

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																	
新潟農業・バイオ専門学校		平成22年12月24日		江口 五郎		〒950-0932 新潟市中央区長潟2-1-4 (電話) 025-368-7123																	
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																	
学校法人 国際総合学園		昭和32年10月10日		池田 弘		〒951-8063 新潟市中央区古町通二番町541 (電話) 025-210-8565																	
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	バイオテクノロジー科		平成23年文部科学省 告示第166号	-																		
学科の目的	バイオテクノロジー技術を修得し、食品開発、醸造産業、環境分析、きのこ生産に携わる人材を育成する。 現場とのつながりを最大限重視し、専門教育とともに社会人として必要なコミュニケーション能力やマナーなどの人間力教育も実施。 微生物を活用し、人々の暮らしを快適かつ豊かにする産業の発展を促すことが設置目的である。																						
認定年月日	平成27年2月17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	1700時間	900時間	0時間	800時間	0時間	0時間																
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																	
80人		38人	0人	4人	6人	10人																	
学期制度	■前期:4月8日～9月6日 ■後期:9月17日～2月5日			成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 出席数、期末試験結果、授業貢献・態度から総合的に判断																		
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:7月25日～8月16日 ■冬季:12月21日～1月5日 ■学年末:2月22日～3月31日			卒業・進級条件	進級・卒業要件 ①出席率 学科科目85%以上、実習・実験科目90%以上 ②各科目の成績評価がC以上																		
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 ・産業カウンセラーによるカウンセリング制度を実施			課外活動	■課外活動の種類 ・地域活動(地域行事のボランティアに参加) ・実習先地域の祭りへの参加(模擬店運営など) ■サークル活動: 有																		
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(平成30年度卒業生) 食品製造業、菓子製造業、水質管理業、きのこ生産業など			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 (平成30年度卒業生に関する令和元年5月1日時点の情報)																		
	■就職指導内容 マナー、キャリアデザインなどを講義指導。 その他、就職部による面接指導、キャリア相談を実施。				<table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>危険物取扱者乙種第4類</td> <td>①</td> <td>19人</td> <td>16人</td> </tr> <tr> <td>中級バイオ技術者試験</td> <td>③</td> <td>24人</td> <td>21人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	危険物取扱者乙種第4類	①	19人	16人	中級バイオ技術者試験	③	24人	21人				
	資格・検定名	種別	受験者数		合格者数																		
	危険物取扱者乙種第4類	①	19人		16人																		
中級バイオ技術者試験	③	24人	21人																				
■卒業者数 27 人			※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。																				
■就職希望者数 24 人			①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの																				
■就職者数 24 人			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																				
■就職率 : 100 %			③その他(民間検定等)																				
■卒業者に占める就職者の割合 : 88.8 %			■自由記述																				
■その他																							
(平成 30 年度卒業生に関する 令和1年5月1日 時点の情報)																							
中途退学の現状	■中途退学者 0 名			■中退率 0 %																			
平成30年4月1日時点において、在学者46名(平成30年4月1日入学者を含む) 平成31年3月31日時点において、在学者46名(平成31年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由																							
■中退防止・中退者支援のための取組 担任による定期面談、産業カウンセラーによるカウンセリング制度、教職員間で情報共有を図る会議の実施																							
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 学費分納制度、NSGカレッジリーグ無利子奨学制度 ■専門実践教育訓練給付: 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: 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	http://abio.jp/subject/bio2/																						

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

食品製造業、醸造業、きのこ生産会社との連携を図り、学生が各現場で実際の作業、業務を通じて学ぶ姿勢を基本とする。現場での作業、業務を通じて、現場で求められる立ち振舞いコミュニケーション力を養い、現場で即活躍できる職業人を育成する。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

業界動向、最新知識や技術等から業界が求める人材像を提案し、現状の教育課程内容がそれに叶うか確認する。

- ① 委員会での指摘・課題事項は、校内教職員会(月1回実施)にて指摘・課題事項の改善策と実施可否を検討。
- ② 実施可能な改善策は予算も含め実施計画を立案。その後、改善策を適切な時期に実施。
- ③ 改善策実施結果は、次回の教育課程編成委員会にて報告(実施中の場合は進捗状況を報告)。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成31年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
江口 五郎	新潟農業・バイオ専門学校 学校長		学校関係者
秋山 正之	新潟農業・バイオ専門学校 教務部長		学校関係者
岡野 康弘	新潟農業・バイオ専門学校 バイオテクノロジー科 学科長		学校関係者
峯岸 希一	新潟農業・バイオ専門学校 バイオテクノロジー科 主任		学校関係者
江川 和徳	新潟県食品技術研究会 会長	平成30年4月1日～ 令和2年3月31日(2年)	①
山田 博治	新潟市アグリパーク 食品加工支援センター センター長	平成30年4月1日～ 令和2年3月31日(2年)	③

