(4)農産・加工コース

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	専任講師	2	30	○				
	農産加工学Ⅰ	専任指導職員	2	30	○				
	園芸特論	専任講師	2	30		○			
	地域農業マネジメント論Ⅰ	専任講師	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	専任指導職員 非常勤講師	2	30				○	
	地域農業マネジメント論Ⅱ	専任講師	2	30			○		
	卒業論文	専任指導職員	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	専任指導職員	4	120		○	○	○	
	作物栽培実習Ⅰ	専任指導職員 専任講師	11	330	○	○			
	GAP実習	専任指導職員	1	30	○				
	農産加工実習Ⅰ	専任指導職員 非常勤講師	2	60	○				
	地域営農演習	専任指導職員	2	60		○			地域営農・農産加工流通いずれかを選択
	農産加工流通演習	専任指導職員 非常勤講師							
	課題別実習	専任指導職員 専任講師	4	120		○			地域営農・農産加工流通いずれかを選択
	農産加工実習Ⅱ	専任指導職員 非常勤講師							
	作物栽培実習Ⅱ	専任指導職員 専任講師	14	420			○	○	地域営農・農産加工流通いずれかを選択
	六次産業化実習	専任指導職員 非常勤講師							
	メディア活用演習	専任指導職員	1	30				○	
	先進農林家等体験学習	専任指導職員	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					

農産・加工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	農産・加工	2	1年前期	木曜	1時限
担　　当	専任講師						
目　　標	農業を取り巻く、過去から現代までの農業を理解する。						
概　　要	農業を巡る環境、歴史を学び、現代の日本および群馬県の農業をめぐる情勢を理解する。						
テキスト	担当講師作成プリント						
参考図書	令和6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	農業は栽培技術だけではありません。環境や社会情勢にも関心をもってください						

科目内容	講義名	講義内容
	1 現代の食料事情と農業の移り変わり	食品ロス、飢餓
	2 農業と大気	地球温暖化と農業
	3 農業と水	農業用水、バーチャルウォーター
	4 農業と土	砂漠化、塩類集積
	5 世界の農業	アメリカ、ヨーロッパの農業
	6 世界の農業	アジアの農業、熱帯地域の農業
	7･8･9･10･11 日本の農業	(1) 農業の移り変わり、縄文～戦前まで (2) 戦後農業の動き (3) 能病を農業を支える組織、法律 (4) 農業の安全、安心（GAP等） (5)エコファーマー、農産物認証等
	12 演習 「GAPの視点で見てみよう」	露地野菜施設の視察、農食現場倉庫のチェック
	13 演習「GAPの視点で提案してみよう」	農食現場倉庫の改善策の提案
	14 日本の農業	スマート農業等
	15 群馬の農業	群馬県農業の特徴

科　　目	農産加工学Ⅰ	種別		単位数	時間割		
		コース専門	農産・加工	2	1年前期	木曜	1時限
担　　当	専任指導職員						
目　　標	農産物の高付加価値や効率的な利用を図るため、農産加工の基礎を習得する。						
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。						

科目内容	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	農産・加工	2	1年後期	木曜	1時限
担　　当	専任講師						
目　　標	野菜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	「農学基礎セミナー 野菜栽培の基礎」池田英男・川城英夫 寺林敏・小寺孝治著 （農山漁村文化協会） 担当職員作成資料						
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、効果を理解してください。						

科目内容	講義名	講義内容
	1 野菜の生産と利用	(1)野菜の特徴 (2)生産と消費の動向
	2･3 野菜の生育と品質	(1)種子と発芽、根、茎葉の生育 (2)花芽分化と果実、休眠打破 (3)品質管理
	4･5･6 野菜の栽培と環境	(1)水、光、温度 (2)土、肥料 (3)被覆資材 (4)環境制御 (5)病害虫防除
	7 ナス科野菜の栽培	ナス、トマト等の栽培技術
	8 ウリ科野菜の栽培	キュウリ、メロン等の栽培技術
	9 アブラナ科野菜の栽培	キャベツ、ハクサイ等の栽培技術
	10 マメ科、ネギ類野菜の栽培	エダマメ、インゲン、ネギ類の栽培技術
	11 キク科、各種野菜の栽培	レタス、イチゴ、ニンジン等の栽培技術
	12 各種野菜の栽培	ウド、ミョウガ、ホウレンソウ等の栽培技術
	13 イモ類の栽培	ジャガイモ、サツマイモ等の栽培技術
	14 演習　栽培暦作成	学生一人1品目の栽培暦の作成
	15 演習　発表	作成した栽培暦の発表

科　　目	地域農業ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ論Ⅰ	種別		単位数	時間割		
		コース専門	農産・加工	2	1年後期	木曜	2時限
担　　当	専任講師						
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。						

