

履修科目内容(シラバス)

(3)専攻科目 ④アグリビジネス学部

科目名	食品衛生学				専攻科目	時期	1学年前期			
講師	宮城大学食産業学群 教授 毛利 哲 氏 宮城大学食産業学群 教授 菰田 俊一 氏 農業大学校アグリビジネス学部職員					教室	302教室、305教室			
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 食品衛生に関する基本知識				(1)食品衛生学 (2)食品衛生法 (3)食品表示						
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)									
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	5/18(月)	1~2校時	5/19(火)	1~2校時	5/21(木)	1~2校時	6/2(火)	1~2校時	6/3(水)	3校時
	6/22(月)	1~2校時	6/23(火)	1~4校時						

科目名	グリーンライフ				専攻科目	時期	1学年前期			
講師	NPO法人とめタウンネット プロジェクトマネージャー 足立 千佳子氏 (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	1	時間数	15	講義	コマ数	7	区分	選択		
科目目標	農業・農村の魅力や特色、地域資源の役割や活用方法を学ぶことで、地域資源を活用するために必要な資質・能力を育成する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1 グリーンライフ、グリーン・ツーリズムとは				(1)グリーンライフの特徴、取り組み (2)グリーン・ツーリズムの特徴、取り組み					
2 農業・農村・地域の魅力の発見と活用				(1)農業・農村の魅力の発見と活用 (2)地域資源の発見と活用						
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	5/18(月)	3~4校時	5/20(水)	3~4校時	6/5(金)	1~3校時				

科目名	専攻実習 I				専攻科目	時期	1学年前・後期				
講師	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	150	演習・実習	コマ数	75	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							
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)										
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	5/19(火)	5/20(水)	5/22(金)	6/1(月)	6/2(火)	6/3(水)	6/4(木)	6/24(水)	6/25(木)	6/26(金)	
	10/20(火)	10/21(水)	10/22(木)	10/23(金)	11/10(火)	11/11(水)	11/12(木)	11/13(金)	12/4(金)	12/18(金)	
	1/19(火)	1/20(水)	1/21(木)	1/22(金)	2/2(火)	2/3(水)	2/4(木)	2/5(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	「最新 食品学－総論・各論－」(講談社)										
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	6/1(月)	3～4校時	6/4(木)	3～4校時	6/22(月)	3校時	6/26(金)	3～4校時			

科目名	商品開発基礎				専攻科目	時期	1学年後期			
講師	フードコンサルティングHare-masu 代表 榊澤 明 氏 (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、301教室、 食実験室、加工棟			
単位数	2	時間数	45	講義・演習	コマ数	22	区分	必修		
科目目標	商品開発を実践的に学ぶことで、商品の加工から販売まで必要な技術・知識を習得する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1 食品・食材の知識				(1)野菜の分類 (2)野菜の特徴に合わせた調理方法					
	2 料理の技術と知識				世界の料理の技術と特徴					
科目内容	3 商品開発の基礎				(1)農産物の利活用 (2)消費者ニーズのとらえ方 (3)商品化までの工程 (4)保存方法の種類 (5)品質調査の目的、手順、賞味・消費期限の設定方法 (6)HACCPの目的、必要性					
	使用教材 「だれでも起業できる農産加工実践ガイド」(農文協)									
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	10/19(月)	1～4校時	10/23(金)	1～2校時	11/9(月)	1～4校時	11/13(金)	1～2校時	1/18(月)	1～4校時
	1/22(金)	1～2校時	2/1(月)	1～4校時						

科目名	商品開発応用				専攻科目	時期	2学年前・後期			
講師	プランニングルームMP 早坂 久美 氏 さいとうゆうこ管理栄養士事務所 齋藤 由布子 氏 フードコーディネーター 八巻 衣津美 氏 ミライトス株式会社 代表取締役 鈴木 圭介 氏 (以上、4名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、直売など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)地域資源のとらえ方と地域資源の活用方法 (2)郷土料理実習 (3)商品開発の演習					
	2 パッケージデザイン				パッケージデザインの作成					
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	5/1(金)	4校時	5/8(金)	1～2校時	5/11(月)	1～2校時	5/25(月)	1～2校時	6/15(月)	1～2校時
	6/29(月)	1～2校時	7/9(木)	1～2校時	7/15(水)	3～4校時	7/17(金)	1～2校時	8/25(火)	1～4校時
	9/17(木)	1～2校時	9/24(木)	1～2校時	9/29(火)	1～2校時	10/2(金)	1～4校時	10/6(火)	1～2校時
	10/16(金)	1～2校時	10/23(金)	3～4校時						

科目名	ウェブ販売実践				専攻科目	時期	2学年前期			
講師	ミライトス株式会社 代表取締役 鈴木 圭介 氏 (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・演習	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 ウェブ販売に向けた基礎知識の習得、基本準備				(1)ウェブ販売に向けた基礎知識の習得 (2)ウェブ販売に向けた基本準備					
	2 ウェブ販売の店舗企画				ウェブ販売の店舗企画					
	3 デジタル画像の撮影・撮影技術				デジタル画像の撮影と撮影技術、方法					
4 ショッピングカートの設定				ショッピングカートの設定とSNS・HP						
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	5/12(火)	3～4校時	5/15(金)	3～4校時	5/26(火)	3～4校時	6/8(月)	3～4校時	6/15(月)	3～4校時
	6/30(火)	3～4校時	7/6(月)	3～4校時	7/13(月)	3～4校時	7/23(木)	3～4校時	7/27(月)	3～4校時
	8/17(月)	3～4校時								

