

授業シラバス

科目名	食品学	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	食品学①	授業 形態	講義	単位数	1	開講区分	前期
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部						
【担当教員 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、上級食品表示診断士 ☆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。 ☆10年以上栄養士・調理師養成校にて大量調理や幼小児食の実習、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。 ☆企業や店の商品における食品表示の委託受注。							
【授業の学習内容】							
人はなぜ食べるのか、食べたものは体内でどうなるのか、正しい栄養の知識を身につけ、食べる人が「美味しく」「身体に良い」食べ物を考えられるようになってください。 世の中に溢れている食の情報が本当に正しいのか。この授業で学ぶことを軸に、化学的根拠のある食べ物の選択ができるようになってください。							
【到達目標】							
知識・技術、．． 正しい食の知識を身につけ、化学的根拠をもとに「美味しく」「身体に良い」食がわかるようになる。							
キャリア教育、．． 必要事項をメモするなど自主的に情報を選択し得ることができる。							

回数	授業計画・内容
1回目	*オリエンテーション
2回目	「栄養」とは何か、なぜ学が必要があるかを説明できる。これから食について学ぶに於いての軸を理解し、説明できる。 おいしさを感じる理由を理解し料理に活かすことができる。
3回目	*消化と吸収 *代謝
4回目	食べたものがどこで消化吸収し、どのように使われるのか説明できる。 消化吸収・代謝に関係した健康情報の真偽や、対象に合わせた食を考えるきっかけを得る。
5回目	中間試験 第1～4回までの範囲で試験を行います。
6回目	
7回目	*3大栄養素 *炭水化物・脂質・たんぱく質 3つの栄養素がそれぞれどのような食べ物に多く含まれ、どのように構成され体内で使われていくのか説明できる。
8回目	
9回目	
10回目	*ビタミン13種 *ミネラル
11回目	ビタミンとミネラルの役割、他の栄養素との相互関係を説明できる。 どのような食べ物に多く含まれ、どう組み合わせると効果が引き出せるかを理解し、料理に活かすことができる。
12回目	
13回目	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回目	筆記試験実施 1～13回までの範囲で筆記試験を行う。持ち込みは不可とする。
15回目	試験返却と振り返り
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業に於いての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験
【使用教科書・教材・参考書】	
「正しい知識で健康をつくる あたらしい栄養学」、「食品成分表」、PC	

授業シラバス

科目名	食品衛生学	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	食品の安全と衛生	授業 形態	講義	単位数	1	開講区分	前期
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
2001～現在 管理栄養士として講演、大学・短期大学・専門学校等にて講義、病院にて集団給食管理、糖尿病療養指導士としてクリニックにて栄養食事指導に従事。							
【授業の学習内容】							
調理に携わる者として、食の安全確保のために食品衛生、食中毒予防などの衛生知識は不可欠である。食中毒、食物アレルギー、食品添加物、汚染物質、HACCP等食品安全衛生管理について職場で活用できる基礎について解説する。ワーク実施。							
【到達目標】							
知識・技術、．． 食の安全確保のために職場で活用できる基礎を習得する。広く食品衛生を考える力を養う。 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	授業計画・内容
1回目	オリエンテーション、食中毒の分類、基礎知識 授業説明。食中毒の分類、食品微生物の基礎知識について説明できる。
2回目	食品安全衛生管理 食中毒予防の3原則、HACCP等について説明できる。
3回目	細菌性食中毒(感染型) ブドウ球菌、ボツリヌス菌、ウェルシュ菌、セレウス菌等について説明できる。
4回目	細菌性食中毒(毒素型) ブドウ球菌、ボツリヌス菌、ウェルシュ菌、セレウス菌等について説明できる。
5回目	ウイルス性食中毒、腐敗と微生物 ノロウイルス、食品の腐敗と微生物について説明できる。
6回目	グループワーク 食中毒予防について話し合うことができる。
7回目	寄生虫・自然毒 寄生虫と自然毒について説明できる。
8回目	化学物質 化学性食中毒の発生状況、アレルギー様食中毒(ヒスタミン)、カビ毒について説明できる。
9回目	食物アレルギー 食物アレルギーの現状、アレルギー表示制度の基本について説明できる。
10回目	異物混入 異物混入防止について説明できる。
11回目	食品添加物 食品添加物とは、規制、安全性、表示について説明できる。
12回目	グループワーク 職場における衛生管理について話し合うことができる。
13回目	試験対策 これまでの学習内容を確認することができる。
14回目	試験 テキストのアンダーラインが範囲。
15回目	振り返り 試験内容を中心に基礎内容を理解している。
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業における評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験50%、課題提出50%
【使用教科書・教材・参考書】	
「食品安全検定テキスト 中級 第3版」、PC	

