

科目名	マーケティング	学科名	ファーム農業経営学科
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	神邊 明里	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)	農業のマーケティング教科書 日本経済新聞出版社		
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	これからの農業	今までの農業・これからの農業
第3回目～第4回目	農と食の関係	農業の再定義
第5回目～第6回目	農業マーケティング①	農業にマーケティングの発想①
第7回目～第8回目	農業マーケティング②	農業にマーケティングの発想②
第9回目～第10回目	品質	品質と消費者
第11回目～第12回目	取り組み事例①	農業マーケティングの取り組み事例①
第13回目～第14回目	取り組み事例②	農業マーケティングの取り組み事例②
第15回目～第16回目	ブランド①	強いブランド作りとは①
第17回目～第18回目	ブランド②	強いブランド作りとは②
第19回目～第20回目	農産物の個性化①	個性化を打ち出す方法とは①
第21回目～第22回目	農産物の個性化②	個性化を打ち出す方法とは②
第23回目～第24回目	6次産業化	農業の6次産業化を成功させるために
第25回目～第26回目	体験価値	農業の体験価値の伝え方
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	パソコン実習Ⅱ	学科名	ファーム農業経営学科
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	望月 久美	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	職場で役立つパソコンを効率よく活用するため、また商品のパッケージデザイン等を行う際に必要なIllustrator,Photoshopの基本操作を習得する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	学校内部の制作物や外部コンテストにおいて制作できる技術を習得する。デザイン面においては規定の形式を元にオリジナリティ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)	デザインの学校 これからはじめる Illustratorの本 (技術評論社) デザインの学校 これからはじめる Photoshopの本 (技術評論社)		
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	基本技術を習得する際に季節の行事に合わせて印刷物やSNSに対応した素材作成を意識して指導する。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	導入	Adobe Illustratorとは
第2回目	基本操作編①	基本操作
第3回目	基本操作編②	オブジェクトの基本操作
第4回目	基本操作編③	パスの描画
第5回目	基本操作編④	カラー設定
第6回目	基本操作編⑤	オブジェクトの編集
第7回目	基本操作編⑥	文字の作成
第8回目	Photoshopの操作について	インターフェイス・環境設定
第9回目	コンテンツ制作①	名刺の作成
第10回目	コンテンツ制作②	写真をパスに変換
第11回目	コンテンツ制作③	イラストレーション
第12回目	コンテンツ制作④	ロゴデザイン
第13回目	コンテンツ制作⑤	ページ設定
第14回目	コンテンツ制作⑥	文書の印刷
第15回目	技術のまとめ	操作の習得状況の確認

科目名	POP・色彩	学科名	ファーム農業経営学科
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	望月 久美	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 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	農産物加工実習	学科名	ファーム農業経営学科
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	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事が		
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	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	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、原理を解説し、その後実習を行う。実習終了後は、出来上がりなどについて試食・ディスカッションを行う。		

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	食品流通論	学科名	ファーム農業経営学科
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	平林 敏之	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)	教員作成プリント インターネットの最新資料		
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	物流の歴史・食品流通の現状と課題	物流の歴史・食品流通の現状と課題について学ぶ
第2回目	食品流通の推移・役割	食品流通の推移・役割について学ぶ
第3回目	国内食品流通市場のSDGs実現に向けて	国内食品流通市場のSDGs実現について学ぶ
第4回目	経済活動と世界の食料事情	経済活動と世界の食料事情について学ぶ
第5回目	グローバル化する食品流通	グローバル化する食品流通について学ぶ
第6回目	日本の食生活(需給と自給率)	日本の食生活(需給と自給率)について学ぶ
第7回目	食品流通の仕組みと働き	食品流通の仕組みと働きについて学ぶ
第8回目	主な食品の流通(米・小麦)	主な食品の流通(米・小麦)について学ぶ
第9回目	主な食品の流通(青果・畜産・加工品)	主な食品の流通(青果・畜産・加工品)について学ぶ
第10回目	主な食品の流通(牛乳・乳製品・加工品)	主な食品の流通(牛乳・乳製品・加工品)について学ぶ
第11回目	小テストと解説	これまでの授業で学んだ重要事項の理解度を点検する
第12回目	食品の品質と規格	食品の品質と規格について学ぶ
第13回目	食品マーケティング	食品マーケティングについて学ぶ
第14回目	重要事項の振り返り	これまでの授業内容の重要事項のおさらいをする
第15回目	期末試験対策テスト	期末テスト前の練習問題実施と間違いの検証を行う

