

科目名 (英)	総合演習（キャリアプランニング） Ⅱ	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	菊地 右
	General Seminar(Career Planning)Ⅱ	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期・後期・通年・集中等 曜日・時限 木曜日2限目
学科・コース	農業テクノロジー科						
教員の略歴	専門学校卒業後 パティスリー、レストラン等でパティシエとして研鑽を積み、令和3年より専任教員						
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 ()	開講区分	前期・後期 曜日・時限 木曜日5限
教員の略歴	令和3年 Mos-Associate取得 株式会社バクトレイス所属						
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、また企業プロジェクトで必要な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	1) 定期試験：Word40% (社外文書が50分以内で作成できるか評価) PowerPoint40% (与えられたテーマを盛り込みスライド7枚で表現できるか評価) 2) 態度・提出物：20% (授業内での課題の取り組みで評価)						

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18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25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）	
3	5月9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16日	講義・演習・実技	オブジェクト（ワードアート、クリップアート）を活用した文書作成①	
5	5月23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30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13日	講義・演習・実技	企業プロジェクトデータの編集、印刷を理解	10分間タイピングテスト
8	6月20日	講義・演習・実技	”企業プロジェクト” 例題をもとに入力、作成、完成	プロジェクトシート提出
9	6月27日	講義・演習・実技	文書作成のまとめ 総合問題課題	
10	7月4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	
11	7月19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	
12	7月25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29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5日	前期末試験	前期末試験 Wordでの文書作成テスト	
15	9月12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
16	／			
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 ☒				
実教出版株式会社 ”ポイントでマスター 基礎からはじめる情報リテラシーOffice2021”				

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	片山 ひろみ
	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 月曜日4限目
教員の略歴	管理栄養士養成大学で食品栄養を専門とする助手を務めた。食産業学修士。							
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	栄養学の概要	
2		講義	栄養素の機能 たんぱく質	
3		講義	栄養素の機能 脂質	
4		講義	栄養素の機能 炭水化物	
5		講義	栄養素の機能 無機質	
6		講義	栄養素の機能 ビタミン	
7		講義	基礎食品 食事バランスガイド	
8		演習	栄養成分表について	
9		演習	一点成分表について	
10		講義	ホルモンとその機能 栄養の消化と吸収	
11		講義	エネルギー代謝	
12		講義	栄養の摂取 生活消費量 栄養調査	
13		講義	ライフステージの栄養 栄養成分表示	
14		試験	筆記試験	
15		講義	試験返却 おさらい	
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】 □ 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	片山 ひろみ
	学科・コース	農業テクノロジー科	授業 形態	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期・後期・ 通年・集中等 曜日・時限 月曜日3限目
教員の略歴	管理栄養士養成大学で食品栄養を専門とする助手を務めた。食産業学修士。						
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	食品学の概要	五大栄養素を理解できる
2		講義	嗜好成分	アレルゲンを理解できる
3		講義	食品のもつエネルギー	米を理解できる
4		講義	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きる
5		講義	(9)その他の豆 (10)加工食品	
6		講義	食品の変質とその防止	
7		講義	食品の保存方法 細菌学的処理による方法	
8		講義	食品の保存方法 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	食品の保存方法 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	食品の生産と消費	有機農産物を理解できる
11		講義	有機農産物	大豆製品を理解できる
12		講義	遺伝子組換え食品	
13		講義	食品の生産と輸入	試験対策プリント
14		試験	筆記試験	
15		講義	試験返却 おさらい	
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】 ☒ 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 ※写真撮影 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	/			
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	必修 選択	必修選択	年次	2	担当教員	佐藤勝幸
	(Distribution, Sales & Marketing)	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期 (金) 3 限
学科・コース	農業テクノロジー科						
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	経営学の基礎及びマーケティングの基礎について学習						
到達目標	マーケティング手法を活用できるようにするための知識・手法を習得する。 S T Pマーケティング手法の理解・活用						
評価方法と基準	S T Pマーケティングを活用したレポートの提出 レポートにおいてS T Pマーケティングの理解度を評価						

