

(4)農林業ビジネス学科 農と食のビジネスコース

①学習総括表

	科 目	講師	単位	時間	受講計画				備 考
					1年前期	1年後期	2年前期	2年後期	
講義科目	教養科目 計		6	90					
	共通専門科目 計		44	660					
	現代農業論	嘱託教授	2	30	○				
	農産加工学	本校職員	2	30	○				
	園芸特論	嘱託教授	2	30		○			
	地域農業マネジメント論Ⅰ	嘱託教授	2	30		○			
	デザイン論	非常勤講師	2	30		○			
	マーケティング・商品開発論	本校職員 非常勤講師	2	30				○	
	地域農業マネジメント論Ⅱ	嘱託教授	2	30			○		
	卒業論文	本校職員	4	60				○	
	コース専門科目 計 卒業に必要な単位数は18単位		18	270					
実験・実習科目	課題研究	本校職員	4	120		○	○	○	
	作物栽培実習Ⅰ	本校職員 嘱託教授	11	330	○	○			
	GAP実習	本校職員	1	30	○				
	農産加工実習Ⅰ	本校職員 非常勤講師	2	60	○				
	地域営農演習	本校職員	2	60		○			地域営農・ 農産加工 いずれかを 選択
	農産加工流通演習	本校職員 非常勤講師							
	課題別実習	本校職員	4	120		○			地域営農・ 農産加工 いずれかを 選択
	農産加工実習Ⅱ	本校職員 非常勤講師							
	作物栽培実習Ⅱ	本校職員 嘱託教授	14	420			○	○	地域営農・ 農産加工 いずれかを 選択
	六次産業化実習	本校職員 非常勤講師							
	メディア活用演習	本校職員	1	30				○	
	先進農林家等体験学習	本校職員	7	210			○	○	
	実験・実習科目 計 卒業に必要な単位数は46単位		46	1,380					
全合計			114	2,400					

農と食のビジネスコースで取得できる資格

食品衛生責任者

食品の製造販売、飲食店など、食品に関わる事業を行う場合、衛生の自主管理を目的に、営業許可とともに必ず必要な資格である。

②科目別講義計画

科 目	現代農業論	種別	単位数	時間割			
		コース専門	農と食のビジネス	2	1年前期	木曜	1時限
担 当	嘱託教授						
目 標	農業を取り巻く、過去から現代までの全国規模の社会情勢を理解する。						
概 要	政治と農業の関連性を学び、日本および県における農業情勢の現状および問題点を理解する。						
テキスト	担当講師作成プリント						
参考図書	令和3年度群馬の農業						
評価方法	学業成績評価基準により評価する。						
メッセージ	社会情勢により、農業は大きく左右されます。農業が入り込むチャンスを見いだせる、社会情勢の分析能力を培って下さい。						
展 開	講義名			講義内容			
	1・2・3・4 食糧の安定供給の確保に向けた取組			(1) 食料・農業・農村基本計画における目標等と現状 (2) 世界の食料需給と食料安全保障の確立に向けた取組 (3) 食料消費の動向と食育の推進 (4) 食の安全と消費者の信頼確保 (5) 食品産業の動向 (6) 農林水産物・食品の新たな需要の開拓			
	5・6・7 強い農業の創造に向けた取組			(1) 農地の集積・集約化と担い手の動向 (2) 農業生産基盤の整備・保全 (3) 主要農畜産物の生産等の動向 (4) 生産・流通現場の技術革新等の推進 (5) 気候変動への対応等の環境政策の推進 (6) 農業を支える農業関連団体			
	8・9・10 地域資源を活かした農村の振興・活性化			(1) 農業・農村の持つ多面的機能の維持・発揮 (2) 鳥獣被害への対応 (3) 地域資源の積極的な活用 (4) 多様な分野との連携による都市農村交流 (5) 都市農業の振興			
	11・12 近年の重要な取組			(1) TPP交渉の合意及び関連政策 (2) 東日本大震災からの復旧・復興			
	13・14・15 群馬の農業の現状および問題			(1) 群馬県農業の特徴 (2) 農業構造 (3) 農業生産 (4) 基盤整備・金融 (5) 農業農村振興計画			