授業シラバス

科目名	接客・サービス	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	接客・サービス(シヨップ)	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	後期
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
大学卒業後、1986年4月～1987年3月まで楽器メーカー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年より。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年より大阪キャリアナリー製菓調理専門学校にて在校生、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							
【授業の学習内容】							
レストランオペレーション、レストランサービスの深い理解							
【到達目標】							
知識・技術、．．． レストランオペレーション、用語、スキルの理解。サービス技術、立ち居振る舞い、所作言葉遣い。							
キャリア教育、．．． より深い飲食業への興味と、能力開発。							
回数	授業計画・内容						
1回目	ホスピタリティー 良いシヨップ、悪いシヨップの分析 観察力						
2回目	ホスピタリティー 相手の期待を上回るサービス アップセリング						
3回目	チームワーク チーム全員が同じ考え、同じ知識量 役割分担						
4回目	サービス実技 サービストレイ、ワインサービス、パンサービス						
5回目	商品知識 ドリンクの商品知識向上 ノンアルコールカクテル						
6回目	オーナーシップ 支出、収入を分析 店の雰囲気 目標設定						
7回目	リーダーシップ 理想の店長 指示の出し方 イレギュラー対応						
8回目	シヨップシュミレーション シヨップでのルール決定						
9回目	シヨップシュミレーション 導線 サービス方法 流れの確認						
10回目	シヨップシュミレーション 良いところ、悪いところの分析						
11回目	シヨップシュミレーション 想定客を入れてシュミレーション						
12回目	シヨップシュミレーション 想定客を入れてシュミレーション						
13回目	試験内容 試験内容の発表 練習						
14回目	実技試験						
15回目	振り返り まとめ						
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される						
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:実技試験						
【使用教科書・教材・参考書】							
レジュメ配布							

授業シラバス

科目名	コミュニケーション	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	コミュニケーション	授業 形態	講義	単位数	1	開講区分	後期
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
大学卒業後、1986年4月～1987年3月まで楽器メーカー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年より、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年より大阪キャリアナリー製菓調理専門学校にて在校生、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							
【授業の学習内容】							
【CSU検定対策】コミュニケーションスキルアップ(CSU)検定合格に向け、テキストの理解を深めるだけでなく、 実習を通して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、就職対策授業につなげていく。 【ホスピタリティ】NPO法人日本ホスピタリティ推進協会の「ホスピタリティ・コーディネーター教本」を使い、 ホスピタリティの起源や定義を理解し、ホスピタリティ人材となるために必要な知識を習得する。							
【到達目標】							
知識・技術・・・社会人として必要なコミュニケーションスキル、マナーについて目得し実践できる。また、その知識をコミュニケーションスキル アップ(CSU)検定にかし合格をする。 ホスピタリティの定義、考え方を理解し、さまざまなシーンでホスピタリティが発揮できる。 キャリア教育・・・社会人としてのコミュニケーションスキルやマナーを習得することにより、 社会人として活躍できる基盤をつくり、社会人基礎力(傾聴力、コミュニケーション力、 働きかけ力、発信力、主体性)を養う。							

回数	授業計画・内容
1回目	CSU検定1 コミュニケーションのプロセスの基本を理解できる 一対一の会話、話し方の基本を身に付ける
2回目	CSU検定2 聴き方の基本を身に付ける グループでの会話を理解する
3回目	CSU検定3 人間関係を円滑にする表現スキルを理解し身に付ける。 アサーションのワーク
4回目	CSU検定4 仕事に必要な表現技術を習得する
5回目	CSU検定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
6回目	CSU検定6 来客、訪問時の立ち居振る舞いを知る
7回目	CSU検定7 テキストを通してサービスマインドについて学び、実践できるようになる
8回目	CSU検定8 模擬試験
9回目	検定試験日 本試験
10回目	ホスピタリティ1 ホスピタリティの語源、定義について説明できる。
11回目	ホスピタリティ2 個人と個人、組織と顧客のホスピタリティについて説明できる。
12回目	ホスピタリティ3 顧客ロイヤリティとホスピタリティについて説明できる。
13回目	ホスピタリティ4 まとめ
14回目	販売演習 モニター販売でここまで学んだ、ホスピタリティを実践し、実践した内容をレポートにまとめて提出する。
15回目	販売演習 モニター販売でここまで学んだ、ホスピタリティを実践し、実践した内容をレポートにまとめて提出する。
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験、レポート提出
【使用教科書・教材・参考書】	
CSU検定本、ホスピタリティ・コーディネータ教本、PC	

授業シラバス

科目名	ITテクノロジー	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	パソコン基礎(E,P)	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	前期
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
2002年～2017年まで、民間企業や非営利団体においてジョブローテーションなどにより、営業・企画・人事労務・広報・秘書の他、大規模イベントの運営実行なども担当。Word、Excel、PowerPointを利用して様々な資料を作成し、ビジネスに活用してきた。多様な職種を経験したからこそ得られた実務力と知識を活かし、学生が就職後に直面するであろう事例を交え、実践的な講義を展開する。							
【授業の学習内容】							
・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】							
知識・技術. . . ・店舗や企業での売上管理や在庫管理、食材などの原価管理ができる。 ・企画やアイデアなどの特定のテーマについて、その目的や必要な情報を相手に分かりやすく伝えられる提示資料が作成できる。							