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	講義	事業のガイダンス		
2	4月19日	講義	経営、マーケティングの成り立ち		
3	4月26日	講義	マーケティングの基本概念		
4	5月10日	講義	S T Pマーケティングの理解①		
5	5月17日	講義	S T Pマーケティングの理解②		
6	5月24日	講義	S T Pマーケティングの理解③		
7	5月31日	講義	マーケティングマネジメント①		
8	6月14日	講義	マーケティングマネジメント②		
9	6月21日	講義	マーケティングマネジメント③		
10	6月28日	講義	マーケティングマネジメント④		
11	7月5日	講義	サプライチェーンマネジメント		
12	7月12日	講義	営業マネジメント		
13	7月19日	講義	関係性マネジメント		
14	7月26日	講義	ブランドマネジメント		
15	9月6日	講義	レポート作成		
準備学習 時間外学習					
【使用教科書・教材・参考書】 ☒					
1からのマーケティング					

科目名 (英)	接客サービス	必修 選択	必修・選択 必修・選択等	年次	2	担当教員	川村武明
	Custmor Service	授業 形態	講義・演 習・実習等	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 木曜日3限目
学科・コース	農業テクノロジー科						
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	カフェにおける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	必修 選択	必修せ宅	年次	2	担当教員	桒澤明
	Food Creative	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 2	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 土曜日1～4限 目
	学科・コース			農業テクノロジー科	曜日・時限		
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 アツリオ オーリオ ペペロンチーノ サラダ ラディッシュ飾り切り 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				
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 (Practice for Beverage I)	必修 選択	必修・選択 必修・選択等	年次	2	担当教員	五十嵐 佑
		授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期・後期・通 年・ 集中等 金曜日 1限目
学科・コース	農業テクノロジー科						
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十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	桒澤明
		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	後期
学科・コース	農業テクノロジー科						
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	和食・中華・欧州料理の伝統をベースに提供するお店に添ってメニューを作成する (1回4コマ)						
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	
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	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	桒澤明
	(Corporate Project II)	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期・後期・通年・集中等 土曜日2～4限目
学科・コース	農業テクノロジー科						
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、課題を一つずつ提示し、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の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る
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	3	担当教員	菊地 右
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	後期
学科・コース	農業テクノロジー科						
教員の略歴	専門学校卒業後 パティスリー、レストラン等でパティシエとして研鑽を積み、令和3年より専任教員						
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、課題を一つずつ提示し、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の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ブ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、レジュメを記述することが出来る	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、修正レジュメを記述することができる	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、修正レジュメを記述することが出来る	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、修正レジュメを記述することが出来る	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を記述することが出来る	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を記述することが出来る	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を記述することが出来る	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	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	相原美穂
	Practice Training in AgricultureⅡ	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	120 4	開講区分	前期・後期・通年・集中等 火曜日1～4限 目
学科・コース	農業テクノロジー科						
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	シヨップ演習準備	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	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	2	担当教員	音羽幸保
	Agri-IOT-II	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期・後期・通年・集中等 曜日・時限 金曜日1・3限目
学科・コース	農業テクノロジー科						
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	必修 選択	必修・選択 必修・選択等	年次	2	担当教員	音羽幸保
	Introduction to CultivationⅡ	授業 形態	講義・演 習・実習等	総時間 (単位)	150 5	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限
学科・コース	農業テクノロジー科						
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	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)	150 5	開講区分	前期・後期・ 集中等 曜日・時限 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	選択必修	年次	2	担当教員	音羽 幸保
		授業 形態	演習	総時間 (単位)	120 4	開講区分	通年
学科・コース	農業テクノロジー科						
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	1) 定期テスト60% 2) 出席数40%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	備考
1		講義	農業経営とは：ガイダンス	
2		講義	農業経営の特徴と構成要素	
3		講義	経営の基礎知識	
4		講義	経営とは	
5		講義	財務諸表の見方 経営戦略	
6		講義	販売（流通構造） マーケティング	
7		講義	農業経営とは：農業経営者の話を聞く①	
8		講義	6次産業化、JA論、普及員	
9		講義	アグリビジネス	
10		講義	さまざまな経営体のかたち	
11		講義	亘理いちごファーム	
12		講義	GAP、有機JAS 認証	
13		講義	農業のコスト構造	
14		講義	試験	
15		講義	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】 □				