科 目	農産加工学	種別		単位数	時間割		
		コース専門	農と食のビジネス		2	1年前期	木曜
担 当	本校職員						
目 標	農産物の高付加価値や効率的な利用を図るため、農産加工の基礎の習得を図る。						
概 要	食品加工の基本的な知識及び農産物や畜産物の加工食品、発酵食品などの製造過程、および関連加工機器について理解する。						
テキスト	「農産加工の基礎」佐多正行編(農山漁村文化協会)						
参考図書							
評価方法	学業成績評価基準により評価する。						
メッセージ	基礎的な農産物の加工を理解し、商品開発の一助にしてください。						
展 開	講義名			講義内容			
	1 食品の加工とは			(1) 食品加工の意義と目的 (2) 食品加工の原理と自家加工			
	2・3・4・5 原材料の特性と加工用途			(1) 原材料の成分 (2) 原料の特性と加工用途 (3) 材料の特性と加工用途			
	6・7・8 農畜産物の腐敗・変質と貯蔵			(1) 農畜産物の腐敗・変質の原因と貯蔵法 (2) 貯蔵の技術			
	9 県内農産加工事例			(1)県内先進加工所の紹介			
	10・11・12 農産物の加工			(1) 発酵食品 (2) 豆類の加工 (3) パンおよび菓子の加工 (4) 乾燥加工			
	13・14・15 実際の食品加工			(1) 食品の保存原理 (2) 食品の包装・表示 (3) 現在の加工食品の課題			

科 目	園芸特論	種別		単位数	時間割		
		コース専門	農と食のビジネス		2	1年後期	木曜
担 当	嘱託教授						
目 標	作物の栽培に必要な基本的知識を習得する。						
概 要	野菜を中心に実用的な知識や技術について習得する。栽培技術を中心に土づくりから収穫に至るまで多岐にわたる。						
テキスト	ぐんま野菜づくりハンドブック						
参考図書							
評価方法	学業成績評価基準により評価する。						
メッセージ	栽培実習における各作業の方法、効果を理解して下さい。						
展 開	講義名			講義内容			
	1・2・3・4・5 園芸作物の基本的な栽培技術			(1) 播種・育苗 (2) 土作り (3) 元肥の施肥 (4) マルチ (5) 定植 (6) 追肥 (7) かん水 (8) 病虫害防除・除草 (9) 収穫			
	6・7・8 野菜(果菜類)における栽培技術			(1) 接ぎ木 (2) ポット育苗 (3) ベッド作成 (4) 整枝・切り戻し (5) 摘芯・摘花・摘葉・芽かき (6) 着果促進(促進剤、ハチ)			
	9・10 野菜(葉菜類)における栽培技術			(1) 間引き (2) トンネル (3) べたがけ (4) 土寄せ			
	11・12 野菜(根菜類)における管理作業			(1) 深耕 (2) 土壌消毒 (3) 中耕 (4) 培土 (5) トンネル・換気			
	13 果樹における栽培技術			(1)果樹の種類と生産 (2)整枝			
	14・15 花きにおける栽培技術			(1)繁殖と育苗 (2)草姿の調整技術 (3)開花調整技術			

