

科目名	ビジネス教養	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 後期
授業時数	30時間	単位数	1単位
授業方法	演習	企業等との連携	○:該当
担当教員	加藤 貨代	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	社会常識（社会で活躍するために必要な常識や心構え）・コミュニケーション（正しい言葉遣い、ビジネス文書作成などの意思伝達スキル）・マナー（職場のマナー、電話対応、来客対応、冠婚葬祭などの業務処理に必要なビジネスマナー）を習得する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	全国経理教育協会 社会人常識マナー検定3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	社会人常識マナー検定テキスト 2・3級 社会人常識マナー検定試験 最新過去問題集		
成績評価の方法 ・基準	定期考査・期末試験の結果および受講態度、出席率を総合的に判断する。 出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	企業が求める人材には、専門的な知識を持っていることに加えて、基本的なビジネスマナーやコミュニケーションを備えていることが挙げられる。ここでは、『社会常識』、『コミュニケーション』、『ビジネスマナー』を中心に、社会で働くために求められる能力の習得を目的とする。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	導入	検定内容の説明
第2回目	社会常識	社会と組織
第3回目	社会常識	仕事と成果
第4回目	社会常識	一般知識
第5回目	社会常識	ビジネス計算
第6回目	コミュニケーション	ビジネスコミュニケーション
第7回目	コミュニケーション	社会人にふさわしい言葉遣い
第8回目	コミュニケーション	ビジネス文書の活用
第9回目	ビジネスマナー	職場のマナー
第10回目	ビジネスマナー	来客対応
第11回目	ビジネスマナー	電話対応
第12回目	ビジネスマナー	交際業務
第13回目	ビジネスマナー	文書類の受け取りと発送・他
第14回目	ビジネスマナー	会議
第15回目	ビジネスマナー	ファイリング・他

科目名	パソコン実習 I	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 後期
授業時数	45時間	単位数	1単位
授業方法	実習	企業等との連携	○:該当
担当教員	柿崎 渉・石川 茂弘	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	文書作成(Word)・表計算(Excel)・プレゼンテーション(PowerPoint)の各ソフトの活用方法を学ぶ。基本的操作を学んだ上で、実際の職場での業務を想定した題材を取り上げ、実践的な技術を習得する。また、卒業研究において、資料作成や発表方法にも活用する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	文書作成、表計算、プレゼンテーションの各ソフトを活用し、企画書や外部コンテスト、学校行事(フィールドワーク、学園祭、卒業研究等)などに活かす。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	30時間でマスター Office2019 実教出版		
成績評価の方法 ・基準	日常の成績、出席率、実習の結果を合わせて総合的に評価する。		
履修に当たって の留意点	各練習問題、例題等の進捗状況の把握。各章の確認として別課題等を実施し理解度を確認する。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	Wordの基礎知識①	文字操作の基本操作①
第2回目	Wordの基礎知識②	文字操作の基本操作②
第3回目	Wordの基礎知識③	表を活用した文書作成①
第4回目	Wordの基礎知識④	表を活用した文書作成②
第5～7回目	Wordの基礎知識⑤	画像を活用した文書作成
第8回目	Excelの基本知識①	データ入力の基礎
第9回目	Excelの基本知識②	関数の活用①
第10回目	Excelの基本知識③	関数の活用②
第11回目	Excelの基本知識④	グラフの活用
第12～15回目	Excelの基本知識⑤	WordとExcelを活用
第16回目	PowerPointの基礎知識①	プレゼンテーション資料の作成
第17回目	PowerPointの基礎知識②	アニメーション効果の活用
第18回目	PowerPointの基礎知識③	グラフ(Excel)の活用
第19回目	PowerPointの基礎知識④	スライドショーと資料作成
第20～23回目	PowerPointの基礎知識⑤	総合課題

科目名	野菜園芸概論	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	新井 弘道	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	我が国の代表的な野菜を取り上げ、その生理生態的特性を中心に学習し、野菜栽培技術の基礎及び栽培方法の現地事例を紹介し、理解を深める。 また、日本農業技術検定2級以上を目指し、その範囲の事例について演習を行う。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本農業技術検定3級合格100%		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	新版野菜栽培の基礎、日本農業技術検定テキスト・検定問題		
成績評価の方法 ・基準	日常の授業態度や農業技術検定結果に重点を置き、授業への出席率や期末試験の結果を総合的に判断し評価する。		
履修に当たって の留意点	野菜栽培の基礎知識(技術)の修得。 農業技術検定取得を目指す。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	野菜生産の動向	全国、群馬県の野菜生産の動向
第2回目	野菜の生育と品質	種子と発芽・根の発達と肥大・茎葉の生育・花芽分化
第3回目	野菜の環境管理	生育と環境・土壌管理・被覆資材の利用
第4回目	施設栽培と病害虫	施設栽培と養液栽培技術・有害生物の管理
第5回目	野菜の育苗管理	野菜類の育苗 葉茎菜類の育苗 セル成型苗の育成
第6回目	トマト・ナスの栽培	生育の特徴と栽培管理技術
第7回目	ピーマン・キュウリの栽培	生育の特徴と栽培管理技術
第8回目	メロン・スイカ・カボチャの栽培	生育の特徴と栽培管理技術
第9回目	キャベツ・ハクサイ・ブロッコリーの栽培	生育の特徴と栽培管理技術
第10回目	ダイコン・チンゲンサイ・メキャベツの栽培	生育の特徴と栽培管理技術
第11回目	サヤインゲン・エダマメの栽培	生育の特徴と栽培管理技術
第12回目	ネギ・タマネギの栽培	生育の特徴と栽培管理技術
第13回目	アスパラガス・レタスの栽培	生育の特徴と栽培管理技術
第14回目	ゴボウ・ニンジン・イチゴの栽培	生育の特徴と栽培管理技術
第15回目	スイートコーン・ハウレンソウ・サトイモの栽培	生育の特徴と栽培管理技術 不安定要因対策

科目名	花卉園芸概論	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	石関 和泰	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	多様な花きについて、生産と利用の両面から考え、花卉の栽培についての基礎を学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	花の名前、開花時期、成長と環境、栽培方法、観賞方法等について習得する。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	新版草花栽培の基礎		
成績評価の方法 ・基準	学期末試験を実施し、出席率・受講態度等を総合的に判断し評価する。		
履修に当たって の留意点	日頃から草花について関心を寄せるとともに、知らない花の名前についてはすぐに検索等して覚える習慣をつけてほしい。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	人間生活と花と緑	花卉園芸、人間生活と花卉の関係について学ぶ
第2回目		花卉の種類と名前について学ぶ
第3回目	花卉の特性と栽培・利用	花卉の持つ特徴と利用、観賞性について学ぶ
第4回目		花卉の成長・開花について学ぶ
第5回目		花卉の繁殖方法、育種について学ぶ
第6回目		土壌の性質と施肥、施設の種類について学ぶ
第7回目	花卉栽培の実際	様々な種類の花卉栽培について学ぶ
第8回目		
第9回目		
第10回目		
第11回目		
第12回目		
第13回目		
第14回目		
第15回目		

科目名	果樹園芸概論	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	石関 和泰	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	果樹の生理・生態と栽培技術の基本、主要果樹の栽培技術の特徴や要点、果実の利用まで幅広く学習する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	主な果樹の名前、消費量、生産量、栽培方法、高品質果樹栽培等について習得する。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	新版果樹栽培の基礎		
成績評価の方法 ・基準	学期末試験を実施し、出席率・受講態度・単元別テスト等を総合的に判断し評価する。		
履修に当たって の留意点	果樹の栽培方法には専門用語が多いので、それぞれの用語とその作業の意味、やり方等を関連して覚えるようにする。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	暮らしの中の果樹	果樹の生産と消費
第2回目	果樹の成長と果実生産	果樹の一生と1年、各器官の成長と果実生産
第3回目	果樹栽培の基礎	適地、年間の管理、矮化、剪定
第4回目		人工授粉、施肥
第5回目		苗木生産、施設、高品質栽培
第6回目	果樹の利用	落葉果樹、常緑果樹の利用
第7回目	まとめ	果樹総まとめ
第8回目		
第9回目		
第10回目		
第11回目		
第12回目		
第13回目		
第14回目		
第15回目		

科目名	農業機械概論Ⅰ	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	村田 公夫	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	農畜産物を安定的に生産・供給するために、農業機械は必要不可欠になっており、その利用は、多様で幅広い。基本的な構造や機能、運転方法等を学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	農業機械を利用するに当たり、ハード面での最低限の基礎知識、ソフト面での実用上のポイントなどを習得するとともに、農業技術検定の対策にもつながるよう、進める。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	新版農業機械の構造と利用、日本農業技術検定テキスト・検定問題		
成績評価の方法 ・基準	定期考査および受講態度、出席率を総合的に判断する。 ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	反復学習を行い、専門能力を高めていく。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	農業機械、トラクター一般	農業機械の利用、トラクタの役割分類と構造
第2回目	トラクタ利用	トラクタの基本操作と安全利用、屋外実技
第3回目	原動機	農業機械の内燃機関(エンジン)、燃料・潤滑油
第4回目	農用作業機	耕うん用機械、整地用機械
第5回目	農用作業機	播種育苗用機械、田植え用機械、代かき用機械
第6回目	農用作業機	耕うん収穫用機械、乾燥用機械、調製用機械
第7回目	園芸用作業機	野菜播種用機械、定植用機械
第8回目	園芸用作業機	野菜収穫用機械、調整用機械、ハウス暖房機
第9回目		
第10回目		
第11回目		
第12回目		
第13回目		
第14回目		
第15回目		

科目名	農業機械概論Ⅱ	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 後期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	村田 公夫	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	農畜産物を安定的に生産・供給するために、農業機械は必要不可欠になっており、その利用は、多様で幅広い。基本的な構造や機能、運転方法等を学ぶ。 また、農業機械概論Ⅰの内容を踏まえた現地視察を行う。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	農業機械を利用するに当たり、ハード面での最低限の基礎知識、ソフト面での実用上のポイントなどを習得するとともに、農業技術検定の対策にもつながるよう、進める。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	新版農業機械の構造と利用、日本農業技術検定テキスト・検定問題		
成績評価の方法 ・基準	定期考査および受講態度、出席率を総合的に判断する。 ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	反復学習を行い、専門能力を高めていく。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	農業機械応用	農業機械の体系的な利用
第2回目	現地視察①	視察先関連講義
第3回目	現地視察①	調整用農業機械の視察見学
第4回目	現地視察①	調整用農業機械の視察見学
第5回目	現地視察②	視察先関連講義
第6回目	現地視察②	先進的な農業機械の視察見学
第7回目	現地視察②	先進的な農業機械の視察見学
第8回目	農業機械応用	先端技術を活用した農業機械
第9回目		
第10回目		
第11回目		
第12回目		
第13回目		
第14回目		
第15回目		

科目名	農産物加工論	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	木村 剛	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	現代の食生活において欠かすことのできない加工食品のさまざまな原材料の加工方法や製品の保存・安全性について学び、食品加工に対する正しい知識を習得する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	農産物の加工と貯蔵に関する基本的な知識と、その原料となる農産物の特徴を理解させるとともに、農業技術検定の対策にもつながるよう、進める。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	日本農業技術検定テキスト・検定問題		
成績評価の方法 ・基準	定期考査・期末試験の結果および受講態度、出席率を総合的に判断する。 出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	講義の中で加工食品に対する興味・関心を持たせるように分かりやすく解説を行い、関連した農業技術検定の過去問等の解説も行う。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	農産物加工の基礎	農産物加工の意義・食品の変質
第2回目	〃	食品の貯蔵・包装
第3回目	加工食品の表示	食品表示に関する法律
第4回目	食品衛生	食品の安全、食中毒の分類・予防
第5回目	主な穀類の加工品	米、麦、大豆
第6回目	〃	イモ類、野菜類、果実類
第7回目	その他の加工品	乳類・卵類・肉類

科目名	農業情勢	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	木村 剛	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	「食」は生きるためになくてはならないものであり、農業は「食」を供給する重要な産業であるが、農業を取り巻く環境は、高齢化、人材不足等の課題があり、将来不安な状況になっている。農業の新しい展望を開くためには、農業の諸情勢を理解することが重要となってくる。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本農業技術検定 2級・3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	教員作成プリント インターネットの最新資料(農業白書など)		
成績評価の方法 ・基準	定期考査・期末試験の結果および受講態度、出席率を総合的に判断する。 出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	日頃より、「農」と「食」に対する分野に対して意欲・関心を持ち、新聞やニュース等の最新の情勢にも目を向けて、授業に臨んでもらいたい。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	就職にむけて	目指す農業の確認(目標を持つ)
第2回目	日本の農業情勢	食料・農業・農村をめぐる情勢と課題
第3回目	日本の食料需給と食料安全保障	食料需給率の現状と目標の理解
第4回目	農業経営と農業政策	農業経営の理解と3つの農業政策
第5回目	日本農業への誤解と食料戦略	世界の関税比較と食料で他国を支配する
第6回目	アメリカの食糧戦略と世界の食料危機	小麦で他国を支配できる、世界の食料危機の現状を理解する
第7回目	食の安全と遺伝子組み換え	HACCPを理解する。遺伝子組み換え食品の危険性を理解する。
第8回目	まとめ	

科目名	農業経営	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 後期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	新井 弘道	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	土地、労働力、資本などの要素を結合し、農産物の生産・販売を行う継続的な組織体を農業経営という。農業経営の基礎を学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本農業技術検定 2級・3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	<ul style="list-style-type: none"> ・First Stage 農業経営概論(実教出版) ・日本農業技術検定テキスト、日本農業技術検定問題集 		
成績評価の方法 ・基準	定期的に行う確認テストと期末試験の結果に授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。		
履修に当たって の留意点	農業経営を効率的に運営するために経営を分析する診断・設計能力を高めていく。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	導入	6次産業化と食料・農業農村基本計画
第2回目	食料編	世界の食糧需給と日本の食生活
第3回目	農業編	農業就業人口と農地・耕地利用率
第4回目	農産物貿易交渉	農業交渉(WTO・FTA・EPA・TPP)
第5回目	組織と運営	農業経営の組織と運営
第6回目	市場の仕組み	市場の仕組みと農業経営
第7回目	生活の改善と集団活動	経営・生活の改善と集団活動
第8回目		
第9回目		
第10回目		
第11回目		
第12回目		
第13回目		
第14回目		
第15回目		