科目名 (英)	スマート農業 (Smart Agriculture)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	岩木 佳乃
		授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 2	開講区分	前期
学科・コース	農業テクノロジー科						
教員の略歴	令和元年栄養士免許取得後、委託給食会社、保育施設等での栄養士経験を経る。						
授業の学習内容	水耕栽培、植物工場の基本栽培方法を習得します。						
到達目標	水耕栽培のメリット・デメリットを学び、メリットである1年中野菜を栽培できることを理解し、実践するにはどうすれば良いのかを考え、学生達で水耕栽培の管理ができるようになる。 また、圃場と同じ作物を育て味比べすることで、それぞれの良さを理解する。						
評価方法と基準	筆記テスト70%、出席数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	4月22日	演習	水耕栽培の在り方(メリット、デメリット) 栽培計画、播種(小松菜、レタス、ザーサイ、メロン)		
2	5月13日	演習	アグミルの使い方(作業日記)、管理作業、定植		
3	5月20日	演習	管理作業、アグミルの記入		
4	5月27日	演習	管理作業、アグミルの記入、 作物の確定、播種		
5	6月10日	演習	掃除、定植		
6	6月17日	演習	管理作業、アグミルの記入		
7	6月24日	演習	管理作業、アグミルの記入		
8	7月1日	演習	管理作業、アグミルの記入		
9	7月8日	演習	収穫、管理作業、アグミルの記入 販売の準備、作物の決定、播種		
10	7月15日	演習	管理作業、アグミルの記入		
11	7月22日	演習	管理作業、アグミルの記入		
12	8月19日	演習	管理作業、アグミルの記入		
13	8月26日	演習	バジルの食べ比べ		
14	9月2日	演習	筆記試験		
15	9月9日	演習	試験返却		
準備学習 時間外学習					
【使用教科書・教材・参考書】 ☒					

科目名 (英)	発酵学 (Fermentation Science)	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	岩木 佳乃
		授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期
学科・コース	農業テクノロジー科						
教員の略歴	令和元年栄養士免許取得後、委託給食会社、保育施設等での栄養士経験を経る。						
授業の学習内容	日本の発酵食文化の普及・継承を目的とし、発酵学の魅力をより生活に生活に密着した形で学ぶ。						
到達目標	日本の発酵食文化のみだけでなく、日本や世界の発酵の違いを知り、調理や製菓へ活かす知識を身に付ける。 また、様々な発酵食品を作る工程を理解し、文化を伝えることができる。						
評価方法と基準	筆記テスト 70%、出席数 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		講義	発酵の基本や麴について説明できる。	予習をしてくる
2		講義	発酵の基本や麴について説明できる。	前回の復習をする
3		講義	発酵調味料について説明できる。	前回の復習をする
4		講義	発酵調味料について説明できる。	前回の復習をする
5		講義	味噌作りが実践できる。	前回の復習をする
6		講義	味噌作りが実践できる。	前回の復習をする
7		演習	アルコールやチーズについて説明できる。	前回の復習をする
8		演習	アルコールやチーズについて説明できる。	前回の復習をする
9	/	講義	発酵飲料や世界との違いを説明できる。	前回の復習をする
10	/	講義	発酵飲料や世界との違いを説明できる。	前回の復習をする
11	/	実習	発酵を活かしたパン作りができる。	前回の復習をする
12	/	実習	発酵を活かしたパン作りができる。	前回の復習をする
13	/	講義	パンの発酵について説明できる。	前回の復習をする
14	/	講義	パンの発酵について説明できる。	前回の復習をする
15	/	講義	筆記試験	試験勉強を行う
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 ☒				

科目名 (英)	流通マーケティング (Distribution Marketing)		必修 選択	選択必修	年次	3	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	演習	総時間 (単位)	30コマ 2	開講区分 曜日・時限	前期 (金) 4・ 5限
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		流通マーケティングの基本知識とその活用方法を学習するとともにそれら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		マーケティング手法の習得						
評価方法と基準		レポートの提出 マーケティングの理解度及びプレゼン資料等の表現レベルにより評価						

