科目名（英）	コミュニケーション技法 （ Communication Technic ）	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	関 雅人
学科・コース	農業テクノロジー科	授業形態	実習	総時間（単位）	30 （ 1 ）	開講区分 曜日・時限	前期
教員の略歴	平成元年調理師免許取得後ホテルにて3年間勤務。その後専門学校に勤務、平成9年中国料理専門調理師取得、平成22年より本校専任教員						
授業の学習内容	他者とのつながりを考え、事故を見つめ直し、社会人としての自己変革・自意識の変革を目指す						
到達目標	他者とのつながりを考え、事故を見つめ直し、社会人としての自己変革・自意識の変革を目指す						
評価方法と基準	レポート 100%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	4月16日	講義	学力チェックテスト ITリテラシー	自己紹介、クラスのメンバーについて知る
2	4月25日	講義	自己紹介 目標設定シート①	マンダラート実践
3	5月16日	講義	目標設定シート② 目標設定のブラッシュアップ	マンダラート実践
4	5月23日	講義	テーブルマナー教室モントレ	社会人としてテーブルマナーについて理解できる
5	5月30日	講義	学園祭についてMTG	学園祭の内容について理解する
6	6月13日	講義	学園祭について、振り返りと反省、来年度に向けての目標設定、iPadカレンダーの使い方	学園祭での目標設定
7	6月20日	講義	滋慶学園グループと見学の理念	滋慶学園グループと見学の理念について理解できる
8	6月27日	講義	プロへのビジョン	プロへのビジョンについて理解できる
9	7月4日	講義	〈「やる気」を持って自己変革〉	〈「やる気」を持って自己変革〉について理解できる
10	7月11日	講義	夢を実現する３つの基本フォーム	夢を実現する３つの基本フォームについて理解できる
11	8月29日	講義	「想い」「行動」「気づいて改善する」「繰り返し習慣にする」	「想い」「行動」「気づいて改善する」「繰り返し習慣にする」について理解できる
12	9月5日	講義	夢を実現するための３つの行動原則	夢を実現するための３つの行動原則について理解できる
13	9月12日	講義	行動の原則：「目的を持って大事なことから自分でやろう」	行動の原則：「目的を持って大事なことから自分でやろう」について理解できる
14	9月12日	講義	第一の原則「目的を持ってやろう」～目的を重視した行動～	第一の原則「目的を持ってやろう」～目的を重視した行動～について理解できる
15	／	講義	第二の原則「大事なことからやろう」～重要なことを優先させた行動～	第二の原則「大事なことからやろう」～重要なことを優先させた行動～について理解できる
準備学習　時間外学習			レポートにより理解を深め、自身の応用力も身につける（インプットを効果的にアウトプットする）	

【使用教科書・教材・参考書】

食品の安全と衛生（全国調理師養成施設協会）・法令規制に関する文書・その他HACCPやGMP（規範）、PRPに関する文書

科目名（英）	グローバルコミュニケーション （Global Communication）	必修選択	必修	年次	1	担当教員	Mark Zolotar
学科・コース	農業テクノロジー科	授業形態	演習	総時間（単位）	240 (8)	開講区分 曜日・時限	通年 土曜
教員の略歴	2013年カナダビクトリア大学修士課程修了、その後日本の英会話教室、専門学校等でこどもから大人までの英語授業を担当。2018年英会話教室を開業(CEO)、現在は自身の英会話教室と合わせて、ILCに所属する英会話講師。						
授業の学習内容	将来、多国籍の人々と仕事をするために、自身の考えを相手に伝え、相手の言葉も理解する「グローバルマインド」と「コミュニケーション力」を兼ね備える。 総合的な英語力①Listening（リスニング力）②Writing （筆記力）③Reading（読解力）④Speaking（会話力）を身につける。 週1回4コマ実施						
到達目標	よく使われる日常的表現と基本的な言い回しは理解し、用いることもできる。 自分や他人を紹介することができ、個人的情報について、質問をしたり、答えたりできる。会話相手がゆっくり、はっきりと話して、サポートをしてくれるなら簡単なやり取りをすることができる。						
評価方法と基準	定期試験(全4回) 100% CEFR Level A1						

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1		演習	Be 動詞(am, are)の肯定形、否定形を学ぶ/出身地をたずねる表現を学ぶ 個人的な情報をたずねる・説明する表現を学ぶ 疑問代名詞[What]の使い方を学ぶ	Be動詞について
2		演習	i/ と /l/の発音を学ぶ 個人的な経歴等のプロフィールを読む・書く大文字、ピリオドの使い方を学ぶ	lとLについての発音の違いについて理解できる
3		演習	「はい」「いいえ」で答える質問における [Is / Are]の使い方を学ぶ 家族について話す プレゼンテーション	[Is / Are]の使い方について理解できる
4		演習	[Is / Are]の否定形を学ぶ友達や家族について話す 年齢、誕生日に関する表現を学ぶ言い直すに関する言葉を学ぶ	[Is / Are]の使い方について理解できる
5		演習	友達の画像にスレッドを入れたり、書かれている情報を読みとる 場所に関する前置詞を学ぶ プレゼンテーション	前置詞について理解できる
6		演習	所有形容詞（'s & s')を学ぶ家について話す [it is]の使い方を学ぶ家具について話す	所有系について理解できる
7		演習	飲み物・スナックをお勧めする/もらう表現を学ぶ分からない単語について質問する ホームシェアについてのメールを読む、書く	勧める、もらう表現について理解できる
8		演習/試験	「現在形」陳述文を学ぶ (I, you, we)好きな事について話す 定期試験/振り返り プレゼンテーション	現在形について理解できる
9		演習	「現在形」疑問文を学ぶ (I, you, we)技術の使い方を説明する 連絡を取り合う方法について話す相手の話を聞いていることを示す	現在形の疑問文について理解できる
10		演習	商品のレビューを読む、書く プレゼンテーション	商品のレビューの読み書きについて理解できる
11		演習	「現在形」陳述文（肯定形、否定形）を学ぶ (he, she they)平日、週末のアクティビティについて話す 「現在形」疑問文（yes/no / WH-question)を学ぶ時間・ルーティンについて話す	肯定形、否定形について理解できる
12		演習	頻度副詞を使い、質問に短く答える賛成を表す表現を学ぶ 共通点を表す表現を学ぶ 日常のアクティビティについてのレポートを読む、書く	質問の回答の表現方法を理解できる
13		演習	[There (is, are), (a lot, some no)]の使い方を学ぶ町にある場所について話す プレゼンテーション	Thereの使い方について、理解できる
14		演習	「可算名詞・不可算名詞」を学ぶ近所にある自然について話す 道順について尋ねる、また教える際に使う表現を学ぶ情報を確認する	可算名詞・不可算名詞について理解できる
15		演習/試験	場所についての特徴について読む、書く 定期試験/振り返り プレゼンテーション	場所についての特徴を理解できる

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1		演習	「現在進行形」陳述文（肯定形、否定形）を学ぶ自宅周辺の生活について話す 「現在進行形」疑問文を学ぶ旅行について話す	現在進行形について、理解できる
2		演習	[–ing]の発音を学ぶ 電話でニュースを伝える 最近の出来事についてのブログ記事を読む、書く	～ingの発音について、理解できる
3		演習	[Can / Can't]（能力）を使う陳述文・疑問文を学ぶ自身のスキルや能力について話す プレゼンテーション	[Can / Can't]（能力）を使う陳述文・疑問文について理解できる
4		演習	[Can / Can't]（可能性）を使う陳述文・疑問文を学ぶ 職場・学校において、できること・できないことについて話す 自分の意見を述べる/自分はある仕事の適任者であることを説明する	Can / Can't]（可能性）を使う陳述文・疑問文について理解できる
5		演習	自分の意見について、オンラインでコメントを読む、書く プレゼンテーション	自分の意見の表現について理解できる
6		演習	[This / These]の使い方を学ぶ休暇、旅行について話す [like to, want to, need to, have to]の使い方を学ぶ；使い分けがわかる旅行計画を立てる	[This / These]の使い方について理解できる
7		演習	お店で情報を確認する/もう一回言ってもらえる表現を学ぶ 旅行ガイドを読む、また場所の説明を書く	もう一回言ってもらえる表現について理解できる
8		演習/試験	[be going to]（陳述文）の使い方を学ぶ 週末に向けたアウトドア活動の計画について話す 定期試験/振り返り/プレゼンテーション	[be going to]（陳述文）の使い方について理解できる
9		演習	[be going to]（疑問文）の使い方を学ぶ旅行の時に着る服装について話す あることをやってはいけない理由を説明する	[be going to]（疑問文）について理解できる
10		演習	オンラインでの招待状を読む、書く プレゼンテーション	オンラインでの招待状の読み書きについて理解できる
11		演習	「過去形」（was / were)の陳述文を学ぶ過去にあった人、ことについて話す 「過去形」（was / were)の疑問文を学ぶ色、記憶について話す	「過去形」（was / were)について理解できる
12		演習	次の発言を考えるときに使う代用語を学ぶ映画、俳優について話す 思い出の品についての記事やメールを読む、書く	代用語について理解できる
13		演習	「過去形」の陳述文を練習するスナック、軽食について話す プレゼンテーション	「過去形」の陳述文について理解できる
14		演習	「過去形」の疑問文を練習する レストランでの食事について話す [so / really]（強調する）の使い方を学ぶ食べ物・飲み物を注文する	「過去形」の疑問文について理解できる
15		演習/試験	レストランのレビューを読む、書く 定期試験/振り返り プレゼンテーション	教科書の予習・復習
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

Evolve1

科目名（英）	タブレット＆AI基礎 Tablet & AI Basic	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	高橋　亮介
学科・コース	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習	総時間（単位）	30 1	開講区分 曜日・時限	後期・毎週 水曜2限