回数	授業計画・内容
1回目	ガイダンス ITリテラシー 授業方法や評価の確認、ITリテラシー全般解説、ITリテラシー理解度テスト
2回目	PowerPoint① Power Point の概要、スライドの作成、図形の作成、画像挿入、表の挿入
3回目	PowerPoint② SmartArt グラフィックスの挿入、グラフの作成、特殊効果の設定、印刷
4回目	PowerPoint③ プレゼンテーションの実行、課題制作
5回目	iPad／Office365／OneDrive／Teams iPadの状況確認、パソコンとiPadのデータ共有、iPad上でのTeamsやOneDriveへのファイル提出
6回目	Excel① Excel概要、新規作成、データの入力と編集、表の作成、データの入力、セルの選択
7回目	Excel② データの移動とコピー、行列の挿入と削除、ブックの保存、第1章復習問題
8回目	Excel③ 既存データの読み込み、数式、数式の入力、関数
9回目	Excel④ 数式のコピー（相対参照）、絶対参照、上書き保存、第2章復習問題
10回目	Excel⑤ 表の編集、フォントの書式設定、列幅と行高さ、データの配置、罫線、セルの塗りつぶし
11回目	Excel⑥ 表示形式、条件付き書式、シートの挿入と削除、シートの編集、第3章復習問題
12回目	Excel⑦ 印刷、印刷プレビュー、印刷範囲、印刷タイトル、ヘッダーとフッター、第5章復習問題
13回目	Excel⑧・PowerPoint④ ・Excel総括（期末試験対策と実施方法の確認） ・PowerPoint課題確認（期末提出課題の確認）
14回目	期末試験 ・Excelの期末試験実施 ・PowerPointの課題提出
15回目	期末課題の振り返り Excel期末試験及びPowerPoint課題の振り返り
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価（不合格）とする。 ※注意：規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験：実技試験、課題提出
【使用教科書・教材・参考書】	
「Excel Office365&2021 ～COMPUTER BASIC for Windows～」, PC	

授業シラバス

科目名	マネジメント	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	ケーススタディ	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	前期
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
大学卒業後、1986年4月～1987年3月まで楽器メーカー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年より、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年より大阪キャリアナリー製菓調理専門学校にて在校生、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							
【授業の学習内容】							
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】							
マーケティングの基本概念「セグメンテーション」、「ターゲティング」、「ポジショニング」に立脚したマーケティングの諸要素を理解し、 それを人に伝えるためのプレゼンテーション力を身に付ける。							

回数	授業計画・内容
1回目	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。
2回目	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。
3回目	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。
4回目	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
5回目	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。
6回目	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。
7回目	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。
8回目	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。
9回目	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。
10回目	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。
11回目	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。
12回目	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。
13回目	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。
14回目	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回目	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
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業における評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験
【使用教科書・教材・参考書】	
「ショップマネジメント」、レジュメ配布、PC	

授業シラバス

科目名	アグリテック	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	ファーム演習①	授業 形態	演習				
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部			単位数	2	開講区分	前期

【担当教員 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や、週末農業学校の事務局として農場運営、管理等に携わる。
 現在は農業教育にも関わっている。

【授業の学習内容】

農場実習を通じて、基本的な農作業や農業用語について理解する。

【到達目標】

知識・技術．．．
作物の種まきから収穫までの流れを覚え説明できる。
土作り、種のまき方、収穫など基本的な農作業ができるようになる。
キャリア教育．．．農作物の種類や育て方、食べ方まで説明できる。

回数	授業計画・内容
1回目	圃場オリエン 道具の名前、使用方法を理解する
2回目	育苗 発芽の条件を理解する
3回目	被覆資材 マルチの必要性について学ぶ
4回目	定植 良い苗と悪い苗を理解する
5回目	光合成 光合成の仕組みを理解する
6回目	整枝 整枝方法の違いを理解する
7回目	野菜の一生 野菜ごとの収穫時を理解する
8回目	病害虫 夏野菜の病害虫を理解する
9回目	栄養状態 野菜の栄養状態を理解する
10回目	良品 収穫時の良い状態と悪い状態を理解する
11回目	農業用語 基本的な農業用語を理解する
12回目	作付計画 夏野菜の撤去のタイミングを理解する
13回目	太陽熱養生処理 太陽熱養生処理を理解する
14回目	テスト
15回目	テスト返却
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験
【使用教科書・教材・参考書】	
「マイファーム」、レジュメ配布、PC	

授業シラバス

科目名	課題制作	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	課題制作①	授業 形態	演習	単位数	2	開講区分	前期
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
株式会社東山ベジフル取締役 東京農業大学卒業後、長野県にて高原野菜生産を2年間 京都青果合同株式会社で2年間市場流通を学。 株式会社オルターでの5年間の勤務で有機野菜流通を学ぶ 2015年東山ベジフルを起業。鹿児島での有機農業生産ほか、 大阪で法人向け有機農業体験、有機JAS認証取得サポートを行う							
【授業の学習内容】							
農業の産業としての位置づけを学ぶ							
【到達目標】							
知識・技術、．．決められた時間内に作業を終わらせられる キャリア教育、．．チームで作業ができる							