科目内容	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	農産・加工	2	1年後期	水	2時限
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	「デザイン入門教室［特別講義］確かな力を身に付けられる ～学び、考え、作る授業～」 坂本伸二著（（株）SBクリエイティブ）						
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ください。						

科目内容	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　デザインの構成と言語表現	(1)レイアウトの法則 (2)ストーリーから考えるコラージュ作品（演習） (3)作品の発表
	6･7･8･9　カラーの法則	(1)カラーの基本と役割 (2)カラーの持つイメージ (3)平面構成「四季」（演習）
	10･11･12･13･14･15 デザインとブランディング	(1)書体と文章表現 (2)ネーミング・キャッチコピー・ロゴ (3)POP (4)チラシ (5)オリジナルブランドの企画（演習） (6)プレゼンテーション

科　　目	ﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ・商品開発論	種別		単位数	時間割		
		コース専門	農産・加工	2	2年後期	水曜	1時限
担　　当	専任指導職員、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理解してください。						

科目内容	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方
	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	地域農業ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ論Ⅱ	種別		単位数	時間割		
		コース専門	農産・加工	2	2年前期	木曜	1時限
担　　当	専任講師						
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	地域農業ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ論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ください。						

科目内容	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	農産・加工	11	1年前後期	月～金	1～4時限
担　　当	専任指導職員、専任講師						
目　　標	作物の栽培管理に必要な基礎的技術を習得する。						
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。						

科目内容	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 (3)病害虫の見分け方と防除 (4)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）	(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	農産・加工	1	1年前期	木曜	4時限
担　　当	専任指導職員						
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付ける。						
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。						

科目内容	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	農産・加工	2	1年前期	水曜	3・4時限
担　　当	専任指導職員、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	次世代に伝えるぐんまの農産加工（群馬県農政部）						
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ください。						

科目内容	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	
	野菜の乾燥加工	野菜の乾燥・粉末化	農産加工学
	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	農産・加工	2	1年後期	水曜	3・4時限
担　　当	専任指導職員						
目　　標	地域農業をマネジメントするために必要な技術を習得する。						
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、ビジネススキルを習得する。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付け、地域農業・農村活性化の方策を考えてください。						

科目内容	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	地域農業ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ論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	農産・加工	2	1年後期	水曜	3・4時限
担　　当	専任指導職員、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。						

科目内容

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)ブレーンストーミングとKJ法	
消費者ニーズの把握	(1)情報収集の方法 (2)SWOT分析	マーケテイング・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	マーケテイング・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	マーケテイング・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	マーケテイング・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	マーケテイング・商品開発論
商品戦略	中長期的販売戦略の作成	マーケテイング・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	農産・加工	4	1年後期	月・火	3・4時限
担　　当	専任指導職員、専任講師						
目　　標	作物の栽培管理に必要な基礎的技術を習得する。						
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。						

科目内容	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 (3)病害虫の見分け方と防除 (4)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 （葉菜類、根菜類）	(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)収穫・調製	
	緑肥作物の栽培	(1)作型と品種の選び方 (2)播種・育苗 (3)効果について	
	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	

科　　目	農産加工実習Ⅱ	種別		単位数	時間割		
		コース専門	農産・加工	4	1年後期	月・火	3・4時限
担　　当	専任指導職員、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、県の主要野菜や果実の特徴を理解し、一次加工技術を習得する。						
テキスト	次世代に伝える　ぐんまの農産加工（群馬県農政部）						
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関係するため、しっかり理解してください。						

科目内容

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） (3)野菜の乾燥方法の違い(高温・低温)による比較	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	農産・加工	14	2年前後期	月～木	3・4時限
担　　当	専任指導職員、専任講師						
目　　標	作物の準備から出荷までの一貫した栽培技術を習得する。						
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・実行力を身に付ける。						
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ください。						

科目内容

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
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	作物学 特用作物学 農薬学 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 (3)病害虫の見分け方と防除 (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	農産・加工	14	2年前後期	月～木	3・4時限
担　　当	専任指導職員、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方法を考察し実践する。						
テキスト							
参考図書	次世代に伝えるぐんまの農産加工（群馬県農政部）						
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ください。						

科目内容	実習内容	習得する知識・技術	関連講義
	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
	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
	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	農産・加工	1	2年後期	木曜	1時限
担　　当	専任指導職員						
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について演習する。加えて、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、理解を深めてください。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ください。						

科目内容	実習内容	習得する知識・技術	関連講義
	1 SNSの活用	SNSの種類と使い分け	
	2 ホームページ作成の準備	HTMLによる作成準備	
	3 HTMLの書き方	(1)タグの書き方 (2)HTMLのルール	
	4 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	
	5・6 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	
	7 表組の作成	(1)罫線 (2)セルの編集	
	8 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	
	9 FTPソフトの用意	クライアントソフトのダウンロード	
	10 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	
	11・12・13 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
	14・15 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