インターンシップもこの選択授業になります。希望するインターンシップ先は3年次の年度末で行う進級ガイダンスにて提出してもらいます。年間:180時間が単位取得時間です。			
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。			

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	インターンシップ①	希望した就農先、もしくはファームレストランなどへのインターンシップ	
2	インターンシップ①	希望した就農先、もしくはファームレストランなどへのインターンシップ	インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
3	インターンシップ①	希望した就農先、もしくはファームレストランなどへのインターンシップ	インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
4	インターンシップ①	希望した就農先、もしくはファームレストランなどへのインターンシップ	インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
5	インターンシップ①	希望した就農先、もしくはファームレストランなどへのインターンシップ	インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
6	インターンシップ①	希望した就農先、もしくはファームレストランなどへのインターンシップ	インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
7	インターンシップ①	希望した就農先、もしくはファームレストランなどへのインターンシップ	インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
8	インターンシップ②	インターンシップ②は別のインターンシップ先、インターンシップ先①を継続して行うことも可能です。継続する場合は、事前に申し出て下さい。	インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
9	インターンシップ②	インターンシップ②は別のインターンシップ先、インターンシップ先①を継続して行うことも可能です。継続する場合は、事前に申し出て下さい。	インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
10	インターンシップ②	インターンシップ②は別のインターンシップ先、インターンシップ先①を継続して行うことも可能です。継続する場合は、事前に申し出て下さい。	インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
11	インターンシップ②	インターンシップ②は別のインターンシップ先、インターンシップ先①を継続して行うことも可能です。継続する場合は、事前に申し出て下さい。	インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
12	インターンシップ②	インターンシップ②は別のインターンシップ先、インターンシップ先①を継続して行うことも可能です。継続する場合は、事前に申し出て下さい。	インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
13	インターンシップ②	インターンシップ②は別のインターンシップ先、インターンシップ先①を継続して行うことも可能です。継続する場合は、事前に申し出て下さい。	インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
14	インターンシップ②	インターンシップ②は別のインターンシップ先、インターンシップ先①を継続して行うことも可能です。継続する場合は、事前に申し出て下さい。	インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
15	インターンシップ報告会(報告レポート提出)	各自インターンシップの報告をプレゼンテーションとして発表してもらいます。	全員出席
教材	教科書	インターンシップ報告ノート	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出(インターンシップ報告ノートの提出) 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ノートは企業の担当者のサインが必要です。	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	農芸テクノロジー科 屋間Ⅱ部

科目名	選択	業界研修②(中期インターンシップ)			
配当年次	4年次	単位	8単位	教員名	
授業方法	演習	時間	120時間		
実務者経験	調理師の専門学校を経て、ホテルやレストランなどのシェフ、店長などでマネジメントに従事し、現在の(株)マイファームに至る。農業の栽培だけではなく、レンタル農園の運営、社会人対象の農業スクールを運営している。				
授業内容	学校が指定した生産者、およびファームレストランでのインターンシップを行います。将来の就農先、就職先として希望するインターンシップ先として選定する候補とします。希望するインターンシップ先は2年次の年度末で行う進級ガイダンスにて調査します。年間通して、年間通して120時間が目安です。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1	インターンシップガイダンス	インターンシップ先についての説明と注意事項	
2	企業を知る	受け入れ企業について、自ら調べ知りうる情報中での企業の特徴や課題、問題などを想定することができる	配布資料
3	インターンシップ①(ハイブリッド栽培いちご)	受け入れ企業でのインターンシップの実施。特色ある農作物、農法などを学ぶことで、将来就農しときの知識として身に付けることができる	インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
4			インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
5			インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
6			インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
7	インターンシップ②(大規模農業経営)	受け入れ企業でのインターンシップの実施。特色ある農作物、農法などを学ぶことで、将来就農しときの知識として身に付けることができる	インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
8			インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
9			インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
10			インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
11	インターンシップ③(完全自動制御型農業)	受け入れ企業でのインターンシップの実施。特色ある農作物、農法などを学ぶことで、将来就農しときの知識として身に付けることができる	インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
12			インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
13			インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
14			インターンシップ報告ノート ※クラウド上で報告ノートを提出
15	インターンシップ報告ノート(レポートとして提出)	インターンシップ報告ノートを基に、一人ひとりが報告をし、学んだことを理解し、人に伝えることができる。報告金を設定します。	全員出席
教材	教科書	インターンシップ報告ノート	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出(インターンシップ報告ノートの提出) 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ノートは企業の担当者のサインが必要です。	