教員の略歴	2017年に弊社初となる自社製品IoTデバイス「Tibbo-Pi」の企画開発から製品化まで幅広く経験。2020年プロダクト事業部、Co-Step事業部リーダーに配属。「PHP」を使用した様々なWEB開発案件にも従事。ソフトウェアだけでなく、ハードウェア開発まで幅広く開発できるのが強み。
授業の学習内容	ここ数年でスマホより画面が大きいタブレットは、コミュニケーションツールとしてだけではなく、文章作成アプリ、プレゼンテーションアプリなどの性能がどんどん向上し、ビジネスシーンでの活用が多くなってきている。 本科目は、iPadの基本的な操作方法から、学校システムの使い方、基本的なアプリの使い方をを身に着ける。また、Microsoft Azureの概要、使い方を通して、クラウドの概念、AIについての基礎力を身に着けることを目的とする。
到達目標	①iPadの基礎的な操作について理解し、活用できる。 ②ビジネス系アプリケーションの使い方を理解し、活用できる。 ③Microsoft Azureの位置づけ、機能について理解できる。
評価方法と基準	(1)平常点(関心・意欲・態度) 40% (2)到達度確認試験(知識・理解) 60%

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	／	講義	Microsoft AzureFundamentals試験対策①	MS Azureについて基本理解をする
2	／	講義	Microsoft AzureFundamentals試験対策②	AI活用について理解する①
3	／	講義	Microsoft AzureFundamentals試験対策③	AI活用について理解する②
4	／	講義	Microsoft AzureFundamentals試験対策④	AI活用について理解する③
5	／	講義	Microsoft AzureFundamentals試験対策⑤	AI活用について理解する④
6	／	講義・演習	ITリテラシー、iPad初期設定	ITリテラシーを身につける
7	／	講義・演習	iPad基本操作①	iPadの基本操作について理解する①
8	／	講義・演習	iPad基本操作②	iPadの基本操作について理解する②
9	／	講義・演習	ビジネスアプリ「Teams,Zoom」	MS Teams、zoomについて理解する
10	／	講義・演習	ノートアプリ「goodnote5」基本操作①	goodnote 5 について基礎を理解する
11	／	講義・演習	ノートアプリ「goodnote5」基本操作②	goodnote 6 について基本操作を理解する
12	／	講義・演習	ビジネスアプリ「word,excel」	WEB版　word、excelの操作について
13	／	講義・演習	ビジネスアプリ「powerpoint」	WEB版　パワーポイントの操作について
14	／	試験	試験	なし
15	／	講義	試験解答	なし
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

科目名（英）	食品衛生学 （ Food safety and Hygiene ）	必修選択	必修	年次	1年生	担当教員	山田 和幸
学科・コース	農業テクノロジー科	授業形態	講義	総時間（単位）	30 （ 1 ）	開講区分 曜日・時限	後期
教員の略歴	食品メーカーに20年勤務。品質保証部長、研究開発部長を歴任。現在はISO22000（FSMS）の准審査員及び経営コンサルタント事務所を経営。						
授業の学習内容	食品安全（科学的にリスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションを行う活動）と食品衛生（飲食によって起きる健康危害を未然に防止するための手段）について学ぶ。 授業方法は、座学とグループワーク、実習を織り交ぜて行い、効果的な知識の定着を図る。 また、積極的にアクティブラーニング手法を用いて、技能・態度・能力を育てる。						
到達目標	調理に必要な食品の安全性について学び、食品による健康危害の原因や予防法について理解する。						
評価方法と基準	筆記試験　100%（授業内評価を含む）						

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1		講義	食中毒の発生状況について述べることができる	食中毒の発生状況を理解できる
2		講義	微生物による食中毒について述べることができる（1）	微生物による食中毒を理解できる（1）
3		講義	微生物による食中毒について述べることができる（2）	微生物による食中毒を理解できる（2）
4		講義	化学物質による食中毒について述べることができる	化学物質による食中毒を理解できる
5		講義	自然毒による食中毒について述べることができる（1）	自然毒による食中毒を理解できる（1）
6		講義	自然毒による食中毒について述べることができる（2）	自然毒による食中毒を理解できる（2）
7		講義	自然毒による食中毒について述べることができる（3）	自然毒による食中毒を理解できる（3）
8		講義	食中毒の予防について述べることができる	食中毒の予防を理解できる
9		講義	食品添加物について述べることができる(1)	食品添加物を理解できる(1)
10		講義	食品添加物について述べることができる(2)	食品添加物を理解できる(2)
11		講義	食品中における有害物質について述べることができる	食品中における有害物質を理解できる
12		講義	衛生管理について述べることができる（1）	衛生管理を理解できる（1）
13		講義	衛生管理について述べることができる（2）	衛生管理を理解できる（2）
14		試験	筆記試験	
15		講義	試験解説と全体のまとめ	
準備学習　時間外学習			予習と復習で理解を深める	

【使用教科書・教材・参考書】

日本菓子教育センター発行　製菓衛生師全書　P153-204

科目名（英）	企業課題 （ Corporate Project ）	必修選択	必修	年次	1年生	担当教員	関 雅人
学科・コース	農業テクノロジー科	授業形態	実習	総時間（単位）	90 3	開講区分 曜日・時限	（ ） 前期・後期・通年・集中等 月曜3限目

教員の略歴	平成元年調理師免許取得後ホテルにて3年間勤務。その後専門学校に勤務、平成9年中国料理専門調理師取得、平成22年より本校専任教員
授業の学習内容	各業界の企業より課題を頂き、制作を通してプロとしての技術と厳しさを学びます。関連する科目は調理実習、店舗運営、情報処理など。それらの授業の集約として、この授業を行います。率先して課題に取り組み以降に沿った作品を的確につくりあげ、発表内容をまとめ、企業様に提案できる学生を目標とする。そのために、課題を一つづつ提示し、こなしていける授業を展開します。
到達目標	企業様から提供された課題に取り組むに当たり、それを達成できるよう調理の基礎技術から学び、課題に取り組める。さらにはブラッシュアップを繰り返すことにより自分の作品をより的確なものにできるようになる。
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%,包丁 10% 衛生・片付け 10%,授業態度 10%

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	／	実習	企業プロジェクトについて	レジュメの復習をしておく
2	／	実習	企業プロジェクトの概要と試作を実践し説明できる	レジュメの復習をしておく
3	／	実習	企業プロジェクトの概要と試作を実践し説明できる	昨年の企業Pのレジュメの振り返りをしておく
4	／	実習	企業プロジェクト試作を実践し説明できる	レジュメのまとめをしておく
5	／	実習	企業プロジェクトとショップ演習試作を実践し説明できる	レジュメのブラッシュアップをしておく
6	／	実習	企業プロジェクトの試作を実践し説明できる	レジュメのブラッシュアップをしておく
7	／	実習	企業Pの試作、レジュメを記することが出来る	レジュメのブラッシュアップをしておく
8	／	実習	試作品のブラッシュアップ、修正レジュメを記することができる	レジュメのブラッシュアップをしておく
9	／	実習	試作品の２度めのブラッシュアップ、修正レジュメを記することが出来る	レジュメのブラッシュアップをしておく
10	／	実習	試作品の３度めのブラッシュアップ、修正レジュメを記することが出来る	パワーポイントについて
11	／	実習	企業課題作成とブラッシュアップレジュメ1を記することが出来る	レジュメブラッシュアップ/PPT作成をしておく
12	／	実習	企業課題作成とブラッシュアップレジュメ2を記することが出来る	レジュメブラッシュアップ/PPT作成をしておく
13	／	実習	企業課題作成とブラッシュアップレジュメ3を記することが出来る	レジュメブラッシュアップ/PPT作成をしておく
14	／	実習	企業課題の発表、審査（期末試験）	レジュメブラッシュアップ/PPT作成をしておく
15	／	実習	結果の解説およびまとめ	自己採点をしておく
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

ルーラル電子図書（農文協）

科目名（英）	農業実習Ⅰ Practical Training in Agriculture	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	1	担当教員	相原美穂
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	60 2	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 火曜日1,2限目

教員の略歴	日本農業経営大学校第一期卒業。10代続く農家を継ぎ、現在仙台市で露地栽培を中心に取り組む。仙台市農政推進協議会委員。
授業の学習内容	本校圃場での作業を、時期に応じて臨機応変の望み、播種～収穫までを学習する
到達目標	随時時節に応じての作業を実地体験をもとに理解する
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（６０％）・提出物（２０％）・授業態度や出席率（２０％）

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	4月25日	演習	1,2年生合同オリエンテーション	
2	5月9日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（播
3	5月16日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる
4	5月23日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（播
5	5月30日	演習	ショップ演習準備	収穫作業について理解することができる（間引き
6	6月13日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる
7	6月20日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（芽
8	6月27日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（摘
9	7月4日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる
10	7月11日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（追
11	7月18日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる
12	7月25日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（綿
13	8月29日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる
14	9月5日	演習	試験	
15	9月12日	演習	試験解答・時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（畝
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

講師持参による

科目名（英）	農業実習Ⅰ Practical Training in AgricultureⅠ	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	1	担当教員	相原美穂
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	60 2	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 金曜日1,2限目
教員の略歴	日本農業経営大学校第一期卒業。10代続く農家を継ぎ、現在仙台市で露地栽培を中心に取り組む。仙台市農政推進協議会委員。						
授業の学習内容	本校圃場での作業を、時期に応じて臨機応変の望み、播種～収穫までを学習する						
到達目標	随時時節に応じての作業を実地体験をもとに理解する						
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（６０％）・提出物（２０％）・授業態度や出席率（２０％）						

