

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
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
学科・コース	農芸テクノロジー科						
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	4月16日	講義	学力チェックテスト ITリテラシー	
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	
5	5月30日	講義	学園祭についてMTG	
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	
7	6月20日	講義	滋慶学園グループと見学の理念	Handbook of Lifestyle
8	6月27日	講義	プロへのビジョン	Handbook of Lifestyle
9	7月4日	講義	〈「やる気」を持って自己変革〉	Handbook of Lifestyle
10	7月11日	講義	夢を実現する3つの基本フォーム	Handbook of Lifestyle
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」	Handbook of Lifestyle
12	9月5日	講義	夢を実現するための3つの行動原則	Handbook of Lifestyle
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」	Handbook of Lifestyle
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～	Handbook of Lifestyle
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～	Handbook of Lifestyle
16	／	試験	第三の原則「自分でやろう」～主体性を重視して行動する～	Handbook of Lifestyle
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】				

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	ILC
	学科・コース	農芸テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	240 (8)	開講区分 曜日・時限	前期
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	教科書の予習・復習
2		演習	i/ と /I/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	教科書の予習・復習
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	教科書の予習・復習
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	教科書の予習・復習
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	教科書の予習・復習
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	教科書の予習・復習
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	教科書の予習・復習
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	教科書の予習・復習
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	教科書の予習・復習
10		演習	商品のレビューを読む、書く プレゼンテーション	教科書の予習・復習
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	教科書の予習・復習
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	教科書の予習・復習
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	教科書の予習・復習
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	教科書の予習・復習
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	教科書の予習・復習

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	ILC
	学科・コース	農芸テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	240 (8)	開講区分 曜日・時間	後期
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	「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			教科書の予習・復習		
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			教科書の予習・復習		
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			教科書の予習・復習		
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			教科書の予習・復習		
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			教科書の予習・復習		
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			教科書の予習・復習		