学校長	教務部長	担当

授業計画			前期		
			学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部	
科目名	選択	業界研修③(短期インターンシップ)			
配当年次	4年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	調理師の専門学校を経て、ホテルやレストランなどのシェフ、店長などでマネジメントに従事し、現在の(株)マイファームに至る。農業の栽培だけではなく、レンタル農園の運営、社会人対象の農業スクールを運営している。				
授業内容	学校が指定した生産者でのインターンシップを行います。実際の現場での課題などを知ることで今後の授業での課題、問題解決の力を見つけていきます。3年次での短期インターンシップとは違い、技術的なものを習得する内容です。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				
回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)			備 考
1	インターンシップガイダンス	受け入れ企業の紹介と、このインターンシップで意義を理解することができる			
2	企業を知る	受け入れ企業について、自ら調べ知りうる情報中での企業の特徴や課題、問題などを想定することができる			
3	インターンシップ①(大規模農業)	受け入れ企業でのインターンシップの実施。調べた特徴、課題問題とをすり合わせ実践していく			インターンシップ報告ノート
4					
5					
6					
7	インターンシップ②【水耕栽培(果樹)】	受け入れ企業でのインターンシップの実施。調べた特徴、課題問題とをすり合わせ実践していく			インターンシップ報告ノート
8					
9					
10	インターンシップ③(花卉栽培)	受け入れ企業でのインターンシップの実施。調べた特徴、課題問題とをすり合わせ実践していく			インターンシップ報告ノート
11					
12					
13					
14					
15	インターンシップ報告ノート(レポートとして提出)	インターンシップ報告ノートを基に、一人ひとりが報告をし、学んだことを理解し、人に伝えることができる			
教材	教科書		インターンシップ報告ノート		
	参考図書		レジュメ配布		
試験の方法・評価法			本試験・・・レポート提出(インターンシップ報告ノートの提出) 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ノートは企業の担当者のサインが必要です。		

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	プロジェクトゼミA【多品種栽培】			
配当年次	4年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	(有)あぐり信州、京都青果合同(株)、(株)オルター、を経て(株)東山ベジフルに至る。 JASS認証指導員の資格も有する。				
授業内容	健康と美容をテーマに花卉・果樹・野菜の栽培ノウハウと6次産業化を事例と共に栽培実践を行います。前期とは違った秋・冬食材を限定とした栽培を行います。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション&市場調査	シラバス説明を行います。また市場における花卉や果樹、野菜の加工品の成功事例などを知る	次回までに作物の選定と加工品の選定を各自まとめてください
2	グループセッション	各学生が考えて生産物とその加工品(ブラディング)を検討しまとめることができる	※各個人 選定した作物に対して育苗計画とそれに伴う資材数を1回目 授業で必ず提出してください。
3	花卉・野菜の作付け計画	作付け計画を作成することができる	
4	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※作付け計画に基づいての資材関係の発注は3回目の終わりにまでに提出してください。
5	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
6	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
7	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
8	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
9	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
10	収穫 & と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
11	収穫 & と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
12	収穫 & と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
13	収穫 & と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
14	収穫 & と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
15	作付け計画と出荷量【レポート提出】	作付け計画と実際の実行、そして当初の予定通りの収穫量なのかの比較確認を行いレポートにまとめる。	

教材	教科書	随時参考資料を配布いたします。
	参考図書	レジュメ配布

試験の方法・評価法	本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※レポートは当初立てた作付け計画と実際の実行、収穫量などを入れたものに限る。 計画書のみは不可
-----------	--

