

職業実践専門課程の基本情報について

学校名		設置認可年月日		校長名		所在地																								
専門学校中央農業大学 校		平成22年12月21日		木村 剛		〒371-0805 群馬県前橋市南町2-31-1 (電話) 027-220-1200																								
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																								
学校法人有坂中央学園		昭和40年12月24日		理事長 中島利郎		〒371-0844 群馬県前橋市古市町1-49-4 (電話) 027-256-7000																								
分野	認定課程名		認定学科名			専門士	高度専門士																							
農業	農業専門課程		ファーム農業経営学科 食品開発デュアルシステム コース			令和元年度 文部科学省認定	-																							
学科の目的	企業における農業生産の取り組みに対し、先進技術、及び知識の習得とともに、販売を目的とした農作物の生産、販売方法、消費者との関わりを企業活動において学び、実践的な能力を身につけた人材を育成することを目的とする。																													
認定年月日	平成〇年〇月〇日																													
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な 総授業時数又は総単位数		講義	演習	実習	実験	実技																						
2年	昼間	1830		435	915	480	0	0																						
生徒総定員		生徒実員		留学生数(生徒実員の内)		専任教員数		兼任教員数		総教員数																				
30人		2		0		2人		17人		19人																				
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日				成績評価		■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 期末における筆記試験を実施すると共に授業出席率、受講態度及び課題提出物等を総合的に判断し、評価する。																							
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:7月19日～8月27日 ■冬季:12月20日～1月5日 ■学年末:3月31日				卒業・進級条件		・卒業認定のプロセス 科目履修の確認。その後職員会議を経て卒業判定会議にて判定 ・卒業認定の内容 ①年間換算欠席日数が20日以下の者 ②卒業基準の検定試験に合格した者 ③全科目にわたり評定が合格点に達した者 (注)出席率が70%に満たない場合、当該科目の成績評定試験の得点に関わらず不合格(D評定)とする。 所定の修業年限以上在学し、課程を修了したもの																							
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 保護者との定期的な連絡、個別面談の実施 個別指導・状況確認				課外活動		■課外活動の種類 地域清掃、地域ボランティアへの随時参加 ■サークル活動: 無																							
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(令和元年度卒業生) エバーグリーン富士見、都丸農園、(合)野菜屋総合サービス 中島エナジーファーム、相模屋食料 他				主な学修成果 (資格・検定等) ※3		■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和2年度卒業者に関する令和3年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種	受験者数	合格者数																
	資格・検定名	種	受験者数	合格者数																										
■就職指導内容 マナー指導、履歴書の書き方指導、面接指導、模擬面接、面談、求人情報提供																														
■卒業者数 0 人 ■就職希望者数 0 人 ■就職者数 0 人 ■就職率 0 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 0 %																														
■その他 ・進学者数: 0人 (令和 2年度卒業者に関する 令和3年5月1日 時点の情報)																														
中途退学 の現状	■中途退学者 0名 令和2年4月1日時点において、在学者0名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者0名(令和3年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 ■中退防止・中退者支援のための取組 個別学生面談/教職員間の情報共有				■中退率 0%																									
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有・無 ※有の場合、制度内容を記入 有坂奨学金 年間10万円 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象・非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載																													

第三者による 学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価： 有(無) ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)
当該学科の ホームページ URL	https://www.chuo.ac.jp/cag/course/dairy/

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業生の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について

①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。

②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者を含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

1. 「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針

本学科は、高齢化や人材不足が課題となっている我が国の農業分野において、社会的に求められている農と食を支える人材を育成するため、施設園芸やソーラーシェアリングにおける最新の技術や栽培管理などの知識・技術・技能を有する企業等が参画する教育課程編成委員会において、実習で連携する企業等の意見を踏まえて教育課程を検討し、学生の実務実践能力を効果的に育成できるよう学校による学生の管理や指導を見直し、継続的に教育課程の見直しを行う。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

委員会は学校長の統括のもとに、カリキュラム委員会の下部に属し、本校の教育体制及び教育制度の改善・整備に関する実現方策等の検討を行い、取りまとめると共に、次に掲げる事項について審議及び連絡調整を行う。また、委員会で出された意見は、カリキュラム委員会において検討し、教育課程へ反映される。

- (1)授業科目の開設に関する事項
- (2)授業内容に関する事項
- (3)授業方法の改善・工夫に関する事項
- (4)教員の実務研修に関する事項
- (5)学校関係者評価に関する事項
- (6)その他学科及び専門学校の教育に関する事項