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			教科書の予習・復習		
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			教科書の予習・復習		
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			教科書の予習・復習		
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			教科書の予習・復習		
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			教科書の予習・復習		
12		演習	次の発言を考えると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			教科書の予習・復習		
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			教科書の予習・復習		
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			教科書の予習・復習		
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 等	年次	1	担当教員	(株)コー・ワーク ス高橋
	学科・コース	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
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	なし
2	／	講義	Microsoft AzureFundamentals試験対策②	なし
3	／	講義	Microsoft AzureFundamentals試験対策③	なし
4	／	講義	Microsoft AzureFundamentals試験対策④	なし
5	／	講義	Microsoft AzureFundamentals試験対策⑤	なし
6	／	講義・演習	ITリテラシー、iPad初期設定	なし
7	／	講義・演習	iPad基本操作①	なし
8	／	講義・演習	iPad基本操作②	なし
9	／	講義・演習	ビジネスアプリ「Teams,Zoom」	なし
10	／	講義・演習	ノートアプリ「goodnote5」基本操作①	なし
11	／	講義・演習	ノートアプリ「goodnote5」基本操作②	なし
12	／	講義・演習	ビジネスアプリ「word,excel」	なし
13	／	講義・演習	ビジネスアプリ「powerpoint」	なし
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)	食品の安全と衛生 ※オムニバスにて開講 (Food safety and Hygiene)	必修 選択	必修	年次	1年生	担当教員	山田 和幸
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
学科・コース	農芸テクノロジー科						
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ができる	教科書の予習をしておく
2		講義	微生物による食中毒について述べるができる (1)	前回の復習をしておく
3		講義	微生物による食中毒について述べるができる (2)	前回の復習をしておく
4		講義	化学物質による食中毒について述べるができる	前回の復習をしておく
5		講義	自然毒による食中毒について述べるができる (1)	前回の復習をしておく
6		講義	自然毒による食中毒について述べるができる (2)	前回の復習をしておく
7		講義	自然毒による食中毒について述べるができる (3)	前回の復習をしておく
8		講義	食中毒の予防について述べるができる	前回の復習をしておく
9		講義	食品添加物について述べるができる(1)	前回の復習をしておく
10		講義	食品添加物について述べるができる(2)	前回の復習をしておく
11		講義	食品中における有害物質について述べるができる	前回の復習をしておく
12		講義	衛生管理について述べるができる (1)	前回の復習をしておく
13		講義	衛生管理について述べるができる (2)	前回の復習をしておく
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Ⅰ (Corporate Project)	必修 選択	必修	年次	1年生	担当教員	関 雅人
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時限	前期 月曜5限
学科・コース	農芸テクノロジー科						
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	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	マイファーム
	学科・コース	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義(実習) 実習等	総時間 (単位)	210 (7)	開講区分 曜日・時間	前期・後期・通 年・集中等
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	農業の基本となる作業工程を理解できる。							
評価方法及と基準	授業内評価及びレポート、筆記試験							
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	4/15	実習	地域の農地、復興状況について ハウスの使い方、避難経路について					
2	4/22	実習	じゃがいも定植、枝豆・とうもろこし播 種が実践できる					
3	4/26	実習	ブロッコリー植付け方法が実践できる					
4	5/6	実習	トラクターの乗り方、マルチャーの使い 方、ヤンマー講習					
5	5/10	実習	マルチ手張り、マルチャーでの張り方 レタスの定植が実践できる					
6	5/13	実習	圃場内の区画わけが実践できる					
7	5/17	実習	夏野菜の定植(ピーマン、しし唐、トマ ト、胡瓜)が実践できる					