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	4月14日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（播
2	4月21日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（播
3	4月28日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる
4	5月12日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（播
5	5月19日	演習	ショップ演習準備	収穫作業について理解することができる（間引き
6	5月26日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる
7	6月2日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（芽
8	6月16日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（摘
9	6月23日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる
10	6月30日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（追
11	7月7日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる
12	7月14日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（綿
13	8月25日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる
14	9月1日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる
15	9月8日	演習	試験解答・時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（畝
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

講師持参による

科目名（英）	農業実習Ⅰ （Practical Training in Agriculture Ⅰ）	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	1	担当教員	相原美穂
学科・コース	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	120 4	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等

教員の略歴	日本農業経営大学校第一期卒業。10代続く農家を継ぎ、現在仙台市で露地栽培を中心に取り組む。仙台市農政推進協議会委員。
授業の学習内容	栽培・土壌、作付け計画、各作物の特性、栽培の基本を学び、生産性の高い栽培ノウハウを学びます。
到達目標	農業の基本となる作業工程を理解できる。
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（60%）・提出物（20%）・授業態度や出席率（20%）

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1		実習	JRフルーツパーク　宮城の果物について	JRフルーツパーク　宮城の果物について理解できる
2		実習	ニンニクの定植が実践できる	ニンニクの定植を理解できる
3		実習	管理機による中耕が実践できる	管理機による中耕を理解できる
4		実習	夏作の圃場の片づけが実践できる	夏作の圃場の片づけを理解できる
5		実習	ねぎの収穫・出荷調整が実践できる	ねぎの収穫・出荷調整を理解できる
6		実習	土壌改良が実践できる	土壌改良について理解できる
7		実習	マルチャーのセッティングが実践できる	マルチャーのセッティングを理解できる
8		実習	タマネギの作付け準備が実践できる	タマネギの作付け準備を理解できる
9		実習	タマネギの定植を実践できる	タマネギの定植を理解できる
10		実習	ぼかし堆肥をつくることができる	ぼかし堆肥について理解できる
11		実習	葉物類の収穫を実践できる	葉物類の収穫を理解できる
12		実習	ソラマメの定植を実践できる	ソラマメの定植を理解できる
13		実習	亘理イチゴファーム　栽培方法、定植について	亘理イチゴファーム　栽培方法、定植について理解できる
14		実習	JRフルーツパーク　宮城の果物について	JRフルーツパーク　宮城の果物について理解できる
15		実習	ブロッコリー・カリフラワーの収穫が実践できる	ブロッコリー・カリフラワーの収穫を理解できる
16		実習	根菜類（人参）の収穫を実践できる	根菜類（人参）の収穫を理解できる
17		実習	根菜類（大根・カブ）の収穫を実践できる	根菜類（大根・カブ）の収穫を理解できる
18		実習	トンネルの使用方法を実践できる	トンネルの使用方法を理解できる
19		実習	被覆資材の使用方法を実践できる	被覆資材の使用方法を理解できる
20		実習	JRフルーツパーク　宮城の果物について	JRフルーツパーク　宮城の果物について理解できる
21		実習	キャベツ・ビーツの収穫が実践できる	キャベツ・ビーツの収穫を理解できる
22		実習	冬の小松菜栽培を実践できる・大掃除	冬の小松菜栽培を理解できる
23		実習	亘理イチゴファーム　栽培方法、定植について	亘理イチゴファーム　栽培方法、定植について理解できる
24		実習	葉物類（ちぢみ系）の収穫を実践できる	葉物類（ちぢみ系）の収穫を理解できる
25		実習	キャベツ・ビーツの収穫が実践できる	キャベツ・ビーツの収穫を理解できる
26		実習	冬の小松菜栽培を実践できる・大掃除	冬の小松菜栽培を理解できる
27		実習	試験対策・まとめ	期末試験範囲についてまとめておく
28		実習	亘理イチゴファーム　栽培方法、定植について	亘理イチゴファーム　栽培方法、定植について理解できる
29		実習	試験	
30		実習	試験解答	
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】ルーラル図書館

科目名（英）	アグリIOT-Ⅰ Agri-IOT-Ⅰ	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	1	担当教員	菊地秀喜
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	30 1	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 水曜日3限目
教員の略歴	農学博士「JRフルーツパーク仙台あらはま」専門監。元宮城県農業・園芸総合研究所所長						
授業の学習内容	管理方法や温度、湿度管理などテクノロジーを活用して、より良い食材を育てる方法を学ぶ						
到達目標	農業を取り巻く現状を深く理解し、農作物への興味をその地域地区だけでなく、全国的な視野から広げていく。						
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（６０％）・提出物（２０％）・授業態度や出席率（２０％）						

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	4月24日	講義	これから学ぶことのガイダンス	概括で農業の現状を知ることができる
2	4月26日	オンライン	大阪校石井先生農業のあり方・これからについて	日本の地域農業を支える”強い農業者”の育成を目指すパソナ農援隊について知ることができる
3	5月10日	オンライン	仙台校西辻社長　農業の現状と展望	マイファームにおける自産自消を理解し、現状を知ることができる
4	5月17日	オンライン	大阪　横山先生　流通野菜と産直野菜の違い	ふえのみち農園における、旨味と奥行きのある“元気で美味しい野菜”づくりについて理解できる
5	5月24日	オンライン	福岡　青木先生　農業の今について	しゅうたの畑における体とこころの健康について理解できる
6	5月31日	オンライン	仙台　菊地先生　奥深いフルーツワールド	果樹について奥深さを知ることができる
7	6月19日	演習	亘理町農業振興公社にて仙台イチゴの講習	いちごの育成について理解を無噛めることができる（3コマ）
8	6月19日	演習	亘理町農業振興公社にて仙台イチゴの講習	いちごの育成について理解を無噛めることができる（3コマ）
9	6月19日	演習	亘理町農業振興公社にて仙台イチゴの講習	いちごの育成について理解を無噛めることができる（3コマ）
10	6月28日	オンライン	福岡　青木先生　農業のこれからの未来について	しゅうたの畑における体とこころの健康について理解できる
11	7月12日	オンライン	名古屋　林先生	「カフェ経営者」と「農家」の経営を実践する現場からそれについて理解を深めることができる
12	8月23日	オンライン	名古屋　林先生	「カフェ経営者」と「農家」の経営を実践する現場から未来に向けての展望を理解することができる
13	9月1日	演習	試験、試験解答	（2コマ）
14	9月1日	演習	試験、試験解答	（2コマ）
15	9月11日	オンライン	東北農政局	最新テクノロジーとスマート農業について理解することができる（2コマ）
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

講師持参による

科目名（英）	栽培概論Ⅰ Introduction to CultivationⅠ	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	1	担当教員	相原美穂
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	30 1	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 火曜日3限目
教員の略歴	日本農業経営大学校第一期卒業。10代続く農家を継ぎ、現在仙台市で露地栽培を中心に取り組む。仙台市農政推進協議会委員。						
授業の学習内容	本校圃場での作業を、時期に応じて臨機応変の望み、播種～収穫までを学習する						
到達目標	随時時節に応じての作業を実地体験をもとに理解する						
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（６０％）・提出物（２０％）・授業態度や出席率（２０％）						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	4月25日		播種作業について	播種作業について理解することができる
2	5月9日		播種作業について	播種作業について理解することができる
3	5月16日		時節の農作業について理解することができる	時節の農作業について理解することができる理解
4	5月23日		播種作業について	播種作業について理解することができる
5	5月30日		間引き作業について	間引き作業について理解することができる
6	6月13日		間引き作業について	間引き作業について理解することができる
7	6月20日		芽かきについて	芽かきについて理解することができる
8	6月27日		摘心作業について	摘心作業について理解することができる
9	7月4日		摘心作業について	摘心作業について理解することができる
10	7月11日		追肥・土寄せについて	追肥・土寄せについて理解することができる
11	7月18日		追肥・土寄せについて	追肥・土寄せについて理解することができる
12	7月25日		緑肥・収穫	緑肥・収穫理解することができる
13	8月29日		緑肥・収穫	緑肥・収穫理解することができる
14	9月5日		緑肥・収穫	緑肥・収穫理解することができる
15	9月12日		畝立てについて	畝立てについて理解することができる
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

講師持参による

科目名（英）	栽培概論Ⅰ Introduction to CultivationⅡ	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	1	担当教員	相原美穂
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	30 1	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 金曜日3限目
教員の略歴	日本農業経営大学校第一期卒業。10代続く農家を継ぎ、現在仙台市で露地栽培を中心に取り組む。仙台市農政推進協議会委員。						
授業の学習内容	本校圃場での作業を、時期に応じて臨機応変の望み、播種～収穫までを学習する						
到達目標	随時時節に応じての作業を実地体験をもとに理解する						
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（６０％）・提出物（２０％）・授業態度や出席率（２０％）						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	4月14日		播種作業について	播種作業について理解することができる
2	4月21日		播種作業について	播種作業について理解することができる
3	4月28日		時節の農作業について理解することができる	時節の農作業について理解することができる理解
4	5月12日		播種作業について	播種作業について理解することができる
5	5月19日		間引き作業について	間引き作業について理解することができる
6	5月26日		間引き作業について	間引き作業について理解することができる
7	6月2日		芽かきについて	芽かきについて理解することができる
8	6月16日		摘心作業について	摘心作業について理解することができる
9	6月23日		摘心作業について	摘心作業について理解することができる
10	6月30日		追肥・土寄せについて	追肥・土寄せについて理解することができる
11	7月7日		追肥・土寄せについて	追肥・土寄せについて理解することができる
12	7月14日		緑肥・収穫	緑肥・収穫理解することができる
13	8月25日		緑肥・収穫	緑肥・収穫理解することができる
14	9月1日		緑肥・収穫	緑肥・収穫理解することができる
15	9月8日		畝立てについて	畝立てについて理解することができる
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

講師持参による

科目名（英）	栽培概論Ⅰ Introducti on Cultivation Ⅰ	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	1	担当教員	相原美穂
学科・コース	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	120 4	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等