科目名	応用化学	学科名	ファーム農業経営学科
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(弘文社) 毒物劇物取扱者合格教本(第3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。 ・10月実施予定(群馬県)毒物劇物取扱者試験終了後、卒業研究の課題にシフトする。		

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	企業連携実習応用	学科名	ファーム農業経営学科
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	小林優太・町田照夫 ・宮田祐介 他	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	連携企業農場での実習を通じて、ネギ栽培における栽培管理の手法・技術を実践的に学ぶ。播種、育苗、定植、栽培管理、収穫、選別・出荷調整等消費者に提供されるまでの一連の流れを体系的に学び、身につける。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	1年次で身につけた技能・知識を基に、効率や収益も視野に入れて作業できるようになる。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜配布。		
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	天候・栽培状況等により授業内容が計画通りの順序とは異なることがある。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目～第5回目	冬収穫ネギ播種	ネギ種子性質の理解と播種方法の習得
第6回目～第10回目	ネギ育苗管理	育苗温度の管理、灌水技術の習得
第11回目～第15回目	農業機械	耕運作業を通じた農業機械使用技術の習得
第16回目～第20回目	圃場準備	肥料設計の立て方と散布方法の習得
第20回目～第25回目	春収穫ネギ播種	品種選択の方法と効率的な播種方法の検討
第26回目～第30回目	定植作業	定植時の注意点の理解と定植技術の習得
第31回目～第35回目	土寄せと追肥①	土寄せ及び追肥効果の理解と技術習得
第36回目～第40回目	病害虫防除	各種病害集発生時期の把握と防除方法の検討
第41回目～第45回目	薬剤散布	農薬の適正使用に関係する法令及び散布技術の習得
第46回目～第50回目	土寄せと追肥②	各、土寄せの違い及び効果の理解
第51回目～第55回目	排水対策	台風による品質の低下を防ぐ対策の理解と実施
第56回目～第60回目	収穫作業(秋)	秋冬収穫作業を通じた収穫・調整技術の習得と市場ニーズの把握
第61回目～第65回目	トンネル被覆	抽苔防止のための温度確保に関わる各種資材の理解と検討
第66回目～第70回目	収穫作業(冬)	出荷・調整作業を行い、秋収穫と市場のニーズの違いを理解する
第71回目～第75回目	シーズン振り返り	実習ノート等を使用してシーズンの反省と次年度の計画を検討する

科目名	販売実践応用実習	学科名	ファーム農業経営学科
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	椎名 貴志	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	連携企業店舗内での販売実習、在庫管理、商品流通における知識などを実践的に学ぶとともにコミュニケーション能力・企画能力、販売・経営に繋がる知識・技術を実践的に取得する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	コミュニケーション能力から企画能力、販売・経営に繋がる知識・技術を習得する。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜配布		
成績評価の方法 ・基準	授業出席率・受講態度及び提出課題等を総合的に判断し評価する。		
履修に当たって の留意点	工場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	オリエンテーション	各店舗説明、使用機器説明、片付け清掃確認
第2回目～第5回目	販売実践基礎①	店舗アイテムの販売経路、集荷状況から流通店舗販売実習で経営管理販売技術、店舗運営補助技術やPOP制作等の基礎を学ぶ
第6回目～第10回目	販売実践基礎②	
第11回目～第15回目	販売実践基礎③	
第16回目～第20回目	販売実践基礎④	
第21回目～第25回目	販売実践基礎⑤	
第26回目～第30回目	販売実践基礎⑥	

科目名	ICT・マーケティング基礎演習	学科名	ファーム農業経営学科
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	6次産業化における3次産業分野の強みを活かすため、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)	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	ストラテジ概論	①農業ICTについて ②企業活動
第3回目～第4回目	ストラテジ概論	③法務 ④経営戦略
第5回目～第6回目	ストラテジ概論・実習	⑤システム戦略 実習 ストラテジ
第7回目～第8回目	ストラテジ実習	実習_ストラテジ
第9回目～第10回目	ストラテジ実習 テクノロジー概論	実習_ストラテジ 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	実習_テクノロジー
第17回目～第18回目	テクノロジー実習	実習_テクノロジー
第19回目～第20回目	テクノロジー実習 マネジメント概論	実習_テクノロジー 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	実習_マネジメント
第27回目～第28回目	マネジメント実習	実習_マネジメント
第29回目～第30回目	総合	総合

