

(3)専攻科目 ④アグリビジネス学部

科目名	資源活用基礎				専攻科目	時期	1学年前期			
講師	毛利 哲 氏(宮城大学食産業学群教授)を実務経験者として招聘 農業大学校アグリビジネス学部職員					教室	302教室 加工棟			
単位数	2	時間数	30	講義	コマ数	15	区分	必修		
科目目標	地域資源の種類やその活用の実態を知り, 利活用する上で必要な法規や規範を理解する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1. 農産物活用と関係法令				(1)食品衛生, 保蔵について (2)農産加工の基礎					
2. 地域資源の発見と活用				(1)宮城の食材 (2)宮城の観光資源 (3)特産品開発と販売 (4)事例研究						
使用教材	「新訂 食品衛生責任者ハンドブック」((公社)日本食品衛生協会), 「管理栄養士養成シリーズ 調理学 第3版」(化学同人), 「新 食品・栄養科学シリーズ 食品加工学 第2版」(化学同人)									
評価方法	出席率70%以上の学生に対し, 受講態度及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	5/16(月)	1~2校時	5/17(火)	3~4校時	5/19(木)	3~4校時	6/6(月)	3校時	6/7(火)	1~2校時
	6/27(月)	1~2校時	6/30(木)	1~4校時						

科目名	情報管理基礎				専攻科目	時期	1学年前期			
講師	農業大学校アグリビジネス学部職員					教室	305教室			
単位数	1	時間数	15	実習	コマ数	7	区分	必修		
科目目標	パーソナルコンピュータの仕組みを理解するとともに, ブラウザ, 表計算, プレゼンテーション等のアプリケーションソフトを活用した情報の収集, 処理方法を学ぶ。また, 情報セキュリティに関する対策の必要性を理解する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1. パーソナルコンピュータの仕組み				(1)ハードウェア, ソフトウェア (2)アプリケーションの活用					
	2. インターネットを用いた情報収集				(1)情報セキュリティの必要性 (2)信頼できる情報の入手について					
3. 統計情報の活用について				(1)統計情報の種類やその利用について						
使用教材	講師が配付する資料									
評価方法	出席率70%以上の学生に対し, 受講態度及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	5/17(火)	1~2校時	5/19(木)	1~2校時	6/6(月)	1~2校時	6/27(月)	3校時		

科目名	専攻実習 I				専攻科目	時期	1学年前・後期			
講師	菰田 俊一 氏(宮城大学食産業学群教授), 山根正博(宮城県農業高等学校教員)を実務経験者として招聘 農業大学校アグリビジネス学部職員				教室	305教室 加工棟, 食実験室, ほ場				
単位数	4	時間数	165	演習・実習	コマ数	82	区分	必修		
科目目標	専攻分野の基礎的な技術, 知識を, 事例調査を含めて体験的に習得する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1. 消費者ニーズに対応した農業生産・加工・販売方法				(1)農産物の栽培管理 (2)販売, 接遇 (3)事例調査					
	2. 資源活用の基礎知識・技術				(1)加工原料の処理方法 (2)加工機械の取り扱い (3)加工手順					
	3. 食品衛生に関する基礎知識				(1)食品衛生学					
使用教材	「新訂 食品衛生責任者ハンドブック(第3版)」, 「管理栄養士養成シリーズ 調理学 第3版」(化学同人), 「新 食品・栄養科学シリーズ 食品加工学 第2版」(化学同人)									
評価方法	出席率90%以上の学生に対し, 受講態度及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	5/18(水)	5/20(金)	6/8(水)	6/9(木)	6/10(金)	6/28(火)	6/29(水)	7/1(金)	10/24(月)	10/25(火)
	10/26(水)	10/27(木)	10/28(金)	11/14(月)	11/16(水)	11/17(木)	11/18(金)	12/8(木)	1/10(火)	1/11(水)
	1/12(木)	1/13(金)	1/23(月)	1/24(火)	1/25(水)	1/26(木)	1/27(金)			