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	講義	ガイダンス・マーケティング基礎の振り返り	
2	4月19日	講義	マーケティング調査	
3	4月26日	講義	マーケティング調査	
4	5月10日	講義	マーケティング調査	
5	5月17日	講義	事業企画の検討（実践的 S T P）	
6	5月24日	講義	事業企画の検討（実践的 S T P）	
7	5月31日	講義	事業企画の検討（実践的 S T P）	
8	6月14日	講義	商品企画の検討（実践的 4 M）	
9	6月21日	講義	商品企画の検討（実践的4M）	
10	6月28日	講義	商品企画の検討（実践的4M）	
11	7月5日	講義	商品企画の検討（実践的4M）	
12	7月12日	講義	事業企画の検証	
13	7月19日	講義	消費者の分析手法	
14	7月26日	講義	レポートとりまとめ①	
15	9月6日	講義	レポートとりまとめ②	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 ☒				
1からのマーケティング				

科目名 (英)	地域創成プロジェクト (Regional Revitalization Project)		必修 選択	選択必修	年次	3	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	演習	総時間 (単位)	60 2	開講区分 曜日・時限	前期 火曜1-2限
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		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ぶ。 農・食・街づくりの仕組みを学ぶ。						
到達目標		亘理のいちごを活用した商品開発の実践・販売を通して、地域のプロモーションに繋がる取り組みを理解する。						
評価方法と基準		出席数：40% 発表会資料：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	4月23日	演習	亘理のいちごを活用した商品開発	24日（水）の3-4コマ目に変更
2	5月7日	演習	販売手法の検討	
3	5月14日	演習	ラベルデザインの考案	
4	5月21日	演習	販売手法の検討（地域ブランディング）	
5	5月28日	演習	販売手法の検討（ジェラート市場のマーケティング）	丸森町GM7へ訪問
6	6月11日	演習	原価計算①	
7	6月18日	演習	原価計算②	
8	6月25日	演習	いちごの観光農園訪問	
9	7月2日	演習	いちごの観光農園訪問	
10	7月9日	演習	いちごの観光農園訪問	
11	7月16日	演習	いちご狩り体験の運営体験	
12	7月23日	演習	いちごポット植え運営体験	
13	8月27日	演習	食育イベントの企画・運営サポート	
14	9月3日	演習	食育イベントの企画・運営サポート	
15	9月10日	演習	食育イベントの企画・運営サポート	
16	9月17日	演習	伊達な亘理まるごとフェアへ向けた計画	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 ☒				

フルーツ
パーク
みちさき

科目名 (英)		健康美	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	藤田 承紀
		(Healthy beauty)	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 2	開講区分 曜日・時限	前期 月曜3-4限
学科・コース	農業テクノロジー科							
教員の略歴	イタリアでの修行後、菜園料理家としての活動を開始。料理教室、ブーティキャンプ、雑誌やテレビ出演、モデルキーマンやブライダル対応の、旬野菜のイタリアンを考案されるなど、様々な場で活躍されている。『野菜のスープ』『野菜のチップス・果実のチップス』などの書籍を発表している。							
授業の学習内容	お客様が健康で美しくなるための知識・技術を学ぶ。							
到達目標	①季節・人・食材を見てレシピを考えられるようになる。②食で体をコントロールできるようになる。							
評価方法と基準	①味②レシピ制作③応用力④人柄							

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	全授業で学ぶ内容確認、苦味、春レシピ、塩	
2	5月13日	実習	手打ちパスタと乾麺の違い、ボンゴレ、春レシ	
3	5月20日	実習	ミネストローネ・パニーニ	
4	5月27日	実習	ジタリアンについて、代替食材、ホットサンド	
5	6月10日	実習	初夏レシピ、ハーブ、果物、パースト	
6	6月17日	実習	ミネストローネ・パニーニレシピ試作	猪股シェフ
7	6月24日	実習	初夏レシピ、揚げ物、酸味、レシピ制作	
8	7月1日	実習	夏の食材を使用した日本料理	
9	7月8日	実習	ショップ演習準備期間	
10	7月15日	実習	夏レシピ、スパイス、冷菓、甘味	
11	7月22日	実習	夏レシピ、スパイス、ドリンク、レシピ制作	
12	8月26日	実習	晩夏レシピ、豆、保存食材、レシピ制作	
13	9月2日	実習	秋の食材を使用した日本料理	
14	9月9日	実習	秋レシピ、煮込み、エチューバ	
15	9月16日	実習	秋レシピ、レシピコンテスト	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 ☒				