教員の略歴	日本農業経営大学校第一期卒業。10代続く農家を継ぎ、現在仙台市で露地栽培を中心に取り組む。仙台市農政推進協議会委員。
授業の学習内容	栽培・土壌、作付け計画、各作物の特性、栽培の基本を学び、生産性の高い栽培ノウハウを学びます。
到達目標	農業の基礎を理解する。
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（60%）・提出物（20%）・授業態度や出席率（20%）

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1		演習	JRフルーツパーク　宮城の果物について	JRフルーツパーク　宮城の果物について理解できる
2		演習	連作・輪作について学ぶ	連作・輪作を理解できる
3		演習	農業機械について学ぶ	農業機械を理解できる
4		演習	土壌について学ぶ	土壌を理解できる
5		演習	宮城県におけるネギの栽培について学ぶ	宮城県におけるネギの栽培を理解できる
6		演習	土壌改良について学ぶ	土壌改良を理解できる
7		演習	緑肥作物を入れた作付け体系について学ぶ	緑肥作物を入れた作付け体系を理解できる
8		演習	農業機械について学ぶ	農業機械を理解できる
9		演習	肥料について学ぶ	肥料を理解できる
10		演習	有機質の肥料について学ぶ	有機質の肥料を理解できる
11		演習	新規就農の現状について学ぶ	新規就農の現状を理解できる
12		演習	堆肥について学ぶ	堆肥を理解できる
13		演習	ぼかし堆肥について学ぶ	ぼかし堆肥を理解できる
14		演習	施肥設計について学ぶ	施肥設計を理解できる
15		演習	作物ごとの施肥設計	作物ごとの施肥設計について理解できる
16		演習	糸状菌（根こぶ病）について学ぶ	糸状菌（根こぶ病）を理解できる
17		演習	害虫について学ぶ	害虫を理解できる
18		演習	グリーンツーリズムについて学ぶ	グリーンツーリズムを理解できる
19		演習	被覆資材・トンネル栽培について学ぶ	被覆資材・トンネル栽培を理解できる
20		演習	コンパニオンプランツについて学ぶ	コンパニオンプランツを理解できる
21		演習	小松菜のデータ分析について学ぶ	小松菜のデータ分析を理解できる
22		演習	施設園芸について学ぶ	施設園芸を理解できる
23		演習	視察	視察
24		演習	農場の配置図を作成する	農場の配置図について理解できる
25		演習	農場に必要なマニュアルを作成する	農場に必要なマニュアルを作成について理解できる
26		演習	土壌分析を行う	土壌分析について理解できる
27		演習	農産物の流通について学ぶ	農産物の流通を理解できる
28		演習	作型と品種生態の復習	作型と品種生態の復習
29		演習	試験	
30		演習	講評	
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

科目名（英）	製菓実習Ⅰ Basic Confectionary PracticeⅠ	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	1	担当教員	田邊ともみ
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	30 1	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 木曜日3～5限目

教員の略歴	平成11年～シベール主任歴任、平成23年～お菓子教室主催・各々市町村事業などでの講習会、講座などの講師を務める。
授業の学習内容	盛夏における基本となる生地や、材料の役割などを習得し、実際に商品を作り上げます
到達目標	製菓の基本を習得し、お口直し・プティフール・デセールが作れるようになる。 さらにパイピングの技術も習得し、バースデーメッセージが書けるようになる。
評価方法と基準	1）定期試験　実技80% 2）授業態度と参加度20%

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	4月13日	講義	実習について　/パンナコッタ(食材の組み合わせを学ぶ)	乳製品とゼラチンの関係・性質について理解でき
2	4月20日	実習	ローズマリークッキー/ジャム(砂糖について学ぶ)	菓子に使うハーブについて理解できる
3	4月27日	実習	パウンドケーキ/ブラウニーパフェ(バターについて学ぶ)	基本の製菓について理解できる
4	5月11日	実習	ヴェリーヌ　(凝固剤について学ぶ)	基本のゲル商品について理解できる
5	5月18日	試験	材料基礎知識の筆記試験	
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16	／			
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

講師持参による

科目名（英）	製パン実習 Basic Practice for Baking	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	1	担当教員	村田詢治
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	30 1	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 金曜日1～3限目

教員の略歴	仙台コミュニケーションアート専門学校卒業後、ルマンジェ、キクチヤベーカリーを経て現在ブーランジェリーマルシェ勤務
授業の学習内容	一般的に必要となる製パンの工程を理解し、基礎を習得します。調理理論や食文化、食品学と関連付けて授業を展開する。
到達目標	一般的に必要となる製パン技術と知識を身につける。理論的にパン作りに取り組み、基礎技術を学ぶ。
評価方法と基準	1）定期試験　実技80% 2）授業態度と参加度20%

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	6月14日	実習	製パン作業内容の理解と取り組みを説明できる	日本とヨーロッパのパンの違いについて説明できる
2	6月21日	実習	発酵に関する知識と酵母について述べることが出来る	無発酵パンと伝統的に受け継がれたパンの歴史が説明できる
3	7月19日	実習	日本とヨーロッパのパンの違いについて説明できる	製パン作業内容の理解と取り組みを説明できる
4	8月30日	実習	試験・解答	パン料理に必要な知識と技法を説明できる
5	9月6日	実習	無発酵パンと伝統的に受け継がれたパンの歴史が説明できる	発酵に関する知識と酵母について述べることが出来る
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16	／			
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

講師持参による

科目名 （英）	フード実習 ※オムニバスにて開講 （ Food Practice ）	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	石川一也
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 （単位）	90 （ 3 ）	開講区分 曜日・時限	通年 水曜2~5限
教員の略歴	平成17年　西洋料理専門調理師資格取得　平成19年～㈱仙台東急ホテル総料理長　平成23年～専任教員　副校長						
授業の学習内容	調理師として基本的な実習態度、調理作業、動作を中心に習得する。実習の中では調理理論・食文化概論に触れながら、調理師として必要な基礎知識を学びます。						
到達目標	調理師として必要な、基礎的な動作・挨拶や返事、身だしなみや、調理作業（包丁使い）、衛生観念などを習得する。						
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%,包丁 10% 衛生・片付け 10%,授業態度 10%						

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	／	実習	実習室への入り方(身だしなみ・あいさつ・衛生観念など)が実践できる	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識を予習
2	／	実習	実習授業の進め方が実践できる。レシピの読み方、記入が理解できる。	新調理師養成教育全書　第５巻調理実習を予習しておく
3	／	実習	中華包丁の研ぎ方、チャーハン・たまごスープの作り方が実践できる。	新調理師養成教育全書　第５巻調理実習p175～を予習しておく
4	／	実習	西洋料理の基本動作・たまねぎのみじん切りとソテーが実践できる。	新調理師養成教育全書　第５巻調理実習p121～を予習しておく
5	／	実習	ショップ演習の準備と試作が実践できる。	新調理師養成教育全書　第６巻総合調理実習を予習しておく
6	／	実習	日本料理基本動作・炊飯、出汁ひき、肉じゃがの調理が実践できる。	新調理師養成教育全書　第５巻調理実習ｐ43～を予習しておく
7	／	実習	基本の調理・オニオングラタンスープ、サンドウィッチが実践できる	新調理師養成教育全書　第５巻調理実習を予習しておく
8	／	実習	日本料理の基本動作・煮魚、味噌汁が実践できる。	新調理師養成教育全書　第５巻調理実習p57を予習しておく
9	／	実習	中国料理・製麺～炒麺、麻婆豆腐(あんかけの基本)が実践できる。	新調理師養成教育全書　第５巻調理実習を予習しておく
10	／	実習	日本料理・照り焼き、和え物、漬物が実践できる。	新調理師養成教育全書　第５巻調理実習を予習しておく
11	／	実習	試験練習（鶏もものさばき方）が自己評価できる	試験練習をしておく
12	／	実習	試験練習（蛇腹きゅうり）が自己評価できる	試験練習をしておく
13	／	実習	和洋中の包丁の研ぎ方が実践できる。	試験練習をしておく
14	／	実習	前期試験	試験練習をしておく
15	／	実習	試験解説およびまとめ	自己採点しておく
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書　第5巻調理実習、第6巻総合調理実習

科目名（英）	特別講義 ※オムニバスにて開講 Special Lecture	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	石川一也
学科・コース	農業テクノロジー科	授業形態	講義	総時間（単位）	30 1	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中
教員の略歴	平成17年　西洋料理専門調理師資格取得　平成19年～㈱仙台東急ホテル総料理長　平成23年～専任教員　副校長						
授業の学習内容	調理師として基本的な実習態度、調理作業、動作を中心に習得する。実習の中では調理理論・食文化概論に触れながら、調理師として必要な基礎知識を学びます。						
到達目標	調理師として必要な、基礎的な動作・挨拶や返事、身だしなみや、調理作業（包丁使い）、衛生観念などを習得する。						
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%,包丁 10% 衛生・片付け 10%,授業態度 10%						

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	／	講義	農業特別講義①	
2	／	講義	農業特別講義②	
3	／	講義	農業特別講義③	
4	／			
5	／			
6	／			
7	／			
8	／			
9	／			
10	／			
11	／			
12	／			
13	／			
14	／			
15	／			
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