科目名	食品学				専攻科目	時期	1学年前期			
講師	産業技術総合センター食品バイオ技術部職員				教室	302教室				
単位数	1	時間数	15	講義	コマ数	7	区分	必修		
科目目標	農産物加工や特産品開発時に必要な食生活の現状と栄養並びに素材としての食品に関する知識を習得する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1. 食品の成分				(1)一般成分, (2)無機質, (3)ビタミン (4)その他成分(機能性成分等)					
	2. 食品成分の変化				(1)酸化 (2)加熱, 酵素反応 (3)微生物による変化					
	3. 食材料の特徴				(1)植物性食品 (2)動物性食品 (3)その他の食品					
使用教材	講師が指示する書籍									
評価方法	出席率70%以上の学生に対し, 受講態度及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	6/7(火)	3~4校時	6/10(金)	3~4校時	6/27(月)	4校時	7/1(金)	3~4校時		

科目名	販売・経営管理 I				専攻科目	時期	1学年後期				
講師	菅野 洋氏 (Kannoマネジメント事務所, 一級販売士, 日本販売士協会登録講師, 宮城県農業経営相談所専門家)を実務経験者として招聘				教室	502教室					
単位数	2	時間数	30	講義	コマ数	15	区分	選択			
科目目標	流通業における商品(農産物含む)の仕入, 販売, マーケティング及び店舗等の経営管理に関する知識, 考え方を学び, 日商販売士(リテールマーケティング)3級の資格取得を目指す。										
科目内容	単元				授業内容						
	1. 小売業の類型				(1)流通における小売業の役割 (2)組織形態別小売業の種類と特徴 (3)インターネット社会と小売業 (4)店舗形態別小売業の役割 (5)商業集積の現状と特徴						
2. マーチャндаイジング				(1)商品について (2)商品計画・販売計画・仕入計画 (3)価格設定と価格政策 (4)在庫管理・販売管理							
使用教材	「販売士ハンドブック(基礎編)」(検定試験3級対応)(日商・全商連編, 株式会社カリアック)										
評価方法	出席率70%以上の学生に対し, 受講態度及び試験・レポート等で評価する。										
講義日程	10/25(火)	1~2校時	10/27(木)	1~2校時	11/15(火)	1~2校時	11/17(木)	1~2校時	1/10(火)	1~2校時	
	1/12(木)	1~2校時	1/24(火)	1~2校時	1/26(木)	1校時					

科目名	地域資源と起業				専攻科目	時期	2学年前・後期				
講師	本田 茂氏 中小企業診断士, 足立 千佳子氏 マチヅクラ, 早坂 久美氏 プランニングルームMP, 早坂 具美子氏, 八巻 衣津美氏 フードコーディネーターを実務経験者として招聘, 農業大学校アグリビジネス学部職員				教室	302教室 305教室 食実験室					
単位数	2	時間数	75	演習・実習	コマ数	37	区分	必修			
科目目標	農村における地域資源の捉え方を学び, その活用方法を習得する。また, 特産品の開発, 農家民宿, 農家レストラン, 直売など起業や新規部門設立に関する知識, 技術を習得する。										
科目内容	単元				授業内容						
	1. 地域資源活用法				(1)地域資源とは・法令について (2)地域資源のとらえ方と地域資源の活用方向						
	2. 起業の手法				(1)事業計画書の作成						
3. 地域資源活用				(1)商品開発の演習							
使用教材	講師が配付する資料										
評価方法	出席率80%以上の学生に対し, 受講態度, 制作物及びレポート等で評価する。										
講義日程	5/6(金)	3校時	5/13(金)	3~4校時	5/24(火)	3~4校時	5/31(火)	3~4校時	6/3(金)	3~4校時	
	6/14(火)	3~4校時	6/17(金)	2~4校時	6/22(水)	1~2校時	7/14(木)	3~4校時	8/19(金)	1~3校時	
	9/9(金)	1~3校時	9/13(火)	1~3校時	9/26(月)	1~2校時	9/30(金)	1~4校時	10/7(金)	1~2校時	
	11/16(水)	3~4校時									