科目名 (英)	企業課題Ⅲ (Corporate Project Ⅱ)		必修 選択	選択必修	年次	3	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	演習	総時間 (単位)	60 2	開講区分	前期
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	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ぶ。							
到達目標	亘理のいちごを活用した商品開発の実践・販売を通して、地域のプロモーションに繋がる取り組みを理解する。							
評価方法と基準	出席数：40% 発表会資料：60%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	備考
1	4月23日	演習	亘理のいちごを活用した商品開発	24日（水）の3-4コマ目に変更
2	5月7日	演習	販売手法の検討	
3	5月14日	演習	ラベルデザインの考案	
4	5月21日	演習	販売手法の検討（地域ブランディング）	
5	5月28日	演習	販売手法の検討（ジェラート市場のマーケティング）	丸森町GM7訪問
6	6月11日	演習	原価計算①	
7	6月18日	演習	原価計算②	
8	6月25日	演習	いちごの観光農園訪問	
9	7月2日	演習	いちごの観光農園訪問	
10	7月9日	演習	いちごの観光農園訪問	
11	7月16日	演習	いちご狩り体験の運営体験	
12	7月23日	演習	いちごポット植え運営体験	
13	8月27日	演習	食育イベントの企画・運営サポート	
14	9月3日	演習	食育イベントの企画・運営サポート	
15	9月10日	演習	食育イベントの企画・運営サポート	
16	9月17日	演習	伊達な亘理まるごとフェアへ向けた計画	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 ☒				

科目名 (英)	栽培概論Ⅲ (Introduction to Cultivation Ⅲ)	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	音羽 幸保 澤崎 竜也
	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)	150 5	開講区分 曜日・時限	木曜1-2限
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		宮城県仙台市にある、アクアイグニス仙台敷地内に設置された自然エネルギーを利用した施設園芸の実証事例を通じ、技術導入の過程 やカーボンニュートラル実現の可能性を理解するとともに、栽培されたトマトの付加価値を高める取り組みを調査・検討する。					
到達目標		持続可能な農業の一つである自然エネルギーを活用したハウス栽培の仕組みを理解できる。 消費の観点から持続可能な農業を捉え、理解のある消費を促すための対応策を自ら考え、アクションすることができる 仲間と協力して課題解決に向け、協力し意見を出しあうことができる					
評価方法と基準		出席：40% 授業態度：20% 成果報告40%					

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18日	演習	みどりの学生チャレンジについて		農業応用Ⅰを実施 (夏野菜の栽培計画)
2	4月25日	演習	みどりの学生チャレンジの内容検討		
3	5月9日	演習	ブランドトマトの探求		
4	5月16日	演習	市場調査（アンケート調査の作り方）		
5	5月23日	演習	抑制栽培		
6	5月30日	演習	外部講師実習		
7	6月13日	演習	アクアイグニス 実習		
8	6月20日	演習	店頭アンケート		
9	6月27日	演習	アクアイグニス 実習		
10	7月4日	演習	店頭アンケート		
11	7月11日	演習	アクアイグニス 実習		
12	7月18日	演習	トマト加工		
13	8月29日	演習	アクアイグニス 実習		
14	9月5日	演習	データ取りまとめ		
15	9月12日	演習	ポスター制作		
準備学習 時間外学習					
【使用教科書・教材・参考書】 ☒					
みどりの学生チャレンジ：農林水産省					