科目名	農業基礎概論	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	齋藤 和男	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	土と肥料に関する学問は、農学の中で最も難解とされてきた。しかし、土地の生産力を発展させるためには、土と肥料に関する知識が必要不可欠なので基本的に学習していく。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本農業技術検定 2級・3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	新版土と微生物と肥料の働き、病害虫・雑草防除の基礎 日本農業技術検定テキスト・検定問題		
成績評価の方法 ・基準	定期考査および受講態度、出席率を総合的に判断する。 ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	病害虫・雑草の害と気象災害は、農業生産を大きく妨げている。病害虫・雑草・災害による被害をできるだけ少なくするための基礎的な知識と問題点を理解させる。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	土壌肥料	作物と土・肥料
第2回目	土壌肥料	土の生成・組成
第3回目	土壌肥料	微生物のはたらき
第4回目	土壌肥料	養分や水と空気を保持するはたらき
第5回目	土壌肥料	土の酸性と中和
第6回目	土壌肥料	作物の生産・利用と食料吸収する養分
第7回目	土壌肥料	各種肥料の成分と性質
第8回目	土壌肥料	水田土・畑土・施設園芸の土の管理
第9回目	病害虫と雑草	作物保護とは
第10回目	病害虫と雑草	害虫
第11回目	病害虫と雑草	病気
第12回目	病害虫と雑草	雑草
第13回目	病害虫と雑草	病害虫・雑草の防除
第14回目	病害虫と雑草	農薬とその使い方
第15回目	病害虫と雑草	気候・気象と気象災害

科目名	作物概論	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	大津 初司	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	作物(豆類、いも類など)についての基本的な内容を学習する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本農業技術検定 2級・3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	新版作物栽培の基礎、日本農業技術検定テキスト・検定問題		
成績評価の方法 ・基準	定期考査および受講態度、出席率を総合的に判断する。 ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	作物の基本を具体的な事例を取り上げ理解させる。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	作物	教科担当としてのイントロダクション
第2回目	作物	作物の生産・利用と食料
第3回目	作物	作物の成長と体のしくみ、収量と栽培環境
第4回目	作物	イネ①
第5回目	作物	イネ②
第6回目	作物	イネ③
第7回目	作物	麦類
第8回目	作物	豆類
第9回目	作物	いも類
第10回目	作物	各種作物
第11回目	検定対策	日本農業技術検定からの作物①
第12回目	検定対策	日本農業技術検定からの作物②
第13回目	検定対策	日本農業技術検定からの作物③
第14回目	検定対策	日本農業技術検定からの作物④
第15回目	検定対策	日本農業技術検定からの作物⑤

科目名	畜産概論	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 後期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	大津 初司	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	家畜の基本的な生理・生態、飼料の生産と利用、主な家畜の品種と改良、飼育の実際など学び、家畜や畜産について理解を深める。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本農業技術検定 2級・3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	家畜飼育の基礎、日本農業技術検定テキスト・検定問題		
成績評価の方法 ・基準	定期考査および受講態度、出席率を総合的に判断する。 ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	家畜、畜産の基本を具体的な事例を取り上げ理解させる。 現地視察も実施することで体験から学ばせる。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	家畜	畜産の役割と動向
第2回目	家畜	家畜の生理・生態と飼育環境
第3回目	家畜	飼料の生産と利用
第4回目	家畜	家畜飼育の実際①
第5回目	家畜	家畜飼育の実際②
第6回目	家畜	畜産経営と情報利用
第7回目	家畜	現地視察①
第8回目	家畜	現地視察②

科目名	農業会計	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期・後期
授業時数	90時間	単位数	6単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	加藤 貨代	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	簿記は、経営活動を一定の記帳原理にしたがって、組織的に記録・計算・整理する技術であり、財政状態・経営成績を把握するためには不可欠なものである。日々の経営活動を記録し決算までを行う知識・技能を学ぶ。簿記検定資格取得を目標に問題演習を行う。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	全国経理教育協会 簿記能力検定3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	簿記入門 TAC出版		
成績評価の方法 ・基準	日常の成績、出席率、期末試験、検定の結果を合わせて総合的に評価する。		
履修に当たって の留意点	単元ごとに問題演習、理解度確認テストを実施。総合問題演習においては過去問題を中心に反復し理解を深める。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目～第2回目	簿記とは	取引と勘定、仕訳と転記
第3回目～第4回目	簿記一連の流れ	仕訳から決算まで
第5回目～第6回目	現金取引	現金取引の処理 当座預金取引とその他の預金処理
第7回目～第10回目	仕入取引・販売取引	仕入取引と販売取引について 売掛金と買掛金 前払金と前受金
第9回目～第10回目	手形取引	受取手形と支払手形 手形の割引
第11回目～第12回目	有価証券	購入と売却
第13回目～第14回目	固定資産	購入と減価償却
第15回目～第16回目	その他の債権債務	借入金・貸付金 仮払金・仮受金 未払金・未収金 その他
第17回目～第20回目	決算手続き①	売上原価の計算 貸倒引当金の計算 減価償却費の計算 現金過不足と引出金処理
第21回目～第30回目	決算手続き②	精算表の作成 貸借対照表と損益計算書
第31回目～第34回目	帳簿組織	小口現金出納帳 商品有高帳 売上帳・仕入帳 得意先元帳・仕入先元帳 その他
第35回目～第36回目	伝票会計	3伝票 勘定転記
第37回目～第38回目	計算問題	計算の仕組み
第39回目～第40回目	過去問題論点別対策	問題演習と解説
第41回目～第45回目	総合問題演習	問題演習と解説

科目名	食農概論	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	加藤 貨代	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	本講義は、食育を総合的、計画的に推進することを目的に制定された「食育基本法」の概念に基づき学習する。 食に関して歴史、農業、調理、栄養などを含む食文化や食生活全般の知識を総合的に学ぶ。また現代日本の抱える食に関するさまざまな問題を考え、日本の食の長所短所などの理解を深め、豊かな食生活を推進できる知識を養う。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	生産から消費までの農産物の基礎知識と食育に関わる基礎的事項を理解し、食の検定・食農3級を目指す。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	『食の検定 公式テキストブック3級』 一般社団法人食の学問体系化研究所 『食の検定3級合格対策ワークブック』 一般社団法人食の学問体系化研究所		
成績評価の方法 ・基準	定期考査および受講態度、出席率を総合的に判断する。 ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	農産物の生産から消費までの基礎知識を理解し食の検定に取り組む。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	食を学ぶ意味	日本の食
第2回目	〃	食の課題と未来
第3回目	食べ物と栄養	栄養素の役割
第4回目	〃	食べ物と体の仕組み
第5回目	調理の基本	基本的な調理器具と食器
第6回目	〃	調理、献立の基本
第7回目	食の安全	食品の保存と貯蔵・食品衛生
第8回目	〃	食べ物とアレルギー・食の選択
第9回目	日本の第一次産業	日本の農業
第10回目	〃	日本の水産業
第11回目	食品の特徴と利用	食物の分類と食品加工・植物性食品
第12回目	〃	食物の分類と食品加工・動物性食品
第13回目	〃	食用油と調味料
第14回目	食と地球を考える	生態系とその機能・食と地球の未来
第15回目	試験対策	模擬問題・過去問対策等

科目名	メディア活用基礎	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	島田 公太	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	メディアを正しく利活用するために、メディア全般において押さえておくべきモラル・リテラシー、メディアを読み解く力、表現する力を学ぶとともに、各種メディアの特徴について理解する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	SNSを中心とした各種メディアを適切に利用できる。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	大学生のためのメディアリテラシー・トレーニング 三省堂		
成績評価の方法 ・基準	日常の成績、出席率、期末課題の結果を合わせて総合的に評価する。		
履修に当たって の留意点	公私問わずSNSの利用に当たっては最低限のマナー・モラルを守って利用する。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	導入	メディアとは 情報とは
第2回目	身近なメディア①	テレビ・ニュース
第3回目	身近なメディア②	ケータイ・スマートフォン
第4回目	身近なメディア③	ソーシャルメディアとネット社会
第5回目	身近なメディア④	メディアとジェンダー、エスニシティ
第6回目	応用	広告・サイン
第7回目	応用	テーマパークとメディア
第8回目	発展	認知地図

科目名	就職研究 I	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期・後期
授業時数	60時間	単位数	2単位
授業方法	演習	企業等との連携	○:該当
担当教員	加藤 貨代	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	就職活動は学生にとって最大の問題解決行動であり、これを実践する機会でもある。本授業を通じて、自分の人生・将来設計を考え、社会の一員になる事がどういう事が学ぶとともに、社会生活を送る上で欠かせないものとなっている情報リテラシーについても学習する。また、社会生活の様々な場面で必要となる基本的な経済に関する知識も習得し、『経済記事の読み方検定3級』(E検)の合格を目指す。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本実務能力教育協会 経済記事の読み方検定(E検)3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	<ul style="list-style-type: none"> ・筆記試験対策ベーシックドリル 一般常識&SPI(実教出版) ・改訂版 専門学校生のための就職内定基本テキスト(日本能率協会マネジメントセンター) ・OIKOS-NOMOS 生きた経済を学ぶ(日本実務能力教育協会) ・改訂第5版基礎からわかる情報リテラシー(技術評論社)・未来ノート(職業教育・キャリア教育財団) 		
成績評価の方法 ・基準	授業出席率、受講態度及び課題提出・確認テスト等を総合的に判断し評価する。		
履修に当たって の留意点	授業内での学びに留まらず、普段の生活においてもニュースや新聞等のメディアに関心を持ち、最新の情報を吸収してもらいたい。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目～第2回目	導入	仕事とは何か、就職活動とは何か
第3回目～第4回目	チーム学習	話し合いの意義
第5回目～第6回目	自己理解	私の大切なもの探し
第7回目～第8回目	自己理解	私ってどんな人？
第9回目～第10回目	自己理解	自分を知る手がかり
第11回目～第12回目	自己理解	過去を振り返ろう
第13回目～第14回目	仕事理解	地図を作ってみよう
第15回目～第16回目	仕事理解	ケーススタディで学ぶ実際の仕事
第17回目～第18回目	就職研究	PI履歴書作成
第19回目～第20回目	情報リテラシー①	ネットの利用
第21回目～第22回目	情報リテラシー②	情報とセキュリティ・法律
第23回目～第24回目	情報リテラシー③	クラウドサービス、オンライン会議システム
第25回目～第26回目	経済入門	景気と物価・金利・為替、円高・円安
第27回目～第28回目	経済記事の読み方	マネーサプライ、日本銀行の金融政策
第29回目～第30回目	経済記事の読み方	経済用語と知識・読み方のポイント

科目名	応用化学 I	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期・後期
授業時数	60時間	単位数	4単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	木村 剛	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	危険物取扱者乙種第4類の資格を取得するために必要な基礎的な物理知識や化学知識、これに関わる法規類を学習する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	危険物取扱者乙類4類		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	・チャレンジライセンス 乙種4類 危険物取扱者テキスト(実教出版)		
成績評価の方法 ・基準	授業出席率、授業態度、確認テスト等を総合的に判断し評価する。ただし、出席率が70%を下回る場合は不可となる。		
履修に当たって の留意点	・授業に出席すること。覚えるべき用語(キーワード)は正確に確実に頭に叩き込んで検定にチャレンジ。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目～第2回目	導入:危険物取扱試験とは	検定についての概要説明と合格基準
第3回目～第4回目	物理、化学の基礎①	物理の基礎的な知識(物質の三態)・化学の基礎的な知識(酸化と還元)
第5回目～第6回目	物理、化学の基礎②	危険物乙種4類:燃焼、消火に関する基礎的な知識
第7回目～第8回目	危険物の性状①	危険物の分類・乙種第4類危険物の性質①・事故例
第9回目～第10回目	危険物の性状②	乙種第4類危険物の性質②
第11回目～第12回目	危険物に関する法令①	危険物と指定数量・保安制度
第13回目～第14回目	危険物に関する法令②	危険物取扱者と保安講習、製造所等の区分と位置・構造・設備の基準
第15回目～第16回目	危険物に関する法令③	危険物の分類管理等、まとめ
第17回目～第18回目	検定対策①	模擬問題演習①
第19回目～第20回目	検定対策②	模擬問題演習②
第21回目～第22回目	検定対策③	模擬問題演習③
第23回目～第24回目	検定対策④	模擬問題演習④
第25回目～第26回目	検定対策⑤	模擬問題演習⑤
第27回目～第28回目	他の危険物の性質	第1類・第2類・第3類
第29回目～第30回目	他の危険物の性質	第5類・第6類

科目名	有機農法基礎	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 後期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	宮田 祐介	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	次年度学習する有機農法の導入として、有機農法の現状、有機JAS制度の概要、有機農法の経緯等を学習する。また、有機農法に関連した、基礎的応用的な農業技術についても講義・演習を通して学習する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	有機農産物JAS講習		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	有機農産物検査認証制度ハンドブックより抜粋		
成績評価の方法 ・基準	定期考査・期末試験の結果および受講態度、出席率を総合的に判断する。 出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	有機農産物JASの制度面のみだけでなく、有機農法の意義的部分に関心を持ち、有機農法・慣行農法いずれの農法において営農する場合でも、農業の環境的側面を意識できるようにしてほしい。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	有機農法とは①	有機農法の定義とその意義
第2回目	有機農法とは②	有機農法の定義とその意義
第3回目	有機農産物生産の原則 ①	有機農産物生産における土づくり
第4回目	有機農産物生産の原則 ②	有機農産物生産における土づくり
第5回目	有機農法関連基礎技術 ①	土壌診断
第6回目	有機農法関連基礎技術 ②	肥料計算
第7回目	有機農法における農薬①	慣行農薬の性質と特徴
第8回目	有機農法における農薬②	有機農法において使用可能な農薬
第9回目	有機農法における農薬③	微生物農薬
第10回目	有機農法における肥料①	化成肥料の性質と特徴
第11回目	有機農法における肥料②	化成肥料と有機質肥料の比較
第12回目	有機農法その他の認証制度	有機JASとGAP
第13回目	有機農業の現状と課題①	世界の有機農法と日本における有機農法
第14回目	有機農業の現状と課題②	農業経営の観点からみる有機農法の活用
第15回目	まとめ	まとめ

科目名	農業基礎実習(農)	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期・後期
授業時数	360時間	単位数	12単位
授業方法	実習	企業等との連携	○:該当 ○
担当教員	町田照夫・宮田祐介 石関和泰	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	農業における各種栽培管理実習を通じ、農業の基礎的な知識、技術を理解・習得する。授業は校外の圃場での実習を基本とし、必要に応じ現地視察などを取り入れ、水稲、野菜、作物などの栽培を班別に実習形式で行う。体系的な実習と都度の記録・振り返りを通じて、創造的・実践的態度を身につける。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本農業技術検定2級・3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜指示する		
成績評価の方法 ・基準	授業出席率、受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	機械等操作する場面が多いため、安全面には特に留意していただきたい。		