農文協　ルーラル

科目名 (英)	キャリア教育Ⅰ (Career Education Ⅰ)	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	関 雅人
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 1	開講区分 曜日・時限	前期
学科・コース	農業テクノロジー科						
教員の略歴	平成元年調理師免許取得後ホテルにて3年間勤務。その後専門学校に勤務、平成9年中国料理専門調理師取得、平成22年より本校専任教員						
授業の学習内容	他者とのつながりを考え、事故を見つめ直し、社会人としての自己変革・自意識の変革を目指す						
到達目標	他者とのつながりを考え、事故を見つめ直し、社会人としての自己変革・自意識の変革を目指す						
評価方法と基準	レポート 100%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1		講義	今日も笑顔であいさつを	滋慶学園の理念である「今日も笑顔であいさつを」について理解できる
2		講義	コミュニケーション	コミュニケーションの受容性について理解できる
3		講義	身だしなみ・業界人の視点に立つこと	身だしなみ・業界人の視点に立つこと・マナーについて理解できる
4		講義	専門学校＆専門士とは・単位とシラバ	専門学校＆専門士とは・単位とシラバスについて・授業を受けるポイントについて理解できる
5		講義	学生割引や各種証明書について	学生割引や各種証明書について理解できる
6		講義	欠席・遅刻・忌引について	欠席・遅刻・忌引について禁忌事項など理解できる
7		講義	はじめての一人暮らし〈一人暮らしに	はじめての一人暮らし〈一人暮らしに必要な手続き〉賃貸契約について理解できる
8		講義	住まいのトラブル・寮生活について	住まいのトラブル・寮生活について理解できる
9		講義	パソコンを上手に使うために	パソコンを上手に使うために、ITリテラシーを復習し理解できる
10		講義	〈インターネットを楽しく利用するに	〈インターネットを楽しく利用するには〉ITリテラシーを身に着け理解できる
11		講義	社会と同じで、自己責任が原則	インターネットのトラブルについて理解できる
12		講義	パスワードはきちんと管理	パスワードと自己防衛について理解できる
13		講義	自分のプライバシーを守る	自己・他己のプライバシーについて理解できる
14		講義	コンピュータウィルスに注意	コンピュータウィルスについて理解できる
15	／	講義	第三の原則「自分でやろう」～主体性を重視して行動する～	第三の原則「自分でやろう」について、理解できる
準備学習 時間外学習			レポートにより理解を深め、自身の応用力も身につける（インプットを効果的にアウトプットする）	

【使用教科書・教材・参考書】

食品の安全と衛生（全国調理師養成施設協会）・法令規制に関する文書・その他HACCPやGMP（規範）、PRPに関する文書

科目名（英）	総合演習（キャリアプランニング）Ⅱ Career PlanningⅡ	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	関　雅人
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	30 1	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 木曜日2限目

教員の略歴	平成元年調理師免許取得後ホテルにて3年間勤務。その後専門学校に勤務、平成9年中国料理専門調理師取得、平成22年より本校専任教員
授業の学習内容	受講者（学生）が「聞く、話す、読む、書く」ということばを使ったコミュニケーションを上手にやるための基本的な技法（目の付け所と、やり方）を知り、それを（何度も使うことにより）使う「習慣」を身につけることを目指す。
到達目標	1年生として先輩や教務との活発なコミュニケーションを取れることを目指す
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（６０％）・提出物（２０％）・授業態度や出席率（２０％）

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	4月13日		Handbook of Lifestyle	「滋慶学園グループと見学の理念」について理解できる
2	4月20日		Handbook of Lifestyle	「〈3つの教育理念を大切に〉」について理解できる
3	4月27日		Handbook of Lifestyle	「実学教育」について理解できる
4	5月11日		Handbook of Lifestyle	「人間教育」について理解できる
5	5月18日		Handbook of Lifestyle	「国際教育」について理解できる
6	5月25日		Handbook of Lifestyle	「プロへのビジョン」について理解できる
7	6月1日		Handbook of Lifestyle	「〈「やる気」を持って自己変革〉」について理解できる
8	6月15日		Handbook of Lifestyle	「夢を実現する３つの基本フォーム」について理解できる
9	6月22日		Handbook of Lifestyle	「「３つの基本フォーム」」について理解できる
10	6月29日		Handbook of Lifestyle	「「想い」をもち、計画を立てることの大切さ」について理解できる
11	7月6日		Handbook of Lifestyle	「「行動」することの大切さ」について理解できる
12	7月13日		Handbook of Lifestyle	「「気づいて改善する」ことの大切さ」について理解できる
13	8月24日		Handbook of Lifestyle	「「繰り返し習慣にする」ことの大切さ」について理解できる
14	8月31日		Handbook of Lifestyle	「夢を実現するための３つの行動原則」について理解できる
15	9月7日		Handbook of Lifestyle	「行動の原則：「目的を持って大事なことから自分でやろう」」について理解できる
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

講師持参による

科目名（英）	情報処理 Practice of Computer	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	小野寺幸子
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	30 1	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 木曜日1限目

教員の略歴	株式会社日立製作所で営業・インストラクターを経て、東北六県で企業、役所、自衛隊、専門学校、短大、職業訓練等でパソコンの研修を担当
授業の学習内容	社会に通用する仕事のツールとしてコンピュータは必須です。 Word、Excelの基本操作はもちろん、PowerPointでの発表の場も業種問わず増えています。スマホやタブレットの慣れからキーボードが使えない人がいる現状の中、 パソコンの基礎は一番大事です。簡単な案内文書からチラシやポスター作りへの応用、また企業ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾄで必要なExcelの表を自在に操作、編集できるように 知識を身につける。Power Pointでは、スライドを思い通りに作成し、様々な場面で自分を表現できるように力をつけていく。 授業を通じて3つのアプリケーションの最低限の基礎をしっかりと使えるようになってほしい。
到達目標	10分間タイピング　400字以上入力できる 社会で通用するように基本的な文書作成が30分程度で作成できる Power Pointを使用して明確に自分の伝えたいことをスライドに表現ができ、発表できる
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（６０％）・提出物（２０％）・授業態度や出席率（２０％）

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習（学習課題）
1	4月14日	講義・演習・実技	パソコンの使い方、Wordの基本操作、入力、文書の基本構成を理解	タイピング練習問題課題①
2	4月21日	講義・演習・実技	文書の効率の良い編集（ｵｰﾄﾌｫｰﾏｯﾄ、書式設定）	文章編集について理解できる
3	4月28日	講義・演習・実技	便利な機能の使い方、基本文書の作成練習	Word演習問題課題①
4	5月12日	講義・演習・実技	オブジェクト（ﾜｰﾄﾞｱｰﾄ、ｸﾘｯﾌﾟｱｰﾄ）を活用した文書作成①	オブジェクトの挿入について理解できる
5	5月19日	講義・演習・実技	オブジェクト（SmartArt、図、図形）を活用した文書作成②	Word演習問題課題②
6	5月26日	講義・演習・実技	Excelの基本操作、数式、書式設定	タイピング練習問題課題②
7	6月2日	講義・演習・実技	企業ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾄﾃﾞｰﾀの編集、印刷を理解	10分間タイピングテスト
8	6月16日	講義・演習・実技	”企業ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾄ” 例題をもとに入力、作成、完成	企業プロジェクトプレゼンテーション資料作成
9	6月23日	講義・演習・実技	文書作成のまとめ　総合問題課題	中間まとめ
10	6月30日	講義・演習・実技	PowerPointの基本操作、作成、編集、スライドショーの実行	パワーポイントの基本操作について理解できる
11	7月7日	講義・演習・実技	オブジェクトの挿入、アニメーション、画面切り替えで表現する	スライドのアニメーションについて理解できる
12	7月14日	講義・演習・実技	まとめとスライド作成の練習	PowerPoint演習問題課題①
13	8月25日	講義・演習・実技	テーマ課題作成実習	テーマ課題準備とWord演習問題③
14	9月1日	試験	後期本試験　Wordでの文書作成テスト	wordで文書が作成できる
15	9月8日	演習・実技	PowerPointでの課題作成（発表）提出	10分間タイピングテスト
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

講師持参による

科目名（英）	栄養学 （ Nutritional Science ）	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	2年	担当教員	花澤　文乃
学科・コース	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	30 (1)	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 月曜日4限目
教員の略歴	調理師養成施設にて11年常勤教員（専門調理師、調理技能士、栄養士)、料理教室主宰						
授業の学習内容	食べ物を中心に営まれている体の働きで、体がつくられ、活動を生み出している。新陳代謝をしていく過程と、栄養のバランスについて学ぶ。						
到達目標	食に携わるものとして、大人や子どもの健康を維持増進し、豊かな食生活を築くために果たすべき役割を認識する。また自分自身の健康の維持増進、健康管理に意識を持てるようになる。						
評価方法と基準	期末試験　100%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1		講義	第１章　栄養学の概要	五大栄養素について
2		講義	第２章　栄養素の機能　たんぱく質	教科書を使用した準備学習
3		講義	第２章　栄養素の機能　脂質	教科書を使用した準備学習
4		講義	第２章　栄養素の機能　炭水化物	教科書を使用した準備学習
5		講義	第２章　栄養素の機能　無機質	教科書を使用した準備学習
6		講義	第２章　栄養素の機能　ビタミン	五大栄養素についてのプリント
7		講義	第２節　基礎食品　食事バランスガイド	食事バランスガイドについてのプリント
8		演習	栄養成分表について	食事バランスガイドについてのプリント 目を通してくる
9		演習	一点成分表について	一点成分表について理解できる
10		講義	第３節　ホルモンとその機能 第３章栄養の消化と吸収	教科書を使用した準備学習
11		講義	第２節エネルギー代謝	消化と吸収についてのプリント
12		講義	第４章　栄養の摂取 第２節　生活消費量　第３節　栄養調査	教科書を使用した準備学習
13		講義	第４節　ライフステージの栄養 第７節　栄養成分表示	試験対策プリント
14		試験	筆記試験	教科書を使用した準備学習
15		講義	試験返却　おさらい	教科書を使用した準備学習
準備学習　時間外学習			食品成分表を活用し食に対しての意識を高めていく	

