

(3)専攻科目 ④アグリビジネス学部

科目名	食品衛生学				専攻科目	時期	1学年前期			
講師	毛利 哲 氏(宮城大学食産業学群教授)を実務経験者として招聘 農業大学校アグリビジネス学部職員					教室	302教室 305教室			
単位数	2	時間数	30	講義	コマ数	15	区分	必修		
科目目標	地域資源の種類やその活用の実態を知り、利活用する上で必要な法規や規範を理解する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1. 農産物活用と関係法令				(1)食品衛生、保蔵について (2)農産加工の基礎					
2. 地域資源を使った商品開発				(1)宮城の食材 (2)特産品開発と販売 (3)事例研究						
使用教材	「新訂 食品衛生責任者ハンドブック」((公社)日本食品衛生協会)									
評価方法	出席率70%以上の学生に対し、受講態度及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	5/20(月)	1～2校時	5/21(火)	1～2校時	5/23(木)	1～2校時	6/3(月)	3校時	6/4(火)	1～2校時
	6/24(月)	1～2校時	6/27(木)	1～4校時						

科目名	グリーンライフ				専攻科目	時期	1学年前期			
講師	足立 千佳子氏(NPO法人とめタウンネットプロジェクトマネージャー)を実務経験者として招聘 農業大学校アグリビジネス学部職員					教室	305教室			
単位数	1	時間数	15	講義	コマ数	7	区分	選択		
科目目標	農業・農村の魅力や特色、地域資源の役割や活用方法を学ぶことで、地域資源を活用するために必要な資質・能力を育成する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1. グリーンライフ、グリーン・ツーリズムとは				(1)グリーンライフの特徴、取り組み (2)グリーン・ツーリズムの特徴、取り組み					
2. 農業・農村・地域の魅力の発見と活用				(1)農業・農村の魅力の発見と活用 (2)地域資源の発見と活用						
使用教材	講師が配付する資料									
評価方法	出席率70%以上の学生に対し、受講態度及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	5/21(火)	3～4校時	5/23(木)	3～4校時	6/6(木)	1～3校時				

科目名	専攻実習 I				専攻科目	時期	1学年前・後期			
講師	菰田 俊一 氏(宮城大学食産業学群教授)を実務経験者として招聘 農業大学校アグリビジネス学部職員					教室	305教室 加工棟、食実験室、ほ場			
単位数	4	時間数	150	演習・実習	コマ数	75	区分	必修		
科目目標	専攻分野の基礎的な技術、知識を、事例調査を含めて体験的に習得する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1. 消費者ニーズに対応した農業生産・加工・販売方法				(1)農産物の栽培管理 (2)販売、接遇 (3)事例調査					
	2. 資源活用の基礎知識・技術				(1)加工原料の処理方法 (2)加工機械の取り扱い (3)加工手順					
	3. 食品衛生に関する基礎知識				(1)食品衛生学					
使用教材	「新訂 食品衛生責任者ハンドブック」((公社)日本食品衛生協会)									
評価方法	出席率90%以上の学生に対し、受講態度及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	5/22(水)	5/24(金)	6/3(月)	6/5(水)	6/7(金)	6/25(火)	6/26(水)	6/28(金)	10/21(月)	10/22(火)
	10/23(水)	10/24(木)	10/25(金)	11/11(月)	11/12(火)	11/13(水)	11/14(木)	11/15(金)	12/6(金)	12/20(金)
	1/20(月)	1/21(火)	1/22(水)	1/23(木)	1/24(金)	2/3(月)	2/4(火)	2/5(水)	2/6(木)	2/7(金)