授業計画	テーマ	内容
第01回目～第12回目	農具の使い方	鍬等基本的な農具の特徴と使い方
第13回目～第24回目	刈払機	構造と基本操作
第25回目～第36回目	乗用トラクタ	構造と基本操作
第37回目～第48回目	播種と育苗	品種ごとの特徴やセル成形苗の効果
第49回目～第60回目	肥培管理	化成肥料・有機質肥料の特徴と効用
第61回目～第72回目	農業資材	マルチ・寒冷紗等の役割
第73回目～第84回目	野菜・作物の定植	定植の適期と方法
第85回目～第96回目	農薬	農薬の特性と使用上の注意
第97回目～第108回目	背負い式防除機	基本操作と注意点
第109回目～第120回目	野菜・作物の管理	間引きや仕立て等の時期と方法
第121回目～第132回目	歩行型トラクタ	構造と基本操作
第133回目～第144回目	野菜・作物の収穫	使用する道具と方法
第145回目～第156回目	野菜・作物の調整	調整方法と規格
第157回目～第168回目	鳥獣害対策	電牧、ネット等を用いた鳥獣害対策
第169回目～第180回目	栽培の記録	トレーサビリティへの需要と記録の重要性

科目名	農業ICT実践 I	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期・後期
授業時数	60時間	単位数	2単位
授業方法	演習	企業等との連携	○:該当
担当教員	SenseLibra株式会社	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	Agri×Techとして、農業分野で情報技術をどのように活用できるかを学習する。情報技術分野における基礎的な知識や操作の学習とともに、情報技術を利用した農業支援の実務を学習する。IoT、Web、Cloud等の環境を活用できるよう、簡易の開発や、運用の演習を行う。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	各就業先の現場で役立つよう、技術革新の動向にも配慮した基礎知識や技術の習得をする。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜指示する		
成績評価の方法 ・基準	日常の成績、出席率、実習の結果を合わせて総合的に評価する。		
履修に当たって の留意点	授業は、個別の電子デバイスを利用した演習を実施する。個別の表現になる為、グループ学習やロールプレイ、プレゼンテーション等の機会を取り入れていくので、主体的に学習してほしい。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目～第2回目	戦略概論	①農業ICTについて ②企業活動
第3回目～第4回目	戦略概論	③法務 ④経営戦略
第5回目～第6回目	戦略概論・実習	⑤システム戦略 戦略実習①
第7回目～第8回目	戦略実習	戦略実習①
第9回目～第10回目	戦略実習 テクノロジー概論	戦略実習① ①基礎
第11回目～第12回目	テクノロジー概論	②Web ③Web
第13回目～第14回目	テクノロジー概論	④IoT ⑤IoT
第15回目～第16回目	テクノロジー実習	テクノロジー実習①
第17回目～第18回目	テクノロジー実習	テクノロジー実習①
第19回目～第20回目	テクノロジー実習 マネジメント概論	テクノロジー実習① ①基礎
第21回目～第22回目	マネジメント概論	②基礎 ③応用
第23回目～第24回目	マネジメント概論	④応用 ⑤応用
第25回目～第26回目	マネジメント実習	マネジメント実習①
第27回目～第28回目	マネジメント実習	マネジメント実習①
第29回目～第30回目	総合	総合

科目名	農業と環境	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	石関 和泰	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	農業は環境と密接な関係にあり、農業が環境を壊す場合もあれば、環境を保護する場合もある。そこで、環境について動植物や化学的分析からの評価を知り、環境と農業の調和について理解を深めると共に、地球規模で起きている環境問題についても基礎的な知見を持てるようにする。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	農業と環境の関係について把握し、農地の扱いに責任を持つ重要性を理解する。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	環境と農業及び適宜プリント配布		
成績評価の方法 ・基準	学期末試験を実施し、出席率・受講態度・単元別テスト等を総合的に判断し評価簿る。		
履修に当たって の留意点	専門用語や理解しにくい内容の場合は特に学生の理解度を確認しながら丁寧に説明を行う。また、必要に応じ、画像を用いて理解を深められるようにする。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	私たちの暮らしと環境	暮らしと環境・農業、生態系の特徴
第2回目	地域環境の調査と発見	地域環境の特徴
第3回目		環境調査(地形・地質、気象、土地利用)
第4回目		環境調査(自然度・植生、樹木、動植物)
第5回目		環境調査(水質、pH、EC)
第6回目		環境調査(土壌)
第7回目		環境調査(大気)
第8回目	農業の営みと環境	農業生産と環境
第9回目		森林・林業と環境
第10回目	環境の保全と創造	環境創造の方法
第11回目		環境創造プロジェクト
第12回目	環境問題と人間生活	地球規模の環境問題
第13回目	ヨーロッパ農業と環境	ヨーロッパ農業における環境問題
第14回目	SDGs	SDGsの取組
第15回目	まとめ	

科目名	農業気象	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 後期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	石関 和泰	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	気象を構成する要素、気象現象とその要因、天気図の見方、気象に係る農業被害とその対策、農業データの活用方法等について理解し、気象情報と農業技術を連携させることで、万が一気象に起因する被害が生じたとしても、それを最小限に留められるようにする。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	気象情報を正しく理解し、それぞれの気象に応じて適切な対策を行えるようにする。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	気象と天気図がわかる本		
成績評価の方法 ・基準	学期末試験を実施し、出席率・受講態度・単元別テスト等を総合的に判断し評価簿 る。		
履修に当たって の留意点	専門用語や理解しにくい内容の場合は特に学生の理解度を確認しながら丁寧に説 明を行う。また、必要に応じ、画像を用いて理解を深められるようにする。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	気象と天気図	雲・雨・風のしくみ
第2回目		霧・竜巻・雷のしくみと気象観測
第3回目		前線、高気圧と低気圧、天気図、台風、気団
第4回目	春の天気図	春の気象用語、春一番
第5回目		菜種梅雨、黄砂、移動性高気圧
第6回目	夏の天気図	夏の気象用語、梅雨
第7回目		猛暑、冷夏、ゲリラ豪雨
第8回目	秋の天気図	秋の気象用語、残暑
第9回目		秋雨前線、台風、秋晴れ、木枯らし、初霜
第10回目	冬の天気図	冬の気象用語、鱒起こし
第11回目		冬型の気圧配置、真冬日、南岸低気圧、大雪
第12回目	農業災害とその対策	温度、降雨にかかわる被害と対策
第13回目		風にかかわる被害と対策
第14回目		温室、耕地、貯蔵施設
第15回目	環境変動と農業	地球温暖化と農業、大気汚染と農業被害

科目名	調理学	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	加藤 貨代	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	調理は旬の食材を考えて選択し、衛生的な調理操作・調味操作を行って料理を作り、それを効果的に提供するすべての作業である。本科目では、食品の調理性や調理操作および調理器具・食器等についての基礎的な理論を学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	調理の意義および各種食品の特徴を理解し、基本的な調理操作等を学ぶ。また、調理器具等の扱い方も理解する。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	『新・フードコーディネーター教本 2024 3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店		
成績評価の方法 ・基準	期末試験と確認テスト、授業出席率、受講態度課題提出等総合的評価 出席率が70%を下回る場合は不可。		
履修に当たって の留意点	テキスト中心に講義を行い、調理に必要な基礎知識を学び、実習科目で実践出来る 様取り組む。		
授業計画	テーマ	内容	
第1回目	調理とは	調理理論を学ぶ意義	
第2回目	調理の基本操作	調理器具	
第3回目	〃	調理の基本(下ごしらえの基礎知識)	
第4回目	〃	調理の基本(日本料理)	
第5回目	〃	調理の基本(西洋料理)	
第6回目	〃	調理の基本(中国料理)	
第7回目	食品の調理科学 動物性食品	肉類の食品・食材の知識	
第8回目	〃	魚類の食品・食材の知識	
第9回目	食品の調理科学 植物性食品	野菜類、きのこ類、海藻類の食品・食材の知識	
第10回目	〃	豆類、穀類の食品・食材の知識	
第11回目	食品の調理科学 乳製品	乳、乳製品、卵の食品・食材の知識	
第12回目	食品の調理科学 調味料	調味料、香辛料の食材の知識	
第13回目	食品の調理科学 嗜好品食品	菓子類、パン類の食材の知識	
第14回目	〃	酒、ドリンク類の食材の知識	
第15回目	食品の調理科学 その他の食品	油脂類、加工食品の知識	

科目名	食の安全	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	武藤 政美	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	食品の安全性の確保や衛生管理をするために必要な食品衛生行政、関係法規について学び、食品に関係する病原性微生物、化学物質、有害物質などに起因する健康被害を未然に防ぐ方策を科学的に理解し食品添加物の種類と用途ならびに安全性を理解する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	食品衛生・食品の安全性確保に関する制度や法律、食中毒要因物質の種類と原因・食品汚染物質の種類と具体的な食品の汚染、健康への影響、食品添加物の種類と用途ならびに安全性について説明できるようになる。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	『新・フードコーディネーター教本 2024 3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店		
成績評価の方法 ・基準	期末試験と確認テスト、授業出席率、受講態度課題提出等総合的評価出席率が70%を下回る場合は不可。		
履修に当たって の留意点	テキスト中心に講義形式で行い授業進行上、講義項目の順番を変更する場合がある。途中で確認テストを行い理解度をチェックする。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	食品衛生とは 食品衛生法律・行政	食品衛生の概念と定義、飲食物の安全
第2回目	衛生微生物・経口伝 染病とその他の病気	微生物と食品衛生、食品による感染症
第3回目	食中毒	食中毒概論、細菌性食中毒
第4回目	〃	ウイルス性食中毒
第5回目	寄生虫 食品異物	寄生虫性食中毒、自然毒食中毒
第6回目	食品添加物	食品添加物の種類と役割、安全性
第7回目	食品の腐敗 食品衛生対策	食品衛生の基本と危害発生時の対策、HACCP
第8回目	食品の品質表示 食物アレルギー	加工食品と生鮮食品、加工食品の表示と規格 栄養成分、遺伝子組み換え、アレルギー表示
第9回目		
第10回目		
第11回目		
第12回目		
第13回目		
第14回目		
第15回目		

科目名	食品栄養学	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	岡庭 千代乃	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	人が生命を維持するために、摂取する食品中の栄養素の働きについて学ぶ。さらに食品の機能や食品から摂取した栄養素が消化・吸収される仕組みも理解する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	食品の持つ機能性、おいしさや栄養価・安全性を理解し食品に関する幅広い見識を得る。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	『新・フードコーディネーター教本 2024 3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店 自作テキスト 必要なものについては適宜指示する。		
成績評価の方法 ・基準	期末試験と確認テスト、授業出席率、受講態度課題提出等総合的評価 出席率が70%を下回る場合は不可。		
履修に当たって の留意点	栄養素の働き・特徴を理解し、自らの健康管理にも役立てる。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	導入	食品に含まれる栄養素の種類と成分
第2回目	栄養素の働き	タンパク質とは、タンパク質の種類と働き
第3回目	〃	脂質とは、脂質の種類と働き
第4回目	〃	炭水化物とは、炭水化物の種類と働き
第5回目	〃	ビタミンとは、ビタミンの種類と働き
第6回目	〃	ミネラルとは、ミネラルの種類と働き
第7回目	〃	水分、機能性成分等
第8回目	食品の摂取	生理的欲求、心理的欲求、栄養管理
第9回目	食品の選択	食品標準成分表、食品分類法
第10回目	〃	食生活と健康づくり
第11回目	〃	食事バランスガイド・各自の食事を確認①
第12回目	〃	食事バランスガイド・各自の食事を確認②
第13回目	実験・実習	米について 米の官能検査
第14回目	〃	小麦粉について 小麦粉のグルテン抽出
第15回目	〃	卵について 生卵の鮮度判定

科目名	食品基礎実習	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	30時間	単位数	1単位
授業方法	実習	企業等との連携	○:該当
担当教員	加藤 貨代	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	商品開発をするうえで、基本的な食材の扱い方・包丁の扱い方・食品・器具・機械厨房内等の衛生面を学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	調理室使用の際の衛生管理が自然に出来るようになる。調理器具の名称と使用方法を理解したうえで、扱えるようになる。基本的な調理作業が出来るようになる		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	自作テキスト 必要なものについては適宜指示する。		
成績評価の方法 ・基準	実技試験。ペーパー試験(各器具名称など)。授業出席率、受講態度課題提出等総合的評価。出席率が70%を下回る場合は不可。		
履修に当たって の留意点	基本的な調理技術・知識を身につける。		
授業計画	テーマ	内容	
第1回目	はじめに	計量、調理設備と道具類、実習後の記録など	
第2回目	調理の基本操作	調理材料の下処理、加熱操作、その他の操作	
第3回目	基本的な調理材料	調味料、基本的材料	
第4回目	食品加工の基礎	野菜の加工	
第5回目	食品加工の基礎	穀類・大豆・芋類の加工	
第6回目	食品加工の基礎	果実の加工	
第7回目	日本料理	日本料理基礎①	
第8回目	西洋料理	西洋料理基礎①	
第9回目	中華料理	中国料理基礎①	
第10回目	日本料理	日本料理応用②	
第11回目	西洋料理	西洋料理応用②	
第12回目	中華料理	中国料理応用②	
第13回目	応用	応用調理①	
第14回目	応用	応用調理②	
第15回目	まとめ	まとめ	

科目名	食品流通論	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	15時間	単位数	1単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	加藤 貨代	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	農産物や加工食品の生産・消費や市場機構・価格形成の仕組み、流通業者と販売業者組織の展開を学んでいく。また、国際貿易・安全性・物流環境の各問題について考える。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	さまざまな品目の流通経路の特徴とそれに携わる業種について学び、現在の流通が抱える問題点や解決にむけた取組みについて理解する。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	農産物・食品の市場と流通(日本農業事情学会)テキスト使用		
成績評価の方法 ・基準	定期考査・期末試験の結果および受講態度、出席率を総合的に判断する。出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	各テーマにおいて、その現状や課題を学び、食品流通の品目に応じた経路や関係業種の関わり、さまざまな食品の特徴などを理解する。		
授業計画	テーマ	内容	
第1回目	今日の食料・農業と食品の流通を見る視点	流通の現状	
第2回目	食品流通の仕組みと価格形成	流通の仕組み・流通機能	
第3回目	農産物・食品の流通機構	流通の概念	
第4回目	米	米の流通動向	
第5回目	青果物	青果物の流通動向	
第6回目	水産物	水産物の流通動向	
第7回目	食肉	食肉の流通動向	

