授業科目等の概要

（衛生専門課程　農芸テクノロジー科）令和５年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			農業基礎	栽培に必要な土壌の構造等を圃場を通じて、作物にとって土壌環境の作り方や必要なものについて学びます。	1 2 3 通年	450	30		○			○		○	
○			栽培概論	栽培に必要な基礎、農業機械の仕組み、種類等を栽培を通して学び、栽培の原理原則を体系的に身に付けます。	1 2 3 通年	360	24		○			○		○	
○			農業経営	農産物の経営を踏まえて栽培スケジュール等の制作を学び、WEBやマルシェでの農産物販売を実践します。	2 後 3 通年	180	12		○			○		○	
○			農業応用	農産物の貯蔵方法、及び販路の違いの学習を通して、販路に適した販路方法や栽培作物を学びます。	2 3 通年	240	16		○			○		○	
○			農業実習	提携している現役農家、農業法人でのインターンシップを行い、研修先ごとの特徴や現場での仕事内容を学びます。	4 通年	720	48		○			○	○		
○			農業生産	農業技術者から現場で必要な生産・流通・消費における食の安全性を学びます。	1 通年	60	4		○		○			○	
○			食品加工	調理技術に必要な基礎から応用までの技術と知識、育てた食材を使用した加工品の作成が身に付きます。	1 通年	300	20		○		○			○	
○			総合演習	イベントに向けてのプランニングや準備などを行います。取り組みを通して職業人としてのマインドが身に付きます。	1～3 通年 4 後	300	20	○			○		○		
○			外国語	国際性を高める学習の一環として、主に日常英会話を中心とした英語力、表現力を習得します。	2 通年	120	8	○			○			○	
○			企業課題	企業プロジェクトを通し、衛生の基本から、食品類のもつ栄養、安全な保存・加工・調理方法のほか、商品開発・売り場作りに必要な季節感を取り入れた販促物の企画と制作を学びます。	1 前 2 後 3 前	120	8	○			○			○	
○			コミュニケーション技法	セルフマネジメント能力やサービスに対する心構えや応用技術、言葉遣い、立ち振る舞いを学びます。	1 前	60	4	○			○			○	

○			WEB基礎	ビジネス活用できるWord/Excel/PowerPointの技術を高め、SNSやHP等顧客に認知・購入していただく方法を学びます。	2年後	180	12	○			○			○	
○			WEB マーケティング	生産と消費のバランスや商品の売れ続けるしくみなど生産か消費までの流れを学びます。	2前	30	2	○			○			○	
○			起業・開業	フードビジネスの基礎知識や開業ノウハウなどが理解でき、実践することが出来ます。	2 3通年	60	4	○			○			○	
○			資格取得	習得した農業の知識を活かせるよう農業技術検定合格に向けて対策を行います。	2 3後	60	4	○			○			○	
○			業界研修	企業や業界現場で実際の仕事を経験し、自己形成を行います。将来のビジョンを明確にすることが出来ます。	3前	60	4		○			○		○	
○			進級制作	1年間、もしくは2・3年間の集大成として、これまで学んできた知識・技術を発揮し店舗運営や販売を行います。	1 2 3後	120	8		○		○		○		
○			卒業制作	4年間の集大成として、これまで学んできた知識・技術を発揮し店舗運営や販売を行います。	4後	60	4		○		○	△	○		
	○		スマート農業	就農や栽培管理上の情報などデータ化し収量が得られるように必要な知識やAI技術に関する知識も学びます。	2通年	120	8		○			○		○	
	○		地域創生	地域の農・食に関する課題・問題・価値・魅力など見つけ出し解決への導き方を学びます。また地域創生プロジェクトに取り組みます。	2通年	120	8		○		○	△		○	
	○		健康美	安全な素材を使用したコスメを学びます。	2通年	120	8		○		○			○	
		○	海外実学研修	海外の提携校や施設で実習や研修を行います。海外の食・農の文化理解や国際的な感性が身に付きます。	1年後	60	4		○			○	○		
	○		特別講座	業界で活躍されているプロの方々から豊富な知識と情報をいただきます。	通年	120	8	○			○			○	
	○		キャリア教育	社会人としての心構えやコミュニケーション力などビジネススキルを習得します。	3通年	120	8	○			○			○	
		○	選択授業	素材を生かしたメニュー、売れるメニューを通して、製菓・製パン・調理・ドリンクの技術の基本を学びます。	通年	120	8	○			○			○	
合計				科目	3,600単位時間(240単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
4年間228単位以上の取得を卒業認定会議にて確認	１学年の学期区分	２期
	１学期の授業期間	１５週