科目名	6次産業商品開発Ⅰ	学科名	ファーム農業経営学科
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	4単位
授業方法	講義	企業等との連携	○:該当
担当教員	牛久和弘・平林敏之	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	6次産業は、生産から加工・販売までを総合的に取り組む産業である。ここでは、6次産業を実践する上で必要となる商品開発、商品企画等の知識を実践的な演習を通して習得する。同時に群馬イノベーションアワードへの参加も行う。		
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	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～第2回目	4P理論について	プロダクト・プロモーション・プライス・プレイス
第3回目～第4回目	事例研究①	6次産業の事例を4P理論から読み解く
第5回目～第6回目	事例研究②	6次産業の事例を4P理論から読み解く
第7回目～第8回目	事例研究③	6次産業の事例を4P理論から読み解く
第9回目～第10回目	商品開発案①	群馬イノベーションアワードについて
第11回目～第12回目	商品開発案②	開発計画の作成とプレゼンテーション①
第13回目～第14回目	商品開発案③	開発計画の作成とプレゼンテーション②
第15回目～第16回目	商品開発案④	開発計画の作成とプレゼンテーション③
第17回目～第18回目	事例研究④	6次産業の事例を研究しレポートを作成する
第19回目～第20回目	事例研究⑤	6次産業の事例を研究しレポートを作成する
第21回目～第22回目	事例研究⑥	6次産業の事例を研究しレポートを作成する
第23回目～第24回目	事例研究⑦	6次産業の事例を研究しレポートを作成する
第25回目～第26回目	事例研究⑧	6次産業の事例を研究しレポートを作成する
第27回目～第28回目	事例研究⑨	6次産業の事例を研究しレポートを作成する
第29回目～第30回目	事例研究⑩	6次産業の事例を研究しレポートを作成する

科目名	卒業研究	学科名	ファーム農業経営学科
分類	必修	配当年次・学期	2年次 前期・後期
授業時数	90時間	単位数	3単位
授業方法	演習	企業等との連携	○:該当
担当教員	町田照夫・宮田祐介・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。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。また、POWERPOINTを用いて研究成果を発表する為のプレゼンテーションスキル・能力についても、研究内容をまとめていく中で、実践的に学習し習得する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	卒業研究発表資料・卒業研究論文		
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	研究作物の管理は自ら責任を持って行うこと。また、主体的な活動がメインとなるため事故等には十分注意すること。		

授業計画	テーマ	内容
第01回目～第03回目	圃场面積の求め方	簡易測量法を用いて圃場を班ごとに区分けする
第04回目～第06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07回目～第09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10回目～第12回目	種子と育苗	連作障害対策や耐病性品種について
第13回目～第15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16回目～第18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19回目～第21回目	総合病害虫管理②	接ぎ木の方法と効果
第22回目～第24回目	総合病害虫管理③	マルチ・寒冷紗の役割
第25回目～第27回目	農業機械の基本操作②	背負い式・動力防除機及び農業の使用
第29回目～第30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31回目～第33回目	収穫・調整	収穫適期や調整方法、規格
第34回目～第36回目	販売	販売の実践
第37回目～第39回目	機械・農具メンテナンス	機械類の整備と洗浄・管理
第40回目～第42回目	プレゼンテーション手法	POWERPOINTを用いたプレゼンテーション資料の作成手法を学ぶ
第43回目～第45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	6次産業商品開発Ⅱ	学科名	ファーム農業経営学科
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	岡庭 千代乃	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	農業実習で収穫した旬の食材を使用した調理・加工について学び調理技術や食味・食感等を身につける。また、実習を通して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ための、調理の基礎知識・技術を身につける。また、旬の食材を美味しく調理し商品開発の技術向上と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・知識を身につけるためには、特に技術面は繰り返しの練習が必要となる。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	はじめに 基礎調理	基本調理について
第5回目～第8回目	基礎調理	日本・西洋・中国料理の特徴、献立構成
第9回目～第12回目	加工調理	農業実習での収穫物の加工、調理
第13回目～第16回目	〃	〃
第17回目～第20回目	応用調理	日本・西洋・中国料理の特徴、献立構成
第21回目～第24回目	加工調理	農業実習での収穫物の加工、調理
第25回目～第28回目	〃	〃
第29回目～第32回目	まとめ	応用技術のまとめ
第33回目～第36回目	企業連携新商品開発 ①	企業より商品開発の流れの説明、レシピ作成 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	企業連携新商品開発 ②	企業より商品開発の流れの説明、レシピ作成 新商品試作
第45回目～第48回目		企業プレゼン、評価・検討、試作、完成
第49回目～第52回目	企業連携新商品開発 ③	企業より商品開発の流れの説明、レシピ作成 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	販売実践実習Ⅱ	学科名	ファーム農業経営学科
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	椎名 貴志	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	連携企業店舗内での販売実習、在庫管理、商品流通における知識などを実践的に学ぶとともにコミュニケーション能力・企画能力、販売・経営に繋がる知識・技術を実践的に取得する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	コミュニケーション能力から企画能力、販売・経営に繋がる知識・技術を習得する。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	適宜配布		
成績評価の方法 ・基準	授業出席率・受講態度及び提出課題等を総合的に判断し評価する。		
履修に当たって の留意点	工場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	オリエンテーション	各店舗説明、使用機器説明、片付け清掃確認
第2回目～第5回目	販売実践基礎①	店舗アイテムの販売経路、集荷状況から流通 店舗販売実習で経営管理販売 技術、店舗運営補助技術やPOP制作等の基礎を 学ぶ
第6回目～第10回目	販売実践基礎②	
第11回目～第15回目	販売実践基礎③	
第16回目～第20回目	販売実践基礎④	
第21回目～第25回目	販売実践基礎⑤	
第26回目～第30回目	販売実践基礎⑥	