※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2回開催。教育課程編成委員は当該学科だけでなく、他学科の委員の方にもオブザーバーとして参加いただき、広い見地から学校運営への意見、助言をいただくようにしている。

(開催日時)

- 平成30年度第1回 平成30年3月16日 15:00～17:30
平成30年度第2回 平成30年10月4日 15:30～17:30
令和元年度第1回 令和元年5月10日 15:30～17:30
令和元年度第2回 令和元年9月13日 15:00～17:30

(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

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

- ① 委員意見)食品開発実習で野菜の一次加工を学ぶ必要があると感じる。一次加工での付加価値も立派な開発である
- ① 当校対応)農業経営科が収穫する梅の一次加工を実施する。製品開発にも活用をしたい。
- ② 委員意見)6次産業化プロジェクトの入賞は評価に値する。また実証したことは素晴らしい。
- ② 当校対応)今後は農業経営科の模擬企業と連携し、学生が主体的な学びが出来る場として確立したい。
- ③ 委員意見)首都圏では小規模で酒造好適米を栽培し、清酒を醸造したと聞いている。実施してみてもどうか。
- ③ 当校対応)圃場確保と免許が試験醸造であるため実現は現状困難。しかし、OEM等で可能性は探りたい。

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

- ・学生に職業教育指導ができる企業および研究者を、教育課程編成委員会推薦等により選定する。
- ・当校の実習で得た知識、技術を、現場での作業、業務により応用力、実践力を身につけられる環境を整備する。
- ・職業人、社会人として必要な意識の醸成を図る。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

・実習内容

- ① 醸造実習…当校の醸造場にて作業の直接指導を実施。(醸造は免許の都合上、許可箇所以外では醸造できない)
- ② 菌類培養実習…連携企業研究室にてきのこの人工栽培を実施。

・実習評価

- ① 作業班ごとに終礼にて評価をいただく。評価は学科担当教員と共有し、必要に応じ補足指導を行う。
- ② 企業側実習担当研究員と当校の担当教員が月に1回。進捗状況を確認するミーティングにて実習評価を行う。

(3) 具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

科目名	科目概要	連携企業等
分析化学	環境科学工学の一環として、水質分析、土壌分析の手法について各論を学習する。	マイコロジーテクノ株式会社
醸造実習	醤油、焼酎、ワイン、清酒について、成分分析の手法および作成法、製品化について実習する。	株式会社レスカルゴ
食品開発実習	食品加工の基本事項を実習により学習し、地産地消をテーマに学校栽培の農産物、地域の食材をもとに商品開発を行う。	新潟市アグリパーク 食品加工支援センター
菌類開発実習	複数のきのこの菌株より有用物質生産能力の高いものを選別する。変異株の作成等有用なきのこを開発する実習を行う。	マイコロジーテクノ株式会社
菌類培養応用実習	きのこの野生株、変異株、希少性の高いきのこ等を単離し、大量培養に至るまでの操作技術を実習する。	マイコロジーテクノ株式会社

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
 就業規則第57条に基づき、専門的知識の維持向上を目的に以下の研修実施を年度当初に計画する。
 なお、年度内にて研修の公募が発表されたものは、教務部長、学科長にて内容を判断し、参加を検討する。
 研修参加は、教務部長、学科長にて参加者を指名し原則業務として参加する。
 研修参加後は、1週間以内に研修レポートを提出。内容の共有化を教職員会にて行う。
 ・醸造メーカー、環境分析企業への訪問、最新業界動向のヒアリング(年間2回 4月・12月に実施)
 ・醸造、微生物学の学会、講演会、研修会への参加(随時)
 ・授業テクニック、キャリア等、教育関連の研修会への参加(年1回 8月または2月)

(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「日本情報経営学会 全国大会」(連携企業等:日本情報学会)
 期間:2018年6月2日(土) 対象:教務部バイオテクノロジー科学科長1名
 内容:食と健康・IoT・AIによる地域創生、イノベーション

② 指導力の修得・向上のための研修等
 研修名「初年次教育セミナー」(連携企業等:株式会社進研アド)
 期間:2018年7月31日(水) 対象:教務部長1名
 内容:学生指導における初年次教育の成功事例

(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
 研修名「マッチングフォーラムinにいがた」(連携企業等:新潟県)
 期間:2019年9月3日(火) 対象:教務部バイオテクノロジー科学科長1名
 内容:米と加工食品のイノベーション創出を目指す研究開発