科目名	食品学				専攻科目	時期	1学年前期			
講師	産業技術総合センター食品バイオ技術部職員					教室	302教室			
単位数	1	時間数	15	講義	コマ数	7	区分	必修		
科目目標	農産物加工や特産品開発時に必要な食生活の現状と栄養並びに素材としての食品に関する知識を習得する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1. 食品の成分				(1)一般成分、(2)無機質、(3)ビタミン (4)その他成分(機能性成分等)					
	2. 食品成分の変化				(1)酸化 (2)加熱、酵素反応 (3)微生物による変化					
	3. 食材料の特徴				(1)植物性食品 (2)動物性食品 (3)その他の食品					
使用教材	「最新 食品学－総論・各論－」(講談社)									
評価方法	出席率70%以上の学生に対し、受講態度及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	6/4(火)	3～4校時	6/7(金)	3～4校時	6/24(月)	3校時	6/28(金)	3～4校時		

科目名	商品開発基礎			専攻科目	時期	1学年後期				
講師	榊澤 明 氏(フードコンサルティングHare-masu代表、一般社団法人みのり理事)を実務経験者として招聘 農業大学校アグリビジネス学部職員				教室	305教室 食実験室 加工棟				
単位数	2	時間数	45	講義・演習	コマ数	22	区分	必修		
科目目標	商品開発を実践的に学ぶことで、商品の加工から販売まで必要な技術・知識を習得する。									
科目内容	単元			授業内容						
	1. 食品・食材の知識			(1)野菜の分類 (2)野菜の特徴に合わせた調理方法						
	2.料理の技術と知識			(1)世界の料理の技術と特徴						
科目内容	3. 商品開発の基礎			(1)農産物の利活用 (2)消費者ニーズのとらえ方 (3)商品化までの工程 (4)保存方法の種類 (5)品質調査の目的、手順、賞味・消費期限の設定方法 (6)HACCPの目的、必要性						
	使用教材 「だれでも起業できる農産加工実践ガイド」(農文協)									
	評価方法 出席率80%以上の学生に対し、受講態度及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	10/21(月)	1～2校時	10/23(水)	1～2校時	10/25(金)	1～2校時	11/11(月)	1～2校時	11/13(水)	1～2校時
	11/15(金)	1～2校時	1/20(月)	1～2校時	1/22(水)	1～2校時	1/24(金)	1～2校時	2/3(月)	1～2校時
	2/5(水)	1～2校時								

科目名	地域資源と起業			専攻科目	時期	2学年前・後期				
講師	本田 茂 氏(中小企業診断士)、早坂 久美 氏(プランニンググループMP)、齋藤 由布子氏(さいとうゆうこ管理栄養士事務所)、八巻 衣津美氏(フードコーディネーター)を実務経験者として招聘 農業大学校アグリビジネス学部職員				教室	302教室 305教室 食実験室				
単位数	2	時間数	75	演習・実習	コマ数	37	区分	必修		
科目目標	農村における地域資源の捉え方を学び、その活用方法を習得する。また、特産品の開発、直売など新規部門設立に関する知識、技術を習得する。									
科目内容	単元			授業内容						
	1. 地域資源活用法			(1)地域資源とは・法令について (2)地域資源のとらえ方と地域資源の活用方法						
	2. 起業の手法			(1)事業計画書の作成						
科目内容	3. 地域資源活用			(1)商品開発の演習						
	使用教材 講師が配付する資料									
	評価方法 出席率80%以上の学生に対し、受講態度、制作物及びレポート等で評価する。									
講義日程	4/12(金)	3校時	5/10(金)	3～4校時	5/17(金)	3～4校時	5/31(金)	3～4校時	6/10(月)	3～4校時
	6/20(木)	2～4校時	7/1(月)	3～4校時	7/5(金)	3～4校時	7/11(木)	2～4校時	7/19(金)	3～4校時
	8/27(火)	1～3校時	9/17(火)	1～3校時	9/26(木)	1～2校時	10/2(水)	1～4校時	10/7(月)	1～2校時
	11/18(月)	1～2校時								