科 目	地域農業マネジメント論Ⅰ	種 別		単 位 数	時 間 割		
		コース専門	農と食のビジネス		2	1年後期	木曜
担 当	嘱託教授						
目 標	地域経営と法人化・地域農業の計画等、地域としての経済活動を学ぶ。						
概 要	個別経営と地域農業との関わりと、改善方策・計画策定方法・農業経営の法人化やその有利性などがポイントである。						
テキスト							
参考図書							
評価方法	学業成績評価基準により評価する。						
メッセージ	農村地域の実情と農業経営や地域営農の再生について、理解を深めてください。						
展 開	講義名			講義内容			
	1・2地域農業・農村の役割			(1) 農業基本法、食料・農業・農村基本法 (2) 農業のもつ多面的機能 (3) 地域と農村社会			
	3・4・5地域農業の現状と課題			(1) 農業、農村社会の変遷と課題 (2) 農地施策の変遷と課題 (3) 土地利用型農業(水田)の現状 (4) 土地利用型農業の今後			
	6・7・8・9・10・11 地域農業マネジメント			(1) 農業組織化の必要性と現状 (2) 農業組織化の類型 (3) 組織化の要因 (4) 地域農業の担い手と組織 (5) 地域農業、担い手育成と農業法人 (6) 農業組織づくりの行程 (7) 組織化の事例			
	12・13農業経営の法人化			(1) 法人化の特徴、メリット (2) 法人の設立 (3) 法人経営の事例			
	14・15地域農業の活性化			(1) 地域農業の将来ビジョン (2) 地域農業計画の策定 (3) 六次産業化、女性の活躍など			

科 目	デザイン論	種別		単位数	時間割		
		コース専門	(農と食のビジネス)		2	1年後期	水
担 当	非常勤講師						
目 標	販売促進に繋がるPOP、チラシ、商品パッケージのデザインのノウハウを習得する。						
概 要	色彩や形などの印象を左右する各要素を重点的に講義。その他、デザインの演習を行う。						
テキスト	「(改訂版)やさしいデザインの教科書」(株)エムディエヌコーポレーション)						
参考図書							
評価方法	学業成績評価基準により評価する。						
メッセージ	販売促進に用いるPOP・チラシ作成のため、各表現がどのような効果があるか、伝えたいことをどう表現するかを理解して下さい。						
展 開	講義名			講義内容			
	1・2 デザインの概要			(1) デザインの基礎 (2)身近なデザイン (3)県内農業分野のデザイン事例			
	3・4・5・6 デザインの構成			(1)平面構成 (2) レイアウト (3)配色 (4)四季を平面構成で表現			
	7・8 文字のデザインと言語表現			(1)書体 (2)ネーミング (3)キャッチコピー			
	9・10 デザインの表現			(1) 写真とレイアウトの基本 (2)パッケージデザイン			
	11・12・14・15 デザイン演習			(1)POPデザイン作成 (2)チラシデザイン作成 (3)プレゼンテーション			

科 目	マーケティング・ 商品開発論	種 別		単 位 数	時 間 割		
		コース専門	農と食のビジネス		2	2年後期	水曜
担 当	本校職員・非常勤講師						
目 標	消費者ニーズに基づく商品開発方法と効果的な販売PRの手法を学ぶ。						
概 要	基本的なマーケティングの手法及び商品開発の手順を理解し、企画・立案方法を習得する。						
テキスト							
参考図書							
評価方法	学業成績評価基準により評価する。						
メッセージ	六次産業化を実行する際に重要な内容です。商品開発の方法および原理をしっかりと理解して下さい。						
展 開	講義名			講義内容			
	1 商品開発と農業マーケティング			(1) 農産物販売の現状と課題 (2) 「商品開発」と「マーケティング」の意義			
	2 マーケティング手法			(1) マーケティングの目的とポイント (2) 具体的なマーケティング手法と手順			
	3・4 ニーズの把握			(1) 産地を取り巻く環境と消費動向の把握 (2) 実施事例 (3) グループインタビューの進め方 (4) アンケート調査の実施方法			
	5・6・7・8・9・10 商品コンセプトの作り方			(1) 商品コンセプトとは (2) 「自分らしさ(アイデア)」の整理 (3) ニーズとシーズの結びつけ方 (4) 表現コンセプトとは (5) 表現コンセプトシートの作成 (6) ネーミングのつくり方 (7) キャッチコピーのつくり方 (8) パッケージデザインのつくり方 (9) 商品提案書のつくりかた			
	11・12 ブランディング			(1) ブランドとは (2) ブランド戦略の工程 (3) 農業分野における知的財産権			
	13 商品テスト・顧客評価			(1) 商品テストの意義 (2) 商品テストの実施方法			
	14・15 情報伝達(広報とPR活動)			(1) 広報(PR)の方法と効果 (2) PR企画の立て方と活動のポイント (3) 取材対応のポイントとマーケティングとの連動			