科目名	マーチャндаイジグ	学科名	ファーム農業経営学科
分類	必修	配当年次・学期	3年次 前期
授業時数	30時間	単位数	2
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	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	販売・経営管理	学科名	ファーム農業経営学科
分類	必修	配当年次・学期	3年次 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	柿崎 渉	実務経験のある 教員科目	○:該当 ○
科目概要	販売員の基本業務、接客マナー、法令知識、計数管理、開店準備から日々の業務、売り場の陳列や包装に至るまで、店舗を運営するうえで欠かせない基本知識を学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	販売業業務に必要な基本知識を身につける。		
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	実際の小売店舗で行われている販売員としてのビジネスマナーや接客を参考にしながら習得していく。また計数管理を簿記会計の手法を用いて理解していく。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目～第2回目	販売員の基本業務	権利と責任、接客マナー
第3回目～第4回目	小売業に関する法令	小売業に関する法律・規制
第5回目～第6回目	計数管理と利益	小売店経営での計数管理と利益、決算
第7回目～第8回目	商品ロス、衛生管理	商品ロスの種類、衛生管理の義務と責任
第9回目～第10回目	総合問題演習	問題演習と解説
第11回目～第12回目	発注とレジ業務	補充発注のポイント、レジ業務の役割
第13回目～第14回目	包装技術	顧客の満足度を高める包装技術
第15回目～第16回目	ワークスケジュールリン グ	人時生産性・作業スケジュールリン グ
第17回目～第18回目	小売業と卸売業	小売業の役割、卸売業の役割、流通構造
第19回目～第20回目	小売業の種類②	業種と業態、専門店、百貨店
第21回目～第22回目	小売業の種類④	ホームセンター、ドラッグストア
第23回目～第24回目	チェーンストア・商店街	チェーンストアの特徴、商店街のタイプ
第25回目～第26回目	総合問題演習	問題演習と解説
第27回目～第28回目	総合問題演習	問題演習と解説
第29回目～第30回目	総合問題演習	問題演習と解説

科目名	パソコン実習Ⅲ	学科名	ファーム農業経営学科
分類	必修	配当年次・学期	3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	柿崎 渉	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	HTML/CSSを用いてウェブページを作成する流れを実際の操作から学習し、ウェブページがどのように作成されているのか、基本的なタグの意味、デザイン・レイアウトの調整方法などを理解する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	シンプルなウェブページの作成。ウェブサイト制作の基本的な流れと仕組みの理解。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	デザインの学校 これからはじめるHTML&CSSの本(技術評論社)		
成績評価の方法 ・基準	日常の成績、出席率、実習、課題提出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	PC・モバイル端末など複数の異なる機器から数多くのウェブサイトを見ておくこと。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	ウェブページ概要	ウェブサイト制作の流れ、ウェブページを表示する仕組み
第2回目	HTML①	HTMLの基本
第3回目	HTML②	テキストの追加
第4回目	HTML③	見出し・箇条書き・段落・改行
第5回目	HTML④	画像等の埋め込み
第6回目	HTML⑤	サブページ作成とページ連携
第7回目	CSS①	CSSの基本
第8回目	CSS②	色・大きさ・グループ化
第9回目	CSS③	レイアウト
第10回目	CSS④	テキストデザイン
第11回目	CSS⑤	背景・影・枠線
第12回目	発展的内容	モバイル対応他
第13回目	総合演習	総合演習①
第14回目	総合演習	総合演習②
第15回目	まとめ	まとめ