② 指導力の修得・向上のための研修等
 研修名「新潟県専修学校各種学校協会 教職員研修」(連携企業等:新潟県専修学校各種学校協会)
 期間:2019年11月7日(木) 対象:教務部長1名、バイオテクノロジー科教員1名
 内容:キャリア指導に関する講演会

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
 学生、保護者、教職員等、直接的な学校関係者のみならず、地域住民、就職先企業など、当校を取り巻く関係者にわかりやすく、明確な学校評価を実施する。特に、当校の教育分野は地域との連携が重要な内容である。
 地域との良好なつながりの実現、連携先企業に対して誠実な対応が必要であるとする。

(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	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の理念・目的・育成人材像は定められているか ・学校の理念、目的のもとに特色ある職業教育が行われているか ・社会経済のニーズをふまえた学校の将来構想を抱いているか ・学校の理念・目的・育成人材像は、特色・将来構想などが学生・保護者に周知されているか
(2) 学校運営	<ul style="list-style-type: none"> ・目的等に沿った運営方針が策定されているか ・運営方針に沿った事業計画が策定されているか ・教務・財務等の組織整備など意志決定システムは整備されているか ・人事、給与に関する規定等は整備されているか ・業界や地域社会に等に対するコンプライアンス体制が整備されているか ・教育活動等に関する情報公開が適切になされているか

<p>(3) 教育活動</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・教育理念などに沿った教育課程の編成・実施方策などが策定されているか ・学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか ・キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか ・関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成、見直し等が実施されているか ・職業教育に対する外部関係者からの評価を取り入れているか ・成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか ・資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか ・人材育成目標の達成に向け授業を行うことが出来る要件を備えた教員を確保しているか ・関連分野における業界等との連携において優れた教員を確保するなどマネジメントが行われているか ・関連分野における先端的な知識・技能等を習得するための研修や教員の指導力の育成など資質向上のための取組が行われているか ・職員の能力開発のための研修などが行われているか
<p>(4) 学修成果</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・就職率の向上が図られているか ・資格取得率の向上が図られているか ・退学率の低減が図られているか ・卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか
<p>(5) 学生支援</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・進路・就職に関する支援体制は整備されているか ・学生相談に関する体制は整備されているか ・学生に対する経済的な支援体制は整備されているか ・学生の健康管理を担う組織体制はあるか ・課外活動に対する支援体制は整備されているか ・学生の生活環境への支援は行われているか ・保護者と適切に連携しているか ・卒業生への支援体制はあるか ・高校・高等専修学校との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか

(6)教育環境	<ul style="list-style-type: none"> ・施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか ・学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか ・防災に対する体制は整備されているか
(7)学生の受入れ募集	<ul style="list-style-type: none"> ・高等学校等接続する機関に対する情報提供の取り組みが行われているか ・学生募集活動は適正に行われているか ・学生募集活動において、資格取得・就職状況等の情報は正確に伝えられているか ・学生納付金は妥当なものとなっているか
(8)財務	<ul style="list-style-type: none"> ・中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか ・予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか ・財務について会計監査が適正に行われているか
(9)法令等の遵守	<ul style="list-style-type: none"> ・法令、専門学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか ・個人情報に対し、その保護のための対策がとられているか ・自己評価の実施と問題点の改善を行っているか
(10)社会貢献・地域貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の教育資源や施設を利用した社会貢献・地域貢献を行っているか ・学生のボランティア活動を奨励、支援しているか ・地域に対する公開講座・教育訓練の受託等を積極的に実施しているか
(11)国際交流	—

※(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

- ① 委員意見)資格取得に向けた取り組みは評価できる。合格率をさらに向上させるよう努力を期待したい。
- ① 当校対応)基礎学力固めのために平成30年度より「学び方の授業」を展開する。
- ② 委員意見)保護者への情報提供をさらに充実させる必要があると感じている。
- ② 当校対応)保護者会の実施、教務部だよりの郵送に加え、希望者へのメール配信等を検討する。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成31年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
富樫 純一	長潟新栄自治会 会長	平成30年11月1日～ 令和2年10月31日(2年)	近隣住民
後藤 孝之	株式会社日本フードリンク 代表取締役	平成29年11月1日～ 令和元年10月31日(2年)	関連企業
渡辺 弘友	新潟県立植物園 副参事	平成29年11月1日～ 令和元年10月31日(2年)	関連団体
片桐 竜司	株式会社峰村商店 社員	平成29年11月1日～ 令和元年10月31日(2年)	卒業生
菅原 夏美	牛歩園緑化株式会社 社員	平成29年11月1日～ 令和元年10月31日(2年)	卒業生
西村 賢太	株式会社新潟ケンベイ 社員	平成29年11月1日～ 令和元年10月31日(2年)	卒業生
川嶋 悦子	会社員	平成30年11月1日～ 令和元年10月31日(1年)	在校生保護者