【使用教科書・教材・参考書】

製菓衛生師全書　日本菓子教育センター発行　　オールガイド食品成分表　実教出版編修部発行

科目名（英）	食品学 （Food Science ）	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	2年	担当教員	花澤　文乃
学科・コース	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	30 (1)	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 月曜日3限目
教員の略歴	調理師養成施設にて11年常勤教員（専門調理師、調理技能士、栄養士)、料理教室主宰						
授業の学習内容	食品に関する成分や特徴などを知り、健全な食生活の保持、美味しさ、食の楽しさなどについてを学ぶ。						
到達目標	食品に対し興味と探求心を促し、成分や特性などについて学ぶ。						
評価方法と基準	期末試験　100%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1		講義	第１章　食品学の概要	五大栄養素を理解できる
2		講義	第２節　２　嗜好成分	アレルゲンを理解できる
3		講義	６　食品のもつエネルギー	米を理解できる
4		講義	第３節　２　食品の特性 (６)芋類　(８)大豆及びその製品	大豆を理解できる・レトルト食品を理解で
5		講義	(９)その他の豆　(10)加工食品	教科書を使用した準備学習
6		講義	第2章　食品の変質とその防止	教科書を使用した準備学習
7		講義	第３節　食品の保存方法 ２　細菌学的処理による方法	教科書を使用した準備学習
8		講義	第３節　食品の保存方法 ３　細菌学的処理による方法	食品の保存について実践できる
9		講義	第３節　食品の保存方法 ４　細菌学的処理による方法	保存方法の禁忌について理解できる
10		講義	第３章　食品の生産と消費	有機農産物を理解できる
11		講義	２　有機農産物	大豆製品を理解できる
12		講義	３　遺伝子組換え食品	教科書を使用した準備学習
13		講義	第３節　食品の生産と輸入	試験対策プリント
14		試験	筆記試験	教科書を使用した準備学習
15		講義	試験返却　おさらい	教科書を使用した準備学習
準備学習　時間外学習			食品成分表を活用し食に対しての意識を高めていく	

【使用教科書・教材・参考書】

製菓衛生師全書　日本菓子教育センター発行　　オールガイド食品成分表　実教出版編修部発行

科目名（英）	写真撮影＆SNS Photography & SNS	必修選択	必修	年次	2年生	担当教員	藤山　武
学科・コース	農業テクノロジー科	授業形態	実習	総時間（単位）	30 （　1　）	開講区分 曜日・時限	後期 月曜3～5限

教員の略歴	東北芸術工科大学 映像コース卒業後、印刷会社、フリーランスを経て現在は制作会社にて広告写真を主に活動。
授業の学習内容	写真撮影を基礎から学び、画像を通じて発信するSNSに活用できることを学ぶ
到達目標	質感・シズル感などを伝えられ、クリエイティブなアングルと撮影スタイルの探求、オリジナリティと個性を表現する方法を身につける
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%,包丁 10% 衛生・片付け 10%,授業態度 10%

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	／	実習	基礎的な写真撮影の概念と技術	基礎的な写真撮影の概念と技術について理解できる
2	／	実習	料理写真の基本	料理写真の基本について理解できる
3	／	実習	野菜写真の撮影	野菜写真の撮影について理解できる
4	／	実習	料理や野菜のスタイリングとSNS基礎概念	料理や野菜のスタイリングとSNS基礎概念について理解できる
5	／	実習	SNSプレゼンテーション	SNSプレゼンテーションについて理解できる
6	／			
7	／			
8	／			
9	／			
10	／			
11	／			
12	／			
13	／			
14	／			
15	／			
16	／			
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

ルーラル電子図書（農文協）

科目名（英）	流通販売マーケティング Distribution,Sales & Marketing	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	佐藤勝幸
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	30 1	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 金曜日3～5限目

教員の略歴	中小企業診断士　東北工業大学ライフデザイン学部非常勤講師　株式会社RCマネージ代表取締役
授業の学習内容	①授業の必要性 どのような農作物を栽培し、誰に販売して収益を上げるか。農業経営の基本となるマーケティングを学ぶことで、農業経営の基本を習得する。 ②「どの科目と関係するのか、その位置づけ」 農業の栽培関連事業と関係する
到達目標	■学生が達成すべき行動目標 ・マーケティング基礎のフレームワークを活用できるようにする。 ・マーケティング計画書を作成できるようになる。
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（６０%）・提出物（２０%）・授業態度や出席率（２０%）

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	4月28日	講義と演習	マーケティングの必要性を理解する。 マーケティングフレームワークを使えるようにする。	学習単元の教科書の読込
2	5月12日	講義と演習	4Pマネジメント手法を習得する。	学習単元の教科書の読込
3	5月26日	講義と演習	その他のマーケティングマネジメントを理解する。	学習単元の教科書の読込
4	6月23日	講義と演習	ビジネスモデルの構築手法を習得する。 合わせて顧客との関係性マネジメントの手法を理解する。	学習単元の教科書の読込
5	6月30日	講義と演習	ブランド、リージョナルマネジメント等を理解する。 マーケティング提案書の作成を習得する。試験として、15講義目にマーケティング提案書を作成する。	学習単元の教科書の読込
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16	／			
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

講師持参による

科目名（英）	接客サービス Custmor Service	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	川村武明
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	30 1	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 木曜日3限目

教員の略歴	ゲストハウス、市営施設内カフェ・食堂等の立ち上げに携わる経験有り 日本ソムリエ協会認定ソムリエ
授業の学習内容	目まぐるしく変わる顧客の要望に自分のスタンスでどう応えていくか。次世代接客のヒント、シチュエーション別の接客の要点を学びます。
到達目標	自分が進む企業、または店舗形態にマッチする接客方法の基礎を掴めるように尽力する
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（６０％）・提出物（２０％）・授業態度や出席率（２０％）

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	4月14日	講義	オリエンテーション（接客は必要か否か）	「サービス」の必要性について理解する
2	4月21日	講義	接客に人はいらなくなるか	接客に必要な人材像について理解できる
3	4月28日	講義	サービスに古い、新しいはあるか	時代に応じてのサービスとその対象について理解できる
4	5月12日	講義	色々接客シチュエーション①結婚披露宴	結婚披露宴でのサービスについて理解できる
5	5月19日	講義	色々接客シチュエーション②高級レストラン	高級レストランに必要なサービスを理解できる
6	5月26日	講義	色々接客シチュエーション③高級ではないレストラン	通常のレストランでのサービスについて理解できる
7	6月2日	講義	色々接客シチュエーション④カフェ	カフェにおいてのサービスを理解できる
8	6月16日	講義	色々接客シチュエーション⑤テイクアウト専門	テイクアウト専門店でのサービスのニーズについて理解できる
9	6月23日	講義	通信事業（顔の見えない接客）	通販事業に必要なサービスについて理解できる
10	6月30日	演習	ビジネスメール、ウェブ顧客サービス、電話応対	メール・電話などでの接客について理解できる
11	7月7日	講義	接客じゃないサービス（流通等）	流通など接客ではないサービスについて理解できる
12	7月14日	講義	感動したサービスとは	先を読み感動を与えるサービスとは
13	8月25日	講義	試験準備	
14	9月1日	講義	試験レポート提出、接客を考えよう	サービスについて考察したレポートの提出
15	9月8日	講義	結局必要なものとは	
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

講師持参による

科目名（英）	フードクリエイティブ実習（創作料理実習） Food Creative	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	桝澤明
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	60 2	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 土曜日１～4限目
教員の略歴	専門調理師　フードコンサルティングHare-masu代表　全日本司厨士協会関東地方本部宮城県本部役員						
授業の学習内容	国内外から珍しい野菜を使いさまざまな料理体験をで特色を学ぶ						
到達目標	各国料理の中から野菜を中心にこだわり、旨さを引き出すことを理解する						
評価方法と基準	1）定期試験　実技80% 2）授業態度と参加度20%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	4月22日	実習	3コマ　アッリオ　オーリオ　ペペロンチーノ サラダ　ラディシュ飾り切り　ビネグレット	料理の基本について理解できる
2	5月13日	実習	フランス料理実習	フランス料理の基本について理解できる
3	5月20日	実習	フランス料理実習	フランス料理の基本について理解できる
4	5月27日	実習	イタリア料理実習	イタリア料理の基本について理解できる
5	6月3日	実習	日本料理実習	日本料理の基本について理解できる
6	6月17日	実習	フランス料理実習	フランス料理について理解できる
7	6月24日	実習	試験	
8	8月22日	実習	解答	BBQ
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16	／			
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

講師持参による

科目名（英）	ビバレッジ実習Ⅰ （ Practice for Beverage Ⅰ ）	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	2年	担当教員	五十嵐 佑
学科・コース	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	30 1	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 金曜日 1限目
教員の略歴	平成25年～勝山館 カフェ、レストラン、バーで働きバリスタとしての経験を積んだ。						
授業の学習内容	実戦形式で授業を進めて応用力を育てる。様々な素材とコーヒーを合わせて創造性を高めるような内容にする。 この授業を受けることでバリスタとして充分な力を着けて社会で即戦力として活躍出来るようになる。						
到達目標	バリスタとして幅広い知識と応用力を鍛える。素材の扱い方や他の材料と合わ。せたときにどのような変化が起きるのか検証する力を養うことができる。						
評価方法と基準	1)定期試験 実技70% 2)授業態度と参加度30%						

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1		実習	この授業で何を学ぶか、説明できる	カクテルの名前の由来を理解できる
2		実習	製菓特別授業	ウイスキーとは何かを理解できる
3		実習	コーヒーの味の調節が出来るようになる	ブランデーとは何かを理解できる
4		実習	基本のカクテルとバーツールを覚える	ジンとは何かを理解できる
5		実習	コーヒーカクテルの知識のインプット	ウォッカとは何かを理解できる
6		実習	製菓特別授業	
7		実習	ショップ演習準備	
8		演習	生フルーツでカクテルが作れるようになる	ラムとは何かを理解できる
9		演習	オリジナルドリンク作成	テキーラとは何かを理解できる
10		実習	モクテルとは何か、説明できるようになる	ノンアルコールカクテルを理解できる
11		実習	オリジナルコーヒーカクテルが出来るようになる	リキュールとは何かを理解できる
12		実習	コンテスト形式でオリジナルコーヒーカクテルを作る	テストのプレゼンを考える
13		実習	テスト準備	テストのプレゼンを考える
14		試験	前期本試験 オリジナルコーヒーカクテルを作成	テストの自己評価をする
15		実習	試験振り返り まとめ	
準備学習 時間外学習			カクテル、お酒の基礎知識を習得する。	