科目名	農業会計Ⅱ	学科名	ファーム農業経営学科
分類	必修	配当年次・学期	3年次 前期
授業時数	30時間	単位数	2
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	飲食業における会計へフォーカスし、現代の食市場がおかれている現状を認識した上で、経営管理上必要となる会計スキルを習得する。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	フードコーディネーター3級相当の会計スキル		
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 2023 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	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	日頃からどのような理由で商品やメニューの価格が決定されているのか疑問に持ちながら生活して欲しい。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	現代の食市場①	肉食・中食・外食
第2回目	現代の食市場②	食市場の動向
第3回目	現代の食市場③	飲食業の特性
第4回目	マーケティングと経営①	マーケティング実務
第5回目	マーケティングと経営②	マネジメント(経営管理)
第6回目	計数管理①	売上高と分析
第7回目	計数管理②	原価と原価管理
第8回目	計数管理③	販売費及び一般管理費
第9回目	計数管理④	費用分解
第10回目	計数管理⑤	利益
第11回目	計数管理⑥	損益分岐点売上高
第12回目	財務諸表①	貸借対照表
第13回目	財務諸表②	損益計算書
第14回目	財務諸表③	キャッシュフロー計算書
第15回目	まとめ	まとめと問題演習

科目名	農業データ基礎	学科名	ファーム農業経営学科
分類	必修	配当年次・学期	3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	平林 敏之	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	農場からセンサー等を使って得られる土壌・空間・生育等に関するデータの種類と、それらのデータが何を意味しているのかを学ぶと共に、農業データ連携基盤の概要を知る。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	農業データとして、センサー等を使って得られる各種データや農業データ連携基盤で使用されるデータの意味を学ぶ。		
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	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	今後はスマート農業の更なる発展が見込まれ、学生も興味を持ちやすい分野なので、その基本的な考え方や取組方、可能性等について正しく理解させ、進むべき方向付けをしっかりと持たせる。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	我が国の農業をとりまく状況 1	社会的背景、輸出拡大、異業種参入、6次産業化、認証といった経済面、政策面から俯瞰する
第2回目	我が国の農業をとりまく状況 2	農産物の安心・安全、規模の経済、消費者ニーズ、海外事例、農業ビジネスのステークホルダーを考える
第3回目	スマート農業 ケース 1	農業未経験者によるケース紹介 「ヒューマンエラーが命取り」
第4回目	スマート農業 ケース 2	農業未経験者によるケース紹介 「作業日誌の共有」
第5回目	スマート農業 ケース 3	農業未経験者によるケース紹介 「農業の4定と匠の技」
第6回目	スマート農業で活躍するICT	今まで登場したICT以外にドローンや特定の作業に活用されるロボットなどを紹介する
第7回目	スマート農業への政府の取組み 1	農業分野の活性化に関する政府の取組みを俯瞰する
第8回目	スマート農業への政府の取組み 2	農業分野におけるICT活用に関する意向調査に基づく国の農業戦略を紹介する
第9回目	スマート農業への政府の取組み 3	スマート農業の実現に向けた研究と農業情報(データ)の活用の取組を紹介する
第10回目	スマート農業への政府の取組み 4	革新的技術創造促進事業(異分野融合の共同研究)を紹介する
第11回目	スマート農業への政府の取組み 5	戦略的イノベーション創造プログラムを紹介する
第12回目	スマート農業への政府の取組み 6	食品トレーサビリティの考え方を紹介する
第13回目	スマート農業への政府の取組み 7	農業情報(データ)の創成と流通促進戦略を紹介する
第14回目	スマート農業への政府の取組み 8	知的財産戦略と活用ガイドライン、活用の場を紹介すると共に、オープンなデータの利活用も理解する
第15回目	スマート農業への政府の取組み 9	農業データ連携基盤協議会(WAGRI)について紹介する