科目名	ウェブ販売実践				専攻科目	時期	2学年前・後期			
講師	稲葉 雅子 氏 株式会社ゆいネット代表取締役, 鈴木 圭介 氏 ミライトス株式会社代表取締役を実務経験者として招聘, 農業大学校アグリビジネス学部職員				教室	305教室				
単位数	2	時間数	45	講義・実習	コマ数	22	区分	必修		
科目目標	ITを活用し, 農産物や加工品を自らウェブ上で販売するためのノウハウを学び, 実際にサイトを構築する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1. ウェブ販売の現状(動向と課題)				(1)インターネットの基礎 (2)リアル店舗とネットによる販売の違い (3)ウェブ販売の現状と事例 (4)サイトの企画(ページ構成)					
	2. デジカメの撮影技術と方法				(1)デジカメの設定と撮影技術, 方法					
	3. ショッピングサイトの構築				(1)ショッピングカートの設定と商品登録 (2)SEO対策とアクセス解析					
	4. ウェブマーケティングの展開				(1)商品, 価格, 販促(まとめ)					
使用教材	講師が配付する資料									
評価方法	出席率80%以上の学生に対し, 受講態度, 制作物及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	5/23(月)	1~2校時	5/30(月)	1~2校時	6/13(月)	1~2校時	6/15(水)	1~2校時	6/20(月)	1~2校時
	7/4(月)	1~2校時	7/11(月)	1~2校時	7/25(月)	1~2校時	8/17(水)	1~2校時	9/5(月)	1~2校時
	9/12(月)	1~2校時								

科目名	専攻実習Ⅱ				専攻科目	時期	2学年前・後期			
講師	山田 勝男氏(元宮城県味噌醤油工業協同組合顧問), 山根正博氏(宮城県農業高等学校教員)を実務経験者として招聘, 農業大学校アグリビジネス学部職員				教室	加工棟, 食実験室, ほ場				
単位数	4	時間数	180	実習	コマ数	90	区分	必修		
科目目標	専攻分野の専門的な技術, 知識を, 事例調査を含めて体験的に習得する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1. 農産物の栽培				(1)播種・定植 (2)栽培管理 (3)収穫調製					
	2. 農産物の付加価値づくり				(1)加工原料の処理方法 (2)加工手順 (3)販売実習					
	3. 顧客ニーズに対応した生産, 販売				(1)先進事例調査					
使用教材	「外食・中食のための食品衛生ハンドブック」(エフビー), 「管理栄養士養成シリーズ 調理学 第3版」(化学同人), 「新食品・栄養科学シリーズ 食品加工学 第2版」(化学同人)									
評価方法	出席率90%以上の学生に対し, 受講態度及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	4/18(月)	4/19(火)	4/20(水)	4/21(木)	4/22(金)	4/26(火)	4/27(水)	4/28(木)	5/13(金)	5/27(金)
	6/3(金)	6/13(月)	6/20(月)	7/4(月)	7/11(月)	7/15(金)	7/19(火)	7/22(金)	7/25(月)	7/27(水)
	7/29(金)	8/17(水)	9/5(月)	9/16(金)	9/26(月)	9/29(木)	10/17(月)	10/20(木)	10/21(金)	10/24(月)
	10/27(木)	10/31(月)	11/1(火)	11/8(火)	11/25(金)	12/12(月)	1/18(水)			