科目名	専攻実習Ⅱ				専攻科目	時期	2学年前・後期			
講師	宮城県味噌醤油工業協同組合技術部 部長 高橋 清 氏 (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	5	時間数	195	演習・実習	コマ数	97	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				先進事例調査					
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)									
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	4/8(水)	4/20(月)	4/21(火)	4/22(水)	4/23(木)	4/27(月)	4/28(火)	4/30(木)	5/8(金)	5/14(木)
	5/25(月)	5/28(木)	6/12(金)	6/16(火)	6/30(火)	7/2(木)	7/10(金)	7/21(火)	7/24(金)	8/18(火)
	8/19(水)	8/24(月)	8/26(水)	9/16(水)	9/28(月)	9/29(火)	10/8(木)	10/13(火)	10/16(金)	10/21(水)
	10/23(金)	10/26(月)	10/28(水)	10/29(木)	11/13(金)	11/17(火)	11/24(火)	12/9(水)	12/14(月)	1/18(月)

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、ほ場		
単位数	12	時間数	480	講義・実習	コマ数	240	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(水)～1/21(木)まで、年間をとおして実施								

科目名	農村事業計画				専攻科目	時期	2学年前期			
講師	HS経営コンサルティング株式会社 代表取締役 本田 茂 氏 (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	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事業計画書の作成に関する知識・技術を習得する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1 農業ビジネスの基礎知識				(1)農村における農業ビジネスモデル (2)農業ビジネスのリスク管理 (3)農産物のブランディング戦略					
	2 起業の手法				(1)経営分析の手法 (2)決算書の見方 (3)事業計画書の作成					
使用教材	講師が配布する資料									
評価方法	出席率80%以上の学生に対し、受講態度、レポート等で評価									
講義日程	5/29(金)	3～4校時	6/19(金)	2～4校時	7/3(金)	3～4校時	7/10(金)	3～4校時	7/14(火)	3～4校時
	7/24(金)	3～4校時	8/18(火)	3～4校時						

科目名	経営診断・分析				専攻科目	時期	2学年後期			
講師	すずき労務経営コンサルタント 代表 鈴木 大輔 氏 (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				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				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				キャッシュフローとは					
	5 労務管理の基礎知識				就業規則について					
	6 農業経営のリスクマネジメント				リスク管理、GAP、収入保険について					
	7 農業経営分析の実際/経営戦略について				(1)実例を用いた農業経営分析 (2)経営理念、事業計画について					
使用教材	講師が配布する資料									
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	10/8(木)	1～2校時	10/15(木)	1～2校時	10/22(木)	1～2校時	10/27(火)	1～2校時	11/12(木)	1～2校時
	11/18(水)	1～2校時	11/24(火)	1～2校時	1/19(火)	4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				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)									
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	4/9(木)	4校時	6/16(火)	1～2校時	7/1(水)	1～2校時	7/28(火)	1～4校時	9/16(水)	3～4校時
	9/18(金)	1～3校時	10/9(金)	1～4校時	12/10(木)	3～4校時	12/11(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	野菜ソムリエ上級プロ カワシマ ヨウコ 氏 (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	視聴覚室 他					
単位数	1	時間数	30	演習	コマ数	15	区分	選択			
科目目標	野菜や果物の食べ方や知識について、野菜ソムリエから学ぶことにより、生産者のニーズに基づいた農産物の提案方法などを習得する。										
科目内容	単元				授業内容						
	1 学科				(1)野菜ソムリエの概要・野菜を知る基本講座 (2)旬の野菜講座 初夏の野菜 (3)旬の野菜講座 夏の野菜 (4)旬の野菜講座 秋の野菜 (5)旬の野菜講座 冬の野菜						
2 演習				(1)旬の野菜の利用方法 (2)夏の野菜 (3)秋冬の野菜							
使用教材	「からだに美味しい野菜の便利帳」(高橋書店)、講師が配布する資料										
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	5/12(火)	1校時	5/26(火)	1～2校時	7/7(火)	1～2校時	7/9(木)	4校時	7/17(金)	3～4校時	
	9/30(水)	1～2校時	11/19(木)	1～2校時	11/20(金)	3校時	11/27(金)	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	有限会社エフ・プロデュース 代表取締役 佐藤 洋子 氏 (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)ブーケ							
使用教材	「新NFD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	5/13(水)	3～4校時	5/27(水)	3～4校時	6/10(水)	3～4校時	7/1(水)	3～4校時	7/15(水)	3～4校時	
	8/26(水)	3～4校時	10/7(水)	3～4校時	10/21(水)	3～4校時	11/11(水)	3～4校時	11/18(水)	3～4校時	
	12/9(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長 等				教室	視聴覚室 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等について学習する。								
科目内容	単元			授業内容					
	1 環境問題と農業			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			特別栽培農産物、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	8/24(月)	4校時	9/4(金)	1~4校時	9/18(金)	4校時	9/25(金)	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	一般社団法人日本ボイラー協会 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	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			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	9/8(火)	1~3校時	9/9(水)	1~2校時	9/10(木)	1~2校時			

(空白でページのみ記載)