科目名	商品開発応用			専攻科目	時期	R6年度入校生の2学年前・後期			
講師	未定				教室	未定			
単位数	2	時間数	75	演習・実習	コマ数	37	区分	必修	
科目目標	農村における地域資源の捉え方を学び、その活用方法を習得する。また、特産品の開発、直売など新規部門設立に関する知識、技術を習得する。								
科目内容	単元			授業内容					
	1. 地域資源活用法			(1)地域資源のとらえ方と地域資源の活用方法 (2)郷土料理実習 (3)商品開発の演習					
	2. パッケージデザイン			(1)パッケージデザインの作成					
使用教材	未定								
評価方法	未定								
講義日程	R7年度に実施								

科目名	ウェブ販売実践			専攻科目	時期	2学年前期				
講師	稲葉 雅子氏(株式会社ゆいネット代表取締役)、鈴木 圭介氏(ミライトス株式会社代表取締役)を実務経験者として招聘 農業大学校アグリビジネス学部職員				教室	305教室				
単位数	2	時間数	45	講義・演習	コマ数	22	区分	必修		
科目目標	ITを活用し、農産物や加工品を自らウェブ上で販売するためのノウハウを学び、実際にサイトを構築する。									
科目内容	単元			授業内容						
	1. ウェブ販売に向けた基礎知識の習得、基本準備			(1)ウェブ販売に向けた基礎知識の習得 (2)ウェブ販売に向けた基本準備						
	2. ウェブ販売の店舗企画			(1)ウェブ販売の店舗企画						
	3. デジタル画像の撮影・撮影技術			(1)デジタル画像の撮影と撮影技術、方法						
	4. ショッピングカートの設定			(1)ショッピングカートの設定とSNS・HP						
使用教材	講師が配付する資料									
評価方法	出席率80%以上の学生に対し、受講態度、制作物及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	5/1(水)	1～2校時	5/13(月)	1～2校時	5/27(月)	1～2校時	6/10(月)	1～2校時	6/17(月)	1～2校時
	7/1(月)	1～2校時	7/8(月)	1～2校時	7/16(火)	1～2校時	7/22(月)	1～2校時	7/26(金)	1～2校時
	8/19(月)	1～2校時								

科目名	専攻実習Ⅱ (R5年度入校生)			専攻科目	時期	2学年前・後期				
講師	山田 勝男 氏(元宮城県味噌醤油工業協同組合顧問)を実務経験者として招聘 農業大学校アグリビジネス学部職員				教室	加工棟、食実験室、ほ場				
単位数	4	時間数	180	実習	コマ数	90	区分	必修		
科目目標	専攻分野の専門的な技術、知識を、事例調査を含めて体験的に習得する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1. 農産物の栽培				(1)播種・定植 (2)栽培管理 (3)収穫調製					
	2. 農産物の付加価値づくり				(1)加工原料の処理方法 (2)加工手順 (3)販売実習					
	3. 顧客ニーズに対応した生産、販売				(1)先進事例調査					
使用教材	「新訂 食品衛生責任者ハンドブック」((公社)日本食品衛生協会)									
評価方法	出席率90%以上の学生に対し、受講態度及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	4/9(火)	4/23(火)	4/24(水)	4/25(木)	4/26(金)	5/8(水)	5/9(木)	5/10(金)	5/14(火)	5/30(木)
	6/11(火)	6/17(月)	7/3(水)	7/8(月)	7/12(金)	7/16(火)	7/19(金)	7/22(月)	7/24(水)	7/26(金)
	7/30(火)	8/19(月)	8/26(月)	9/18(水)	9/27(金)	10/4(金)	10/8(火)	10/15(火)	10/17(木)	10/22(火)
	10/24(木)	10/28(月)	10/29(火)	10/30(水)	10/31(木)	11/25(月)	12/10(火)	1/17(金)		

科目名	専攻実習Ⅱ (R6年度入校生)			専攻科目	時期	2学年前・後期				
講師	山田 勝男 氏(元宮城県味噌醤油工業協同組合顧問)を実務経験者として招聘 農業大学校アグリビジネス学部職員				教室	加工棟、食実験室、ほ場				
単位数	5	時間数	195	演習・実習	コマ数	97	区分	必修		
科目目標	専攻分野の専門的な技術、知識を、事例調査を含めて体験的に習得する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1. 農産物の栽培				(1)播種・定植 (2)栽培管理 (3)収穫調製					
	2. 農産物の付加価値づくり				(1)加工原料の処理方法 (2)加工手順 (3)販売実習					
	3. 顧客ニーズに対応した生産、販売				(1)先進事例調査					
使用教材	「新訂 食品衛生責任者ハンドブック」((公社)日本食品衛生協会)									
評価方法	出席率90%以上の学生に対し、受講態度及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	R7年度に実施									