科目名	データ活用と農業経営Ⅰ	学科名	ファーム農業経営学科
分類	必修	配当年次・学期	3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	平林 敏之	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	さまざまな分野の多くのデータを活用し、集計・分析ができるようになるよう実践させ、得られた結果を農業経営に利用できるまでのスキルを身につける。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	農業データの集計方法を理解し、結果の分析と活用がしっかりできるようにする。		
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	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	内容が高度なので、より理解しやすい説明が求められることから、テーマごとに周知度の確認を行い、しっかり理解させる。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目	ビッグデータとは	ビッグデータとは何なのか理解する
第2回目	データ活用の背景	データの活かし方について理解する
第3回目	データの蓄積について	データの蓄積とデータの集計・分析について理解する
第4回目	データ活用のステップ	複数データの利活用について理解する
第5回目	データの見える化	データ見える化の基本手法について理解する
第6回目	データ活用実習	データを用いて見える化の実習を行う
第7回目	統計処理基礎	平均値、中央値、最頻値、相関について理解する
第8回目	統計処理基礎実習	データを用いて平均値、中央値、最頻値、相関についての実習を行う
第9回目	経営におけるデータとは	POSデータの活用方法について理解する
第10回目	フレームワークとデータ活用について	フレームワークとデータ活用について理解する
第11回目	営業や購買、顧客のデータについて	営業や購買、顧客のデータによる分析実習を行う
第12回目	生産やほ場のデータについて	生産やほ場のデータによる分析実習を行う
第13回目	システムとデータについて	システムとデータによる分析実習を行う
第14回目	データを用いた分析実習Ⅰ	データを用いた分析実習Ⅰ
第15回目	データを用いた分析実習Ⅱ	データを用いた分析実習Ⅱ

科目名	食文化概論	学科名	ファーム農業経営学科
分類	必修	配当年次・学期	3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	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 2023 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	フードデザインⅡ	学科名	ファーム農業経営学科
分類	必修	配当年次・学期	3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	岡庭 千代乃	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	様々な食材の特徴や性質を学ぶとともに、調理の目的も理解し色々な食材を用いて調理・開発に試みる。体験的に学ぶことで開発のための知識・技術を身につける。また、パッケージングなどのデザインを試作することにより商品価値を学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	様々な食材の特徴・性質を理解し、新たな商品を開発できる知識・技術を習得する。		
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	毎日の生活の中でも、食材に興味をもち授業に取り組む。		

授業計画	テーマ	内容
第1回目～第2回目	導入	食品・調理について
第3回目～第4回目	食品の特性と性質	牛乳・乳製品の特性と性質
第5回目～第6回目	レシピ作成	牛乳・乳製品を利用したレシピ作成
第7回目～第8回目	実習	牛乳・乳製品を利用した実習
第9回目～第10回目	食品の特性と性質	卵の特性と性質
第11回目～第12回目	レシピ作成	卵を利用したレシピ作成
第13回目～第14回目	実習	卵を利用した実習
第15回目～第16回目	食品の特性と性質	魚介類・肉類・豆類の特性と性質
第17回目～第18回目	食品の特性と性質	野菜類・くだもの類の特性と性質
第19回目～第20回目	食品の特性と性質	野菜類・くだもの類を利用したレシピ作成
第21回目～第22回目	実習	野菜類・くだもの類を利用した実習
第23回目～第24回目	食品の特性と性質	穀類の特性と性質
第25回目～第26回目	レシピ作成	穀類を利用したレシピ作成
第27回目～第28回目	実習	穀類を利用した実習
第29回目～第30回目	まとめ	まとめ