学校長	教務部長	担当

授業計画	後期	
	学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	必修選択	プロジェクトゼミB(ファームtoテーブル)【オリジナル料理(地産地消)】			
配当年次	4年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	2000～2008年まで株式会社あんじゅにて勤務。(飲食店運営) ピッツェリアレストラン サンタアンジェロにてピッツァ職人として従事し その後、ベーカリーイタリアンレストラン ラ・フォカッチャにて、料理長を経験しメニュー開発、教育を行う。 2008～2019年まで上記グループ会社株式会社アプレシアに転籍(飲食店運営・ライセンス事業) スペインバル バルマルにて店長として店舗運営、新店舗立ち上げに従事。				
授業内容	科学的根拠に基づき調理を理論的に学び 調理における疑問を解決し、 失敗を無くしていき、調理技術の習得に役立てる。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション	授業内容説明・デモンストレーション	レシピ配布
2	秋野菜の種類と特性	しいたけ、にんじん、じゃがいも、玉ねぎ、ぶなしめじ まいたけ、ごぼう、さつまいもなどを使用したオリジナルレシピを考察する	食材の特性とそれを生かしたレ シピを調べておく
3	企画趣旨作成①	野菜以外の食材を含めたオリジナルレシピを作成する	
4	料理試作	レシピによる試作を行い、オリジナルレシピを完成させる	
5	料理試作	レシピによる試作を行い、オリジナルレシピを完成させる	
6	料理試作	レシピによる試作を行い、オリジナルレシピを完成させる	
7	オリジナル料理の完成	料理を完成させ、写真を撮り、企画書を仕上げる	
8	冬野菜の種類と特性	かぶ、れんこん、春菊、長ねぎ、白菜、大根、ブロッコリー ほうれん草などを使用したオリジナルレシピを考察する。	食材の特性とそれを生かしたレ シピを調べておく
9	企画趣旨作成①	野菜以外の食材を含めたオリジナルレシピを作成する	
10	料理試作	レシピによる試作を行い、オリジナルレシピを完成させる	
11	料理試作	レシピによる試作を行い、オリジナルレシピを完成させる	
12	料理試作	レシピによる試作を行い、オリジナルレシピを完成させる	
13	オリジナル料理の完成	料理を完成させ、写真を撮り、企画書を仕上げる。	
14	料理発表	各自のオリジナル料理を作り、試食をする。	
15	まとめ	各自の企画書について総括を発表する。	
教材	教科書	過去のレシピ・参考資料	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・ 企画書レポートの提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部