科目名	食文化概論	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	加藤 貨代	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	国や地域、民族等その土地の気候、風土に根ざした食の文化が形成されている。はじめに、食文化の意味を学び、日本・世界の食文化について学習する。さらに現在の食環境から今後の食文化の未来についても考えると共に伝統料理・郷土料理を伝承できるように食の歴史的背景を学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	食文化が生んだ歴史的背景等を学びその地域食材や郷土料理を理解する。 和食アドバイザー検定2級を目指す。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	『新・フードコーディネーター教本 2024 3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店 『和食の基本がわかる本』和食アドバイザー検定公式テキスト		
成績評価の方法 ・基準	期末試験と確認テスト、授業出席率、受講態度課題提出等総合的評価 出席率が70%を下回る場合は不可。		
履修に当たって の留意点	民族習慣・感性などから築かれた食文化について学び、その中でも「和食」の魅力や 素晴らしさを多くの人に伝承出来る様になってほしい。		
授業計画	テーマ	内容	
第1回目	はじめに	食文化とは	
第2回目	食と感性、おいしさと 感覚	おいしさの要因、食べ物の味	
第3回目	日本料理の歴史	各時代背景	
第4回目	〃	〃	
第5回目	日本料理の種類	日本料理の種類	
第6回目	暦と旬	四季・節季	
第7回目	行事食・郷土食	節句・郷土料理	
第8回目	〃	〃	
第9回目	中国料理の歴史	歴史的背景	
第10回目	中国料理の特徴と 食事様式	東方・西方・南方・北方料理、食事様式	
第11回目	西洋料理の歴史	歴史的背景	
第12回目	〃	〃	
第13回目	西洋料理の菓子・デ ザート・パンの歴史	デザート・パンの定義、アントルメについて、パンについて	
第14回目	その他の国の料理	イギリス、イタリア、ドイツ、北欧、ロシア、アメリカ他	
第15回目	まとめ		

科目名	農業基礎実習(食)	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期・後期
授業時数	180時間	単位数	6単位
授業方法	実習	企業等との連携	○:該当 ○
担当教員	町田照夫・宮田祐介 ・石関和泰	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	農業における各種栽培管理実習を通じ、農業の基礎的な知識、技術を理解・習得する。授業は校外の圃場での実習を基本とし、必要に応じ現地視察などを取り入れ、水稲、野菜、作物などの栽培を班別に実習形式で行う。体系的な実習と都度の記録・振り返りを通じて、創造的・実践的態度を身につける。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本農業技術検定2級・3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜指示する		
成績評価の方法 ・基準	授業出席率、受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	機械等操作する場面が多いため、安全面には特に留意していただきたい。		

授業計画	テーマ	内容
第01回目～第06回目	農具の使い方	鍬等基本的な農具の特徴と使い方
第07回目～第12回目	刈払機	構造と基本操作
第13回目～第18回目	乗用トラクタ	構造と基本操作
第19回目～第24回目	播種と育苗	品種ごとの特徴やセル成形苗の効果
第25回目～第30回目	肥培管理	化成肥料・有機質肥料の特徴と効用
第31回目～第36回目	農業資材	マルチ・寒冷紗等の役割
第37回目～第42回目	野菜・作物の定植	定植の適期と方法
第43回目～第48回目	農薬	農薬の特性と使用上の注意
第49回目～第54回目	背負い式防除機	基本操作と注意点
第55回目～第60回目	野菜・作物の管理	間引きや仕立て等の時期と方法
第61回目～第66回目	歩行型トラクタ	構造と基本操作
第67回目～第72回目	野菜・作物の収穫	使用する道具と方法
第73回目～第78回目	野菜・作物の調整	調整方法と規格
第79回目～第84回目	鳥獣害対策	電牧、ネット等を用いた鳥獣害対策
第85回目～第90回目	栽培の記録	トレーサビリティへの需要と記録の重要性

科目名	食品開発 I	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 後期
授業時数	60時間	単位数	2単位
授業方法	実習	企業等との連携	○:該当
担当教員	岡庭 千代乃	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	加工・販売までを総合的に取り扱う科目である。ここでは、商品開発、商品企画等の知識を実践的な演習を通して習得し、衛生的な調理操作・調味操作を行って商品を作り、それを効果的に提供するすべての作業である。食品 開発の取り組みに当たり、食品企業(メーカー)での実習の経験を活かして実施。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	食品を開発するにあたり、開発計画が立案できる能力を育成すること。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	『新・フードコーディネーター教本 2024 3級資格認定試験対応テキスト』柴田書店		
成績評価の方法 ・基準	授業出席率、受講態度課題提出等総合的評価 出席率が70%を下回る場合は不可。		
履修に当たって の留意点	食品開発の一連の過程を身につける。		

授業計画	テーマ	内容
第 1回目～第 2回目	食品開発の取り組み	食品開発の目的
第 3回目～第 4回目	〃	食環境の多様性
第 5回目～第 6回目	メニュープランニング	メニュープランニングの流れ・トレンドの読み方
第 7回目～第 8回目	〃	食品流通とメニュー作り・メニュープランニングの事例
第 9回目～第10回目	食の企画	食の企画の流れ①
第11回目～第12回目	〃	食の企画の流れ②
第13回目～第14回目	〃	食の企画の流れ③
第15回目～第16回目	企画・立案	企画・立案のコツ・企画書の基本構成
第17回目～第18回目	企業の経営	企業の役割
第19回目～第20回目	〃	経営形態
第21回目～第22回目	外食産業	外食産業の発展
第23回目～第24回目	〃	外食産業の市場規模と動向
第25回目～第26回目	商品開発案①	開発計画の作成とプレゼンテーション①
第27回目～第28回目	〃	開発計画の作成とプレゼンテーション②
第29回目～第30回目	〃	開発計画の作成とプレゼンテーション③

科目名	マーケティング	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期・後期
授業時数	60時間	単位数	4単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	加藤 貨代	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	日々変化する消費者の購買需要に働きかける活動がマーケティングである。ここでは、農産物の引力を高め、消費者を引きつけ、「農」と「食」を効果的につなぐ手法を学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	農業におけるマーケティングの方向性を検討し、マーケティングの知識を習得、行動につないでいく。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	食と農のマーケティング入門 株式会社きんざい 松田恭子 監修		
成績評価の方法 ・基準	定期考査および受講態度、出席率を総合的に判断する。 ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	農業におけるマーケティング事例を紹介しながら、「農」と「食」に係わるマーケティング手法について興味関心を持って取り組む。		
授業計画	テーマ	内容	
第1回目～第2回目	フードビジネスに新たな価値の創造	販売タイプとブランドについて	
第3回目～第4回目	フードビジネスの捉え方	市場規模の捉え方	
第5回目～第6回目	〃	ターゲットに対して提供する価値	
第7回目～第8回目	商品開発	マーケティング戦略について	
第9回目～第10回目	〃	商品開発の視点	
第11回目～第12回目	〃	実際店舗 見学	
第13回目～第14回目	〃	〃	
第15回目～第16回目	販路開拓	販売チャンネルについて	
第17回目～第18回目	〃	販促活動	
第19回目～第20回目	これからのフードビジネスに必要な観点	モノ消費からコト消費への移行	
第21回目～第22回目	〃	地域ぐるみの取り組みについて	
第23回目～第24回目	金融機関による支援 事業例	ケーススタディ	
第25回目～第26回目	〃	ケーススタディ	
第27回目～第28回目	マーケティング活動①	積極的なマーケティング活動を行うためには	
第29回目～第30回目	マーケティング活動②	まとめ	

科目名	ストアオペレーション	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 後期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	神邊 明里	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	店舗運営における開店準備から、日々の業務、荷受・検収・補充発注の基本・包装・ディスプレイ手法などを学ぶと同時に各種店舗形態を学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	店舗を運営するうえで欠かせない基本的知識を身につける。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	リテールマーケティング(販売士)検定3級テキスト&問題集(成美堂出版) その他必要な物は適宜指示する。		
成績評価の方法 ・基準	定期考査および受講態度、出席率を総合的に判断する。 ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	店舗利益の安定確保を実現するための手法を実際の店舗運営事例と照らし合わせながら理解してほしい。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	開店準備	クリンリネス・レジ業務・朝礼・身だしなみ
第2回目	レジ業務	レジ業務・ミーティング
第3回目	荷受・検収・補充発注	荷受・検収・補充・発注の基本
第4回目	包装技術	包装技術の役割・種類
第5回目	ディスプレイ①	ディスプレイの役割
第6回目	ディスプレイ②	陳列器具によるパターン
第7回目	ディスプレイ③	販売方法によるパターン
第8回目	ディスプレイ④	ファッション衣料業界
第9回目	店舗形態①	総合品揃えスーパー
第10回目	店舗形態②	スーパーマーケット
第11回目	店舗形態③	ホームセンター
第12回目	店舗形態④	ドラッグストア
第13回目	店舗形態⑤	コンビニエンスストア
第14回目	店舗形態⑥	その他の店舗形態
第15回目	総合問題演習	問題演習と解説

科目名	マーチャндаイジグ	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	神邊 明里	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	小売業が商品を品揃えし、消費者に対して販売する活動がマーチャндаイジグである。マーチャндаイジグの構成要素である商品計画の策定、販売計画の策定、仕入計画、価格設定、販促企画、荷受・検品、保管、補充、ディスプレイ、商品管理、補充発注についての仕組みを学習する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	商品計画の策定、販売計画や仕入計画の立案、具体的な販売方法を自ら考えられるようにする。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	リテールマーケティング検定3級テキスト&問題集 成美堂出版		
成績評価の方法 ・基準	定期考査および受講態度、出席率を総合的に判断する。 ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	商品の品揃えから消費者に対して販売するという、循環した活動における知識技能の習得を目指す。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	商品の品質3要素と適合性	商品とは何か・品質の3要素
第2回目	商品の分類と本体要素	購買行動による分類、商品のデザイン
第3回目	マーチャндаイジグとは	マーチャндаイジグの構成要素
第4回目	コンビニエンスストア	商品計画と仕入計画、在庫管理と販売管理
第5回目	品揃計画	品目構成とカテゴリー構成、店舗形態の特徴
第6回目	棚割りとディスプレイ	棚割りの基本、ディスプレイの役割
第7回目	販売計画と仕入計画	仕入の役割、仕入先企業の種類と仕入方法
第8回目	小売業の物流の基本	物流センターの機能
第9回目	在庫管理	在庫管理の重要性、目的、方法
第10回目	販売管理	販売管理とは、販売計画について
第11回目	POSシステムの仕組み	POSシステムとは、特徴、バーコード
第12回目	価格の設定と価格政策	価格設定の方法、価格政策の種類、
第13回目	戦略的な価格政策	戦略と戦術、商品の値下げ
第14回目	商品の価格と利益の構造	売上高と原価と利益、値入率、粗利益率
第15回目	総合問題演習	問題演習と解説

科目名	パソコン実習Ⅱ	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 後期
授業時数	30時間	単位数	1単位
授業方法	実習	企業等との連携	○:該当
担当教員	生方 茜	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	商品パッケージデザインを効率よく作成するためにIllustratorを習得する。また商品の魅力を宣伝できるようなパッケージデザインを考えられるようになる。Photoshopに関しては、必要な場面に適宜指導していくためIllustratorを中心に教える。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	Illustratorの基本操作がわかり、パッケージ作成の形式(テンプレート)にデザインを組み込めるレベルで制作できる。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜指示する		
成績評価の方法 ・基準	課題提出および受講態度、出席率を総合的に判断する。 ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	色彩感覚、流行デザイン、パッケージデザインに必要なテキスト(原材料や賞味期限など文言)を総合的に意識して指導する		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	導入	Illustratorの基本、画面の見方
第2回目	基本操作	図形ツールを使う
第3回目	基本操作	ペンツールを使う
第4回目	基本操作	テキストツールを使う、テキストの編集
第5回目	応用操作	基本操作を総合的に使う
第6回目	パッケージデザイン	デザインの考え方、アイデア出し
第7回目	パッケージデザイン	展開図の書き方
第8回目	パッケージデザイン	テンプレートの使い方
第9回目	パッケージデザイン	オリジナルパッケージデザインを作成①
第10回目	パッケージデザイン	オリジナルパッケージデザインを作成②
第11回目	パッケージデザイン	オリジナルパッケージデザインを作成③
第12回目	グループワーク	グループワークでデザイン作成①
第13回目	グループワーク	グループワークでデザイン作成②
第14回目	グループワーク	グループワークでデザイン作成③
第15回目	発表会	制作したものを発表する

科目名	POP・パッケージデザイン	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期
授業時数	30時間	単位数	1単位
授業方法	演習	企業等との連携	○:該当
担当教員	生方 茜	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	POP広告は、商品の正確な情報や魅力を伝え、消費意欲を促す手段として欠かすことのできないものである。消費者の購買心理を理解し、ニーズに訴え、伝達する能力を学ぶ。ここでは、販売促進の基礎とPOP広告作成に関する基本知識を習得することを目的とする。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	外部イベントや学園祭、販売実践実習等で購買時点広告を作成できる。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	POP技能審査試験実技ワークブック 色彩検定公式テキスト 3級編 (20年改訂)・新配色カード199A その他必要なものについては適宜指示する。		
成績評価の方法 ・基準	日常の成績、出席率、実習の結果を合わせて総合的に評価する。		
履修に当たって の留意点	手描きの課題については作成ルールに従って行っているかを把握する必要がある。イラストも含めて規定に属していることを評価する。特にイラストについては得手不得手等のデザイン評価ではなく規定に従っているかを把握する。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	POP広告実技①	角ゴシック風の書体で漢字を書く
第2回目	POP広告実技②	角ゴシック風の書体で平仮名と英字を書く
第3回目	POP広告実技③	角ゴシック風の書体で片仮名と英字を書く
第4回目	POP広告実技④	丸ゴシック風の書体で書く
第5回目	POP広告実技⑤	色彩効果を学ぶ
第6回目	POP広告実技⑥	POP広告作品制作①
第7回目	POP広告実技⑦	POP広告作品制作②
第8回目	POP広告実技⑧	POP広告作品制作③
第9回目	POP広告実技⑨	POP広告作品制作④
第10回目	POP広告実技⑩	POP広告作品制作⑤
第11回目	POP広告実技⑪	POP広告作品制作⑥
第12回目	POP広告実技⑫	POP広告作品制作⑦
第13回目	POP広告実技⑬	POP広告作品制作⑧
第14回目	POP広告実技⑭	POP広告作品制作⑨
第15回目	POP広告実技⑮	POP広告作品制作⑩ 総合課題

科目名	6次産業化	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 後期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	岡庭千代乃・柿崎渉	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	様々な食材を用いて、新しい食品の開発を試みる。企業と連携して新商品開発の企画、試作、製造、評価などを体験的に学び食品開発のための知識・技術を身につける。また、自分たちで栽培・収穫した野菜のパッケージングのデザインも試作することにより販売技術を学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	新商品開発に必要な一連の過程を習得する。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜指示する。		
成績評価の方法 ・基準	日常の成績、出席率、課題研究レポートの結果を合わせて総合的に評価する。		
履修に当たって の留意点	6次産業の取り組み事例を紹介、4P理論を利用しながらオリジナルのプランを立てられるようにする。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	導入	6次産業化について
第2回目	基礎調理	調理の基礎
第3回目	新商品開発 ①	商品開発の流れの説明、レシピ作成
第4回目	〃	新商品試作
第5回目	〃	プレゼン、評価・検討
第6回目	〃	試作、完成
第7回目	新商品開発 ②	商品開発の流れの説明、レシピ作成
第8回目	〃	新商品試作
第9回目	〃	プレゼン、評価・検討
第10回目	〃	試作、完成
第11回目	新商品開発 ③	商品開発の流れの説明、レシピ作成
第12回目	〃	新商品試作
第13回目	〃	プレゼン、評価・検討
第14回目	〃	試作、完成
第15回目	新商品開発まとめ	振り返り