回数	授業計画・内容
1回目	オリエンテーション① 自己紹介 入学の目的を明確化
2回目	オリエンテーション② 授業のすすめかたの説明
3回目	面積の換算方法
4回目	用語解説 反収 畝間 株間など実習に必要な用語
5回目	農業を分けて、知る① 畜産 の解説
6回目	農業を分けて、知る②
7回目	農業を分けて、知る③ 林業 の解説
8回目	農業を分けて、知る④ 農業-耕種農業①穀物
9回目	農業を分けて、知る⑤ 農業-耕種農業②野菜
10回目	農業を分けて、知る⑥ 農業-耕種農業③果物
11回目	農業を分けて、知る⑦ 農業-耕種農業④花卉
12回目	農業を分けて、知る⑧ 農業-耕種農業⑤きのこ
13回目	農業を分けて、知る⑨ 農業-耕種農業⑥工芸作物
14回目	テスト前振り返り 全体を振り返り
15回目	テスト返し
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験、実技試験
【使用教科書・教材・参考書】	
レジュメ配布、PC	

授業シラバス

科目名	調理演習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	調理実習①	授業 形態	演習	単位数	2	開講区分	前期
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
1985 東京銀座資生堂バーラー コースやアラカルトの料理を担当 1990年ホテルプラザ レストランでコースやアラカルト料理担当 1993年ヒルトン大阪 婚礼料理や宴会料理を担当 1997年リッツカールトン開業に携わる。婚礼料理、宴会料理全般 2002年 スイスホテル南海大阪開業に携わる インターナショナルレストラン、フレンチレストラン、宴会調理の料理長を歴任し、現在副総料理長							
【授業の学習内容】							
基本的な調理技術と衛生管理							
【到達目標】							
衛生管理・季節ごとの食材・まめ知識							

回数	授業計画・内容
1回目	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。
2回目	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・衛生管理ができる。
3回目	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
4回目	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・サラダニソーズできる。
5回目	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。
6回目	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。
7回目	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。
8回目	西洋料理の基本振り返り 小テスト 課題：ニンジンのジュリエヌ・オムレツ
9回目	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・ポモドーロを作り乳化を学ぶ
10回目	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
11回目	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。
12回目	調理基礎復習 バターライス・ベシャメルソースを作り、 チキンンドリアを作ることが出来る
13回目	試験対策 課題：ベシャメルソース
14回目	試験 課題：ベシャメルソース
15回目	振り返り 基礎技術を振り返り表現する
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意：規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業における評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験：実技試験
【使用教科書・教材・参考書】	
レシピ配布、レジュメ配布、PC	

授業シラバス

科目名	調理演習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	調理理論①	授業 形態	講義	単位数	1	開講区分	前期
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
1985 東京銀座資生堂バーラー コースやアラカルの料理を担当 1990年ホテルプラザ レストランでコースやアラカルト料理担当 1993年ヒルトン大阪 婚礼料理や宴会料理を担当 1997年リッツカールトン開業に携わる。婚礼料理、宴会料理全般 2002年 スイスホテル南海大阪開業に携わる インターナショナルレストラン、フレンチレストラン、宴会調理の料理長を歴任し、現在副総料理長							
【授業の学習内容】							
基本的な調理器具の使い方、食材の扱い方を学ぶ。 調理方法について学び、実際に実習から体験することで自分の技術として身に着ける。							
【到達目標】							
知識、．．調理の適切且つ優れた方法や技術には科学的根拠が存在することを知り、 調理理論で得た知識を生かし調理技術の習得を速やかにできるようなる。							

回数	授業計画・内容
1回目	授業への導入(方針・内容オリエンテーション) 調理実習の心構えと衛生管理 シラバス配布、授業概要説明 調理をする上での心構えと衛生管理が理解し、できるようになる
2回目	1.洗う・切る 調理を行う上での姿勢や準備を理解できるようになる。 食材を洗う意味やひたす意味を理解できるようになる。切り方の種類を買いできる様になる。
3回目	2.切る 切り方の違いや意味を理解できるようになる。
4回目	3.する・おろす する・おろす意味を理解や注意点を理解できるようになる。
5回目	4.こねる・混ぜる① こねる・混ぜる時の意味や注意点を理解できるようになる。
6回目	5.こねる・混ぜる② こねる・混ぜる時の意味や注意点を理解し、料理に活かすことができる
7回目	6.冷やす 冷やす意味や注意点を理解できるようになる。
8回目	7.焼く① 焼き方の違いや意味、注意点を理解できるようになる。
9回目	8.焼く② 焼き方の違いを理解し、料理に活かすことができる
10回目	9.炒める① 炒める場合の注意点を理解できるようになる。
11回目	10.炒める② 炒める場合の食材を入れる順番や注意点を理解し料理に活かすことができるようになる。
12回目	まとめ 前期内容のまとめ
13回目	試験対策 今まで学習した内容を再確認し試験準備を行う。
14回目	試験
15回目	振り返りまとめ 授業で学んだ理解度を判定する。試験返却と総括
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験
【使用教科書・教材・参考書】	
「調理のこつ」、レジュメ配布、PC	