科目名	就職研究	学科名	ファーム農業経営学科
分類	必修	配当年次・学期	3年次 後期
授業時数	30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	平林 敏之	実務経験のある 教員科目	○:該当
科目概要	就職活動は、学生にとって最重要課題であることから、就職時に必要な事項を実践しながら身に着ける。 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ふ事を学ぶ。		
到達目標 (目標検定・資格を含む)	就職活動開始にあたって必要なスキルの習得。		
使用教材・教具 (使用するテキスト等)	・就職成功へのステップ(実教出版) ・一般常識&SPI(実教出版)		
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	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	導入	仕事とは何か、就職活動とは何か
第2回目	業界・企業研究①	自分に適する業界・会社を知る
第3回目	業界・企業研究②	就職活動の計画、会社説明会、企業ガイダンス
第4回目	積極的な行動とは	会社訪問の仕方、質問の受け答え
第5回目	積極的な行動とは	志望動機の書き方
第6回目	試験準備	PI履歴書の作成
第7回目	試験準備	PI履歴書の作成
第8回目	試験準備	筆記試験対策(SPI)
第9回目	試験準備	筆記試験対策(SPI)
第10回目	試験準備	筆記試験対策(SPI)
第11回目	試験準備	筆記試験対策(SPI)
第12回目	試験準備	筆記試験対策(SPI)
第13回目	試験準備	模擬面接
第14回目	内定から入社まで	内定礼状・提出書類
第15回目	内定から入社まで	内定後の過ごし方、社会人としての準備

科目名	農業基礎実習	学科名	アグリスペシャリスト学科
分類	必修	配当年次・学期	1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	町田昭夫・柿崎渉 宮田祐介・小林優太	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もらいたい。		

授業計画	テーマ	内容
第01回目～第08回目	農具の使い方	鋤等基本的な農具の特徴と使い方
第09回目～第16回目	刈払機	構造と基本操作
第17回目～第24回目	乗用トラクタ	構造と基本操作
第25回目～第32回目	播種と育苗	品種ごとの特徴やセル成形苗の効果
第33回目～第40回目	肥培管理	化成肥料・有機質肥料の特徴と効用
第41回目～第48回目	農業資材	マルチ・寒冷紗等の役割
第49回目～第56回目	野菜・作物の定植	定植の適期と方法
第57回目～第64回目	農薬	農薬の特性と使用上の注意
第65回目～第72回目	背負い式防除機	基本操作と注意点
第73回目～第80回目	野菜・作物の管理	間引きや仕立て等の時期と方法
第81回目～第88回目	歩行型トラクタ	構造と基本操作
第89回目～第96回目	野菜・作物の収穫	使用する道具と方法
第97回目～第104回目	野菜・作物の調整	調整方法と規格
第105回目～第112回目	鳥獣害対策	電牧、ネット等を用いた鳥獣害対策
第113回目～第120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	食品基礎実習	学科名	アグリスペシャリスト学科
分類	必修	配当年次・学期	1年次 前期
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	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)	食品を開発するにあたり、食材の取り扱いと調理技術の向上を目指す。		
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	回ごとにレポートにまとめ提出。実技試験。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～第 2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 3回目～第 4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 5回目～第 6回目	基本的な調理材料	調味料、基本的材料
第 7回目～第 8回目	日本料理	日本料理基礎①
第 9回目～第10回目	西洋料理	西洋料理基礎①
第11回目～第12回目	中国料理	中国料理基礎①
第13回目～第14回目	日本料理	日本料理応用②
第15回目～第16回目	西洋料理	西洋料理応用②
第17回目～第18回目	中華料理	中国料理応用②
第19回目～第20回目	日本料理	日本料理応用③
第21回目～第22回目	西洋料理	西洋料理応用③
第23回目～第24回目	中華料理	中国料理応用③
第25回目～第26回目	応用	応用調理①
第27回目～第28回目	応用	応用調理②
第29回目～第30回目	まとめ	まとめ

科目名	調理学	学科名	アグリスペシャリスト学科
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	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 2023 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	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	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)	食品を開発するにあたり、食材の取り扱いと調理技術の向上を目指す。		
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	回ごとにレポートにまとめ提出。実技試験。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・知識をを身につける。		

授業計画	テーマ	内容
第 1回目～第 2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 3回目～第 4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 5回目～第 6回目	基本的な調理材料	調味料、基本的材料
第 7回目～第 8回目	日本料理	日本料理基礎①
第 9回目～第10回目	西洋料理	西洋料理基礎①
第11回目～第12回目	中国料理	中国料理基礎①
第13回目～第14回目	日本料理	日本料理応用②
第15回目～第16回目	西洋料理	西洋料理応用②
第17回目～第18回目	中華料理	中国料理応用②
第19回目～第20回目	日本料理	日本料理応用③
第21回目～第22回目	西洋料理	西洋料理応用③
第23回目～第24回目	中華料理	中国料理応用③
第25回目～第26回目	応用	応用調理①
第27回目～第28回目	応用	応用調理②
第29回目～第30回目	まとめ	まとめ