8	5/20	実習	ナス、サツマイモ、バジル、中玉トマト 定植が実践できる					
9	5/24	実習	JRフルーツパーク(梨、林檎 摘果作業)					
10	5/27	実習	圃場整備(草むしり)が実践できる 栽培ハウス内小松菜を植えていく準備					
11	5/31	実習	大郷グリーンファーム 小松菜播種 環境保全米ネットワーク 有機栽培につ いて					
12	6/3	実習	伊豆沼農産					
13	6/14	実習	圃場整備(草むしり)、誘因作業、小松菜 間引きが実践できる					
14	6/17	実習	レタス収穫、圃場除草、茄子、胡瓜、ト マトなどの作物管理					
15	6/21	実習	JRフルーツパーク(ブルーベリー)					
16	6/28	実習	小松菜収穫、播種 圃場除草、収穫作業 が実践できる					
17	7/5	実習	JRフルーツパーク 宮城の果物について					
18	7/8	実習	圃場内の昆虫観察から生態系を学ぶ					
19	7/12	実習	小松菜の除草・防虫の方法が実践できる					
20	7/15	実習	太陽熱消毒が実践できる					
21	7/19	実習	刈払機、ハンマーナイフモアなど除草機 材の使い方を学ぶ					
22	7/22	実習	摘花・摘心が実践できる					
23	7/26	実習	トウモロコシ・枝豆の収穫が実践できる					
24	8/23	実習	秋冬作に育苗の播種、管理の注意点					
25	8/26	実習	人参の播種、小松菜の圃場管理					
26	8/30	実習	じゃがいもの収穫が実践できる					
27	9/2	実習	前期試験					
28	9/9	実習	亘理イチゴファーム 栽培方法、定植に ついて					
29	9/13	実習	育苗(ブロッコリー・カリフラワーな ど)の定植					
30	9/16	実習	直まき(ほうれん草・大根など)播種					
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)	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	マイファーム
	学科・コース	農芸テクノロジー科	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	210 (7)	開講区分	前年・後年・通年・集中等
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	農業の基本となる作業工程を理解できる。							
評価方法及び基準	授業内評価及びレポート、筆記試験							
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	10/4	実習	JRフルーツパーク 宮城の果物について					
2	10/7	実習	ニンニクの定植が実践できる					
3	10/11	実習	管理機による中耕が実践できる					
4	10/14	実習	夏作の圃場の片づけが実践できる					
5	10/18	実習	ねぎの収穫・出荷調整が実践できる					
6	10/21	実習	土壌改良が実践できる					
7	10/28	実習	マルチャーのセッティングが実践できる					
8	11/1	実習	タマネギの作付け準備が実践できる					
9	11/4	実習	タマネギの定植を実践できる					
10	11/8	実習	ぼかし堆肥をつくることができる					
11	11/11	実習	葉物類の収穫を実践できる					
12	11/15	実習	ソラマメの定植を実践できる					
13	11/18	実習	亘理イチゴファーム 栽培方法、定植について					
14	11/22	実習	JRフルーツパーク 宮城の果物について					
15	11/25	実習	ブロッコリー・カリフラワーの収穫が実践できる					
16	11/29	実習	根菜類（人参）の収穫を実践できる					
17	12/2	実習	根菜類（大根・カブ）の収穫を実践できる					
18	12/6	実習	トンネルの使用方法を実践できる					
19	12/9	実習	被覆資材の使用方法を実践できる					
20	12/13	実習	JRフルーツパーク 宮城の果物について					
21	12/16	実習	キャベツ・ビーツの収穫が実践できる					
22	12/20	実習	冬の小松菜栽培を実践できる・大掃除					
23	1/20	実習	亘理イチゴファーム 栽培方法、定植について					
24	1/24	実習	葉物類（ちぢみ系）の収穫を実践できる					
25	1/27	実習	農場内大掃除（5 s、GAP）を実践できる					
26	2/3	実習	なし					
27	2/7	実習	なし					
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
				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
学科・コース		農芸テクノロジー科							
教員の略歴		東北大学農学研究科卒、元宮城県農業・園芸総合研究所。果樹専門技術員資格、農学博士							
授業の学習内容		管理方法や、温度管理など、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		農業の効率化や、ノウハウの可視化と分析、農業従事者の働き方など次世代の力を身に着ける。							
評価方法と基準		レポート							
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	4/13	演習	オンライン授業 大阪講師 パソナ農援隊 石井 洋介先生	場所 カフェ実習室					
2	4/25	演習	菊地先生 日本の食文化における果物について	201教室					
3	4/27	演習	オンライン授業 菊地先生 奥深いフルーツワールド	場所 カフェ実習室					
4	5/9	演習	菊地先生 果樹の育種について	201教室					
5	5/11	演習	オンライン授業 マイファーム 代表 西辻社長オンライン	201教室					