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和3年7月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
高橋 克弥	群馬県農業協同組合中央会	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日	①
田村 新衛	NPO法人群馬の食文化研究会		③
松村 昭寿	群馬県農業法人協会		③
田中 伸治	有限会社ファームクラブ		③
木村 剛	中央農業大学校 学校長		
石関 和泰	中央農業大学校 副校長		
牛久 和弘	中央農業大学校 教務部部长		
岡庭 千代乃	中央農業大学校 食農調理師学科学科長		
柿崎 涉	中央農業大学校 ファーム・農業経営学科学科長		

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(年間の開催数及び開催時期)

年2回 (9月、2月)

(開催日時(実績))

令和2年度 第1回 令和2年 9月30日 18:00～18:45 開催

令和2年度 第2回 令和3年 2月25日 16:30～17:30 開催

令和3年度 第1回 令和3年 9月30日 18:00～18:45 開催

令和3年度 第2回 令和4年 2月25日(開催予定)コロナウイルス流行の為、4月7日オンラインで開催

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

・教育課程編成委員会で議論された内容、提案された事項(有機栽培の付加価値を活かすこと、就職を視野に入れた人間力の向上、留学生の受け入れ体制など)を本校カリキュラム委員会にて検討し、実行可能なものは、随時反映していく。

2. 「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習(以下「実習・演習等」という。)の授業を行っていること。」関係

(1)実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針

専修学校の教育を施すにふさわしい授業科目を開設し、学生の指導や学修成果の評価等に関する連携体制を確保して、最新の業務を的確に反映した教育を行なう。そして、企業は学生が最新の栽培方法の実技を習得できる実習の場を提供し、学校側は学生の毎日の人数の管理、送迎、緊急時の対応を行うことで、学生が滞りなく連携企業から指定された場所・人数での実習に取り組めるようにする。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

企業と協定を結び、シラバス(講義概要 目的・指導方法・評価方法)に学習内容を掲載し、指導内容を明確にして授業を行う。学生の理解度を把握するために、随時アンケート・テストを実施する。

(3)具体的な連携の例		
科目名	科目概要	連携企業等
企業連携実習Ⅰ	連携企業農場での実習を通じて、露地栽培・施設栽培における栽培管理の手法・技術を実践的に学ぶ。播種・定植から収穫・出荷調整までを体系的に経験しながら各作型、作目の特徴や差異について学ぶ。	中央農業グリーン株式会社
販売実践基礎実習Ⅰ	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。	中央農業グリーン株式会社

3.「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1)推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

研修規定を定め、実務に関する知識・技術・技能の向上と指導力の向上を目指した研修を実施する。また、階層別研修やOJTによる組織的な人材育成の取組を支援するとともに、教員の学ぶ意欲や向上心を喚起する魅力ある研修を実施し、職員の自己啓発意欲を高める。

(2)研修等の実績

①専攻分野における実務に関する研修等

研修名「ITスキル向上にむけたスキルテスト」(連携企業等：中央カレッジグループ研修委員会)

期間：令和2年8月18日(火) 対象：教務部職員

農業ICTやパソコン実習等、デジタル化に対応できる人材育成のための科目に備え、教務部一人ひとりのスキル向上を目的とし、word、Excelを用いた文書処理能力検定試験2級レベルのテストを実施する。

研修名「農業分野のスマートワークを推進・実現する人材育成プログラム開発事業」普及報告会(群馬会場)

(連携企業等：文科省事業 実施委員会)

期間：令和2年9月5日(土) 対象：ファーム農業経営学科教員1名

標記分野における新しく開発されたカリキュラムを学ぶ。ICT基礎演習を中心とした科目内容に活かすよう考察を深める。

②指導力の修得・向上のための研修等

「より効果的な遠隔授業を目指して」(連携企業等：中央カレッジグループ グループ各校、JAMOTE認証サービス)

期間：令和2年8月18日(火) 対象：全教職員全員

・表題について各校からの事例研究発表

・JAMOTE代表 八木信幸氏から「G Suite・Googleクラスルームを活用したオンラインセミナーの事例報告」を学び、新しい教育の在り方を研究する。

「年末発表会」(連携企業等：中央カレッジグループ グループ各校)

期間：令和2年12月23日(水) 対象：全教職員全員

グループ各校から今年度の実践事例を聞き学生指導の参考とする。また来期にむけ、各種イベントや就職活動、就職指導、遠隔授業などにおけるデジタルの活用について、課題と解決策の考察を行う。

