

科目名 (英)	総合演習 (キャリアプランニング) I	必修 選択	必修・選択必修 修・選択等	年次	1	担当教員	関 雅人
	Career Planning I	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 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	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			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			Handbook of Lifestyle	「〈3つの教育理念を大切に〉」について理解できる
3			Handbook of Lifestyle	「実学教育」について理解できる
4			Handbook of Lifestyle	「人間教育」について理解できる
5			Handbook of Lifestyle	「国際教育」について理解できる
6			Handbook of Lifestyle	「プロへのビジョン」について理解できる
7			Handbook of Lifestyle	「〈「やる気」を持って自己変革〉」について理解できる
8			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			Handbook of Lifestyle	「「3つの基本フォーム」」について理解できる
10			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			Handbook of Lifestyle	「「行動」することの大切さ」について理解できる
12			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			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			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			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】 <input checked="" type="checkbox"/>				
講師持参による				

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 Zolota r
	学科・コース	農業テクノロジー科	授業 形態	総時間 (単位)	240 (8)	開講区分	通年 土曜 曜日・時限
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 /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		IとI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 あることをやっで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基礎演習	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1	担当教員	丸山千恵
	(Tablet & AI Basic)	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	30 1	開講区分	短期・後期・通年・集中等 月曜日4限目
学科・コース	農業テクノロジー科						
教員の略歴	職業訓練校及び専門学校等にて、MOS検定、ITパスポートなどの各種試験対策や実技指導を担当。						
授業の学習内容	タブレットの基本的な操作方法を理解し、ノートアプリを使ってアイデアやメモを効率的に記録し、収集した情報をビジネスアプリであるWord・Excel・Powerpointで編集・活用できるよう学習する。どこにでも持ち運べるタブレットの操作方法を身に着けることあらゆる場所・ビジネスシーンで情報を収集、活用できるようになることを目的とする。						
到達目標	iPadにて、ノートアプリ「Goodnotes」の使い方を理解し、活用できる。 iPadにて、WEB版のWord・Excel・Powerpointの使い方を理解し、活用できる。 iPadにて、「Goodnotes」で集めた情報を、Word・Excel・PowerPointで編集し、活用できる。						
評価方法と基準	(1)平常点(関心・意欲・態度)40% (2)試験(時間内に各アプリを使用し、指示された情報の入力や・編集ができるかを問うもの)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22日	講義・演習	iPadの基本操作①	iPadの基本操作について理解する
2	5月13日	講義・演習	ノートアプリ「Goodnotes5」基本操作①	「Goodnotes5」について基礎を理解する
3	5月20日	講義・演習	ノートアプリ「Goodnotes5」基本操作②	「Goodnotes5」について基本操作を理解する
4	5月27日	講義・演習	WEB版「Word」タブレット基本操作①	「Word」のタブレット基本操作を理解する
5	6月10日	講義・演習	WEB版「Word」タブレット基本操作②	「Word」のタブレット基本操作を理解する
6	6月17日	講義・演習	WEB版「Excel」タブレット基本操作①	「Excel」のタブレット基本操作を理解する
7	6月24日	講義・演習	WEB版「Excel」タブレット基本操作②	「Excel」のタブレット基本操作を理解する
8	7月1日	講義・演習	WEB版「PowerPoint」タブレット基本操作①	「Powerpoint」のタブレット基本操作を理解する
9	7月8日	講義・演習	WEB版「PowerPoint」タブレット基本操作②	「Powerpoint」のタブレット基本操作を理解する
10	7月15日	試験	試験・試験解答	なし
11	7月22日	講義・演習	Azure	
12	8月19日	講義・演習	Azure	
13	8月26日	講義・演習	Azure	
14	9月2日	講義・演習	Azure	
15	9月9日	講義・演習	Azure	
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)	食品衛生学		必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1	担当教員	田中宏明
	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	短期・後期・通年・集中等 曜日・時限 月曜日3限目
教員の略歴	食品分析会社に26年間勤務、微生物等各種分析業務、工場調査、指導業務に従事。現在は食品衛生コンサルティング会社を経営							
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、動画や映像教材を織り交ぜて行い、効果的な知識の定着を図る。							
到達目標	フードチェーンの中において、調理師に求められる食品の安全と衛生についての責任を認識（理解）し、またそれを実現するための十分な力量を身に付けことを目標とする。 具体的には ・食品衛生法、食品安全基本法の理解・HACCPシステムの理解・一般衛生管理の理解・食品衛生検査技法の理解							
評価方法と基準	成績は出席点及び授業態度、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	5月13日	講義・PBL	授業ガイダンス/第1章 食の安全と衛生 第1節～第2節 食の安全について	レポート
2	5月20日	講義・PBL	第1章 食の安全と衛生 第3節～第5節 食の安全確保と調理師の責務	レポート
3	5月27日	講義・PBL	第2章 食品と微生物 第1節 食品中の微生物 ①②微生物の種類と増殖条件	レポート
4	6月10日	講義・PBL	第2章 食品と微生物 第1節③微生物汚染 第2節 食品の腐敗	レポート
5	6月17日	講義・PBL	第3章 食品と化学物質 第1節 食品添加物（前）：概要と関連法規	レポート
6	6月24日	講義・PBL	第3章 食品と化学物質 第2節 食品添加物（後）：安全性評価と用途	レポート
7	7月1日	講義・PBL	第3章 食品と化学物質 第2節/第3節 食品と重金属/放射性物質	レポート
8	7月8日	講義・PBL	第4章 器具容器包装の衛生 第5章 第1節 飲食による健康被害の種類 第2節 食中毒の概要	レポート
9	7月15日	講義・PBL	第5章 第3節 細菌性食中毒（前） 感染型食中毒の概要と事例	レポート
10	7月22日	講義・PBL	第5章 第3節 細菌性食中毒（中） 感染型食中毒の概要と事例	レポート
11	8月19日	講義・PBL	第5章 第3節 細菌性食中毒（後）：生体内 毒素型食中毒の事例/細菌性食中毒の予防	レポート
12	8月26日	講義・PBL	第6章 ウィルス性食中毒	レポート
13	9月2日	講義・PBL	試験前 振り返り	レポート
14	9月9日	講義・PBL	前期末試験	試験
15	9月17日	講義・PBL	前期末試験解説	レポート
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>				