授業シラバス

科目名	業界研究	必修選択	必修	年次	1	担当教員	
	ファームプロジェクト①	授業形態	演習	単位数	2	開講区分	前期
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
株式会社東山ベジフル取締役 東京農業大学卒業後、長野県にて高原野菜生産を2年間 京都青果合同株式会社で2年間市場流通を学。 株式会社オルターでの5年間の勤務で有機野菜流通を学ぶ 2015年東山ベジフルを起業。鹿児島での有機農業生産ほか、 大阪で法人向け有機農業体験、有機JAS認証取得サポートを行う							
【授業の学習内容】							
(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】							
実際の現場での取り組みを体験することで、 自ら課題や問題を発見し、データアナリズムを駆使した栽培方法、農園運営などのマネジメント方法を学ぶことができる。							

回数	授業計画・内容
1回目	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回目	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回目	食材:ジャガイモ・ペビーリーフ・ラディッシュ ジャガイモ、ペビーリーフ、ラディッシュの収穫を行うことができる
4回目	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回目	食材:トマト トマトの管理を行うことができる
6回目	食材:ナス ナスの管理を行うことができる
7回目	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回目	食材:人参 ニンジン収穫を行うことができる
9回目	食材:オクラ オクラの収穫を行うことができる
10回目	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回目	食材:人参 ニンジン播種を行うことができる
12回目	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回目	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回目	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回目	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
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験、課題提出
【使用教科書・教材・参考書】	
レジュメ配布、PC	

授業シラバス

科目名	外国語	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	グローバルコミュニケーションⅠ	授業 形態	講義	単位数	2	開講区分	前期
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部						
【担当教員、実務者経験】							
2019年まで約17年間EOC教室運営をし2歳児から17歳まで担当しました。教室運営と並行し、約五年間はEOC幼児推進課の勤務では大阪府内の幼稚園課外授業をし3歳児から5歳児を担当しました。役所の主催で小学生初心者英会話コースの市民講座も3年担当しました。一番最近ではインターナショナル幼稚園の英検対策コース(4級3級合格目標)の課外授業も担当していました。							
【授業の学習内容】							
「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】							
中学校レベルの英語の仕組みをマスターし、最低限のコミュニケーションを実際の英会話でできるようになる。 (お店でのやりとり、道を聞かれた時の対応など/ (英検3級合格レベル)							

回数	授業計画・内容
1回目	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回目	「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回目	「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回目	「過去形(be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。
5回目	「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回目	「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回目	「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回目	「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回目	「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回目	「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回目	「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回目	「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回目	「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回目	学期末試験
15回目	試験返却 振り返り
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業における評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:実技試験(ロールプレイング)
【使用教科書・教材・参考書】	
「どんどん話すための瞬間英作文トレーニング」、PC	

授業シラバス

科目名	外国語	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	
	TOEIC I	授業 形態	講義	単位数	2	開講区分	前期
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
2019年まで約17年間ECC教室運営をし2歳児から17歳まで担当しました。教室運営と並行し、約五年間はECC幼児推進課の勤務では大阪府内の幼稚園課外授業をし3歳児から5歳児を担当しました。役所の主催で小学生初心者英会話コースの市民講座も3年担当しました。一番最近ではインターナショナル幼稚園の英検対策コース(4級3級合格目標)の課外授業も担当していました。							
【授業の学習内容】							
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。							

回数	授業計画・内容
1回目	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回目	品詞について② 副詞の働きが理解できるようになる。
3回目	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回目	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回目	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回目	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回目	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回目	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回目	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回目	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回目	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回目	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、自分の弱点が分かるようになる。
13回目	定期試験
14回目	定期試験返却
15回目	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。
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業における評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験
【使用教科書・教材・参考書】	
「公式TOEIC Listening & Reading 問題集」、PC	

授業シラバス

科目名	ITテクノロジー	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	PC制作	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	後期
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
2002年～2017年まで、民間企業や非営利団体においてジョブローテーションなどにより、営業・企画・人事労務・広報・秘書の他、大規模イベントの運営実行なども担当。Word、Excel、PowerPointを利用して様々な資料を作成し、ビジネスに活用してきた。多様な職種を経験したからこそ得られた実務力と知識を活かし、学生が就職後に直面するであろう事例を交え、実践的な講義を展開する。							
【授業の学習内容】							
グラフィックデザイン・撮影・販売促進のノウハウを通じて「ものづくり」に必要な柔軟な発想力・対応力が身につくように、クイズやワークショップ的に進めていきますので、授業自体を楽しみながら参加してほしいと思います。							
【到達目標】							
知識・技術. . . 思考の枠を広げて柔軟な発想の中で「ものづくり力」の底上げ。Adobe Illustrator、Photoshopの基本操作ができる。 キャリア教育. . . 撮影・グラフィックデザイン制作を通じて「魅力あるものづくり力」と「伝える力」を身につける。							