科目名	ビジネスプラン	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期
授業時数	30時間	単位数	1単位
授業方法	演習	企業等との連携	○:該当
担当教員	加藤 貨代	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	群馬イノベーションアワードへの参加を行い、商品開発、商品企画等の知識を実践的な演習を通して習得する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	群馬イノベーションアワードファイナリスト		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜指示する。		
成績評価の方法 ・基準	日常の成績、出席率、課題研究レポートの結果を合わせて総合的に評価する。		
履修に当たって の留意点	企業発案のヒントになるような、各企業の商品開発の発想やストーリーを多く紹介し、「自分だったらどうするか」を考える授業を展開。オリジナルのプランを立てられるようにする。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	事業発案研究	発想のヒントになるような経験談を紹介
第2回目	事業発案研究	発想力を鍛える
第3回目	事業発案研究	発想力を鍛える
第4回目	事業発案研究	事業構想を練る
第5回目	事業発案研究	事業構想を練る
第6回目	事業発案研究	事業構想を練る
第7回目	事業発案研究	事業構想を練る
第8回目	事業発案研究	事業構想を練る
第9回目	事業発案研究	事業構想を練る
第10回目	事業発案研究	事業構想を練る
第11回目	事業発案研究	事業構想を練る
第12回目	事業発案研究	事業構想を練る
第13回目	事業発案研究	事業構想を練る
第14回目	事業発案研究	事業構想を練る
第15回目	事業発案研究	事業構想を練る

科目名	食品加工実習	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期・後期
授業時数	30時間	単位数	1単位
授業方法	実習	企業等との連携	○:該当
担当教員	岡庭 千代乃	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	食品の加工と保存の原理を理解し、食品の保存性を高めるために用いられているさまざまな加工技術について理解し、加工食品の規格や表示についても実習を行い、加工工程の内容を学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	食品の加工貯蔵に興味を持ち、製造工程を理解し、主な加工食品に対する理解を深め、正確な基礎知識を身に付ける。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	自作テキスト 必要なものについては適宜指示する。 参考図書:食品加工学と実習・実験		
成績評価の方法 ・基準	レポート提出および受講態度、実習態度、出席率を総合的に判断する。 ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	食品加工論の講義内容でそれに準じた食品加工実習の目的、原理を理解し実習を行う。実習終了後は、試食の感想を含めレポート提出。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	導入、食品の包装、びん詰め	食生活と食品加工、食品加工の目的、加工食品の規格や表示制度
第2回目	農産食品の加工	穀物について、穀物を使用した加工実習
第3回目	〃	粉類について、粉類についての加工実習
第4回目	〃	豆類について、豆類についての加工実習
第5回目	〃	いも類について、いも類についての加工実習
第6回目	〃	野菜類について、野菜類についての加工実習
第7回目	〃	果実類について、果実類についての加工実習
第8回目	畜産食品の加工	畜肉類について、畜肉類についての加工実習
第9回目	〃	乳類について、乳類についての加工実習
第10回目	〃	卵類について、卵類についての加工実習
第11回目	食品の保存方法	殺菌・除菌による保存 殺菌・除菌による保存についての加工実習
第12回目	〃	乾燥法による保存 乾燥法による保存についての加工実習
第13回目	〃	低温による保存 低温による保存についての加工実習
第14回目	〃	pHの調節による保存 pHの調節による保存についての加工実習
第15回目	〃	水分活性の低下と浸透圧による保存 水分活性の低下と浸透圧による加工実習

科目名	食品加工論	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期・後期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	岡庭 千代乃	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	加工食品の保存の原理を理解し、食品の保存性を高めるために用いられているさまざまな加工技術について理解する。 また加工食品の規格や表示についても解説し、農産物加工実習で、加工工程の内容を学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	食品の加工貯蔵に興味を持ち、製造工程を理解し、加工食品に対する理解を深め、正確な基礎知識を身に付ける。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	『食品加工学と実習・実験』光生館		
成績評価の方法 ・基準	定期試験および受講態度、実習態度、出席率を総合的に判断する。 ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	テキスト中心に講義形式で行う。 本講義内容は、農産物加工実習に必要な知識となる。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	はじめに	食品加工目的、加工方法など
第2回目	食品の保存方法	食品の品質変化の原因、水分制御による保存
第3回目	〃	浸透圧を利用した保存、酸の作用による保存、低温による保存
第4回目	〃	殺菌による保存
第5回目	〃	殺菌による保存、ガス調節による保存、燻製による保存、
第6回目	〃	添加物による保存
第7回目	食品の品質変質要素	食品の品質変質、微生物による変質
第8回目	食品の品質変質要素 脂質の酸敗	微生物による変質、酸敗の機序
第9回目	変質、食品の成分間 反応、被害・汚染	酵素、酸素、光による変質、食品の成分間反応、昆虫や小動物による被害・汚染
第10回目	食品の包装	包装の役割、包装素材
第11回目	〃	食品包装技術
第12回目	加工食品の規格基準 と表示	食品の表示と法律
第13回目	〃	食品表示基準
第14回目	健康や栄養に関する 表示	特定保健用食品、栄養機能食品、栄養強調表示など
第15回目	まとめ	まとめ

科目名	応用化学Ⅱ	学科名	アグリビジネス学科
分類	講義	配当年次・学期	2年次 前期・後期
授業時数	60時間	単位数	4単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	石川 茂弘	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	毒物劇物取扱責任者の資格を取得するために必要な基礎的な物理知識や化学知識と毒物・劇物の性状、及びこれに関わる法規を学習する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	毒物劇物取扱試験(一般)		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	わかりやすい! 毒物劇物取扱者試験 毒物劇物取扱者合格教本		
成績評価の方法 ・基準	授業出席率、授業態度、確認テスト等を総合的に判断し評価する。ただし、出席率が70%を下回る場合は不可となる。		
履修に当たって の留意点	・授業に出席すること。覚えるべき用語(キーワード)は正確に確実に頭に叩き込んで検定にチャレンジ。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目～第2回目	導入:危険物取扱試験とは	検定についての概要説明と合格基準
第3回目～第4回目	毒物・劇物に関する法規	関連練習問題
第5回目～第6回目	基礎化学	弱点克服練習問題
第7回目～第8回目	毒物劇物の性状①	個体・液体・気体の分類、色、におい等の性状
第9回目～第10回目	毒物劇物の性状②	毒物劇物の貯蔵法
第11回目～第12回目	毒物劇物の性状③	毒物劇物の廃棄法
第13回目～第14回目	毒物劇物の性状④	漏洩時の応急措置
第15回目～第16回目	毒物劇物の性状⑤	毒性・解毒剤
第17回目～第18回目	毒物劇物の性状⑥	識別法
第19回目～第20回目	毒物劇物の性状⑦	用途
第21回目～第22回目	検定対策	模擬問題演習
第23回目～第24回目	応用化学のその先①	毒劇物の解析①
第25回目～第26回目	応用化学のその先②	毒劇物の解析②
第27回目～第28回目	応用化学のその先③	毒劇物の解析③
第29回目～第30回目	応用化学のその先④	まとめ

科目名	農業経済学	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 後期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	柿崎 渉	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	農業経済学を中心に農業と経済・市場の繋がりを理解するとともに、農産物の流通を考えるにあたって効果的な手法を理論と事例によって学習する。また、スマート農業と関連して流通的側面を踏まえ各種データを活用する方法も併せて学習する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	農業と経済の繋がりを理解する 各種データを有効に経営へ活用する手法の習得		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	農業経済学[第5版](岩波書店) 文部科学省委託事業開発教材		
成績評価の方法 ・基準	授業出席率、授業態度、期末試験等を総合的に判断し評価する。ただし、出席率が70%を下回る場合は不可となる。		
履修に当たって の留意点	日頃から経済や流通に関心を寄せること		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	経済学	経済学基礎
第2回目	農業と経済	一般的な経済学と比較した農業経済学
第3回目	農業と経済	農業経済の性質①
第4回目	農業と土地	農業経済の性質②
第5回目	農業経営の特徴	日本における農業経営体の特徴と背景
第6回目	農業と市場	市場取引の特徴
第7回目	食料生産	理論的にみる食料生産
第8回目	農業と資源	農業生産の持続性
第9回目	データ活用と 農業経営Ⅰ	データ活用の背景とステップ
第10回目	データ活用と 農業経営Ⅰ	データ分析演習1
第11回目	データ活用と 農業経営Ⅱ	各種ツールの活用
第12回目	データ活用と 農業経営Ⅱ	データ分析演習2
第13回目	データ活用事例①	データ活用事例紹介
第14回目	データ活用事例②	データ活用事例紹介
第15回目	まとめ	まとめ

科目名	植物生理	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 後期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	石関 和泰	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	光合成の仕組みや呼吸、植物ホルモン、受精、光周性、植物の運動、栄養素等に係る植物生理について理解を深め、植物を効率よく栽培するための基礎知識とする。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	植物の様々な生理について、その仕組みと反応を理解することができる。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	植物生理学入門、適宜プリント配布		
成績評価の方法 ・基準	学期末試験を実施し、出席率・受講態度・成果物等を総合的に判断し評価簿る。		
履修に当たって の留意点	植物の生理について、細かな専門用語が出てくるので、理解しにくいところでは画像を用いながら丁寧に説明を行う。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	植物生理学	植物とその生理現象
第2回目	光合成と代謝	光合成
第3回目		呼吸とエネルギー利用
第4回目		アミノ酸、核酸の合成
第5回目	発生と形態形成	発生と成長
第6回目		開花
第7回目		組織培養
第8回目	環境	植物の運動
第9回目		光と反応
第10回目		水と反応
第11回目		温度や重力への反応
第12回目	成長と植物ホルモン	浸透圧と細胞
第13回目		植物ホルモン
第14回目	栄養	無機栄養
第15回目		塩分・重金属ストレス

科目名	スマートアグリ実践実習	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期・後期
授業時数	240時間	単位数	4単位
授業方法	実習	企業等との連携	○:該当 ○
担当教員	町田照夫・柿崎渉	実務経験のある教員科目	○:該当 ○
科目概要	農場における自主的な各種栽培管理実習を通じ、農業の基礎的な知識、技術を応用し理解・習得する。また、出荷、販売を目的とし、品質のよい作物の生産を目指す。授業は校外の圃場での実習を基本とし、野菜・作物などの栽培を班別に実習形式で行う。自主的な作付計画立案、体系的な実習と都度の記録・振り返りを通じて、創造的・実践的態度を身につける。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本農業技術検定2級・3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜指示する		
成績評価の方法・基準	授業出席率、受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たっての留意点	機械等操作する場面が多いため、安全面には特に留意していただきたい。		

授業計画	テーマ	内容
第01回目～第04回目	圃場面積の求め方	簡易測量法を用いて圃場を班ごとに区分けする
第05回目～第08回目	作付計画の立案	各班ごとに年間の作付計画を作成する
第09回目～第12回目	総合病害虫管理①	連作障害対策や耐病性品種について
第13回目～第16回目	種子と育苗	連作障害対策や耐病性品種について
第17回目～第20回目	pH・肥料計算	簡易土壌診断の結果をもとに施肥設計を行う
第21回目～第24回目	農業機械の基本操作①	乗用トラクタの仕組みと操作方法
第25回目～第28回目	総合病害虫管理②	接ぎ木の方法と効果
第29回目～第32回目	総合病害虫管理③	マルチ・寒冷紗の役割
第33回目～第36回目	農業機械の基本操作②	背負い式・動力防除機及び農薬の使用
第37回目～第40回目	農業機械の基本操作③	歩行型トラクタの仕組みと操作方法
第41回目～第44回目	収穫・調整	収穫適期や調整方法、規格
第45回目～第48回目	販売	販売の実践
第49回目～第52回目	機械・農具メンテナンス	機械類の整備と洗浄・管理
第53回目～第56回目	プレゼンテーション手法	スライド作成ソフトを用いたプレゼンテーション資料の作成手法を学ぶ
第57回目～第60回目	資料作成	研究課題のとりまとめ、プレゼン資料の作成

科目名	情報技術Ⅱ	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期
授業時数	60時間	単位数	2単位
授業方法	演習	企業等との連携	○:該当
担当教員	柿崎 渉	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	経済産業省ITパスポート試験に合格するために必要なコンピュータ知識から、システム開発・マネジメント、経営戦略までを学習する。 1年次の学習を基礎に新シラバス範囲の補充学習・試験対策演習を行う。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	ITパスポート試験		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	徹底攻略ITパスポート教科書+模擬問題 令和5年度(インプレス) かんたん合格ITパスポート過去問題集 令和5年度春期(インプレス) その他公開問題(過去問)等		
成績評価の方法 ・基準	授業出席率、授業態度、期末試験、検定結果等を総合的に判断し評価する。ただし、出席率が70%を下回る場合は不可となる。		
履修に当たって の留意点	ITパスポート試験はCBT(Computer Based Testing)方式のため、基本的なコンピュータ操作についても習得しておくこと。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目～第2回目	テクノロジー系①	コンピュータ構成要素・システム構成要素
第3回目～第4回目	テクノロジー系②	ソフトウェア・ハードウェア
第5回目～第6回目	テクノロジー系③	情報デザイン・情報メディア
第7回目～第8回目	テクノロジー系④	データベース・ネットワーク
第9回目～第10回目	テクノロジー系⑤	セキュリティ
第11回目～第12回目	テクノロジー系⑥	表計算ソフト・式・関数の利用
第13回目～第14回目	新論点对策	テクノロジー系系新論点
第15回目～第16回目	新論点对策	ストラテジ系新論点
第17回目～第18回目	試験対策	CBT方式の検定試験対策
第19回目～第20回目	試験対策	CBT方式の検定試験対策
第21回目～第22回目	試験対策	模擬問題演習
第23回目～第24回目	試験対策	模擬問題演習
第25回目～第26回目	試験対策	模擬問題演習
第27回目～第28回目	試験対策	模擬問題演習
第29回目～第30回目	まとめ	まとめ