【使用教科書・教材・参考書】

適宜プリントを配布します。

科目名（英）	創作料理実習 Practice for Creative Cooking	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	桝澤明
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	60 2	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 土曜日１～4限目
教員の略歴	専門調理師　フードコンサルティングHare-masu代表　全日本司厨士協会関東地方本部宮城県本部役員						
授業の学習内容	国内外から珍しい野菜を使いさまざまな料理体験をで特色を学ぶ						
到達目標	各国料理の中から野菜を中心にこだわり、旨さを引き出すことを理解する						
評価方法と基準	1）定期試験　実技80% 2）授業態度と参加度20%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1		実習	フランス料理実習	料理の基本について理解できる
2		実習	フランス料理実習	フランス料理の基本について理解できる
3		実習	フランス料理実習	フランス料理の基本について理解できる
4		実習	イタリア料理実習	イタリア料理の基本について理解できる
5		実習	日本料理実習	日本料理の基本について理解できる
6		実習	フランス料理実習	フランス料理について理解できる
7		実習	試験	
8		実習	解答	BBQ
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

講師持参による

科目名（英）	企業課題　Ⅱ （ Corporate ProjectⅡ ）	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	桝澤明
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	30 1	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 土曜日2～4限目

教員の略歴	専門調理師　フードコンサルティングHare-masu代表　全日本司厨士協会関東地方本部宮城県本部役員
授業の学習内容	各業界の企業より課題を頂き、制作を通してプロとしての技術と厳しさを学びます。関連する科目は調理実習、店舗運営、情報処理など。それらの授業の集約として、この授業を行います。率先して課題に取り組み以降に沿った作品を的確につくりあげ、発表内容をまとめ、企業様に提案できる学生を目標とする。そのために、課題を一つづつ提示し、こなしていける授業を展開します。
到達目標	企業様から提供された課題に取り組むに当たり、それを達成できるよう調理の基礎技術から学び、課題に取り組める。さらにはブラッシュアップを繰り返すことにより自分の作品をより的確なものにできるようになる。
評価方法と基準	1）定期試験　実技80% 2）授業態度と参加度20%

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	7月1日	実習	ドレッシング企業P①	畑で自分たちが育てた作物について理解できる
2	7月8日	実習	ドレッシング企業P②	野菜についての美味しさを引き出す方法を理解す
3	7月15日	実習	ドレッシング企業P③	企業様からの趣旨を理解する
4	9月2日	実習	プレゼンテーション①	自分たちの作品についてプレゼンテーション
5	9月9日	実習	プレゼンテーション②	ブラッシュアップし理解を深める
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

講師持参による

科目名（英）	企業課題 Ⅱ （ Corporate Project Ⅱ ）	必修選択	必修	年次	2年生	担当教員	関 雅人
学科・コース	農業テクノロジー科	授業形態	実習	総時間（単位）	60 （ 2 ）	開講区分 曜日・時限	後期 月曜4,5限

教員の略歴	平成元年調理師免許取得後ホテルにて3年間勤務。その後専門学校に勤務、平成9年中国料理専門調理師取得、平成22年より本校専任教員
授業の学習内容	各業界の企業より課題を頂き、制作を通してプロとしての技術と厳しさを学びます。関連する科目は調理実習、店舗運営、情報処理など。それらの授業の集約として、この授業を行います。率先して課題に取り組み以降に沿った作品を的確につくりあげ、発表内容をまとめ、企業様に提案できる学生を目標とする。そのために、課題を一つづつ提示し、こなしていける授業を展開します。
到達目標	企業様から提供された課題に取り組むに当たり、それを達成できるよう調理の基礎技術から学び、課題に取り組める。さらにはブラッシュアップを繰り返すことにより自分の作品をより的確なものにできるようになる。
評価方法と基準	実技 60% 身だしなみ 10%,包丁 10% 衛生・片付け 10%,授業態度 10%

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	／	実習	企業プロジェクトについて	レジュメの復習をしておく
2	／	実習	企業プロジェクトの概要と試作を実践し説明できる	レジュメの復習をしておく
3	／	実習	企業プロジェクトの概要と試作を実践し説明できる	昨年の企業Pのレジュメの振り返りをしておく
4	／	実習	企業プロジェクト試作を実践し説明できる	レジュメのまとめをしておく
5	／	実習	企業プロジェクトとショップ演習試作を実践し説明できる	レジュメのブラッシュアップをしておく
6	／	実習	企業プロジェクトの試作を実践し説明できる	レジュメのブラッシュアップをしておく
7	／	実習	企業Pの試作、レジュメを記することが出来る	レジュメのブラッシュアップをしておく
8	／	実習	試作品のブラッシュアップ、修正レジュメを記することができる	レジュメのブラッシュアップをしておく
9	／	実習	試作品の２度めのブラッシュアップ、修正レジュメを記することが出来る	レジュメのブラッシュアップをしておく
10	／	実習	試作品の３度めのブラッシュアップ、修正レジュメを記することが出来る	パワーポイントについて
11	／	実習	企業課題作成とブラッシュアップレジュメ1を記することが出来る	レジュメブラッシュアップ/PPT作成をしておく
12	／	実習	企業課題作成とブラッシュアップレジュメ2を記することが出来る	レジュメブラッシュアップ/PPT作成をしておく
13	／	実習	企業課題作成とブラッシュアップレジュメ3を記することが出来る	レジュメブラッシュアップ/PPT作成をしておく
14	／	実習	企業課題の発表、審査（期末試験）	レジュメブラッシュアップ/PPT作成をしておく
15	／	実習	結果の解説およびまとめ	自己採点をしておく
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

ルーラル電子図書（農文協）

科目名（英）	農業実習Ⅱ Practice Training in AgricultureⅡ	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	相原美穂
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	120 4	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 火曜日１～4限目
教員の略歴	日本農業経営大学校第一期卒業。10代続く農家を継ぎ、現在仙台市で露地栽培を中心に取り組む。仙台市農政推進協議会委員。						
授業の学習内容	本校圃場での作業を、時期に応じて臨機応変の望み、播種～収穫までを学習する						
到達目標	随時時節に応じての作業を実地体験をもとに理解する						
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（６０％）・提出物（２０％）・授業態度や出席率（２０％）						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	4月14日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（播種）
2	4月25日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（播種）
3	5月9日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる
4	5月16日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（播種）定植
5	5月23日	演習	ショップ演習準備	収穫作業について理解することができる（間引き）
6	5月30日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる
7	6月13日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（芽かき）
8	6月20日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（摘心）
9	7月4日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる
10	7月11日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（追肥・土寄）
11	7月18日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる
12	7月25日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（緑肥・収穫）
13	8月29日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる
14	9月5日	演習	時節の農作業	時節の農作業について理解することができる
15	9月12日	演習	試験解答・時節の農作業	時節の農作業について理解することができる（畝立て）
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

講師持参による

科目名（英）	アグリIOT-Ⅱ Agri-IOT-Ⅱ	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	音羽幸保
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	30 1	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 金曜日1~3限目

教員の略歴	農学部卒業後、農業農村開発分野のコンサルタントとして、ODAプロジェクトに従事。 国内では、農業インフラ、農地集積業務に従事後、地域商社として農産品開発、流通を行う
授業の学習内容	栽培実習内で管理作業の一環として「みどりクラウド」を使用することで、データ活用の原理原則を理解し、環境モニタリングの基礎を身につける。
到達目標	栽培管理の一環として、各種ツール・機器を使いこなせるようになる 自らの専門分野に応じて、データ収集と分析を行えるようになる 実践や現場から学び、新たな情報・技術を習得する姿勢を身に着ける
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（６０％）・提出物（２０％）・授業態度や出席率（２０％）

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	4月28日	講義	スマート農業とは：ガイダンス（2コマ）	スマート農業の基本的理解を深める
2	5月12日	講義	みどりクラウドを活用した事例紹介（2コマ）	アプリケーションみどりクラウドについて理解する
3	6月2日	講義と演習	仮説検証とは？ 検証指標の立て方（2コマ）	データの活用について基本を理解する
4	6月19日	講義と演習	データの見方と整形（2コマ）	みどりクラウドのデータの活用について理解する
5	7月7日	講義と演習	データ活用を利用した営農改善（3コマ）	データを使用した営農改善について理解する
6	9月1日	講義と演習	データ活用の実践Ⅰ（2コマ）	データの活用について理解する
7	9月8日	演習	栽培発表会（2コマ）	これまでの発表
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

講師持参による

科目名（英）	栽培概論Ⅱ Introduction to CultivationⅡ	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	音羽幸保
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	60 2	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 水曜日1～2限目
教員の略歴	農学部卒業後、農業農村開発分野のコンサルタントとして、ODAプロジェクトに従事。 国内では、農業インフラ、農地集積業務に従事後、地域商社として農産品開発、流通を行う						
授業の学習内容	農業における経営の特徴や制約、発展可能性や経営戦略やビジネスモデル等について基礎知識を学び、実際の農家の話を理解できるようになる。						
到達目標	自分のやりたい農業経営における栽培の分野を戦略的に考えられる。 農業にまつわるビジネスを行うための必要なものを考えられる 農業経営がもたらす価値を考えられる☒						
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（６０％）・提出物（２０％）・授業態度や出席率（２０％）						