※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

毎月12月にホームページにて公表

URL:<http://abio.jp/assessment/>

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
- ・パンフレットなどの印刷物、ホームページなど学校の紹介の中で現在の状況を伝えること
 - ・具体性を持った情報提供に努めること

(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	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の理念・目的・育成人材像は定められているか ・学校の理念、目的のもとに特色ある職業教育が行われているか ・社会経済のニーズをふまえた学校の将来構想を抱いているか ・学校の理念・目的・育成人材像は・特色・将来構想などが学生・保護者に周知されているか ・目的等に沿った運営方針が策定されているか ・運営方針に沿った事業計画が策定されているか
(2)各学科等の教育	<ul style="list-style-type: none"> ・成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか ・資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか ・人材育成目標の達成に向け授業を行うことが出来る要件を備えた教員を確保しているか
(3)教職員	<ul style="list-style-type: none"> ・人事、給与に関する規定等は整備されているか ・業界や地域社会に等に対するコンプライアンス体制が整備されているか ・関連分野における業界等との連携において優れた教員を確保するなどマネジメントが行われているか ・関連分野における先端的な知識・技能等を習得するための研修や教員の指導力の育成など資質向上のための取組が行われているか ・職員の能力開発のための研修などが行われているか ・教務・財務等の組織整備など意志決定システムは整備されているか
(4)キャリア教育・実践的職業教育	<ul style="list-style-type: none"> ・教育理念などに沿った教育課程の編成・実施方策などが策定されているか ・学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか ・キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか ・関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成、見直し等が実施されているか ・職業教育に対する外部関係者からの評価を取り入れているか
(5)様々な教育活動・教育環境	<ul style="list-style-type: none"> ・就職率の向上が図られているか ・資格取得率の向上が図られているか ・退学率の低減が図られているか ・卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか ・進路・就職に関する支援体制は整備されているか ・卒業生への支援体制はあるか ・高校・高等専修学校との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか ・施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか ・学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか ・防災に対する体制は整備されているか
(6)学生の生活支援	<ul style="list-style-type: none"> ・学生に対する経済的な支援体制は整備されているか ・学生相談に関する体制は整備されているか ・学生の健康管理を担う組織体制はあるか ・課外活動に対する支援体制は整備されているか ・学生の生活環境への支援は行われているか ・保護者と適切に連携しているか

(7) 学生納付金・修学支援	<ul style="list-style-type: none"> ・高等学校等接続する機関に対する情報提供の取り組みが行われているか ・学生募集活動は適正に行われているか ・学生募集活動において、資格取得・就職状況等の情報は正確に伝えられているか ・学生納付金は妥当なものとなっているか
(8) 学校の財務	<ul style="list-style-type: none"> ・中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか ・予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか ・財務について会計監査が適正に行われているか
(9) 学校評価	<ul style="list-style-type: none"> ・教育活動等に関する情報公開が適切になされているか ・法令、専門学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか ・個人情報に対し、その保護のための対策がとられているか ・自己評価の実施と問題点の改善を行っているか
(10) 国際連携の状況	—
(11) その他	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の教育資源や施設を利用した社会貢献・地域貢献を行っているか ・学生のボランティア活動を奨励、支援しているか ・地域に対する公開講座・教育訓練の受託等を積極的に実施しているか