科目名	キャリア形成プログラム(R5年度入校生)			専攻科目	時期	2学年前・後期	
講師	農業・園芸総合研究所情報経営部職員、産業技術総合センター食品バイオ技術部職員、農業大学校アグリビジネス学部職員 他				教室	305教室、加工棟、食実験室、ほ場、他	
単位数	11	時間数	465	講義・実習	コマ数	232	区分 必修
科目目標	自発的な課題設定と課題解決の学習を通して、問題解決能力を高めるとともに、様々な研修を行うことによって専門的な技術・知識を習得する。						
科目内容	単元			授業内容			
	1. プロジェクト課題の計画策定と実践			(1)課題と到達目標の設定 (2)計画立案・実施 (3)記録とまとめ			
	2. 先進技術等の体験研修			(1)情報収集・分析技術 (2)加工・商品化技術 (3)先進農家等の調査・研修			
	3. 流通・販売研修			(1)直売・接客体験 (2)流通調査・研修			
使用教材	実習ほ場及び用具、講師が配布する資料他						
評価方法	出席率90%以上の学生に対し、受講態度及び報告書等で評価する。						
講義日程	4/9(火)～1/21(火)まで、年間をとおして実施						

科目名	キャリア形成プログラム(R6年度入校生)			専攻科目	時期	2学年前・後期	
講師	農業・園芸総合研究所情報経営部職員、産業技術総合センター食品バイオ技術部職員、農業大学校アグリビジネス学部職員 他				教室	305教室、加工棟、食実験室、ほ場、他	
単位数	12	時間数	480	講義・実習	コマ数	240	区分 必修
科目目標	自発的な課題設定と課題解決の学習を通して、問題解決能力を高めるとともに、様々な研修を行うことによって専門的な技術・知識を習得する。						
科目内容	単元			授業内容			
	1. プロジェクト課題の計画策定と実践			(1)課題と到達目標の設定 (2)計画立案・実施 (3)記録とまとめ			
	2. 先進技術等の体験研修			(1)情報収集・分析技術 (2)加工・商品化技術 (3)先進農家等の調査・研修			
	3. 流通・販売研修			(1)直売・接客体験 (2)流通調査・研修			
使用教材	実習ほ場及び用具、講師が配布する資料他						
評価方法	出席率90%以上の学生に対し、受講態度及び報告書等で評価する。						
講義日程	R7年度に実施						

科目名	販売・経営管理Ⅱ				専攻科目	時期	2学年前期				
講師	菅野 洋氏 (Kannoマネジメント事務所、一級販売士、日本販売士協会登録講師、 宮城県農業経営・就農支援センター専門家)を実務経験者として招聘					教室	502教室				
単位数	2	時間数	30	講義	コマ数	15	区分	選択			
科目目標	流通業における商品(農産品含む)の仕入、販売、マーケティング及び店舗等の経営管理に関する知識、考え方を学び、日商販売士(リテールマーケティング)3級の資格取得を目指す。										
科目内容	単元				授業内容						
	1. ストアオペレーション				(1)ストアオペレーションの基本 (2)包装と目的と和式進物包装 (3)ディスプレイの目的と役割						
	2. マーケティング				(1)小売業のマーケティング (2)顧客満足経営 (3)リージョナルプロモーション(3P戦略) (4)顧客志向型売場づくり						
	3. 販売・経営管理				(1)販売員の役割と法令知識 (2)小売業の計数管理 (3)店舗管理と衛生管理						
使用教材	「販売士ハンドブック(基礎編)」(リテールマーケティング(販売士)検定試験3級対応)(日商・全商連編, 株式会社キャリアック発行)										
評価方法	出席率70%以上の学生に対し、受講態度及び試験・レポート等で評価する。										
講義日程	4/22(月)	1～2校時	4/30(火)	1～2校時	5/14(火)	1～2校時	5/30(木)	1～2校時	6/11(火)	1～2校時	
	6/19(水)	1～2校時	7/2(火)	1～2校時	7/9(火)	1校時					