科 目	地域農業マネジメント論Ⅱ	種別		単位数	時間割		
		コース専門	農と食のビジネス	2	2年前期	木曜	1時限
担 当	嘱託教授						
目 標	地域農業のマネジメントについて、担い手と農地を中心に、実際の現状および対策の効果について深く理解する。						
概 要	県内における担い手および農地に関する現状・課題・対策について学び、実際に改善された程度やメカニズムを理解する。また、先進事例を学び、課題解決のための具体的な方法を理解する。						
テキスト							
参考図書	群馬県農業農村振興計画						
評価方法	学業成績評価基準により評価する。						
メッセージ	地域農業マネジメント論Ⅰで学んだ課題や解決策について、現場で実際どうなのか、より具体的に理解して下さい。						
展 開	講義名			講義内容			
	1・2・3・4・5・6 担い手の課題と対策			(1) 次世代の担い手の確保・育成 (2) 地域農業を担う組織経営体の確保・育成 (3)スマート農業の活用による経営の発展 (4) 男女共同参画推進と定年帰農者等の活動促進			
	7・8・9・10・11・12 農地の課題と対策			(1) 農業生産基盤の保全・整備 (2) 農地の有効利用の促進 (3) 地域ぐるみの鳥獣被害対策の強化 (4) 県民との協働による農村地域の再生			
	13・14・15先進事例の紹介			(1) 県内先進法人・経営体の取組 (2) 経営体代表者による講義			

科 目	作物栽培実習Ⅰ	種 別		単位数	時間割		
		コース専門	農と食のビジネス	11	1年前後期	月～金	1～4時限
担 当	本校職員、嘱託教授						
目 標	作物の栽培管理に必要な基礎的技術の習得を図る。						
概 要	作物経営の安定を図る上で、実習を通じて基本的栽培管理技術のを習得する。また、課題研究を進めるための調査方法を習得する。						
テキスト							
参考図書							
評価方法	学業成績評価基準により評価する。						
メッセージ	課題研究や卒業論文を進めるにあたり、調査方法等を実習の中で学習してください。						
展 開							
	実習内容	習得する知識・技術			関連講義		
	農業の基礎	(1)小道具(鍬、鎌等)の使用方法 (2)畦たて・土寄せ・除草の基本 (3)病害虫の判断と防除方法 (4)季節に応じたほ場管理 (5)農産物生産履歴の記帳			園芸概論 植物生理学 農業機械論		
	土づくり	土壌分析に基づく施肥設計					
	農業機械の操作および管理	(1)トラクター (2)刈払機 (3)管理機 (4)専用機械			特用作物学 園芸概論		
	土地利用型作物の栽培 (穀類、いも類)	(1)作型・品種選定 (2)選種、播種、定植 (4)病害虫の見分け方と防除 (5)収穫・調整と貯蔵			マーケティング・ 商品開発論		
	園芸作物の栽培 (野菜類、果樹類)	(1)作型と品種の選び方 (2)播種・育苗 (3)病害虫防除 (4)肥培管理・かん水 (5)受粉、整枝、せん定 (6)収穫・調製					
	スマート農業	ICT、IoT技術の活用現場の視察					
	農産物の販売	(1)POP作成 (2)直売所における販売戦略調査 (3)農産物販売実習					
	経営管理当番	栽培管理等					