科目名	農業データ活用	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 後期
授業時数	30時間	単位数	1単位
授業方法	演習	企業等との連携	○:該当
担当教員	島田 公太	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	農業分野におけるデータの種類や位置づけ、データ活用が求められている背景・事情、データの具体的な活用方法について事例を交えながら学習する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	ICT技術を活用したデータ管理やそのデータ利用ができるようにする。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	文部科学省委託事業開発教材		
成績評価の方法 ・基準	日常の成績、出席率、課題、期末試験等の結果を合わせて総合的に評価する。		
履修に当たって の留意点	データの効果的な活用は正しいデータを取得している事が前提となる。あらゆる情報の中から、目的にあった正しい情報を取捨選別するという点についても日頃から意識しておいてほしい。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	農業データ活用1	農業データ活用の背景
第2回目	農業データ活用2	営農で活用される農業データ1
第3回目	農業データ活用3	営農で活用される農業データ2
第4回目	農業データ活用4	次世代農業データ活用ユースケース1
第5回目	農業データ活用5	次世代農業データ活用ユースケース2
第6回目	農業データ活用6	暗黙知を形式知にする農業データ活用
第7回目	農業データ活用7	事業承継に向けた農業データ活用
第8回目	農業データ活用8	農業データを扱う人材像1
第9回目	農業データ活用9	農業データを扱う人材像2
第10回目	農業データ活用10	農業現場における画像データ活用
第11回目	農業データ活用11	農業データ活用による品質の向上
第12回目	農業データ活用12	農業データを活用したブランド化
第13回目	農業データ活用13	フードバリューチェーン外の農業データの活用
第14回目	農業データ活用14	農業データ活用の将来像1
第15回目	農業データ活用15	農業データ活用の将来像2

科目名	農業ICT実践Ⅱ	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期・後期
授業時数	60時間	単位数	2単位
授業方法	演習	企業等との連携	○:該当
担当教員	SenseLibra株式会社	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	Agri×Techとして、農業分野で情報技術をどのように活用できるかを学習する。情報技術分野における基礎的な知識や操作の学習とともに、情報技術を利用した農業支援の実務を学習する。IoT、Web、Cloud等の環境を活用できるよう、具体的なプロジェクトを設置し、簡易の開発や、運用を行う。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	各就業先の現場で役立つよう、技術革新の動向にも配慮した基礎知識や技術の習得をする。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	ITパスポート テキスト・オリジナルテキスト		
成績評価の方法 ・基準	日常の成績、出席率、実習の結果を合わせて総合的に評価する。		
履修に当たって の留意点	授業は、個別の電子デバイスを利用した演習を実施する。個別の表現になる為、グループ学習やロールプレイ、プレゼンテーション等の機会を取り入れていくので、主体的に学習して欲しい。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目～第2回目	マネジメント実習	マネジメント実習②
第3回目～第4回目	ストラテジ実習	ストラテジ実習②
第5回目～第6回目	テクノロジー実習	テクノロジー実習②
第7回目～第8回目	マネジメント実習	マネジメント実習③
第9回目～第10回目	ストラテジ実習	ストラテジ実習③
第11回目～第12回目	テクノロジー実習	テクノロジー実習③
第13回目～第14回目	マネジメント実習	マネジメント実習④
第15回目～第16回目	ストラテジ実習	ストラテジ実習④
第17回目～第18回目	テクノロジー実習	テクノロジー実習④
第19回目～第20回目	マネジメント実習	マネジメント実習⑤
第21回目～第22回目	ストラテジ実習	ストラテジ実習⑤
第23回目～第24回目	テクノロジー実習	テクノロジー実習⑤
第25回目～第26回目	総合	総合
第27回目～第28回目	総合	総合
第29回目～第30回目	総合	総合

科目名	ドローン技術基礎	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期
授業時数	30時間	単位数	1単位
授業方法	演習	企業等との連携	○:該当
担当教員	加藤 貨代	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	ドローン市場の動向や様々な現場での活用例。ドローンの仕組み・操縦法・動画撮影・飛行の為の法規など、ドローンに関する基本的な知識を身に着ける。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	ドローン検定3級合格		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	文部科学省委託事業開発教材等		
成績評価の方法 ・基準	日常の成績、出席率、実習、確認テスト、検定等の結果を合わせて総合的に評価する。		
履修に当たって の留意点	ドローンの基本的な知識を身に着けると共に、その有効的な利用方法を学習していく		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	ドローン市場	ドローン市場・活用例について
第2回目	ドローン法規	航空法
第3回目	ドローン法規	航空法
第4回目	ドローン法規	航空法以外の様々なドローンに関わる法規・法令
第5回目	ドローン法規	航空法以外の様々なドローンに関わる法規・法令
第6回目	ドローン法規	航空法以外の様々なドローンに関わる法規・法令
第7回目	ドローン仕組み	機体の仕組み・取り扱い上の注意
第8回目	ドローン仕組み	機体の仕組み・取り扱い上の注意
第9回目	ドローン仕組み	機体の仕組み・取り扱い上の注意
第10回目	ドローン仕組み	機体の仕組み・取り扱い上の注意
第11回目	飛行の際の留意点	天候・風向き・想定されるトラブルと対処
第12回目	飛行の際の留意点	天候・風向き・想定されるトラブルと対処
第13回目	検定対策	過去問題集
第14回目	検定対策	過去問題集
第15回目	検定対策	過去問題集

科目名	ドローン操縦演習	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 後期
授業時数	60時間	単位数	2単位
授業方法	演習	企業等との連携	○:該当
担当教員	加藤 貨代	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	ドローンに関する基本的な知識が身に着いていることを前提として、実際に操縦を行い、基本的な操縦技術を身に着ける。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	ドローンの上下左右の動きが、思い通りに操縦出来るようになること		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	文部科学省委託事業開発教材等		
成績評価の方法 ・基準	日常の成績、出席率、実習、確認テスト、検定結果等の結果を合わせて総合的に評価する。		
履修に当たって の留意点	周囲の環境や天候を考慮し、機体の特性を考え適切な飛行判断を行う。事故やトラブルにつながらないよう細心の注意を払う。		

授業計画	テーマ	内容
第1・2回目	ドローン飛行演習	機体を前後左右に動かす基本動作
第3・4回目	ドローン飛行演習	機体を前後左右に動かす基本動作
第5・6 回目	ドローン飛行演習	機体を前後左右に動かす基本動作
第7・8 回目	ドローン飛行演習	機体でサークルを描く基本動作
第9・10回目	ドローン飛行演習	機体でサークルを描く基本動作
第11・12回目	ドローン飛行演習	機体でサークルを描く基本動作
第13・14回目	ドローン飛行演習	機体で八の字を描く基本動作
第15・16回目	ドローン飛行演習	機体で八の字を描く基本動作
第17・18回目	ドローン飛行演習	機体で八の字を描く基本動作
第19・20回目	ドローン飛行演習	ホバリング
第21・22回目	ドローン飛行演習	カメラでの撮影
第23・24回目	ドローン飛行演習	GPSを切った状態での基本動作とホバリング
第25・26回目	ドローン飛行演習	GPSを切った状態での基本動作とホバリング
第27. 28回目	ドローン飛行演習	GPSを切った状態での基本動作とホバリング
第29・30回目	ドローン飛行演習	農場を撮影してみよう

科目名	センシング技術基礎	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期
授業時数	30時間	単位数	1単位
授業方法	演習	企業等との連携	○:該当
担当教員	岡部 俊雄	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	農業におけるセンシングについて学ぶ。「センシング」とは何か、その必要性や活用事例を紹介しながらセンサの仕組みを理解する。また、センサボックスを自作する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	農業においてセンシング技術は、労働力の改善や栽培などに広く活用できることを学ぶと共に、センサの交換やメンテナンスを自身で行えることを目標にする。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	必要なものについては適宜指示する。		
成績評価の方法 ・基準	定期考査および受講態度、実習態度、出席率を総合的に判断する。 ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	農業におけるセンサ・センシングの利用方法を学び、各種予測、品質・収量向上への応用方法、農業経営の改善等への活用にセンサ・センシングは有効であることを理解してほしい。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	センシング概要①	センシングとは・センシングの必要性と測定
第2回目	センシング概要②	センサの仕組み・センシングカメラの利用例
第3回目	センサの利活用	センサの利活用事例・自作センサボックスについて
第4回目	ラズパイへのOSインストール	ダウンロード・初期設定・Piのリモート接続
第5回目	リモートデスクトップ接続①	固定IPアドレスの設定・リモートデスクトップ接続
第6回目	リモートデスクトップ接続②	Mozc(モズク)インストール・各種インターフェイス有効化
第7回目	RTCモジュールの実装	RTCモジュールの実装・認識確認
第8回目	温湿度モジュール①	温湿度モジュール基盤の実装とプログラミング
第9回目	温湿度モジュール②	温湿度センサのブレッドボード実装配線・プログラミング・動作確認
第10回目	温湿度モジュール③	接続時の注意・動作確認とデバッグ・各コマンド説明・2進法、10進法、16進法について
第11回目	温湿度センサの連続測定プログラム	エラー表示パターン・連続測定プログラム作成とデバッグ・プログラム修正
第12回目	Pythonプログラム	ラズパイとPCのリモート接続・プログラムの作り方・while文の使い方
第13回目	LCD増設①	AP変更による固定IPアドレスの再設定
第14回目	LCD増設②	固定IPアドレスの再設定・LCD追加配線①
第15回目	LCD増設③	固定IPアドレスの再設定・LCD追加配線②

科目名	有機農法実践実習	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期・後期
授業時数	240時間	単位数	4単位
授業方法	実習	企業等との連携	○:該当 ○
担当教員	町田照夫・柿崎渉	実務経験のある教員科目	○:該当 ○
科目概要	農場における自主的な各種栽培管理実習を通じ、農業の基礎的な知識、技術を応用し理解・習得する。また、出荷、販売を目的とし、品質のよい作物の生産を目指す。授業は校外の圃場での実習を基本とし、野菜・作物などの栽培を班別に実習形式で行う。自主的な作付計画立案、体系的な実習と都度の記録・振り返りを通じて、創造的・実践的態度を身につける。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本農業技術検定2級・3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜指示する		
成績評価の方法・基準	授業出席率、受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たっての留意点	機械等操作する場面が多いため、安全面には特に留意していただきたい。		

授業計画	テーマ	内容
第01回目～第04回目	圃場面積の求め方	簡易測量法を用いて圃場を班ごとに区分けする
第05回目～第08回目	作付計画の立案	各班ごとに年間の作付計画を作成する
第09回目～第12回目	総合病害虫管理①	連作障害対策や耐病性品種について
第13回目～第16回目	種子と育苗	連作障害対策や耐病性品種について
第17回目～第20回目	pH・肥料計算	簡易土壌診断の結果をもとに施肥設計を行う
第21回目～第24回目	農業機械の基本操作①	乗用トラクタの仕組みと操作方法
第25回目～第28回目	総合病害虫管理②	接ぎ木の方法と効果
第29回目～第32回目	総合病害虫管理③	マルチ・寒冷紗の役割
第33回目～第36回目	農業機械の基本操作②	背負い式・動力防除機及び農薬の使用
第37回目～第40回目	農業機械の基本操作③	歩行型トラクタの仕組みと操作方法
第41回目～第44回目	収穫・調整	収穫適期や調整方法、規格
第45回目～第48回目	販売	販売の実践
第49回目～第52回目	機械・農具メンテナンス	機械類の整備と洗浄・管理
第53回目～第56回目	プレゼンテーション手法	スライド作成ソフトを用いたプレゼンテーション資料の作成手法を学ぶ
第57回目～第60回目	資料作成	研究課題のとりまとめ、プレゼン資料の作成

科目名	農業ビジネス実習	学科名	アグリビジネス学科
分類	選択必修	配当年次・学期	2年次 前期・後期
授業時数	120時間	単位数	4単位
授業方法	実習	企業等との連携	○:該当 ○
担当教員	町田照夫	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	農場における自主的な各種栽培管理実習を通じ、農業の基礎的な知識、技術を応用し理解・習得する。また、出荷、販売を目的とし、品質のよい作物の生産を目指す。授業は校外の圃場での実習を基本とし、必要に応じ、現地視察などを取り入れ、野菜・作物などの栽培を班別に実習形式で行う。自主的な作付計画立案、体系的な実習と都度の記録・振り返りを通じて、創造的・実践的態度を身につける。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本農業技術検定2級・3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜指示する		
成績評価の方法 ・基準	授業出席率、受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	機械等操作する場面が多いため、安全面には特に留意していただきたい。		

授業計画	テーマ	内容
第01回目～第04回目	圃場面積の求め方	簡易測量法を用いて圃場を班ごとに区分けする
第05回目～第08回目	作付計画の立案	各班ごとに年間の作付計画を作成する
第09回目～第12回目	総合病害虫管理①	連作障害対策や耐病性品種について
第13回目～第16回目	種子と育苗	連作障害対策や耐病性品種について
第17回目～第20回目	pH・肥料計算	簡易土壌診断の結果をもとに施肥設計を行う
第21回目～第24回目	農業機械の基本操作 ①	乗用トラクタの仕組みと操作方法
第25回目～第28回目	総合病害虫管理②	接ぎ木の方法と効果
第29回目～第32回目	総合病害虫管理③	マルチ・寒冷紗の役割
第33回目～第36回目	農業機械の基本操作 ②	背負い式・動力防除機及び農薬の使用
第37回目～第40回目	農業機械の基本操作 ③	歩行型トラクタの仕組みと操作方法
第41回目～第44回目	収穫・調整	収穫適期や調整方法、規格
第45回目～第48回目	販売	販売の実践
第49回目～第52回目	機械・農具メンテナ ンス	機械類の整備と洗浄・管理
第53回目～第56回目	現地視察	6次産業化実践経営体
第57回目～第60回目	現地視察	水耕栽培

科目名	花卉園芸実習	学科名	アグリビジネス学科
分類	選択必修	配当年次・学期	2年次 前期・後期
授業時数	120時間	単位数	4単位
授業方法	実習	企業等との連携	○:該当
担当教員	柿崎 渉	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	植物に関する栽培管理実習を通じ、植物の特徴、特性を活かした花壇やコンテナガーデン等を製作する。また、ハーブや工芸作物を栽培・収穫し有効な活用方法を学習する。作品製作には電動工具等を活用し、基礎的なDIYスキルも併せて習得する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	多様な花卉園芸に関する現場作業で必要となる実践的スキルを習得するとともに、新しいデザイン・作品を創造する力を養う。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜指示する。		
成績評価の方法 ・基準	授業出席率、授業態度および課題提出等を総合的に判断し評価する。ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	実習作業全般において、道具や機械、電動工具を用いた作業があるため、安全には特に注意してもらいたい。		