(3)研修等の計画

①専攻分野における実務に関する研修等

環境制御システム「アルスプラウト」実践編

連携企業等：株式会社サカタのタネ掛川総合研究センター

期間：令和3年11月8日

対象：教務部職員

内容：植物生理及びハウス環境に基づいたCO2制御について、実際に環境制御しているハウスを事例にとり、その要点の解説を行った。

環境制御システム「アルスプラウト」導入編

連携企業等：アルスプラウト株式会社

期間：令和3年11月19日

対象：教務部職員

内容：環境制御システム「アルスプラウト」でできること、オンラインでの農場見学会、導入事例、質疑応答が行われた。

②指導力の修得・向上のための研修等

全体職員研修「職業実践専門課程 教育課程編成委員会の取り組みについて」
 期間: 令和3年8月18日 連携企業等: 中央カレッジグループ
 内容: 職業実践専門課程について再度周知を図り、そのうえで教育課程編成委員会、学校関係者評価委員会のあるべき姿について再確認し各委員会を意味あるものとして運営できるよう研修を実施。

4. 「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(1) 学校関係者評価の基本方針

各学校が、保護者や学校関係者による自己評価を行い、その結果の公表・説明を行うことで、適切に説明責任を果たす。保護者や地域住民等から理解と参画を得て、学校・家庭・地域の連携協力による学校づくりを進めること。各学校の設置者等が、学校評価の結果に応じて、学校に対する支援や条件整備等の改善措置を講じることにより、一定水準の教育の質を保証し、その向上を図ること。

(2) 「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1) 教育理念・目標	専門分野の特性、学校の理念、目的、育成人材像、将来構想
(2) 学校運営	目的に沿った運営方針、事業計画、規定、コンプライアンス、情報公開
(3) 教育活動	教育課程の編成・実施方針、工夫、開発、外部評価、判定基準
(4) 学修成果	進学率、就職率、資格取得率向上、退学率低減
(5) 学生支援	経済支援体制、健康管理、生活環境支援、卒業生支援、職業教育取
(6) 教育環境	施設設備の整備、教育体制の整備、防災体制の整備
(7) 学生の受入れ募集	募集活動、教育成果の伝達
(8) 財務	財政基盤、予算収支計画、会計監査、財務情報公開
(9) 法令等の遵守	設置基準の遵守、適正な運営、問題点の改善、自己評価公開
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献活動、ボランティア活動、公開講座、教育訓練
(11) 国際交流	留学生の受入・派遣、国内外での評価

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

学校関係者評価結果を次のように活用した。
 ・ICTを用いた先進的な農業を知ることができるよう「農業のICT化」について授業に取り入れ、学生が今後の農業の可能性を感じることができるようにした。
 ・学生のメンタル面のフォローを専門家の先生にも依頼しながら実施する体制を整え、必要時には迅速に対応できるようにした。
 ・年次を超えた卒業生同士のネットワークを強くするため、卒業生向けの研修やワークショップの開催について継続して検討していくこととしている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和3年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
須藤 泰人	(有)ロマンティックデーリィファーム	令和2年4月1日～令和3年3月31日	企業等委員
竹内 佳晴	NPO法人群馬の食文化研究会	令和2年4月1日～令和3年3月31日	企業等委員
川田 純子	中央農業大学校 保護者会	令和2年4月1日～令和3年3月31日	保護者会長
栗原 諒雅	フランシスコの町	令和2年4月1日～令和3年3月31日	卒業生

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

(例) 企業等委員、PTA、卒業生等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

(ホームページ・広報誌等の刊行物・その他())

URL: <https://www.chuo.ac.jp/cag/about/#koukaijouhou>

公表時期: 令和3年10月15日

5.「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

(1)企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

本学は、情報公開等の推進を進め、国民や社会に対する説明責任を重視した、社会に開かれた専門学校を目指す。そのため、教育・研究、組織・運営、人事、財務など本学の諸活動全般に関する情報を、社会に対し積極的に提供をする。情報の提供は、本学ホームページへの掲載及びその他冊子などの発行、閲覧の申し出により行う。

(2)「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1)学校の概要、目標及び計画	学校の教育・人材育成の目標、指導計画、経営方針
(2)各学科等の教育	入学者数、収容定員、在学学生数、カリキュラム、進級・卒業要件
(3)教職員	教職員数、組織、教員の専門性
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取組、実習実技等の取組、就職支援
(5)様々な教育活動・教育環境	学校行事、課外活動
(6)学生の生活支援	中途退学、心身の健康、留学生支援、障害者支援
(7)学生納付金・修学支援	金額、納入時期、経済的支援措置
(8)学校の財務	貸借対照表、収支計算書
(9)学校評価	自己評価・学校関係者評価、改善方策
(10)国際連携の状況	留学生の受入、外国の学校との交流
(11)その他	厚生施設の案内

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法

(ホームページ)・(広報誌等の刊行物)・その他() ()