科目名	選択	エクステンションゼミ①調理実習			
配当年次	4年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	1999年～2010年 大阪北新地のフレンチで料理人をスタートしてから通算13年間で、西洋料理全般、カフェ、居酒屋等の多様なジャンルの店舗約10店で勤務。料理長、店長を経験した。2011年に大阪福島で自身の店「鉄板焼とワインCOCOLO本店」を開業し、2013年に2店舗目となる「鉄板焼とワイン&日本酒COCOLO新福島店」を開業、今年で創業10年目を迎える。飲食店を2店舗経営しながら、講師業、カフェのコンサルタント業、ケータリング業、イベント出店等、多岐に渡るフードビジネスに従事する。				
授業内容	調理基礎をベースに、様々なジャンルの料理をカフェメニューに置き換える技術と方法を学ぶ。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	肉料理(デモンストレーション)	・牛フィレ肉のパイ包み焼きウエリントン風	包丁一式 レシピファイル
2	冷製オードブル・スープ	・スモークサーモンとフロマー・ジュブランのタルト ・栗とセロリのクリームスープ	包丁一式 レシピファイル
3	冷製オードブル・スープ	・マグロのカルパッチョとアボカド オレンジ風味 ・ポター・ジュ・マルガトニー	包丁一式 レシピファイル
4	温製オードブル・スープ	・帆立貝柱のポワレとあさりのムクラード風 ・きのこのクリームスープ	包丁一式 レシピファイル
5	温製オードブル・スープ	・ほろほろ鳥と海老のパロティエヌ蕪のカラメリゼ添え ・グリーンピースのスープ サン・ジェルマン	包丁一式 レシピファイル
6	魚料理	・真鯛のときのこのヴィエノワーズ風ノイリーソース ・あさりと蕪の冷製スープ	包丁一式 レシピファイル
7	魚料理	・舌平目のデュグレレ風 ポムアングレーズ添え ・ハムと黒オリーブのケーキサレ	包丁一式 レシピファイル
8	魚料理	・オマール海老とフォワグラのフリカッセ ・白子のペニエ 焦がしバターソース	包丁一式 レシピファイル
9	肉料理	・鶏もも肉のフリカッセ ポテトのパンケーキ添え	包丁一式 レシピファイル
10	肉料理	・豚ロース肉のロティ ソースシャルキティエール ・カマンベールチーズスフレ	包丁一式 レシピファイル
11	肉料理	・鴨のローストバニラ風味のシェリービネガーソース	包丁一式 レシピファイル
12	総合まとめ	今まで学んだ内容を基に講習を行う	包丁一式 レシピファイル
13	試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備をしておく	包丁一式 レシピファイル
14	試験	授業で学んだ理解度を判定する	包丁一式 レシピファイル
15	振り返り	試験返却と総括	包丁一式 レシピファイル
教材	教科書	レシピ配布	
	参考図書	こつの化学・下ごしらえのテク	
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画	後期	
	学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	選択	エクステンションゼミ②【Wメジャー製菓実習】			
配当年次	4年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	2006年～2012年まで近鉄ホテルシステムズ ウェスティン都ホテル京都にてアシスタントシェフとして勤務 洋菓子製造全般、スタッフの育成、メニュー考案に携わる 2013年より六絲水 京都岡崎にてシェフパティシエとして勤務 洋菓子製造全般、スタッフの育成、 メニュー考案、売上管理に携わる 2020年より(株)TAGAYAIにてオーガニックお菓子の商品開発に携わり現在に至る				
授業内容	色々な菓子を作る中で製菓の基礎知識、基礎技術を学ぶ				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	マスク練習・スコーン	マスク技術を理解し、実習を行う。	
2	ショートケーキ	マスク技術の実践。基本生地の焼成を行う	
3	ロールケーキ・次週スタンバイ	基本生地焼成、ナッペ技術を理解し実習を行う。	
4	グルマンディーズショコラ・タルトショコラ	絶妙なタイミングでの仕込みを理解し、提供を行う。	
5	クラフティスライス・ジェノワーズ(次週用)	ジェノワーズの大量製造技術を理解し実習を行う。	
6	モンブラン	様々な絞り技術を活用し、ケーキを仕上げる事が出来る。	
7	ミルクレーブ	クレーブ焼成の実習を行う。	
8	リンツァートルテ・焼きりんご	温かいデザート提供について理解し、実習を行う。	小テスト
9	エクレア	丸口金を使っての絞り、クリームパティシエールの仕込みを確実に出来る	オリジナルケーキ企画書
10	クリスマスケーキ	デコレーションケーキの仕込み仕上げを行う。	
11	シブーストボム	イタリアンメレンゲの仕込み技術を理解して実習を行う	オリジナルケーキ企画書
12	試験対策	各自、試験内容に沿って練習を行う。	
13	実技試験(1)	ジェノワーズをきれいに焼き上げることが出来る。	企画書提出メ切
14	実技試験(2)	デコレーションケーキを仕上げる事が出来る。	
15	振り返り・オリジナルケーキ	1年間の学びを生かしてオリジナルケーキを発案し、仕込むことが出来る。	
教材	教科書	レシピ配布	
	参考図書	無し	
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画			後期		
			学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部	
科目名	必修選択	外国語【グローバルコミュニケーションⅧ】			
配当年次	4年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	1991年から現在まで、大阪外語専門学校や大阪市立大学、ILC国際語学センター等で英会話講師に携わっている。				
授業内容	授業の内容は説明とプレゼンテーションの準備方法です。テキスト、フォーマット、視覚教材など。学生は自分でプレゼンテーションを作成し、定期的にそれらを練習し、そして毎週オンライン課題を提出します。最終発表は各学生が行います。ビデオ、オンラインタスク、プレゼンテーション資料など、さまざまな資料がレッスンで使用されます。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				
NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)			備 考
1	オリエンテーション	目標設定、プレゼンテーション発表			
2	英語でプレゼンテーションをするための基本的なテクニックを学び、各プレゼンテーションの内容と手法を理解することができます。また、英語(英会話)学習に必要な、「話す」「聞く」「読む」「書く」を体系的に学ぶことが出来る。 【課題提出方法】 課題提出日までに、各テーマに沿った、課題用フォーマットを使用して、100単語以上のエッセイをメール添付にて、提出する。 【講義内容】 ① 全学生のエッセイを全員に配布。 ② 各学生個人にて、エッセイの内容を読み、理解(和訳)する。 ③ 各学生によるプレゼンテーションを行なう。 ④ 講師による添削(文法・単語など)を行ない、各学生は配布されたエッセイに、訂正内容を書き込む。 ⑤ 各学生にて、エッセイを保管する。 ⑥ 授業終了後、締め切り日までに、次週のエッセイを作成し、提出する。				
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14		学期末試験	プレゼンテーション		
15	学期末試験/答え合わせ・振り返り	学期末試験/答え合わせ・振り返り			
教材	教科書				
	参考図書				
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験(プレゼンテーション)+課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価			