授業計画	テーマ	内容
第1～4回目	花卉生産圃場管理	花卉生産圃場管理実習(播種・定植等)
第5～8回目	花卉生産圃場管理	花卉生産圃場管理実習(誘引・追肥等)
第9～12回目	花卉生産圃場管理	花卉生産圃場管理実習(除草・剪定等)
第13～16回目	花卉生産圃場管理	花卉生産圃場管理実習(農薬散布等)
第17～20回目	植物活用	切花栽培と活用
第21～24回目	植物活用	ハーブ類の栽培と活用・アロマ
第25～28回目	植物活用	DIYの基礎
第29～32回目	植物育苗管理	セル育苗苗の鉢上げ実習
第33～36回目	植物育苗管理	肥料及び農薬散布等
第37～40回目	植物育苗管理	スペーシング・薬剤散布等
第41～44回目	植物育苗管理・校内 花壇整備	苗販売準備作業・校内花壇整備実習
第45～48回目	校内花壇植栽	校内花壇新規デザイン植栽
第49～52回目	校内飾花実習	学校施設周辺(屋内・屋外)飾花実習
第53～56回目	校外視察	園芸店等花卉流通業界視察見学
第57～60回目	校内花壇整備	校内花壇管理実習

科目名	有機農法応用	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期
授業時数	30時間	単位数	1単位
授業方法	演習	企業等との連携	○:該当
担当教員	宮田 祐介	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	農業の自然循環機能を増進し、農業生産に由来する環境への負荷を低減する有機農法は、今後の農業の持続的な発展に大きく寄与するものである。本講義では有機JAS制度に関する知識のみにとどまらず、有機農法実践実習とリンクしながら管理技術の要点も整理・確認を図り、個々に有機農法を実施、有機JAS認証の取得が可能な水準を目指す。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	有機農産物JAS講習		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	有機農産物検査認証制度ハンドブックより抜粋		
成績評価の方法 ・基準	授業出席率、受講態度及び課題提出・定期考査等を総合的に判断し評価する。ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	有機農産物JASの制度面のみだけでなく、有機農法の意義的部分に関心を持ち、有機農法・慣行農法いずれの農法において営農する場合でも、農業の環境的側面を意識できるようにしてほしい。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	有機農法とは	有機農法基礎振り返り
第2回目	有機農産物生産の原則	有機農産物生産における土づくり
第3回目	有機農産物生産の方法	種及び苗・肥培管理
第4回目	有機農産物生産の方法	一般管理・収穫後の管理
第5回目	生産行程の管理方法	内部規程・格付規程の作成と実施
第6回目	有機農産物の表示と関連法規	食品衛生法・有機農業推進法 ～消費者の意識
第7回目	有機農業の現状と課題	有機農法の普及に向けて
第8回目	有機農産物生産の原則	有機農産物生産原則、有機JAS法と認証制度
第9回目	有機農産物生産の方法	圃場の条件
第10回目	有機農産物生産の方法	病害虫管理
第11回目	生産行程の管理方法	生産行程管理者の役割と業務内容
第12回目	有機農産物の表示と関連法規	表示基準
第13回目	有機農業の現状と課題	農業経営の観点からみる有機農法の活用
第14回目	有機農法演習	有機農法対応肥料作成
第15回目	有機農法演習	有機農法対応病害虫対策資材作成

科目名	農地生態系実習	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期・後期
授業時数	60時間	単位数	2単位
授業方法	実習	企業等との連携	○:該当
担当教員	石関 和泰	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	農地や身近な自然に生えている植物を同定できる基礎知識を身に付け、群落の植生調査を実施する。また、得られたデータを基に常在度表を作成し、群落や群集を判別するとともに、その分布を確認し植生図を作成する。その他、雑草の生態や特徴について実習を通じて把握する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	植物を同定する基礎を身に付け、植生調査ができるようになる。また、雑草防除が困難な理由を理解し、効率の良い雑草防除について考えられるようになる。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	各種植物図鑑、適宜プリント配布		
成績評価の方法 ・基準	出席率・受講態度・成果物等を総合的に判断し評価する。		
履修に当たって の留意点	植物の名前が多く出てくるので、知らない植物に対してはイメージしにくいことが考えられる。そのため、画像などを通じて繰り返し触れるようにし、特徴を覚えるようにする。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目～第4回目	植物の同定	植物採取と標本の作製
第5回目～第8回目	雑草の生態	雑草の生活史、繁殖方法
第9回目～第12回目	雑草防除	雑草の防除と回復
第13回目～第15回目	雑草防除	効果的な雑草防除
第16回目～第19回目	植物の同定	秋植物の植物採取と標本の作製
第20回目～第23回目	植生調査	農地や身近な自然における植生調査
第24回目～第27回目	データ処理	植生調査のデータ処理
第28回目～第30回目	植生図作成	植生図作成

科目名	植生と生態系	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	石関 和泰	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	植生を左右する要因と、世界及び日本の代表植生について理解する。また、地形や地質と関連している植生や植物と密接に関係している昆虫の生態、生態系の中の炭素や窒素をはじめとする物質循環について把握する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本及び世界の代表的な植生と、生態系について理解を深め、農地や身近な自然について群落の特徴を判断することができる。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	環境と植生、適宜プリント配布		
成績評価の方法 ・基準	学期末試験を実施し、出席率・受講態度・単元別テスト等を総合的に判断し評価簿る。		
履修に当たって の留意点	植物の名前が多く出てくるので、知らない植物に対してはイメージしにくいことが考えられる。そのため、画像を用いながら丁寧に説明し、理解を深められるようにする。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	植生	群系、植生区分、群団・群集とは
第2回目	日本の森林植生	森林植生の水平・垂直分布
第3回目	暖温帯林	照葉樹林の分布と構成種
第4回目	冷温帯林	夏緑樹林の分布と構成種
第5回目	中間温帯林	中間温帯とは
第6回目	亜寒帯林	日本における亜寒帯林の分布と構成種
第7回目	里山林	里山林の活用と変遷
第8回目	草原	草地の自然植生
第9回目	草原	二次植生としての草地
第10回目	農地の植生	水田・畑地雑草群落
第11回目	地形と植生	地形と植生との関係
第12回目	地質と植生	地質と植生との関係
第13回目	植物と昆虫	植物と昆虫との関係
第14回目	物質循環	植生と物質循環
第15回目	まとめ	まとめ

科目名	環境保全と農村	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	石関 和泰	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	農村の構造と役割を抑え、現在農村が抱えている諸問題を理解する。そして、農村が持つ環境資源を把握し、その活用方法を事例を通して学習する。また、農村の環境保全のための調査を行い、環境保全の重要性を再認識すると共に、先端技術を取り入れ、どうしたら農村の活性化につながるかを学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	農村の課題と農村の持つ環境資源を理解し、それらを活用した農村の発展の姿を考えられるようにする。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	中山間地域ハンドブック、適宜資料配布		
成績評価の方法 ・基準	学期末試験を実施し、出席率・受講態度・単元別テスト等を総合的に判断し評価簿る。		
履修に当たって の留意点	専門用語や理解しにくい内容の場合は特に学生の理解度を確認しながら丁寧に説明を行う。また、必要に応じ、画像を用いて理解を深められるようにする。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	中山間地域とは	中山間地域とは、課題と展望
第2回目	中山間地域とデータ	中山間地域の集落、農業
第3回目		農村社会と限界集落
第4回目	中山間地域とテーマ	戦略
第5回目		くらし
第6回目		しごと
第7回目		人材
第8回目		政策
第9回目	中山間地域の近未来	町村の取組
第10回目		フォーラムとの連携
第11回目		地区の取組
第12回目	再生のポイント	提言から考える①
第13回目		提言から考える②
第14回目	先端技術と農村	先端技術を取り入れた農村の活性化
第15回目	まとめ	

科目名	環境学	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 後期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	石関 和泰	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	環境について、現代社会で対策が求められている課題について、その内容や対策について学ぶと共に、環境に対して責任を持つことの大切さを理解し、身近なところからでも環境に配慮した行動ができるようにする。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	環境問題の深刻さを理解し、日常生活から環境に配慮した行動がとれるようになる。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜プリント配布		
成績評価の方法 ・基準	学期末試験を実施し、出席率・受講態度・成果物等を総合的に判断し評価する。		
履修に当たって の留意点	環境問題は一人一人の自覚の強さが解決に結びつくことを理解し、日常生活から環境に対する意識を高めるように習慣づける。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	地球温暖化	温暖化の危機
第2回目		低炭素社会
第3回目		地球温暖化と「農や食」の関わり
第4回目	大気汚染	
第5回目	土や水の汚染	
第6回目		土や水の汚染と農業との関わり
第7回目	資源とエネルギー	ゴミ問題、リサイクル
第8回目		食品ロス
第9回目		代替エネルギー
第10回目	生物多様性	生態系・種・遺伝子の多様性の危機
第11回目		森林保全、緑化
第12回目	循環型社会	
第13回目	環境と健康	
第14回目	持続可能な社会	主な政策と取組
第15回目	まとめ	

科目名	就農実践実習	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期・後期
授業時数	240時間	単位数	4単位
授業方法	実習	企業等との連携	○:該当 ○
担当教員	町田照夫・柿崎渉	実務経験のある教員科目	○:該当 ○
科目概要	農場における自主的な各種栽培管理実習を通じ、農業の基礎的な知識、技術を応用し理解・習得する。また、出荷、販売を目的とし、品質のよい作物の生産を目指す。授業は校外の圃場での実習を基本とし、野菜・作物などの栽培を班別に実習形式で行う。自主的な作付計画立案、体系的な実習と都度の記録・振り返りを通じて、創造的・実践的態度を身につける。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本農業技術検定2級・3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜指示する		
成績評価の方法・基準	授業出席率、受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たっての留意点	機械等操作する場面が多いため、安全面には特に留意していただきたい。		

授業計画	テーマ	内容
第01回目～第04回目	圃場面積の求め方	簡易測量法を用いて圃場を班ごとに区分けする
第05回目～第08回目	作付計画の立案	各班ごとに年間の作付計画を作成する
第09回目～第12回目	総合病害虫管理①	連作障害対策や耐病性品種について
第13回目～第16回目	種子と育苗	連作障害対策や耐病性品種について
第17回目～第20回目	pH・肥料計算	簡易土壌診断の結果をもとに施肥設計を行う
第21回目～第24回目	農業機械の基本操作①	乗用トラクタの仕組みと操作方法
第25回目～第28回目	総合病害虫管理②	接ぎ木の方法と効果
第29回目～第32回目	総合病害虫管理③	マルチ・寒冷紗の役割
第33回目～第36回目	農業機械の基本操作②	背負い式・動力防除機及び農薬の使用
第37回目～第40回目	農業機械の基本操作③	歩行型トラクタの仕組みと操作方法
第41回目～第44回目	収穫・調整	収穫適期や調整方法、規格
第45回目～第48回目	販売	販売の実践
第49回目～第52回目	機械・農具メンテナンス	機械類の整備と洗浄・管理
第53回目～第56回目	プレゼンテーション手法	スライド作成ソフトを用いたプレゼンテーション資料の作成手法を学ぶ
第57回目～第60回目	資料作成	研究課題のとりまとめ、プレゼン資料の作成

科目名	農業会計応用	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期・後期
授業時数	120時間	単位数	8単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	松島 広征	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	商業簿記を基礎として農業企業(農業)における生産活動から販売活動に至るまでの経済活動記録を記録、活用する手法を学ぶ。特に農業特有の生産活動にともなう記録が重要となる。また、原価計算手法を学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本ビジネス技能検定協会 農業簿記検定2・3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	大原出版(株) 農業簿記検定教科書2級・3級 問題集2級・3級 過去問題集2級・3級		
成績評価の方法 ・基準	日常の成績、出席率、期末試験の結果を合わせて総合的に評価する。		
履修に当たって の留意点	単元ごとに問題演習、理解度確認テストを実施。総合問題演習においては過去問題を中心に反復し理解を深める。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目～第4回目	農業簿記とは	農業経営と勘定科目
第5回目～第8回目	農業特有の会計処理 ①	収益と費用
第9回目～第12回目	農業特有の会計処理 ②	流動資産と流動負債
第13回目～第16回目	農業特有の会計処理 ③	固定資産
第17回目～第20回目	農業特有の会計処理 ④	決算書の作成
第21回目～第24回目	過去問題論点別対策	問題演習と解説
第25回目～第28回目	材料費・労務費・経費	計算と記帳方法
第29回目～第32回目	部門別計算	部門別集計方法
第33回目～第36回目	製品別計算	原価計算方法
第37回目～第40回目	財務諸表	農企業の財務諸表
第41回目～第44回目	標準原価計算	原価計算方法
第45回目～第48回目	CVP分析	短期利益計画と損益分岐点分析
第49回目～第52回目	固定資産・繰延資産	リース会計・圧縮記帳
第53回目～第56回目	決算	財務諸表作成
第57回目～第60回目	過去問題論点別対策	問題演習と解説

科目名	経営計画演習	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期
授業時数	30時間	単位数	1単位
授業方法	演習	企業等との連携	○:該当
担当教員	石関 和泰	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	新規就農をするために必要な手続きについて把握し、その書類の作成に用いる資料の種類や見方、そして実際に作成をしていく手順について、自分の将来像と関連させながら理解していく。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	新規就農の為に必要な書類の種類とその作成の仕方について理解し、自分一人でも書類が作成できるようになる。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	各市町村の新規就農に係る書類等、適宜プリント配布		
成績評価の方法 ・基準	出席率・受講態度・提出物、単元別テスト等を総合的に判断し評価簿る。		
履修に当たって の留意点	専門用語や理解しにくい内容の場合は特に学生の理解度を確認しながら丁寧に説明を行う。また、必要に応じ、様式例を用いて理解を深められるようにする。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	新規就農準備	営農地域・作目の決定
第2回目		農業機械・施設の費用計算
第3回目	就農相談会	就農相談会申込書の作成
第4回目	営農計画	営農計画書の作成
第5回目		営農計画書の作成
第6回目		営農計画書の作成
第7回目	認定農業者	制度の概要、申請の仕方
第8回目	補助金	補助金の種類と申請の仕方
第9回目	農地所有適格法人	農地所有適格法人とは
第10回目	農地の取得	農地法、基盤法
第11回目	書類作成	農業経営改善計画申請書
第12回目		農業経営改善計画申請書
第13回目	現地視察	新規就農者視察
第14回目		新規就農者視察
第15回目	まとめ	まとめ