科 目	GAP実習	種 別		単位数	時間割		
		コース専門	農と食のビジネス	1	1年前期	木曜	4時限
担 当	本校職員						
目 標	国際水準のGAPを学び実践することで、生産技術の習得に加え経営感覚を兼ね備えた人材を育成する。						
概 要	食品や農作物の安全・安心に対する関心が高まっている中、農業生産現場でも工程管理に基づく品質保証の考えが求められている。農業のグローバル化に対応するため国際水準のGAPを学び、安全・安心な農作物の生産の妨げとなる問題を解決する方法と、適切な工程管理手法を習得する。また、工程管理手法から経営感覚を身につける。						
テキスト							
参考図書	「農場管理を”見える化”し、食の安全を確保するJGAP」(日本GAP協会編) 「HACCP導入の手引き」(日本食品衛生協会)						
評価方法	学業成績評価基準により評価する。						
メッセージ	環境保全を基本に農業の持続性を確立し、農業者の作業の安全や消費者の食の安全を確保するために大切な取り組みである。						
展 開	実習内容		習得する知識・技術		関連講義		
	GAPの評価概論		農場の評価制度について				
	農場のリスク管理		(1)リスクの洗い出し (2)リスク検討 (3)評価表の作成及び検討 (4)解決策の検討と実行				
	手順書の作成		(1)作業手順の作成 (2)作業手順の実行と周知				
	GAP実践の評価と検討		(1)現場の評価 (2)再検討				
	GAPの主な視点		(1)周辺環境への配慮 (2)廃棄物の管理 (3)エネルギー等の管理 (4)施設の一般衛生管理 (5)機械・資材等の管理 (6)土・水の安全性 (7)種苗の安全性 (8)農薬の管理 (9)肥料等の管理 (10)識別とトレーサビリティ (11)クレームへの対応 (12)労働安全管理				
	国際水準のGAP		国際水準の評価基準				

科 目	農産加工実習Ⅰ	種 別		単位数	時間割		
		コース専門	農と食のビジネス		2	1年前期	水曜
担 当	本校職員、非常勤講師						
目 標	加工の基礎技術から、主要農作物の基本的な加工技術を習得する。 原材料や加工処理の違いによる製品の特徴を理解する。						
概 要	農産加工室の機器類の使用方法を習得し、食品衛生管理の基本を学ぶ。 米麦・梅の基本的な加工技術を習得するとともに、原材料や加工処理の違いによる仕上がりや味、品質の違いを学習する。						
テキスト							
参考図書							
評価方法	学業成績評価基準により評価する。						
メッセージ	代表的な加工品の加工方法を習得してください。また、素材・加工法によりどのような違いが生まれるかを学び取って下さい。						
展 開	実習内容		習得する知識・技術		関連講義		
	加工の基礎		(1)器具の特徴・使用方法 (2)調味料の特徴・扱い方				
	食品衛生管理		(1)自主衛生管理5S (2)一般的衛生管理プログラム (3)HACCP				
	ウメの加工		品種の特性をいかした加工品づくり(梅干し、シロップ)		農産加工学		
	米の加工		(1)もち米と米粉の加工基礎(もち、米粉パン) (2)粒径の違いによる製品比較(もち、米粉パン)		農産加工学		
	小麦の加工		(1)小麦粉の種類(強力粉、中力粉、薄力粉)と加工特性 (2)品種や粉粒径の違いによる製品の仕上がり比較(うどん、まんじゅう) (3)粉粒径の違いによる製品比較(パン、ケーキ)		農産加工学		