科目名	キャリア形成プログラム			専攻科目	時期	2学年前・後期		
講師	農業・園芸総合研究所情報経営部職員, 産業技術総合センター食品バイオ技術部職員, 農業大学校アグリビジネス学部職員 他				教室	305教室, 加工棟, 食実験室, ほか, 他		
単位数	11	時間数	465	講義・実習	コマ数	232	区分	必修
科目目標	自発的な課題設定と課題解決の学習を通して, 問題解決能力を高めるとともに, 様々な研修を行うことによって専門的な技術・知識を習得する。							
科目内容	単元			授業内容				
	1. プロジェクト課題の計画策定と実践			(1)課題と到達目標の設定 (2)計画立案・実施 (3)記録とまとめ				
	2. 先進技術等の体験研修			(1)情報収集・分析技術 (2)加工・商品化技術 (3)先進農家等の調査・研修				
	3. 流通・販売研修			(1)直売・接客体験 (2)流通調査・研修				
使用教材	実習ほ場及び用具, 講師が配布する資料他							
評価方法	出席率90%以上の学生に対し, 受講態度及び報告書等で評価する。							
講義日程	4/8(金)～1/18(水)まで, 年間をとおして実施							

科目名	販売・経営管理Ⅱ			専攻科目	時期	2学年前期				
講師	菅野 洋 氏 (Kannoマネジメント事務所, 一級販売士, 日本販売士協会登録講師, 宮城県農業経営相談所専門家)を実務経験者として招聘				教室	502教室				
単位数	2	時間数	30	講義	コマ数	15	区分	選択		
科目目標	流通業における商品(農産物含む)の仕入, 販売, マーケティング及び店舗等の経営管理に関する知識, 考え方を学び, 日商販売士(リテールマーケティング)3級の資格取得を目指す。									
科目内容	単元			授業内容						
	1. ストアオペレーション			(1)ストアオペレーションの基本 (2)包装と目的と和式進物包装 (3)ディスプレイの目的と役割						
	2. マーケティング			(1)小売業のマーケティング (2)顧客満足経営 (3)リージョナルプロモーション(3P戦略) (4)顧客志向型売り場づくり						
	3. 販売・経営管理			(1)販売員の役割と法令知識 (2)小売業の計数管理 (3)店舗管理と衛生管理						
使用教材	「販売士ハンドブック(基礎編)」(検定試験3級対応)(日商・全商連編, 株式会社キャリアック)									
評価方法	出席率70%以上の学生に対し, 受講態度及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	4/25(月)	1～2校時	5/6(金)	1～2校時	5/24(火)	1～2校時	5/31(火)	1～2校時	6/2(木)	1～2校時
	6/16(木)	1～2校時	6/23(木)	1～2校時	7/7(木)	1校時				

科目名	実践税務				専攻科目	時期	2学年後期				
講師	佐竹 啓治 氏 (佐竹税理士事務所, 税理士)を実務経験者として招聘 農業大学校アグリビジネス学部職員				教室	302教室					
単位数	2	時間数	30	講義	コマ数	15	区分	選択			
科目目標	農業経営を行う上で必要な税の仕組み, 申告書類の作成に関する知識・技術を習得する。 また, 企業会計のあらましについても学ぶ。										
科目内容	単元				授業内容						
	1. 農業簿記の原理, 一巡の手続き				(1)取引と仕訳 (2)記帳開始から決算整理まで						
	2. 記帳の実務				(1)期中取引 (2)決算手続き						
	3. 決算書の作成演習				(1)棚卸, 自家消費, 育成費用の実務処理 (2)農業所得税・確定申告書の作成演習						
	4. 農業経営に関わる諸税				(1)法人税 (2)相続税						
使用教材	「複式農業簿記実務テキスト」(全国農業会議所), 「記帳感覚が身につく複式農業簿記実践演習帳」(全国農業会議所), 「令和4年度版よくわかる農家の青色申告」(全国農業会議所)										
	評価方法 出席率70%以上の学生に対し, 受講態度及び試験・レポート等で評価する。										
講義日程	9/14(水)	1～2校時	9/21(水)	1～2校時	9/28(水)	1～2校時	10/3(月)	1～2校時	10/12(水)	1～2校時	
	10/20(木)	1～2校時	10/26(水)	1～2校時	11/15(火)	3校時					