回数	授業計画・内容
1回目	クイズで感じる企業の想い！ ロゴ基礎知識、企業ロゴから学ぶ想いの込め方
2回目	プロ仕様の写真加工ソフトを使ってみよう！ Adobe Photoshop(アドビ フォトショッパ)基本操作実習
3回目	プロ仕様のグラフィックソフトを使ってみよう！ Adobe Illustrator(アドビ イラストレーター)基本操作実習
4回目	POP制作にチャレンジ！ 商品画像の補正や加工、メニューグラフィック制作実習
5回目	グラフィックデザインで身につくノウハウセンス グラフィックデザインのノウハウをファッションに置き換えて考えてみよう
6回目	ノウハウセンスワークショップ どの色が合う？どこに配置するとバランスがいい？手を動かしながら体験
7回目	クレームの来ないメニュー撮影って何？魅力的な写真は何が違う？ スマホで撮れるメニュー撮影のポイント
8回目	実際に撮ってみよう！ 撮影実習
9回目	メニューPOPのポイントはデザインじゃない？ メニューPOP制作のポイントを押さえて、自分で撮影した画像をフォトショッパで加工し、イラストレータでPOP制作実習
10回目	メニューPOP制作 自分で撮影した画像をフォトショッパで加工し、イラストレータでPOP制作実習
11回目	ものづくりを目指す人へ ひらめき方や、それを人に伝えるポイント(プレゼンのポイント)
12回目	いいねを勝ち取れ！好きなモノ、コト手作りPOP制作1 手作りPOP制作ポイント&手作りPOP制作実習
13回目	いいねを勝ち取れ！好きなモノ、コト手作りPOP制作2 メニューPOP制作実習・手作りPOP制作実習【自習】
14回目	好きなモノ、コト、コンテスト！ みんなの作品を見ながら「いいね」コンテスト
15回目	実践的販売促進講座 販売促進の考え方・全体まとめ
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業における評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験・課題提出
【使用教科書・教材・参考書】	
レジュメ配布、PC	

授業シラバス

科目名	アグリテック ファーム演習②	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部	授業 形態	演習	単位数	2	開講区分	後期

【担当教員・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、週末農業学校の事務局として農場運営、管理も行っていた。
現在は農業教育にも関わっている。

【授業の学習内容】

農業実習を通じて食材育成・品質管理・食材の使い方・メニュー開発考案をする。

【到達目標】

知識・技術. . .
作物の種まきから収穫までの流れを覚え説明できる。
土作り、種のまき方、収穫など基本的な農作業ができるようになる。
キャリア教育. . . 農作物の種類や育て方、食べ方まで説明できる。

回数	授業計画・内容
1回目	育苗 育苗について理解する
2回目	肥料要素 三要素について理解する
3回目	肥料要素 五要素について理解する
4回目	肥料要素 微量元素について理解する
5回目	肥料 ぼかし肥料について理解する
6回目	害虫 害虫の種類を理解する
7回目	害虫 害虫による被害を理解する
8回目	病気 病気の発生要因を理解する
9回目	病気 病原体の種類について理解する
10回目	植物の基本構造 植物の基本構造を理解する
11回目	花芽分化 花芽分化について理解する
12回目	花芽分化 光の影響を理解する
13回目	花芽分化 温度の影響を理解する
14回目	テスト
15回目	テスト返却
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業における評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験
【使用教科書・教材・参考書】	
レジュメ配布、PC	

授業シラバス

科目名	課題制作	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	課題制作②	授業 形態	演習	単位数	4	開講区分	後期
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
株式会社東山ベジフル取締役 東京農業大学卒業後、長野県にて高原野菜生産を2年間 京都青果合同株式会社で2年間市場流通を学。 株式会社オルターでの5年間の勤務で有機野菜流通を学ぶ 2015年東山ベジフルを起業。鹿児島での有機農業生産ほか、 大阪で法人向け有機農業体験、有機JAS認証取得サポートを行う							
【授業の学習内容】							
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】							
ファーマーズマーケットに必要な制作物と制作プロセス、チームでの役割分担について理解している。 ファーマーズマーケットに必要なスキルを使ってチーム単位でカフェを運営する。チームワークを駆使してオープン日までのプロセスを実体験し、コミュニケーションについて理解している。							

回数	授業計画・内容
1回目	テーマ、イメージ伝達 コンセプト決定 内容を踏まえて、グループ討議を行う。役割を理解し、全体の進捗が理解できる。
2回目	店名、イメージカラー決定 制作チーム決定 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回目	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回目	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回目	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回目	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回目	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回目	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回目	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回目	ファーマーズマーケット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回目	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回目	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回目	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回目	進級制作展 ファーマーズマーケットを行う
15回目	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
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業における評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:課題提出
【使用教科書・教材・参考書】	
レジュメ配布、PC	

授業シラバス

科目名	調理演習 調理実習②	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部	授業 形態	演習	単位数	2	開講区分	後期
【担当教員、実務者経験】							
1985 東京銀座資生堂パーラー コースやアラカルトの料理を担当 1990年ホテルプラザ レストランでコースやアラカルト料理担当 1993年ヒルトン大阪 婚礼料理や宴会料理を担当 1997年リッツカールトン開業に携わる。婚礼料理、宴会料理全般 2002年 スイスホテル南海大阪開業に携わる インターナショナルレストラン、フレンチレストラン、宴会調理の料理長を歴任し、現在副総料理長							
【授業の学習内容】							
調理基礎をベースに、現場で活用できるメニューに置き換える技術と方法を学び、店舗実習として実践する。							
【到達目標】							
知識、．． 調理器具の扱い方、食材の扱い方を学び、調理法の種類やアプローチ方法についての知識を身に着ける。 技術、．． メニューから調理方法を選択し、適切な食材の扱い、行動をすることで料理として仕上げる事ができる。 キャリア教育、．． 現場での作業に役割分担があることを知り、チームワークについての重要性を学び、 要領や作業効率について考え行動することができる。							

