

授業科目等の概要

(衛生専門課程 農芸テクノロジー科) 2024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。	23年・通年	120	8		○			○		○	
○			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。	23年・通年	300	20		○			○		○	
○			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。	23年・後通年	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。	23年・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年・通年	720	48		○			○	○		
○			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。	3年・通年	180	12		○			○		○	
○			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。	234年・通前期	240	6		○			○		○	
○			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。	23年・後前期	90	6		○			○		○	