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間II部

科目名	選択	外国語【TOEIC II】			
配当年次	4年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	講義	時間	60時間		
実務者経験	1991年から現在まで、大阪外語専門学校や大阪市立大学、ILC国際語学センター等で英会話講師に携わっている。				
授業内容	リスニング・長文対策を行う。 同時に各パートの傾向を掴み、本番でも緊張せずに臨めるだけの知識を身に付ける。 また、毎週単語テストを実施して語彙力の増加にも力を入れる。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	単語テスト / リスニング Part 1・2	TOEICのリスニングの傾向を掴むことで、効率よく解くことができるようになる。	
2	単語テスト / リスニング Part3・4	TOEICのリスニングの傾向を掴むことで、効率よく解くことができるようになる。	
3	単語テスト / リーディング Part6 ①	前期に習ったことを踏まえて少し長い文章でも文意を捉えることができるようになる。	
4	単語テスト / リーディング Part6 ②・Part7 ①	たくさんの文章に触れることで、様々な形式の文章に対応できるようになる。	
5	単語テスト / リーディング Part7 ②	Part7の解き方を習得することで、長文に対する苦手意識を克服できるようになる。	
6	単語テスト / リーディング Part7 ③	単語力に頼らなくても文意を捉えることができるようになる。	
7	単語テスト / リーディング Part5 ①	今まで習ったことを活用し、文法の知識を実践問題で使えるようになる。	
8	単語テスト / リーディング Part5 ②	今まで習ったことを活用し、文法の知識を実践問題で使えるようになる。	
9	リスニング通しテスト	実際の試験を想定した形式でテストを行うことで、自分の弱点が見分けるようになる	
10	長文読解	スラッシュリーディングのコツが掴めるようになる。	
11	長文読解	スラッシュリーディングを応用して長い文章でも内容をつかめるようになる。	
12	長文読解	前の2回で身につけた力を使うことで、設問に対して正しい答えを導くことができるようになる。	
13	試験		
14	試験返却		
15	総復習	これまでの総復習をすることでこれからの自分の課題を見つけることができるようになる。	
教材	教科書	公式TOEIC Listening&Reading 問題集	
	参考図書	本試験・・・筆記試験(学内試験)	
試験の方法・評価法		出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	プロジェクトゼミA【多品種栽培】			
配当年次	4年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	(有)あぐり信州、京都青果合同(株)、(株)オルター、を経て(株)東山ベジフルに至る。 JASS認証指導員の資格も有する。				
授業内容	健康と美容をテーマに花卉・果樹・野菜の栽培ノウハウと6次産業化を事例と共に栽培実践を行います。前期とは違った秋・冬食材を限定とした栽培を行います。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション&市場調査	シラバス説明を行います。また市場における花卉や果樹、野菜の加工品の成功事例などを知る	次回までに作物の選定と加工品の選定を各自まとめてください
2	グループセッション	各学生が考えて生産物とその加工品(ブラディング)を検討しまとめることができる	※各個人 選定した作物に対して育苗計画とそれに伴う資材数を1回目授業で必ず提出してください。
3	花卉・野菜の作付け計画	作付け計画を作成することができる	
4	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※作付け計画に基づいての資材関係の発注は3回目の終わりにまでに提出してください。
5	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
6	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
7	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
8	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
9	花卉・野菜の生産管理と加工	生産管理を行うことができる。加工品の試作を行うことができる	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
10	収穫 & と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
11	収穫 & と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
12	収穫 & と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
13	収穫 & と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
14	収穫 & と実際の加工	加工品の試作を行うことができる。	※育苗、定植、生産管理ともに作業記録は「アグリノート」に入力しておいてください。
15	作付け計画と出荷量【レポート提出】	作付け計画と実際の実行、そして当初の予定通りの収穫量なのかの比較確認を行いレポートにまとめる。	
教材	教科書	随時参考資料を配布いたします。	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価 ※レポートは当初立てた作付け計画と実際の実行、収穫量などを入れたものに限る。 計画書のみは不可	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期			
		学科名	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部		
科目名	必修選択	プロジェクトゼミB(ファームtoテーブル)【オリジナル料理(地産地消)】			
配当年次	4年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	2000～2008年まで株式会社あんじゅにて勤務。(飲食店運営) ピッツェリアレストラン サンタアンジェロにてピッツァ職人として従事し その後、ベーカリーイタリアンレストラン ラ・フォカッチャにて、料理長を経験しメニュー開発、教育を行う。 2008～2019年まで上記グループ会社株式会社アプレシアに転籍(飲食店運営・ライセンス事業) スペインバル バルマルにて店長として店舗運営、新店舗立ち上げに従事。				
授業内容	科学的根拠に基づき調理を理論的に学び 調理における疑問を解決し、 失敗を無くしていき、調理技術の習得に役立てる。				
到達目標	TOEIC試験で500点を突破できるような知識を習得する。 また、TOEICを通して中高の英文法を網羅し、あらゆる問題に対応できるようになる。				