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	4月12日	演習	栽培概論　導入	栽培概論について概要を理解できる
2	4月26日	演習	植物生理学	植物生理学について概要を理解できる
3	5月10日	演習	土壌学	土壌学について概要を理解できる
4	5月17日	演習	イチゴファーム（亘理公社）	イチゴファーム（亘理公社）について概要を理解できる
5	5月24日	演習	植物栄養学	植物栄養学について概要を理解できる
6	5月31日	演習	肥料学	肥料学について概要を理解できる
7	6月14日	演習	緑肥、有機栽培	緑肥、有機栽培について概要を理解できる
8	6月21日	演習	イチゴファーム（亘理公社）	イチゴファーム（亘理公社）について概要を理解できる
9	6月28日	演習	作型と品種生態、JA論、普及員	作型と品種生態、JA論、普及員について概要を理解できる
10	7月5日	演習	作物保護学（病害虫）	作物保護学（病害虫）について概要を理解できる
11	7月12日	演習	作物保護学（IPM・天敵）	作物保護学（IPM・天敵）について概要を理解できる
12	7月19日	演習	イチゴファーム（亘理公社）	イチゴファーム（亘理公社）について概要を理解できる
13	8月30日	演習	農業資材、雑草、農薬学	農業資材、雑草、農薬学について概要を理解できる
14	9月6日	演習	試験	
15	9月13日	演習	試験解説・解答	
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

講師持参による

科目名（英）	栽培概論Ⅱ Introducti on Cultivation Ⅱ	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	相原美穂
学科・コース	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	90 3	開講区分 曜日・時限	前期・後期・集中等 水曜1～3限
教員の略歴	2015年より仙台市内で就農。前職は青果市場の競り人。仙台市農政推進協議会委員。						
授業の学習内容	栽培・土壌、作付け計画、各作物の特性、栽培の基本を学び、生産性の高い栽培ノウハウを学びます。						
到達目標	農業の基礎を理解する。						
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（60%）・提出物（20%）・授業態度や出席率（20%）						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習（学習課題）
1		演習	JRフルーツパーク　宮城の果物について	JRフルーツパーク　宮城の果物を理解できる
2		演習	連作・輪作について学ぶ	連作・輪作を理解できる
3		演習	農業機械について学ぶ	農業機械を理解できる
4		演習	土壌について学ぶ	土壌を理解できる
5		演習	宮城県におけるネギの栽培について学ぶ	宮城県におけるネギの栽培を理解できる
6		演習	土壌改良について学ぶ	土壌改良を理解できる
7		演習	緑肥作物を入れた作付け体系について学ぶ	緑肥作物を入れた作付け体系を理解できる
8		演習	農業機械について学ぶ	農業機械を理解できる
9		演習	肥料について学ぶ	肥料を理解できる
10		演習	有機質の肥料について学ぶ	有機質の肥料を理解できる
11		演習	新規就農の現状について学ぶ	新規就農の現状を理解できる
12		演習	堆肥について学ぶ	堆肥を理解できる
13		演習	ぼかし堆肥について学ぶ	ぼかし堆肥を理解できる
14		演習	農福連携について学ぶ	農福連携を理解できる
15		演習	施肥設計について学ぶ	施肥設計を理解できる
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

科目名（英）	農業経営Ⅰ Agricultural Management Ⅰ	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	音羽幸保
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	60 2	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 火曜日1,2限目

教員の略歴	農学部卒業後、農業農村開発分野のコンサルタントとして、ODAプロジェクトに従事。 国内では、農業インフラ、農地集積業務に従事後、地域商社として農産品開発、流通を行う
授業の学習内容	農業における経営の特徴や制約、発展可能性や経営戦略やビジネスモデル等について基礎知識を学び、実際の農家の話を理解できるようになる。
到達目標	自分のやりたい農業経営における栽培の方針を戦略的に考えられる。 農業にまつわるビジネスを行うための必要なものを考えられる 農業経営がもたらす価値を考えられる□
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（６０％）・提出物（２０％）・授業態度や出席率（２０％）

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	4月12日		農業経営とは：ガイダンス	農業経営について理解できる
2	4月26日		農業経営の特徴と構成要素	農業経営の特徴と構成要素について理解できる
3	5月10日		経営戦略	経営戦略について理解できる
4	5月17日		財務会計	財務会計について理解できる
5	5月24日		販売（流通構造）	販売（流通構造）について理解できる
6	5月31日		マーケティング	マーケティングについて理解できる
7	6月14日		農業経営とは：農業経営者の話を聞く①	農業経営とは：農業経営者の話を聞く①について理解
8	6月21日		6次産業化	6次産業化について理解できる
9	6月28日		アグリビジネス	アグリビジネスについて理解できる
10	7月5日		農業経営者の話を聞く②	農業経営者の話を聞く②について理解できる
11	7月12日		さまざまな経営体のかたち	さまざまな経営体のかたちについて理解できる
12	7月19日		農業経営者の話を聞く③	農業経営者の話を聞く③について理解できる
13	8月30日		農業におけるリスク管理	農業におけるリスク管理について理解できる
14	9月6日		試験	
15	9月13日		試験解説・解答	
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

講師持参による

科目名（英）	農業経営Ⅱ Agricultural ManagementⅡ	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	音羽幸保
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	60 （2）	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 水曜3-4

教員の略歴	農学部卒業後、農業農村開発分野のコンサルタントとして、ODAプロジェクトに従事。 国内では、農業インフラ、農地集積業務に従事後、地域商社として農産品開発、流通を行う
授業の学習内容	農業における経営の特徴や制約、発展可能性や経営戦略やビジネスモデル等について基礎知識を学び、実際の農家の話を理解できるようになる。
到達目標	自分のやりたい農業経営における栽培の方針を戦略的に考えられる。 農業にまつわるビジネスを行うための必要なものを考えられる 農業経営がもたらす価値を考えられる□
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（６０％）・提出物（２０％）・授業態度や出席率（２０％）

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1			前期の振り返りと後期のガイダンス	前期の内容について復習し理解できる
2			農業に関わる組織（協同組合等）	農業に関わる組織について理解できる
3			農業と関連産業	農業と関連産業について理解できる
4			農業経営者の話を聞く④	農業経営者について理解できる
5			地域社会と農業	地域社会と農業について理解できる
6			農業におけるデータ活用	農業におけるデータ活用について理解できる
7			6次産業化	6次産業化について理解できる
8			アグリビジネス	アグリビジネスについて理解できる
9			農業経営者の話を聞く⑤	農業経営者の話を聞くについて理解できる
10			リーダーシップ論	リーダーシップ論について
11			※テーマ学習：宮城・東北の農業	宮城・東北の農業について理解できる
12			※テーマ学習：マイプラン	マイプランについて
13			1年間の振り返り：マイプラン発表？	
14			試験	
15			試験解説・解答	

準備学習	

【使用教科書・教材・参考書】

講師持参

科目名（英）	スマート農業 Smart Agriculture	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	佐藤藤佐
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	30 1	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 木曜日2～4限目

教員の略歴	農業２５年、自然型循環農法に取り組む、土作りから販売まで担当
授業の学習内容	スマート農業を取り入れて作物を作る
到達目標	スマート農業の普及
評価方法と基準	成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（６０％）・提出物（２０％）・授業態度や出席率（２０％）

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	4月15日		（恵葉＆菜　池さん）	水耕栽培の基本について理解できる
2	4月25日		学内水耕（アンケート、小テスト	校内での水耕栽培について理解できる
3	5月23日		学内水耕	水耕栽培の手入れ・観察について理解できる
4	5月26日		学内水耕	水耕栽培の手入れ・観察について理解できる
5	6月27日		学内水耕　試験1コマ	水耕栽培の手入れ・観察について理解できる
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

講師持参による

科目名（英）	スマート農業 Smart agriculture	必修選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	佐藤藤佐
学科・ｺｰｽ	農業テクノロジー科	授業形態	講義・演習・実習等	総時間（単位）	30 1	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通年・集中等 火曜2～4限
教員の略歴	農業２５年、自然型循環農法に取り組む、土作りから販売まで担当						
授業の学習内容	スマート農業を取り入れて作物を作る						
到達目標	スマート農業の普及						
評価方法と基準	出席：テスト＝５：５						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1			学内水耕	水耕栽培の手入れ・観察について理解できる
2			学内水耕	水耕栽培の手入れ・観察について理解できる
3			学内水耕	水耕栽培の手入れ・観察について理解できる
4			学内水耕	水耕栽培の手入れ・観察について理解できる
5			学内水耕　試験1コマ	水耕栽培の手入れ・観察について理解できる
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

講師持参による

科目名（英）	特別講義 ※オムニバスにて開講 Special Lecture	必修選択	必修	年次	2年	担当教員	関 雅人
学科・コース	農業テクノロジー科	授業形態	講義	総時間（単位）	30 1	開講区分 曜日・時限	前期・(後期)・通年・集中等 金曜日1～5限

教員の略歴	平成元年調理師免許取得後ホテルにて3年間勤務。その後専門学校に勤務、平成9年中国料理専門調理師取得、平成22年より本校専任教員
授業の学習内容	その時期に応じた特別講師を招聘し、時代の先端の情報から農業界の動向を学ぶ
到達目標	情報だけでなく、発信人の考え、目標、世間との関わりなど幅広く農業界とそこにまつわる動向を理解する
評価方法と基準	レポート　100%

授業計画・内容

回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習　時間外学習(学習課題)
1	／	講義	農業特別講義①	
2	／	講義	農業特別講義②	
3	／	講義	農業特別講義③	
4	／			
5	／			
6	／			
7	／			
8	／			
9	／			
10	／			
11	／			
12	／			
13	／			
14	／			
15	／			
準備学習　時間外学習				

【使用教科書・教材・参考書】

農文協　ルーラル