科目名	実践税務				専攻科目	時期	2学年後期				
講師	佐竹 啓治氏 (佐竹税理士事務所、税理士)を実務経験者として招聘 農業大学校アグリビジネス学部職員					教室	302教室				
単位数	2	時間数	30	講義	コマ数	15	区分	選択			
科目目標	農業経営を行う上で必要な税の仕組み、申告書類の作成に関する知識・技術を習得する。 また、企業会計のあらましについても学ぶ。										
科目内容	単元				授業内容						
	1. 農業簿記の原理、一巡の手続き				(1)取引と仕訳 (2)記帳開始から決算整理まで						
	2. 記帳の実務				(1)期中取引 (2)決算手続き						
	3. 決算書の作成演習				(1)棚卸、自家消費、育成費用の実務処理 (2)農業所得税・確定申告書の作成演習						
	4. 農業経営に関わる諸税				(1)法人税 (2)相続税						
	5. 企業会計				(1)目的と構造 (2)企業会計原則						
使用教材	「複式農業簿記実務テキスト」(全国農業会議所)、「記帳感覚が身につく複式農業簿記実践演習帳」(全国農業会議所)、 「令和6年度版よくわかる農家の青色申告」(全国農業会議所)										
評価方法	出席率70%以上の学生に対し、受講態度及び試験・レポート等で評価する。										
講義日程	9/9(月)	1～2校時	9/18(水)	1～2校時	9/24(火)	1～2校時	9/30(月)	1～2校時	10/9(水)	1～2校時	
	10/18(金)	1～2校時	10/23(水)	1～2校時	11/8(金)	3校時					

科目名	農村事業計画				専攻科目	時期	R6年度入校生の2学期前期		
講師	未定					教室	未定		
単位数	2	時間数	30	講義	コマ数	15	区分	選択	
科目目標	農業経営を行う上で必要な事業計画書の作成に関する知識・技術を習得する。								
科目内容	単元				授業内容				
	1. 起業の手法				(1)取引と仕訳 (2)貸借対照表、損益計算書の読み方 (3)事業計画書の作成				
使用教材	未定								
評価方法	未定								
講義日程	R7年度に実施								

科目名	経営診断・分析				専攻科目	時期	2学年後期			
講師	鈴木 大輔 氏(すずき労務経営コンサルタント、社会保険労務士、中小企業診断士)を実務経験者として招聘 農業大学校アグリビジネス学部職員					教室	302教室			
単位数	1	時間数	30	演習	コマ数	15	区分	選択		
科目目標	農業分野のみならず加工製造業やサービス業などの経営分析・診断に必要な会計的知識を学び、いろいろな分析・診断方法の考え方、手法及び改善方策について学ぶ。									
科目内容	単元				授業内容					
	1. 経営診断・分析とは／決算書の読み方				(1)経営診断・分析の意義と必要性 (2)貸借対照表と損益計算書の関係					
	2. 経営分析のための各種指標				(1)収益性、効率性、安全性、成長性分析					
	3. 損益分岐点をとらえる				(1)利益を伸ばす方法について					
	4. キャッシュフローとは何か				(1)キャッシュフローとは					
	5. 労務管理の基礎知識				(1)就業規則について					
	6. 農業経営のリスクマネジメント				(1)リスク管理、GAP、収入保険について					
	7. 農業経営分析の実際/経営戦略について				(1)実例を用いた農業経営分析 (2)経営理念、事業計画について					
使用教材	講師が配付する資料									
評価方法	出席率80%以上の学生に対し、受講態度及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	10/10(木)	1～2校時	10/17(木)	1～2校時	10/24(木)	1～2校時	10/30(水)	1～2校時	11/7(木)	1～2校時
	11/21(木)	1～2校時	11/28(木)	1～2校時	1/14(火)	3校時				