科目名	経営診断・分析				専攻科目	時期	2学年後期				
講師	鈴木 大輔 氏(すずき労務経営コンサルタンツ, 社会保険労務士, 中小企業診断士)を実務経験者として招聘 農業大学校アグリビジネス学部職員				教室	302教室					
単位数	1	時間数	30	演習	コマ数	15	区分	選択			
科目目標	農業分野のみならず加工製造業やサービス業などの経営分析・診断に必要な会計的知識を学び, いろいろな分析・診断方法の考え方, 手法及び改善方策について学ぶ。										
科目内容	単元				授業内容						
	1 経営診断・分析とは/決算書の読み方				(1)経営診断・分析の意義と必要性, (2)貸借対照表と損益計算書の関係						
	2 経営分析のための各種指標				(1)収益性, 効率性, 安全性, 成長性分析						
	3 損益分岐点をとらえる				(1)利益を伸ばす方法について						
	4 キャッシュフローとは何か				(1)キャッシュフローとは						
	5 労務管理の基礎知識				(1)就業規則について						
	6 農業経営のリスクマネジメント				(1)リスク管理, GAP, 収入保険について						
使用教材	講師が配付する資料										
	評価方法 出席率80%以上の学生に対し, 受講態度及び試験・レポート等で評価する。										
講義日程	10/14(金)	1～2校時	10/21(金)	1～2校時	10/27(木)	1～2校時	11/9(水)	1～2校時	11/16(水)	1～2校時	
	11/24(木)	1～2校時	12/1(木)	1～2校時	1/10(火)	3校時					

科目名	食品加工学				専攻科目	時期	2学年前・後期			
講師	農業大学校アグリビジネス学部職員				教室	加工棟, 食実験室				
単位数	1	時間数	45	実習	コマ数	22	区分	選択		
科目目標	食品加工の原理と宮城の農産加工品に関する知識・技術を習得する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1. 食品加工の目的				(1)食品加工について (2)食品の変質と保存 (3)食品と包装					
	2. 食品加工の原理と実際				(1)微生物と食品加工 (2)たんぱく質の性質を活かした加工 (3)穀類の加工 (4)豆・いも類の加工 (5)野菜・果実の加工					
	3. 宮城の農産加工品				(1)宮城の農産加工					
使用教材	「新訂 食品衛生責任者ハンドブック」(公社)日本食品衛生協会, 「管理栄養士養成シリーズ 調理学 第3版」(化学同人), 「新 食品・栄養科学シリーズ 食品加工学 第2版」(化学同人)									
評価方法	出席率80%以上の学生に対し, 受講態度及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	4/8(金)	4校時	6/24(金)	1~2校時	7/8(金)	1~2校時	7/21(木)	1~4校時	9/15(木)	1~3校時
	9/20(火)	3~4校時	10/6(木)	1~4校時	12/15(木)	3~4校時	12/16(金)	1~2校時		