科目名	農業経営分析	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 後期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	松島 広征	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	健全な農業経営を行うためには、自らの経営活動について客観的事実たる計数を確かめながら経営判断を行っていくことが重要となる。その際に必要な財務分析手法について財務諸表の基礎から学ぶとともに、財務分析結果の活用方法までを学習する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本ビジネス技能検定協会 農業簿記検定2・3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	大原出版(株) 農業経理士教科書・問題集【経営管理編】		
成績評価の方法 ・基準	日常の成績、出席率、期末試験の結果を合わせて総合的に評価する。		
履修に当たって の留意点	実際に自分が就農・経営する事をイメージしながら授業に取り組んで欲しい。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目～第4回目	経営分析①	経営分析の意義
第5回目～第8回目	経営分析②	農業経営の財務諸表
第9回目～第12回目	財務分析①	収益性分析
第13回目～第16回目	財務分析②	安全性分析
第17回目～第20回目	財務分析③	生産性分析
第21回目～第24回目	財務分析④	成長性分析
第25回目～第28回目	財務分析⑤	損益分岐点分析
第29回目～第32回目	財務分析⑥	借入金分析
第33回目～第36回目	財務分析⑦	キャッシュフロー分析
第37回目～第40回目	財務分析⑧	その他の分析
第41回目～第44回目	財務分析結果の利用	実数分析・比率分析による結果
第45回目～第48回目	経営改善①	経営改善診断
第49回目～第52回目	経営改善②	経営改善事例
第53回目～第56回目	経営改善③	農業とリスクマネジメント・収入保険
第57回目～第60回目	まとめ	総合演習

科目名	作物栽培実習	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期・後期
授業時数	240時間	単位数	4単位
授業方法	実習	企業等との連携	○:該当 ○
担当教員	町田照夫・柿崎渉	実務経験のある教員科目	○:該当 ○
科目概要	農場における自主的な各種栽培管理実習を通じ、農業の基礎的な知識、技術を応用し理解・習得する。また、出荷、販売を目的とし、品質のよい作物の生産を目指す。授業は校外の圃場での実習を基本とし、野菜・作物などの栽培を班別に実習形式で行う。自主的な作付計画立案、体系的な実習と都度の記録・振り返りを通じて、創造的・実践的態度を身につける。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	日本農業技術検定2級・3級		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜指示する		
成績評価の方法・基準	授業出席率、受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たっての留意点	機械等操作する場面が多いため、安全面には特に留意していただきたい。		

授業計画	テーマ	内容
第01回目～第04回目	圃場面積の求め方	簡易測量法を用いて圃場を班ごとに区分けする
第05回目～第08回目	作付計画の立案	各班ごとに年間の作付計画を作成する
第09回目～第12回目	総合病害虫管理①	連作障害対策や耐病性品種について
第13回目～第16回目	種子と育苗	連作障害対策や耐病性品種について
第17回目～第20回目	pH・肥料計算	簡易土壌診断の結果をもとに施肥設計を行う
第21回目～第24回目	農業機械の基本操作①	乗用トラクタの仕組みと操作方法
第25回目～第28回目	総合病害虫管理②	接ぎ木の方法と効果
第29回目～第32回目	総合病害虫管理③	マルチ・寒冷紗の役割
第33回目～第36回目	農業機械の基本操作②	背負い式・動力防除機及び農薬の使用
第37回目～第40回目	農業機械の基本操作③	歩行型トラクタの仕組みと操作方法
第41回目～第44回目	収穫・調整	収穫適期や調整方法、規格
第45回目～第48回目	販売	販売の実践
第49回目～第52回目	機械・農具メンテナンス	機械類の整備と洗浄・管理
第53回目～第56回目	プレゼンテーション手法	スライド作成ソフトを用いたプレゼンテーション資料の作成手法を学ぶ
第57回目～第60回目	資料作成	研究課題のとりまとめ、プレゼン資料の作成

科目名	食品開発Ⅱ	学科名	アグリビジネス学科
分類	選択	配当年次・学期	2年次 前期・後期
授業時数	120時間	単位数	4単位
授業方法	実習	企業等との連携	○:該当 ○
担当教員	岡庭 千代乃	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	新商品開発に必要な技術を取得する。また、企業と連携して新商品開発の企画、試作、製造、評価などを体験的に学び食品開発のための知識・技術を身につける。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	新商品開発の工程と技術を学ぶ。また、企業連携を行うことで、新商品開発に必要な一連の過程を習得する。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜指示する。		
成績評価の方法 ・基準	授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。		
履修に当たって の留意点	基本的な調理技術・知識を必要とする。また、企業の方からの授業もあるため、厨房の様子が学べる学習内容である。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目～第4回目	オリエンテーション	企業開発の目的、企画・立案・企画書の作成
第5回目～第8回目	〃	食環境の多様化・メニュープランニングの流れ
第9回目～第12回目	新商品開発①	企業より商品開発の流れの説明
第13回目～第16回目	〃	開発計画の作成、レシピ作成
第17回目～第20回目	〃	新商品試作
第21回目～第24回目	〃	企業プレゼン、評価・検討、試作、完成
第25回目～第28回目	新商品開発②	企業より商品開発の流れの説明
第29回目～第32回目	〃	開発計画の作成、レシピ作成
第33回目～第36回目	〃	新商品試作
第37回目～第40回目	〃	企業プレゼン、評価・検討、試作、完成
第41回目～第44回目	新商品開発③	企業より商品開発の流れの説明
第45回目～第48回目	〃	開発計画の作成、レシピ作成
第49回目～第52回目	〃	新商品試作
第53回目～第56回目	〃	企業プレゼン、評価・検討、試作、完成
第57回目～第60回目	新商品開発まとめ	企業連携商品開発の確認

科目名	企業実習Ⅱ	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期・後期
授業時数	240時間	単位数	8単位
授業方法	実習	企業等との連携	○:該当 ○
担当教員	岡庭 千代乃	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	連携企業での実習を通じて、材料搬入から商品出荷までの一連の流れを学ぶとともに衛生管理や身だしなみ管理なども習得する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	加工実習の一連の過程を体験し、衛生面・製造・包装過程、検品・箱詰め、清掃、ゴミ処理などを習得する。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜指示する。		
成績評価の方法 ・基準	授業出席率・受講態度及び課題提出等を総合的に判断し評価する。		
履修に当たって の留意点	加工の状況等に因り授業内容が計画通りの順序とは異なる場合がある。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目～第4回目	オリエンテーション	各施設説明、使用機器説明、片付け清掃確認
第5回目～第21回目	材料搬入から 商品出荷	衛生管理をはじめ、原材料搬入、材料前処理工程、製造、包装工程検品・箱詰め、出荷、ごみ処理、清掃等
第22回目～第41回目		
第42回目～第60回目		
第61回目～第90回目		
第91回目～第105回目		
第106回目～第120回目		

科目名	健康栄養学	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	岡庭 千代乃	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	人体の構成と機能を学び、私たちが摂取した食物の消化・吸収などの仕組みも理解する。さらに健康を維持するためにはどんな食生活を送れば良いのかを実践的に学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	人体の構成等を理解し何をどれだけ摂取をしたら健康を維持できるかの見識を得る。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	栄養の教科書 新星出版 自作プリント等		
成績評価の方法 ・基準	期末試験と確認テスト、授業出席率、受講態度課題提出等総合的評価 出席率が70%を下回る場合は不可。		
履修に当たって の留意点	人体の構成や栄養素の働き・特徴を理解し、自らの健康管理にも役立てる。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	導入	栄養と栄養素
第2回目	栄養とは	栄養と体・栄養素と食品群
第3回目	体のしくみ	人体の構成と機能の維持 化器系・環境器系の構造と働き
第4回目	"	呼吸器系・泌尿器系の構造と働き 骨とカルシウム
第5回目	"	水と液体 エネルギー代謝 基礎代謝
第6回目	"	エネルギー必要量 運動と疲労
第7回目	"	睡眠と覚醒、食欲と食行動、体内時計
第8回目	"	なにをどれだけ、いつ食べる
第9回目	"	血糖値と糖質、脂肪とコレステロール プリン代謝と尿酸
第10回目	"	肥満、メタボリック症候群、免疫と腸内環境
第11回目	"	食物アレルギー、食品と医薬品の相互作用
第12回目	"	健康診断と検査、健康診断で行われる検査項目、 各器官の構造
第13回目	食品・食事に関する 目安	食品成分表
第14回目	"	食事摂取基準、食生活指針
第15回目	まとめ	まとめ

科目名	食の未来	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 後期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	加藤 貨代	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	本講義は、未来の食のあり方について学習していく。現代の食環境の実態を理解し、食の諸問題を総合的にとらえ、今後の食のあり方を考える。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	現代の食環境を理解しこれからの食生活を、提案出来るようになることを目標とする		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	テキストはプリント配布		
成績評価の方法 ・基準	定期考査および受講態度、出席率を総合的に判断する。 ただし、出席率が70%を下回る場合は不可とする。		
履修に当たって の留意点	分量次第では返って身体に良くないものもあるので、分量をしっかりと守り周知させる事		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	食環境の変化	家族の変化、少子高齢化の到来
第2回目	私たちの食生活	現代の食志向
第3回目	〃	中食の出現と食の外部化
第4回目	〃	食生活の二極分化
第5回目	食の流通	食の流通経路
第6回目	〃	海外から輸入される食料
第7回目	食の未来	食育
第8回目	〃	食文化の継承とスローフード運動
第9回目	〃	食料資源と地球環境
第10回目	〃	生命の循環
第11回目	新しい食の価値観	新しい食の価値観
第12回目	〃	食のファッション化
第13回目	〃	楽しみとゆとりの食卓
第14回目	〃	〃
第15回目	〃	〃

科目名	ビジネス演習	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期・後期
授業時数	120時間	単位数	4単位
授業方法	演習	企業等との連携	○:該当
担当教員	石関 和泰	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	社会課題の解決につながるフードテックを使ったビジネスモデルを考え、PPTにまとめて発表できるようにする。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	社会課題をフードテックを使って解決するやり方を考えられるようになると同時に、自分の考えをまとめ、発表できるスキルを身に付ける。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜プリント配布		
成績評価の方法 ・基準	出席率・受講態度・成果物等を総合的に判断し評価する。		
履修に当たって の留意点	普段から社会課題に関心を持つと同時に、その改善方法についてアイデアを蓄積する習慣をつけておくことが望ましい。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目～第8回目	前期取組課題の決定	様々な社会問題を調べ、取組内容を決定する
第9回目～第12回目	フードテックの決定	課題解決につながるフードテックを決定する
第13回目～第16回目	発表内容の構成	発表内容について構成を考える
第17回目～第28回目	発表スライドの作成	発表内容のスライドをPPTで作成する
第29回目～第30回目	発表準備・発表	取り纏めた内容の発表・質疑応答
第31回目～第38回目	後期取組課題の決定	様々な社会問題を調べ、取組内容を決定する
第39回目～第42回目	フードテックの決定	課題解決につながるフードテックを決定する
第43回目～第46回目	発表内容の構成	発表内容について構成を考える
第47回目～第58回目	発表スライドの作成	発表内容のスライドをPPTで作成する
第59回目～第60回目	発表準備・発表	取り纏めた内容の発表・質疑応答

科目名	社会課題とフードテック	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	石関 和泰	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	現在の様々な社会課題の中で、食産業として関りのある領域において、フードテックを用いて解決できる取組を事例を通じて学ぶと共に、更にどのような課題解決方法があるか考える。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	フードテックが社会課題解決に有効であることを理解し、フードテックが持つ可能性から新たにどのような課題解決ができるか考えられるようになる。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜プリント配布		
成績評価の方法 ・基準	学期末試験を実施し、出席率・受講態度・成果物等を総合的に判断し評価簿る。		
履修に当たって の留意点	フードテックの技術だけに目を奪われることなく、何故そのような技術が発達したのか、その需要も併せて考える。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	社会課題	人口構造の不均衡、人手不足、健康寿命
第2回目	フードロス	フードロス削減の取組
第3回目	原料調達	代替素材
第4回目	食品の品質向上	食品の分析評価
第5回目	食品加工の効率化	特殊食品加工
第6回目	環境問題	様々な環境問題
第7回目	環境負荷軽減	食業界効率化
第8回目	軽労化	環境低負荷加工
第9回目	オペレーション効率化	サステナブル素材
第10回目	健康問題	機能性食品
第11回目		食最適化の分析評価
第12回目	生活の質	フレーバーリング
第13回目	高齢化	高齢化社会適合
第14回目	食文化の継承	各地の食文化と調理技術のデータ化
第15回目	まとめ	

科目名	フードテックと施策	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 後期
授業時数	30時間	単位数	2単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	木村 剛	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	我が国のフードテックをめぐる状況について、推進の背景や主な分野、関連事業等を把握すると共に、今後のロードマップから方向性や可能性について理解する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	フードテックに関わる主な事業や政策、そして今後の方向性について理解する。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜プリント配布		
成績評価の方法 ・基準	学期末試験を実施し、出席率・受講態度・成果物等を総合的に判断し評価する。		
履修に当たって の留意点	国が行っている事業説明等で、一度触れただけでは理解しにくい場合、繰り返し読むことで理解を深めるようにする。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	フードテック推進の背景	世界の食料需要、健全な食生活、食品産業の効率化
第2回目	フードテックの事例	代替タンパク、ゲノム編集食品、昆虫食、細胞性食品、ヘルスフード、食品ロス
第3回目		スマート食品産業、アグリテック、消費分野
第4回目	主な施策	実証支援
第5回目		スタートアップ
第6回目		研究開発
第7回目		JASと国際標準化
第8回目		食品産業
第9回目		米・麦・大豆の利用拡大
第10回目		養殖産業
第11回目	官民協議会	官民協議会の概要
第12回目	ロードマップ	代替タンパク、昆虫食
第13回目		ゲノム編集、細胞性食品
第14回目		食品産業、情報技術
第15回目	まとめ	

科目名	フードテック実習Ⅱ	学科名	アグリビジネス学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期・後期
授業時数	150時間	単位数	5単位
授業方法	実習	企業等との連携	○:該当
担当教員	加藤 貨代	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	フードテック概論で学んだ、社会的背景とその課題をもとに、代替肉や昆虫食等の食品、鮮度保持関係等調理実習を通し体験。また、フードロボット等流通・加工に関わる先端技術等の見学をしフードテック推進の知識を理解する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	実習を通じフードテックについて理解を深め、食品開発を目指す。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜指示する。		
成績評価の方法 ・基準	授業出席率、受講態度レポート課題提出等総合的に評価する。 出席率が70%を下回る場合は不可。		
履修に当たって の留意点	授業は実習中心。また、食品工場等を見学し先進技術の現場の様子を確認しながらフードテック推進の状況を理解出来る様に取り組む。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目～第5回目	フードテックとは	フードテックについて
第6回目～第10回目	パーソナライズフードについて	パーソナルデータベースの作成
第11回目～第15回目	〃	データを活用したパーソナライズフードの開発
第16回目～第20回目	〃	試作
第21回目～第25回目	〃	データを活用したパーソナライズフードの開発
第26回目～第30回目	〃	試作
第31回目～第35回目	〃	データを活用したパーソナライズフードの開発
第36回目～第40回目	〃	試作
第41回目～第45回目	機能性食品について	パーソナライズフードに機能性を持たせてみる
第46回目～第50回目	〃	〃
第51回目～第55回目	〃	〃
第56回目～第60回目	〃	〃
第61回目～第65回目	まとめ	商品開発
第66回目～第70回目	〃	〃
第71回目～第75回目	〃	〃