URL:<https://www.chuo.ac.jp/cag/about/#koukaijouhou>

授業科目等の概要

(農業専門課程ファーム農業経営学科) 令和2年度															
分類	授業科目名			授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
	必修	選択必修	自由選択					講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
1	○			ビジネス教養	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。	1・後	30	1	○			○	○		
2	○			マーケティング	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、小売業におけるマーケティング戦略であるプロダクト（商品化政策）・プロモーション（販売促進策）・プライス（価格政策）・プレイス（立地戦略）の各観点からその手法を学ぶ。	2・前	60	4	○			○	○		
3	○			パソコン実習Ⅰ	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。	1・後	30	1				○	○		
4	○			パソコン実習Ⅱ	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。	2・後	30	1				○	○		○
5	○			POP・色彩	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。	2・前	30	1		○		○			○
6	○			農業基礎実習	農場における各種栽培管理実習を通じ、農業の基本的な知識・技術の習得を図る。授業は校外の圃場での実習を基本とし、必要に応じて現地視察などを取り入れ、水稲、野菜、作物などの栽培を実習形式で行う。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。	1・前	90	3				○	○	○	
7	○			食品開発基礎	加工・販売までを総合的に取り組む科目である。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。	1・後	90	3		○		○		○	
8	○			食品開発演習Ⅰ	1年次の連携企業工場での実習を基礎として、2年次には食品開発の企画、試作、製造、販売、評価などを体験し、商品開発・販売時の陳列等に必要なスキルを収得する。	2・通	540	18				○		○	○
9	○			企業連携実習Ⅰ	連携企業農場での実習を通じて、露地栽培・施設栽培における栽培管理の手法・技術を実践的に学ぶ。播種・定植から収穫・出荷調整までを体系的に経験しながら各作型、作目の特徴や差異について学ぶ。	1・通	210	7				○		○	○
10	○			販売実践基礎実習	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・技術を実践的に収得する。	1・後	30	1				○		○	○

11	○		食品学	人が生命を維持するため、食品中の栄養素と働きについて学ぶ。さらに、食欲や食品から摂取した栄養素が消化・吸収される仕組みを理解して、エネルギー代謝と食事摂取基準について学ぶ。実験を通して食品の安全性や自らの衛生管理の重要性を理解してもらいたい。	1・後	30	1	○			○							
12	○		農産物加工実習	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・工程について学ぶと共に衛生面についても知識を学ぶ。また、新鮮な食材の利用方法としての調理も実習を通し理解する。	2・後	30	1				○							
13	○		野菜園芸概論	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。	1・前	30	2	○				○						
14	○		果樹園芸概論	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。	1・前	15	1	○				○						
15	○		農業基礎概論Ⅰ	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。	1・前	30	2	○				○						
16	○		農業基礎概論Ⅱ	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。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。	1・通	45	3	○				○						
17	○		農業機械概論	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、運転方法等も学ぶ。	1・前	15	1	○				○						
18	○		農業経営	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。	1・後	15	1	○				○						
19	○		調理理論	食品の調理性、調理および調味操作、調理器具・食器等についての基礎的な理論を学ぶ。	1・前	30	2	○				○						
20			食品衛生学	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。	1・前	15	1	○				○						
21	○		農産物加工論	現代の食生活において、加工食品は欠かせないものとなっている。その重要性の観点から食品の保存原理や加工に対する知識・安全性・原料を学び、食品加工に対する正しい知識を理解する。	1・前	15	1	○				○						
22	○		食農概論	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。	1・前	30	2	○				○						
23	○		農業会計	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。	1・通	90	6	○				○						
24	○		食品流通論	食品の基本的な知識をもとに、マーケティング戦略構築のため、食品流通の成り立ちと特徴を学ぶ。	2・後	30	2	○				○						

25	○		6次産業商品開発 I	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次産業を实践する上で必要となる商品開発、商品企画等の知識を实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。	2・前	60	2		○	○	○							
26	○		6次産業商品開発 II	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。	2・後	60	2		○	○								○
27	○		食農実習	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。	2・前	60	2			○	○							○
28	○		就職研究 I	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か学ぶ。授業では、就職活動を柱に社会常識、コミュニケーション能力、問題解決の取り組み方、進め方について学習する。	1・後	30	2		○	○								○
29	○		卒業研究	各自課題を設定し、その課題解決を図る学習を通して、専門的な知識と技術の深化、総合化を図るとともに、問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度を育てる。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。	2・後	60	2		○	○								○
合計						29科目		1830 単位時間 (76 単位)										

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
成績評価は、受講態度及び演習課題、出席率、定期考査を総合的に判断する。尚、卒業基準は①年間換算欠席日数が20日以下の者。②卒業基準の検定試験に合格した者。③全必修科目評定合格者。		1学年の学期区分	前・後期
		1学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。