6	5/18	演習	野菜の流通、旬について 産地リレーとは 林 亮輔先生 オンライン	201教室					
7	6/13	演習	菊地先生地球温暖化で果物はどうか わかる?-適地と開園+繁殖-	201教室					
8	6/15	演習	イタリア野菜を使い朝食レストラン、 キッチンカーなどの展開と地域とのかかわり 福岡 城戸先生 オンライン	201教室					
9	6/20	演習	菊地先生講義	201教室					
10	6/27	演習	菊地先生講義	201教室					
11	6/29	演習	イタリア野菜を使い朝食レストラン、 キッチンカーなどの展開と地域とのかかわり 福岡 城戸先生	場所 カフェ実習室					
12	7/4	演習	菊地先生講義	201教室					
13	7/13	演習	1次産業からの6次産業について 林 亮輔 オンライン	場所 カフェ実習室					
14	8/29	演習	菊地先生講義	201教室					
15	9/5	演習	試験(レポート) 菊地先生	201教室					
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Ⅰ		必修 選択	必修・選択必修・選択 等	年次	1	担当教員	相原
	Introduction to CultivationⅠ		授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	180 (6)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等
学科・コース	農芸テクノロジー科						曜日・時間	
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。							
評価方法及び基準	授業内評価及びレポート、筆記試験							
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	4/15	演習	春夏作付け野菜について、					
2	4/22	演習	アグミル、ルーラルについて					
3	4/26	演習	4年間の目標を立てる					
4	5/6	演習	圃場の広さによって道具を選べるようになる					
5	5/10	演習	用途によってマルチの色を使い分けることができる					
6	5/13	演習	プランター栽培が実践できるようになる					
7	5/17	演習	仙台枝豆、大豆について述べることができる					
8	5/20	演習	防草を実践できるようになる					
9	5/24	演習	林檎、梨の摘果について述べるができる					
10	5/27	演習	緑肥について述べるができる					
11	5/31	演習	有機栽培について述べるができる					
12	6/3	演習	伊豆沼農産視察					
13	6/14	演習	圃場整備について実践することができる					
14	6/17	演習	レタスの収穫を実践することができる					
15	6/21	演習	JRフルーツパーク 宮城の果物について					
16	6/28	演習	ハウス内の設備の役割を学ぶ					
17	7/5	演習	作型について学ぶ					
18	7/8	演習	生態系について学ぶ					
19	7/12	演習	有機栽培について述べるができる					
20	7/15	演習	太陽熱消毒について学ぶ					
21	7/19	演習	農業機械について学ぶ					
22	7/22	演習	果菜類の作型と品種生態					
23	7/26	演習	果菜類の作型と品種生態					
24	8/23	演習	果菜類の作型と品種生態					
25	8/26	演習	アブラナ科の作型と品種生態					
26	8/30	演習	アブラナ科の作型と品種生態					
27	9/2	演習	試験					
29	9/13	演習	試験問題の解説					
30	9/16	演習	前期の作物管理の反省					
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 I	必修 選択	必修・選択必修・選択 等	年次	1	担当教員	相原
	Introducti on Cultivation I	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	180 (6)	開講区分 曜日・時限	前期・後期・通 年・集中等
学科・コース	農芸テクノロジー科						
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	授業内評価及びレポート、筆記試験						
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	10/4	演習	JRフルーツパーク 宮城の果物について				
2	10/7	演習	連作・輪作について学ぶ				
3	10/11	演習	農業機械について学ぶ				
4	10/14	演習	土壌について学ぶ				
5	10/18	演習	宮城県におけるネギの栽培について学ぶ				
6	10/21	演習	土壌改良について学ぶ				
7	10/21	演習	緑肥作物を入れた作付け体系について学 ぶ				
8	10/28	演習	農業機械について学ぶ				
9	11/1	演習	肥料について学ぶ				
10	11/1	演習	有機質の肥料について学ぶ				
11	11/4	演習	新規就農の現状について学ぶ				
12	11/8	演習	堆肥について学ぶ				
13	11/8	演習	ぼかし堆肥について学ぶ				
14	11/11	演習	農福連携について学ぶ				
15	11/15	演習	施肥設計について学ぶ				

16	11/15	演習	作物ごとの施肥設計	
17	11/22	演習	JRフルーツパーク 宮城の果物について	
18	11/25	演習	糸状菌（根こぶ病）について学ぶ	
19	11/29	演習	害虫について学ぶ	
20	11/29	演習	害虫について学ぶ	
21	12/2	演習	グリーンツーリズムについて学ぶ	
22	12/6	演習	生態系の循環について学ぶ	
23	12/6	演習	生態系の循環について学ぶ	
24	12/9	演習	被覆資材・トンネル栽培について学ぶ	
25	12/13	演習	JRフルーツパーク 宮城の果物について	