科 目	地域営農演習	種別	単位数	時間割		
		コース専門 農と食のビジネス	2	1年後期	水曜	3・4時限
担 当	本校職員					
目 標	地域農業をマネジメントするために必要な技術の習得を目指す。					
概 要	社会のグローバル化、企業活動の多様化・複雑化に対応して、幅広い教養を基礎として専門的なマネジメント知識、ビジネススキルの習得を目指す。また、企業や地域社会の課題解決に寄与できるリーダーシップを養う。					
テキスト						
参考図書						
評価方法	学業成績評価基準により評価する。					
メッセージ	現状分析から課題解決への手法を身につけ、地域農業・農村活性化の方策を考えてください。					
展 開	実習内容	習得する知識・技術		関連講義		
	地域農業の実態把握	(1)統計資料による調査 (2)現地調査 (3)資料の分析		地域農業マネジメント論Ⅰ		
	経営診断	(1)経営診断の手法 (2)生産性の分析 (3)収益性の分析 (4)損益分岐点 (5)経営合理化の方法				
	地域農業ビジョンの作成	(1)地域農業ビジョンの作成 (2)経営モデルの作成				
	群馬県農業の調査	(1)土地改良事業の調査 (2)農地中間管理事業の調査 (3)集落営農の調査				

科 目	農産加工流通演習	種 別		単位数	時間割		
		コース専門	農と食のビジネス	2	1年後期	水曜	3・4時限
担 当	本校職員、非常勤講師						
目 標	マーケティング分析から商品開発、販売の企画・立案技術を習得する。 また、グループワークを通じて、意見の集約や調整の方法を学ぶ。						
概 要	与えられたテーマについて、ニーズの把握から商品開発・提案、販売PRまでの一連の流れをグループワークにより実践する(テーマを変えて繰り返し行う)。						
テキスト							
参考図書							
評価方法	学業成績評価基準により評価する。						
メッセージ	商品開発のノウハウを習得するとともに、座学で学んだ販売手法を、実践を通して習得してください。						
展 開	実習内容		習得する知識・技術		関連講義		
	グループワークの進め方		(1)グループディスカッションの進め方 (2)ブレインストーミングとKJ法				
	消費者ニーズの把握		(1)情報収集の方法 (2)SWOT分析		マーケティング・商品開発論		
	商品コンセプトの作成		新商品開発の企画・立案		マーケティング・商品開発論		
	表現コンセプトの作成		(1)パッケージやPOPの作成方法 (2)包装にかかるコスト費用		マーケティング・商品開発論		
	商品提案書の作成		(1)提案書の作成、まとめ方 (2)プレゼンテーション技術		マーケティング・商品開発論		
	PR企画		(1)PR企画の立て方 (2)コミュニケーション(連携)技術		マーケティング・商品開発論		
	商品戦略		中長期的販売戦略の作成		マーケティング・商品開発論		
	販売戦略		効果的な販売・接客方法の立案と評価		マーケティング・商品開発論		

科 目	課題別実習	種 別		単位数	時間割		
		コース専門	農と食のビジネス	4	1年後期		3・4時限
担 当	本校職員						
目 標	各作物を主体としている法人・経営体や校内の各コースで栽培技術を学び、専門的な技術を習得する。						
概 要	水田・畑作、野菜、花き・果樹、酪農肉牛の分野を選択し、各自課題の設定を行い、課題に基づいて校内の各コースや外部の各法人・経営体と合流して栽培実習を行う。						
テキスト							
参考図書							
評価方法	学業成績評価基準の先進農林家等体験学習に準じて評価する。						
メッセージ	専門的な栽培において、実習先での工夫に注目しながら栽培管理技術を習得して下さい。						
展 開	実習内容		習得する知識・技術		関連講義		
	大規模経営体 (米麦、特用作物等)		(1)土作り (2)施肥 (3)播種・育苗 (4)定植 (5)栽培管理全般、病虫害防除 (6)収穫、調製、出荷、販売		特用作物学 作物栽培実習Ⅰ		
	野菜コース (施設野菜)		(1)土作り (2)施肥 (3)播種・植付け、育苗 (4)定植(畝たて) (5)栽培管理全般、病虫害防除 (6)収穫、調製、出荷、販売		園芸概論 作物栽培実習Ⅰ		
	野菜コース (露地野菜)		(1)土作り (2)施肥 (3)播種・植付け、育苗 (4)定植(畝たて) (5)栽培管理全般、病虫害防除 (6)収穫、調製、出荷、販売		園芸概論 特用作物学 作物栽培実習Ⅰ		
	花き・果樹コース (花き)		(1)土作り (2)施肥 (3)播種・さし木、育苗 (4)鉢上げ、定植 (5)栽培管理全般、病虫害防除 (6)収穫、調製、出荷、販売		園芸概論 作物栽培実習Ⅰ		
	花き・果樹コース (果樹)		(1)土作り (2)施肥 (3)受粉、整枝、せん定、栽培管理全般、病虫害防除 (4)収穫、調製、出荷、販売		園芸概論 作物栽培実習Ⅰ		
	酪農肉牛コース (乳牛・肉牛)		(1)一般管理(給餌、搾乳、除糞等) (2)飼料作物栽培		畜産概論		