科目名 (英)	農業経営Ⅱ (Agriculture Advance Ⅱ)		必修 選択	必修	年次	3	担当教員	佐藤藤佐
	学科・コース	農業テクノロジー	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 2	開講区分	(金) 3限
教員の略歴		農業25年 自然循環型農法に取り組む、土づくりから販売まで担当						
授業の学習内容		農業の経営を学び、農業経営の企画を立ち上げる。						
到達目標		自分の農業経営を確立する。						
評価方法と基準		出席60%、発表30%、レポート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	4月12日	演習	農業経営について	
2	4月19日	演習	年間作付け計画	
3	4月26日	演習	農業経営発表①	
4	5月10日	演習	農業経営発表②	
5	5月17日	演習	農業経営発表③	
6	5月24日	演習	売り場体験①	
7	5月31日	演習	売り場体験②	
8	6月14日	演習	作物調整①(調理室)	
9	6月21日	演習	作物調整②(調理室)	
10	6月28日	演習	企画①	
11	7月5日	演習	企画②	
12	7月12日	演習	企画③	
13	8月30日	演習	企画④	
14	9月6日	演習	プレゼン発表(試験)	
15	9月13日	演習	試験解説	
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Ⅱ	必修 選択	必修・選択 必修・選択等	年次	3	担当教員	音羽幸保
	Agricultural ManagementⅡ	授業 形態	講義・演 習・実習等	総時間 (単位)	60 2	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 水曜3-4
学科・コース	農業テクノロジー科						
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)	農業応用 I (Agriculture Advance I)	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	澤崎 竜也
		授業 形態	演習	総時間 (単位)	150 5	開講区分 曜日・時限	水3-4限、 金3限
学科・コース	農業テクノロジー科						
教員の略歴	東京農業大学生物産業学部自然資源経営学科卒業、(株)マイファーム、						
授業の学習内容	1・2年次学んだ栽培の基礎を活かし、作物に応じた適正な管理を自ら考え工夫し、方法を実践する。						
到達目標	知識： 作物の生理現象や肥培管理を理解し、必要な栽培管理を実践できる。 病害虫などの被害などを発見し、診断・対策を考えることができるようになる。 技術： 土づくりの理論を理解し、肥料の作り方から、使い方まで自ら考えて行うことが出来るようになる。☑ キャリア教育： 自ら適切な栽培環境を整え、管理ができ他者へ説明ができる状態になる						
評価方法と基準	1)定期テスト30% 2)出席数40% 3)授業態度30%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	備考
1	4月12日	演習	introduction 授業の目的・ポタジェガーデンの概要	
2	4月19日	演習	夏野菜の栽培計画	18日（木）栽培概論Ⅲから変更 農業技術検定受講確認したい
3	4月24日	演習	夏野菜の植え付け	23日（火）企業課題から変更
4	4月26日	演習	コンパニオンプランツ①	3限⇒2限
5	5月8日	演習	コンパニオンプランツ②	4コマ目で作業
6	5月10日	演習	コンパニオンプランツ③	秋保農場
7	5月15日	演習	ハーブの活用方法①	
8	5月17日	演習	屋上菜園植え付け作業	屋上で作業
9	5月22日	演習	害虫・益虫	
10	5月24日	演習	梅雨の対策 計画	
11	5月29日	演習	梅雨の対策	屋上で作業
12	5月31日	演習	途中経過の報告・観察結果考察	
13	6月12日	演習	害虫忌避対策①	
14	6月14日	演習	害虫忌避対策②	
15	6月19日	演習	コンポスト①	
16	6月21日	演習	コンポスト②	
17	6月26日	演習	特別講義	
18	6月28日	演習	定期テスト	
19	7月3日	演習	収穫適期と収穫後の管理について①	
20	7月5日	演習	収穫適期と収穫後の管理について②	
21	7月12日	演習	屋上菜園収穫作業	
22	7月17日	演習	ハーブの活用方法②	
23	7月24日	演習	定期テスト	
24	8月28日	演習	秋冬野菜の計画①	
25	8月30日	演習	秋冬野菜の計画②	
26	9月4日	演習	収穫物の二次利用について①	
27	9月6日	演習	収穫物の二次利用について②	
28	9月11日	演習	定期テスト事前復習	
29	9月13日	演習	定期テスト	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 □				
農業技術の教科書・コンパニオンプランツの野菜づくり				