26	12/16	演習	コンパニオンプランツについて学ぶ	
27	12/20	演習	小松菜のデータ分析について学ぶ	
28	12/20	演習	小松菜のデータ分析について学ぶ	
29	1/13	演習	施設園芸について学ぶ	
30	1/13	演習	施設園芸について学ぶ	
31	1/13	演習	施設園芸について学ぶ	
32	1/17	演習	視察	
33	1/17	演習	視察	
34	1/17	演習	視察	
35	1/17	演習	視察	
36	1/24	演習	5 s、GAPについて学ぶ	
37	1/24	演習	農場の配置図を作成する	
38	1/27	演習	農場に必要なマニュアルを作成する	
39	1/31	演習	土壌分析を行う	
40	1/31	演習	土壌分析を行う	
41	1/31	演習	農産物の流通について学ぶ	

42	1/31	演習	農産物の流通について学ぶ	
43	2/3	演習	作型と品種生態の復習	
44	2/3	演習	作付け計画のついて学ぶ	
45	2/3	演習	作付け計画を行う	
46	2/7	演習	計画発表会	
47	2/7	演習	計画発表会	
48	2/7	演習	試験	
49	2/7	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1 (Basic confection Practice1)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	田邊ともみ
		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1～3限目
学科・コース	農芸テクノロジー科						
教員の略歴	平成31年～アトリエドゥパティスリーシェフ 勤務 製菓衛生士						
授業の学習内容	製菓の基礎から学ぶ。基本なくしては応用には至らないので製法、材料の基礎知識、製菓理論を丁寧に進めます。実習を通し反復することで基本的なお菓子を作ることができる。 さらに食品を扱う上で最も大切な衛生面も意識することで現場で求められる人材に近づくことができる。						
到達目標	製菓の基本製法の一つとして一人でジェノワーズを状態良く30分以内に仕込めるようになる。製菓材料の知識、卵、バター、砂糖の基礎知識に触れる事ができる。						
評価方法と基準	1)定期実技試験 80% 2)定期筆記試験 10% 3)授業態度、出席日数 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	実習について ・ プリンアラモード ・ 絞りの練習	
2		実習	シューアラクレーム(パートシューの原理をつかむことができる)	
3		実習	フルーツロール(ジェノワーズの原理を理解できる)	実習製品の製法、原価計算をまとめる
4		実習	オムレットケーキ(ジェノワーズの応用を習得できる)	原材料についてまとめる
5		実習	バナナティラミス(メレンゲの原理を学ぶことができる)	
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
準備学習 時間外学習			各自自主練習を行う	
【使用教科書・教材・参考書】				

科目名 (英)	製パン実習 (Practice for baking1)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	櫻井寿隆	
	学科・コース	農芸テクノロジー科	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1～3 限目
教員の略歴	ホテルメトロポリタン仙台ベーカリーシェフを経て10年間独立開業、現在はベーカリー関連のコンサルティング業に携わる。							
授業の学習内容	製パン技術者として正しい知識と製造理論を習得する。							
到達目標	製パン技術者としての心構え、基本知識を習得できる。							
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17日	実習	自己紹介、行動目標設定、パン屋とは、パン屋さんになることが理解できる		
2	4月24日	実習	各工程の基礎知識 ミキシングについて理解を深めることができる	ミキシングについてノートにまとめる	
3	5月8日	実習	各工程の基礎知識 発酵について知識習得できる	発酵についてノートにまとめる	
4	5月22日	実習	各工程の基礎知識 分割、成形について知識習得できる	分割成型についてノートにまとめる	
5	6月5日	実習	各工程の基礎知識 ホイロについて理解を深めることができる	ホイロの基礎知識をノートにまとめる	
6	6月12日	実習	各工程の基礎知識 焼成について理解を深めることができる	焼成の基礎知識をノートにまとめる	
7	6月26日	実習	オーブンの分類および用途を習得できる	オーブンの基礎知識をノートにまとめる	
8	7月10日	実習	生地捏上温度および生地の温度管理を習得できる	温度管理の基礎知識をノートにまとめる	
9	8月28日	実習	自家製酵母の作り方、保存方法、目的が習得できる	酵母の基礎知識をノートにまとめる	
10	9月4日	試験	前期本試験		
11	／				
12	／				
13	／				
14	／				
15	／				
準備学習 時間外学習			基礎知識の習得		
【使用教科書・教材・参考書】					
なし					

科目名 (英)	フード実習 (Basic Cooking Practical1)	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	石川一也
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分	通年 水曜2~5限
学科・コース	農芸テクノロジー科						
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～(株)仙台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	ショッピング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				