科 目	農産加工実習Ⅱ	種別		単位数	時間割		
		コース専門	農と食のビジネス	4	1年後期	月・火	3・4時限
担 当	本校職員、非常勤講師						
目 標	主要農作物の基本的な加工技術を習得する。 原材料や加工処理の違いによる製品の特徴を理解する。						
概 要	主要農作物(こんにゃく、そば、生乳等)の基本的な加工技術を習得するとともに、原材料や加工処理の違いによる仕上がりや味、品質の違いを学習する。 また、県主要の野菜や果実の一次加工の技術および特徴を理解・習得する。						
テキスト							
参考図書							
評価方法	学業成績評価基準により評価する。						
メッセージ	代表的な加工品の加工方法を習得してください。また、一次加工品は新商品の開発に係るため、しっかり理解して下さい。						
展 開	実習内容		習得する知識・技術		関連講義		
	こんにゃくの加工		(1)こんにゃくの加工基礎 (2)原料の違いによる製品比較(生芋と精粉)		農産加工学		
	そばの加工		(1)そばの加工基礎 (2)ブレンド配合による製品比較		農産加工学		
	豆類の加工		(1)豆類の加工基礎 (2)豆類の吸水性と加熱膨張性 (3)加工工程の違いによる製品比較(みそ、豆腐)		農産加工学		
	いも類の加工		(1)さつまいも等の加工基礎 (2)原料の違いによる仕上がり比較(ペースト・パウダー・菓子等)		農産加工学		
	野菜の加工		(1)野菜の加工基礎 (2)原料の違いによる仕上がり比較(ペースト・パウダー・菓子等)		農産加工学		
	果実の加工		(1)果実の加工基礎 (2)原料の違いによる仕上がり比較		農産加工学		
	生乳の加工		(1)アイスクリームの加工基礎 (2)原料の違いによる仕上がり比較		農産加工学		

科 目	作物栽培実習Ⅱ	種 別		単位数	時間割		
		コース専門	農と食のビジネス	14	2年前後期	月～木	3・4時限
担 当	本校職員、嘱託教授						
目 標	作物の準備から出荷までの一貫した栽培技術の習得を図る。						
概 要	作物経営の安定を図る上で必要な栽培管理、日々の記録等、実践的な計画力・実行力を習得する。						
テキスト							
参考図書							
評価方法	学業成績評価基準により評価する。						
メッセージ	1年次に学んだ知識と技術を活かし、1年生に指示を出しながら、主体的に栽培管理を行って下さい。						
展 開	実習内容		習得する知識・技術		関連講義		
	土づくり		土壌分析に基づく施肥設計		土壌肥料学 農業機械論 作物学 特用作物学 土壌肥料学 農薬学 園芸概論		
	農業機械の操作および管理		(1)トラクター (2)刈払機 (3)管理機 (4)専用機械				
	土地利用型作物の栽培 (穀類、いも類)		(1)作型・品種選定 (2)選種、播種、定植 (3)病虫害の見分け方と防除 (4)収穫・調整と貯蔵				
	園芸作物の栽培 (果菜類、葉菜類)		(1)作型と品種の選び方 (2)播種 (3)育苗 (4)肥培管理・かん水 (5)収穫・調製				
	スマート農業		ICT、IOT技術の活用現場の視察				