科目名	食と農の講座				専攻科目	時期	2学年前・後期			
講師	カワシマ ヨウコ 氏 野菜ソムリエプロを実務経験者として招聘 農業大学校園芸学部及びアグリビジネス学部職員				教室	502教室他				
単位数	1	時間数	30	演習	コマ数	15	区分	選択		
科目目標	日本農業検定2級対応のテキストを使用し, 日本の農と食に関して中級レベルの知識を習得する。野菜ソムリエの講師から野菜や果物の知識や生活者のニーズに基づいた農産物の提案方法も習得する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1. 学科				(1)世界の食糧農業事情, 食料自給の現状 (2)農業の現状, 農業・農村の他面的機能, 初夏の野菜講座 (3)農業の環境への負荷, 農業が守る自然環境, 夏の野菜講座 (4)食生活と健康, 秋の野菜講座 (5)食の表示と安全, 食品調理・加工と保存, 冬の野菜講座					
	2. 演習				(1)旬の野菜の利用方法 (2)夏の野菜 (3)秋の野菜 (4)冬の野菜					
使用教材	「日本の農と食を学ぶ」(農山漁村文化協会)									
評価方法	出席率80%以上の学生に対し, 受講態度及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	5/25(水)	1校時	6/1(水)	1~2校時	8/25(木)	1~2校時	9/6(火)	3~4校時	10/4(火)	1~2校時
	10/11(火)	3~4校時	11/15(火)	1~2校時	11/24(木)	3~4校時				

科目名	フラワーデザイン				専攻科目	時期	2学年前・後期			
講師	佐藤 洋子 氏 (有)エフ・プロデュース 代表取締役を実務経験者として招聘					教室	501教室			
単位数	1	時間数	45	実習	コマ数	22	区分	選択		
科目目標	切り花、枝物を利用して、洋風生花をデザインすることにより生活の豊かさを理解し、フラワーデザインの手法を習得する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1. 学科				(1)歴史 (2)花の種類と用途 (3)花の取り扱い方法、水揚げの仕方 (4)用具と資材、ファンデーションワーク、色彩					
2. 実技				(1)テーブルフラワー (2)花束 (3)コサージュ						
使用教材	「フラワーデザイナー資格検定試験テキスト」(講談社) 他									
評価方法	出席率 80%以上の学生に対し、受講態度及び技術の習得状況等で評価する。									
講義日程	5/11(水)	3~4校時	5/25(水)	3~4校時	6/15(水)	3~4校時	7/6(水)	3~4校時	7/20(水)	3~4校時
	8/24(水)	3~4校時	9/28(水)	3~4校時	10/12(水)	3~4校時	11/9(水)	3~4校時	12/7(水)	3~4校時
	12/14(水)	3~4校時								

科目名	環境保全型農業				専攻科目	時期	2学年後期			
講師	農業大学校園芸学部職員					教室	502教室他			
単位数	1	時間数	15	講義	コマ数	7	区分	選択		
科目目標	環境と調和した環境保全型農業の実際を学び、それを実践する手法について学習する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1. 環境問題と農業				(1)生産環境を取り巻く情勢、関連法規					
2. 環境保全型農業の取り組み				(1)エコファーマー制度、有機農産物認証制度						
使用教材	講師が配付する資料他									
評価方法	出席率70%以上の学生に対し、受講態度及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	8/18(木)	1校時	9/8(木)	1~4校時	9/21(水)	4校時	10/13(木)	4校時		

科目名	ボイラー基礎				専攻科目	時期	2学年後期		
講師	(社)日本ボイラー協会 宮城県支部職員					教室	協会の指定する場所		
単位数	1	時間数	15	講義・実習	コマ数	7	区分	選択	
科目目標	2級ボイラー技士免許受験資格の取得を目標に、「ボイラー及び圧力容器安全規則」に定められた、ボイラーに関する法令、構造、取扱、燃料燃焼等について学習する。								
科目内容	単元				授業内容				
	1. ボイラーの基礎				(1)点火及び燃焼の調整 (2)附属設備及び附属品の取扱い (3)水処理及び吹出し (4)点検及び異常時の処置 (5)関係法令				
2. ボイラー取扱い実習				(1)炉筒煙管ボイラーの取扱い					
使用教材	協会で指定するテキスト(後日提示)								
評価方法	一般社団法人日本ボイラー協会宮城県支部が開催するボイラー実技講習を全て受講して修了証を交付された学生に対し、受講態度及びレポート等で評価する。								
講義日程	9/2(金)	1～3校時	9/3(土)	1～2校時	9/4(日)	1～2校時			