科目名 (英)	農業実習 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
	Practical Training in Agriculture I	授業 形態	講義・演 習・実習等	総時間 (単位)	240 8	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 火曜1, 2限 金曜日1, 2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		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のできる	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
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)	240 8	開講区分	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。 1週4コマ							
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	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				
2		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				
3		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				
4		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				
5		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				
6		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				
7		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				
8		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				
9		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				
10		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				
11		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				
12		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				
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	試験					
15		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)	栽培概論 I Introduction to 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	前・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	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	随時時節に応じた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	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	5月9日	演習	連作・輪作について学ぶ	連作・輪作を理解できる
3	5月16日	演習	農業機械について学ぶ	農業機械を理解できる
4	5月23日	演習	土壌について学ぶ	土壌を理解できる
5	5月30日	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	6月13日	演習	土壌改良について学ぶ	土壌改良を理解できる
7	6月20日	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	6月27日	演習	農業機械について学ぶ	農業機械を理解できる
9	7月4日	演習	肥料について学ぶ	肥料を理解できる
10	7月11日	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	7月18日	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	7月25日	演習	堆肥について学ぶ	堆肥を理解できる
13	8月29日	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	9月5日	演習	施肥設計について学ぶ	施肥設計を理解できる
15	9月12日	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
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>				
講師持参による				