NO	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	オリエンテーション	授業内容説明・デモンストレーション	レシピ配布
2	秋野菜の種類と特性	しいたけ、にんじん、じゃがいも、玉ねぎ、ぶなしめじ またいたけ、ごぼう、さつまいもなどを使用したオリジナルレシピを考察する	食材の特性とそれを生かしたレ シピを調べておく
3	企画趣旨作成①	野菜以外の食材を含めたオリジナルレシピを作成する	
4	料理試作	レシピによる試作を行い、オリジナルレシピを完成させる	
5	料理試作	レシピによる試作を行い、オリジナルレシピを完成させる	
6	料理試作	レシピによる試作を行い、オリジナルレシピを完成させる	
7	オリジナル料理の完成	料理を完成させ、写真を撮り、企画書を仕上げる	
8	冬野菜の種類と特性	かぶ、れんこん、春菊、長ねぎ、白菜、大根、ブロッコリー ほうれん草などを使用したオリジナルレシピを考察する。	食材の特性とそれを生かしたレ シピを調べておく
9	企画趣旨作成①	野菜以外の食材を含めたオリジナルレシピを作成する	
10	料理試作	レシピによる試作を行い、オリジナルレシピを完成させる	
11	料理試作	レシピによる試作を行い、オリジナルレシピを完成させる	
12	料理試作	レシピによる試作を行い、オリジナルレシピを完成させる	
13	オリジナル料理の完成	料理を完成させ、写真を撮り、企画書を仕上げる。	
14	料理発表	各自のオリジナル料理を作り、試食をする。	
15	まとめ	各自の企画書について総括を発表する。	
教材	教科書	過去のレシピ・参考資料	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・ 企画書レポートの提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当