回数	授業計画・内容
1回目	SHOPメニュー メインフードメニュー デモンストレーション
2回目	SHOPメニュー メインフードメニュー デモンストレーション
3回目	SHOPメニュー デザート デモンストレーション 役割 メニュー決定
4回目	SHOPメニュー 決定メニューとデザート作成する。
5回目	SHOPメニュー メニューBOOK写真撮影
6回目	SHOPメニュー メニューBOOK写真撮影
7回目	SHOPメニュー 決定メニューとデザート作成する。
8回目	シミュレーション 温かいものは温かく仕上げる
9回目	シミュレーション 温かいものは温かく仕上げる
10回目	仕込み
11回目	仕込み 大量調理
12回目	若きクリエーター展 大量調理
13回目	若きクリエーター展 大量調理
14回目	若きクリエーター展 大量調理
15回目	まとめ
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業における評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:実技試験
【使用教科書・教材・参考書】	
レシピ配布、レジュメ配布	

授業シラバス

科目名	調理演習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	調理理論②	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	後期
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
1985 東京銀座資生堂バーラー コースやアラカルトの料理を担当 1990年ホテルプラザ レストランでコースやアラカルト料理担当 1993年ヒルトン大阪 婚礼料理や宴会料理を担当 1997年リッツカールトン開業に携わる。婚礼料理、宴会料理全般 2002年 スイスホテル南海大阪開業に携わる インターナショナルレストラン、フレンチレストラン、宴会調理の料理長を歴任し、現在副総料理長							
【授業の学習内容】							
「調理のこつ」の本に基づいて調理理論を学び、調理の美味しさと調理科学について理解を深めていく。 実習などで使用したレシピ・食材を例に挙げ実習と座学の連動を高める。農作業を通じて食材の処理・調理の仕方を学び、調理を理論的に学ぶ。必要時にレジュメ配布等理解を深めていく。							
【到達目標】							
知識 . . . 調理の適切且つ優れた方法や技術には科学的根拠が存在することを知り、 調理理論で得た知識を生かし調理技術の習得を速やかにできるようなる。							

回数	授業計画・内容
1回目	揚げる① 油の適性・特性を理解できるようになる
2回目	揚げる② 油の適性・特性を理解できるようになる
3回目	蒸す 蒸す調理の特性を理解できるようになる
4回目	ゆでる ゆでる調理の特性を理解できるようになる
5回目	煮る① 出汁(和食)について理解できるようになる 出汁(西洋)について理解できるようになる
6回目	煮る② 煮込み料理について特性を理解できるようになる
7回目	炊く 炊くの意味を理解できるようになる
8回目	電子レンジ・味付けについて 電子レンジの特性を理解できるようになる 味付けについて理解できるようになる
9回目	保存について 保存について特性を理解できるようになる
10回目	加工について 加工について特性を理解できるようになる
11回目	食品の組み合わせ 食品の組み合わせの特性を理解できるようになる
12回目	まとめ 今まで学習した内容を再確認し試験準備をする。
13回目	テスト対策 課題を調理し判定する。
14回目	テスト 試験返却と総括
15回目	振り返り 前期で行った調理の基礎が理解出来ているかを振り返る。
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業における評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:課題提出
【使用教科書・教材・参考書】	
「調理のこつ」、レジュメ配布	

授業シラバス

科目名	業界研究 ファームプロジェクト②	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部	授業 形態	演習	単位数	3	開講区分	後期
【担当教員 実務者経験】							
株式会社東山ベジフル取締役 東京農業大学卒業後、長野県にて高原野菜生産を2年間 京都青果合同株式会社で2年間市場流通を学。 株式会社オルターでの5年間の勤務で有機野菜流通を学ぶ 2015年東山ベジフルを起業。鹿児島での有機農業生産ほか、 大阪で法人向け有機農業体験、有機JAS認証取得サポートを行う							
【授業の学習内容】							
農業の産業としての位置づけを学ぶ							
【到達目標】							
知識・技術. . . 決められた時間内に作業を終わらせられる キャリア教育. . . チームで作業ができる							

回数	授業計画・内容
1回目	表示について 表示の方法を理解する
2回目	慣行栽培と販売・表示 メリットデメリットを深く理解する
3回目	特別栽培と販売・表示 メリットデメリットを深く理解する
4回目	有機JAS栽培と販売・表示 メリットデメリットを深く理解する
5回目	自然栽培＋その他と販売・表示 メリットデメリットを深く理解する
6回目	農産物流通① 全体像を理解する
7回目	農産物流通② 生産者 農家を理解する
8回目	農産物流通③ JAを理解する
9回目	農産物流通④ 地場商社 輸入商社を理解する
10回目	農産物流通⑤ 開設者 卸売事業者を理解する
11回目	農産物流通⑥ 仲卸 売買参加者を理解する
12回目	農産物流通⑦ 小売り事業者を理解する
13回目	全体のおさらい
14回目	試験実施 全体を振り返り
15回目	答え合わせ
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験
【使用教科書・教材・参考書】	
レジュメ配布、PC	