科 目	六次産業化実習	種別	単位数	時間割		
		コース専門 農と食のビジネス	14	2年前後期	月～木	3・4時限
担 当	本校職員、非常勤講師					
目 標	六次産業化を行うための実践的な技術を習得する。					
概 要	六次産業化に特化した農産物生産、独自のブランドを見据えたオリジナル商品の開発、売上げ向上のための販売の実践を行う。					
テキスト						
参考図書						
評価方法	学業成績評価基準により評価する。					
メッセージ	六次産業化の全工程を学習し、全体像および各工程におけるポイントを深く理解して下さい。					
展 開	実習内容	習得する知識・技術		関連講義		
	1 加工用農産物の栽培	(1)栽培計画手法の習得 (2)加工用品目及び品種の栽培		作物学 特用作物学 園芸特論 園芸概論		
	2 農林大学校生産物・県育成品種・地域特産物を活用した新商品開発とブランド化	(1)消費者ニーズの掘り起こし (2)商品コンセプトの作成 (3)試作品の開発、改良 (4)PR資料の作成 (5)パッケージデザインの作成 (6)ブランドコンセプトの作成 (7)テスト販売 (8)スクリーニング調査、商品の検証		農産加工学 食品栄養学 デザイン論 マーケティング・商品開発論		
	3 販売実践実習	(1)販売戦略の立案 (2)校外販売 (3)評価と反省		六次産業化論 マーケティング・商品開発論		

科 目	メディア活用演習	種 別	単位数	時間割		
		コース専門	農と食のビジネス	1	2年後期	木曜 1時限
担 当	本校職員					
目 標	インターネットなどのメディアを活用した広報や宣伝方法について演習を行い、ホームページを作成する技術などを習得する。					
概 要	SNSの活用からホームページの作成および装飾方法、ネット販売の開設方法を学ぶ。					
テキスト						
参考図書	「最新ホームページ作り&HTML超入門第3版」デジカル著(SBクリエイティブ出版)					
評価方法	学業成績評価基準により評価する。					
メッセージ	宣伝目的に沿ったSNSを選択出来るよう、理解を深めて下さい。また、ホームページを自力で作成・装飾できるよう技術を習得して下さい。					
展 開	実習内容		習得する知識・技術		関連講義	
	SNSの活用		SNSの種類と使い分け			
	ホームページ作成の準備		HTMLによる作成準備			
	HTMLの書き方		(1)タグの書き方 (2)HTMLのルール			
	最初のWebページの作成		(1)タイトルをつける (2)文章を入力する・設定する			
	ページの設定		(1)背景に色をつける (2)画像を配置する (3)サイトの案内を作る (4)リンク先のページの作成			
	表組の作成		(1)罫線 (2)セルの編集			
	Webサーバーの用意		(1)サーバーの選定 (2)FC2への登録 (3)ホームページ登録			
	FTPソフトの用意		クライアントソフトのダウンロード			
	Webサーバーへのデータ送付		(1)ファイルのアップロード・削除 (2)ホームページの確認・更新			
	ホームページの装飾		(1)スタイルシートの作成 (2)CSSによるレイアウト (3)Webフォント (4)パスワード・アクセス制限の設置		デザイン論	
	インターネット通販の実施方法		(1)店のプランニング (2)ショップページ制作 (3)レンタルサーバー・決済サービスへの申し込み (4)通販における注意点		デザイン論	