科目名 (英)	栽培概論 I Introduction to 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	前修・後修 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	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	随時時節に応じた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		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
2		演習	害虫について学ぶ	害虫を理解できる
3		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
4		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
5		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
6		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
7		演習	施設園芸について学ぶ	施設園芸を理解できる
8		演習	視察	視察
9		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
10		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
11		演習	土壌分析を行う	土壌分析について理解できる
12		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
13		演習	作型と品種生態の復習	作型と品種生態の復習
14		演習	試験	
15		演習	講評	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>				
講師持参による				

科目名 (英)	アグリIoT- I (Agri-IoT I)		必修 選択	必修	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	演習	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期 月曜1-2限
教員の略歴	仙台ターミナルビル株式会社観光農業部勤務、前職；宮城県農業・園芸総合研究所、農学博士							
授業の学習内容	果樹園芸学の基礎を学ぶ。分類、歴史、立地条件、生理生態などを分かりやすく解説する。							
到達目標	農業が様々な学問が関わっている総合学であることを理解し、縦割りの知識ではなく、知識を統合していくことで、より深い理解が得られることを目標とする。							
評価方法と基準	期末試験で100点満点で、60点以上を獲得する。							

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	4月22日	講義(2コマ)	果物の分類、日本の食文化と果物の関わり		
2	5月20日	講義(2コマ)	果物の育種と敵地適作		
3	5月27日	講義(2コマ)	果物の一年と美味しさの秘密		
4	6月10日	講義(2コマ)	果物の整枝剪定と施肥		
5	6月17日	講義(2コマ)	リンゴ、ナシの話		
6	7月1日	講義(2コマ)	モモ、ブドウ、カキの話		
7	7月8日	講義	小果樹類の話		
8	8月26日	講義	筆記試験		
9	9月2日	講義	試験解説、フォローアップ		
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】 <input checked="" type="checkbox"/>					

科目名 (英)	製菓実習 (Basic Confectionery Practice)		必修 選択	必修 選択必修・ 選択等	年次	1年	担当教員	大平夏美
	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	(前期)後期 木曜日 3・4限
教員の略歴	県内のパティスリー勤務中に製菓衛生師資格取得。その後市内のレストランやカフェで勤務。 2017年ジャパンケーキショー東北ブロックコンテスト連合会会長賞							
授業の学習内容	製菓材料についての基本的な知識を学びながらの実習。 的確な材料や製菓器具の扱いを学び、現場で活かせる技術を身につける。							
到達目標	基本的な材料の特性を理解できるようになる。丁寧な計量を身につける。 ジェノワーズの仕込みについて学び、安定した製品を作れるようになる。							
評価方法と基準	規定にそった身だしなみで授業にのぞみ、積極的に実習に参加できているか。 実技試験：50% 筆記試験：30% 出席率・授業態度：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18日	講義	実習室の使い方やルール、道具の使い方 【バターと乳化について学ぶ】 サブレ I 種仕込み焼成	
2	4月25日	特別授業	石川雅也シェフ特別授業	
3	5月9日	実習	【卵と小麦粉について学ぶ】 ケークシトロン	
4	5月16日	実習	【凝固剤と砂糖の役割を学ぶ】 ブランマンジェ	
5	5月23日	実習	【生クリームについて学ぶ】 ガトーショコラ	
6	5月30日	実習	【共立て生地について学ぶ】 ジェノワーズ	
7	6月13日	実習	【別立て生地について学ぶ】 ビスキュールロー	
8	6月20日	実習	【タルト生地について学ぶ】 タルトシトロン	
9	6月27日	実習	【シュー生地について学ぶ】 シューアラクレーム	
10	7月4日	実習	【気泡と油脂の関係性を学ぶ】 ジェノワーズココア	
11	7月18日	実習	【チョコの乳化について学ぶ】 ガナッシュケーキ	
12	7月25日	実習	【試験対策】 筆記&ジェノワーズ	
13	8月29日	実習	【試験対策】 筆記&ジェノワーズ	
14	9月5日	試験	前期末試験	
15	9月12日	実習	試験解説	
準備学習 時間外学習				
【使用教科書・教材・参考書】 <input checked="" type="checkbox"/>				