授業シラバス

科目名	外国語	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	グローバルコミュニケーションⅡ	授業 形態	講義	単位数	2	開講区分	後期
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
2019年まで約17年間ECC教室運営をし2歳児から17歳まで担当しました。教室運営と並行し、約五年間はECC幼児推進課の勤務では大阪府内の幼稚園課外授業をし3歳児から5歳児を担当しました。役所の主催で小学生初心者英会話コースの市民講座も3年担当しました。一番最近ではインターナショナル幼稚園の英検対策コース(4級3級合格目標)の課外授業も担当していました。							
【授業の学習内容】							
Speak now のテキストを中心に様々な場面で使える英語、英会話を増やしていく。毎回授業のはじめに単語の書き取り、ディクテーションをし、授業の最後には5分から10分の時間を取り`5 minutes speech`ということで生徒一人一人に異文化理解として他国と自国の違いを発表する。							
【到達目標】							
知識・技術. . . 英単語のボキャブラリー（読み書き）を増やしていくと同時に、他国と自国の文化の違いを様々な角度から興味づけする。英語の発話についてはフォニックスルールも交え、英語らしい音を習得する。自己発信するため授業の最後は5分程度一人一人異文化の違いや発見を日本語英語どちらでもよいのでクラスで発表する機会も設ける。 キャリア教育. . . 自分の国の良さや他国との違いを食文化、やほかのことから気付きを得る。そして将来、様々な場面で役に立つようにする。							

回数	授業計画・内容
1回目	What are you doing ? 38/Review L14-16 いま相手が何をしているのかを尋ねる。
2回目	What is your place like? 42/Where can I get a lamp?44 住宅やそこの住み心地を英語で表現する
3回目	Where is the mall? 46/Take a left,48 物を買う時に適した場所を表現する。
4回目	How much is coffee? 52/Review Lesson17-20 飲み物の値段やチケットの値段を海外で尋ねることが出来る。
5回目	Will you take \$20? 54/Do you ever buy books? 56 店舗で値段交渉が出来るようになる。
6回目	Your phone is so cool! 58/Review Lesson21-24 電気製品の機能や見た目を表現する。
7回目	Do you eat much fruit? 62/We need onions. 64 食事に関する日々の習慣を尋ねる。
8回目	ActOut Lesson Review 1-26 後期授業でのJ会話練習の復習。
9回目	Do you eat a big lunch?/How does it taste? 食事の習慣について尋ねあう。
10回目	I had a great weekend. 過去の出来事についてのしたことや思い出を話す。
11回目	What time did you call? 過去に相手がしたことを聞く
12回目	You won't believe that 過去の出来とをと5w1hを使い相手に聞く。
13回目	What are your plan? これからすることについて相手に尋ねる。
14回目	試験 スピーチと単語
15回目	Review. 総復習
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価（不合格）とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験
【使用教科書・教材・参考書】	
「Speak Now(MAIN)(WORK)」、レジュメ配布、PC	

授業シラバス

科目名	外国語 TOEIC II	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部	授業 形態	講義	単位数	2	開講区分	後期
【担当教員 実務者経験】							
2019年まで約17年間ECC教室運営をし2歳児から17歳まで担当しました。教室運営と並行し、約五年間はECC幼児推進課の勤務では大阪府内の幼稚園課外授業をし3歳児から5歳児を担当しました。役所の主催で小学生初心者英会話コースの市民講座も3年担当しました。一番最近ではインターナショナル幼稚園の英検対策コース(4級3級合格目標)の課外授業も担当していました。							
【授業の学習内容】							
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点を狙える実力をつけれるようになる。 また、就職してから必要になるTOEICの勉強に備えて、自ら学ぶ方法を会得できるようになる。							

回数	授業計画・内容
1回目	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回目	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回目	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回目	単語テスト / リーディング Part6 ②・Part7 ① たくさん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回目	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回目	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回目	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回目	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回目	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、自分の弱点が分かるようになる
10回目	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回目	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回目	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回目	試験
14回目	試験返却
15回目	総復習
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業における評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験・筆記試験
【使用教科書・教材・参考書】	
「公式TOEIC Listening&Reading 問題集」	

授業シラバス

科目名	海外実学研修	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	
	海外実学研修	授業 形態	演習	単位数	4	開講区分	後期
学科	農芸テクノロジー科 昼間Ⅱ部						
【担当教員・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。							
【授業の学習内容】							
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】							
国内で学んだこと、考えた事を海外の実情とすり合わせ、確認、新しい発見が出来、国際的な視野に立って自己啓発することが出来る。							

回数	授業計画・内容
1回目	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
2回目	ガイダンス② 渡航先の情報を調べ実情を理解できる。
3回目	
4回目	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
5回目	
6回目	
7回目	海外研修 農場訪問・見学、農業演習
8回目	
9回目	
10回目	海外研修 農場訪問・見学、農業演習、収穫体験
11回目	
12回目	
13回目	海外研修 市場・ファーマーズマーケット見学
14回目	
15回目	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
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業における評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:課題提出
【使用教科書・教材・参考書】	
レジュメ配布	

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		(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		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。			
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：中島
2	市場調査		マーケットを知ること、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、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			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