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

ホームページにて公表

URL:<http://abio.jp/assessment/>

授業科目等の概要

(農業専門課程 バイオテクノロジー科) 平成30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	
○			基礎化学	物質と原子・分子を始めとし、化学結合、無機物、有機物の各論について基礎的な事項を学習する。	1 通	64		○			○		○		
○			品質管理	品質管理についてTQM(総合的な品質マネジメント)の推進とこれに関連する企業内活動、教育内容について基礎的な事項を学習する。	1 通	64		○			○		○		
○			生物学	バイオテクノロジーについて必要な生物分野として、細胞学、呼吸代謝、遺伝学について基礎的な事項を学習する。	1 通	64		○			○		○		
○			微生物学	微生物の分類による各論、観察、同定手法、培養手法および病原性微生物各論について学習する。	1 通	64		○			○		○		
	○		危険物	危険物乙種4類資格取得に向けた対策授業および模擬試験を行う。	1 通	50※		○			○		○		
○			生化学	生物を構成する化学物質、糖、タンパク質、脂質、核酸、ホルモン、ビタミンについて専門的な各論を学習する。	2 通	64		○			○		○		
○			分子生物学	遺伝子についての基礎学習を始めとして、転写、翻訳によりたんぱく質の合成過程について学習する。	2 通	64		○			○		○		
○			遺伝子工学	遺伝子の複製の仕組み、制限酵素による遺伝子操作、遺伝子組み換えによる形質転換の各手法を学ぶ。	2 通	64		○			○		○		
	○		栄養学	食品の栄養計算、食品成分の各論、機能性及び食品の安全性について学習する。	2 通	64		○			○			○	
	○		HACCP	食品衛生のマネジメントについてHACCPの概略及び製造業での実施手法を学習する。	2 通	64		○			○			○	
	○		酒類一般・醸造学	醸造品の製法、管理、評価法について、酒類、乳製品、漬物、味噌醤油等の各論を講義により学習する。	2 通	64		○			○		○		
○			化学実験	中和滴定、酸化還元滴定、沈殿滴定の手法を学習し、醸造品の成分分析に活用する。	1 前	96				○	○		○		
○			微生物実験	酵母、麹カビ、乳酸菌の培養手法、菌の同定法を学習し、醸造品の作成に活用する、	1 前	96				○	○		○		
	○		生命工学実験	制限酵素の使用、ベクターの調製、遺伝子組換えの手法を実習により学習する。	1 後	160				○	○		○		
	○		食品開発実習	食品加工の基本事項を実習により学習し、地産地消をテーマに学校栽培の農産物、地域の食材をもとに商品開発を行う。	2 通	160				○	○	○	○	○	○

○	醸造実習	醤油、焼酎、ワイン、清酒について、成分分析の手法および作成法、製品化について実習する。	2通	160					○	○		○	○	○
○	環境学化学実験Ⅰ	環境分析のうち水質項目の化学分析に重点を置き実習を行う。環境浄化の効果測定に応用する。	2通	160					○	○		○		
○	環境学化学実験Ⅱ	化学物質に汚染された水、土壌の浄化について微生物、植物を利用したバイオレメディエーションを実習する。	2通	160					○	○		○		
○	環境科学工学	生物により環境浄化システム、環境修復技術について主に水質、土壌の浄化技術を学習する。	2通	64			○			○		○		
○	環境生物学	環境微生物の単離、培養手法を学習し、有用物の生産、有害物質の分解活性について調査する技術を学ぶ。	2通	64			○			○		○		
○	分析化学	環境科学工学の一環として、水質分析、土壌分析の手法について各論を学習する。	2通	64			○			○		○	○	○
○	菌類培養応用実習	きのこの野生株、変異株、希少性の高いきのこ等を単離し、大量培養に至るまでの操作技術を実習する。	2通	160					○		○		○	○
○	菌類開発実習	複数のきのこの菌株より有用物質生産能力の高いものを選別する。変異株の作成等有用なきのこを開発する実習を行う。	2通	160					○		○		○	○
○	色彩	文部科学省、色彩検定3級に準拠し、色彩の基礎を学習する。プレゼンテーション、掲示物、商品パッケージデザインに応用する。	1後	32			○			○			○	
○	プレゼンテーション技法	グラフ、表によるプレゼンテーションアイテムのPCによる作成法を学習し、実習レポートのプレゼンテーションに応用する。	2通	64			○			○		○		
○	就職実務	就職活動の一連の流れを理解する。農業分野やその他の分野のさまざまな仕事をイメージし、自分に適した職種・業種を見つけ出すことを目標とする。	1通 2	96			○			○		○		
○	一般教養	漢字、計算などの基礎学力の他、社会常識として認識されている政治・経済・地理などの知識を学ぶ。	1後	16			○			○		○		
○	日本の農業	【留学生科目】日本の農業事情、それらを取り巻く環境や現状を学び、日本産業の仕組みの理解を目指す。	1通	64			○			○		○		
○	○A実習	エクセルの基本操作の習得と応用を実習を通じて学ぶ。また、農業経営に必要なソフトの活用を学び○Aの基本的な理解に努める。	1通	64						○	○		○	
○	地域活動	地域で行われるイベント活動のボランティアを通じ、社会との関わり、行事運営を体得する。	1通 2通	64						○		○	○	○
合計			30科目		1700単位時間(単位)									

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
①出席率 学科科目85%以上、実習・実験科目90%以上		1学年の学期区分	2期
②各科目の成績評価がC以上		1学期の授業期間	16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。