科目名	食品加工学				専攻科目	時期	2学年前・後期			
講師	農業大学校アグリビジネス学部職員				教室	加工棟、食実験室				
単位数	1	時間数	45	実習	コマ数	22	区分	選択		
科目目標	食品加工の原理と宮城の農産加工品に関する知識・技術を習得する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1. 食品加工の目的				(1)食品加工について (2)食品の変質と保存 (3)食品と包装					
	2. 食品加工の原理と実際				(1)微生物と食品加工 (2)たんぱく質の性質を活かした加工 (3)穀類の加工 (4)豆・いも類の加工 (5)野菜・果実の加工					
3. 宮城の農産加工品				(1)宮城の農産加工						
使用教材	「新訂 食品衛生責任者ハンドブック」((公社)日本食品衛生協会)									
評価方法	出席率80%以上の学生に対し、受講態度及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	4/10(水)	4校時	6/21(金)	1～2校時	7/4(木)	1～2校時	7/29(月)	1～4校時	9/10(火)	3～4校時
	9/19(木)	1～3校時	10/11(金)	1～4校時	12/12(木)	3～4校時	12/13(金)	1～2校時		

科目名	食と農の講座				専攻科目	時期	2学年前・後期			
講師	カワシマ ヨウコ氏(野菜ソムリエ上級プロ)を実務経験者として招聘 農業大学校園芸学部及びアグリビジネス学部職員				教室	502教室他				
単位数	1	時間数	30	演習	コマ数	15	区分	選択		
科目目標	日本農業検定1級対応のテキストを使用し、日本の農と食に関して上級レベルの知識を習得する。野菜ソムリエの講師から野菜や果物の知識や生活者のニーズに基づいた農産物の提案方法も習得する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1. 学科				(1)世界の食糧農業事情、食料自給の現状 (2)農業と食料を取り巻く現状、農業・農村の多面的機能、野菜の個性、初夏の野菜講座 (3)農業と環境の保全と整備、栄養素、夏の野菜講座 (4)食生活と健康、秋の野菜講座 (5)食の表示と安全、和食文化、冬の野菜講座					
	2. 演習				(1)旬の野菜の利用方法 (2)夏の野菜 (3)秋冬の野菜					
使用教材	「日本の農と食を学ぶ」上級編(農山漁村文化協会)									
評価方法	出席率80%以上の学生に対し、受講態度及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	5/15(水)	1校時	5/31(金)	1～2校時	7/17(水)	1～2校時	7/18(木)	4校時	7/25(木)	3～4校時
	10/3(木)	1～2校時	11/19(火)	1～2校時	11/20(水)	4校時	11/28(木)	3～4校時		

科目名	フラワーデザイン				専攻科目	時期	2学年前・後期			
講師	佐藤 洋子 氏 (有)エフ・プロデュース 代表取締役を実務経験者として招聘					教室	501教室			
単位数	1	時間数	45	実習	コマ数	22	区分	選択		
科目目標	切り花、枝物を利用して、洋風生花をデザインすることにより生活の豊かさを理解し、フラワーデザインの手法を習得する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1. 学科				(1)歴史 (2)花の種類と用途 (3)花の取り扱い方法, 水揚げの仕方 (4)用具と資材、ファンデーションワーク、色彩					
2. 実技				(1)テーブルフラワー (2)花束 (3)コサージュ						
使用教材	「フラワーデザイナー資格検定試験テキスト」(講談社) 他									
評価方法	出席率 80%以上の学生に対し、受講態度及び技術の習得状況等で評価する。									
講義日程	5/1(水)	3~4校時	5/15(水)	3~4校時	6/12(水)	3~4校時	7/3(水)	3~4校時	7/24(水)	3~4校時
	8/28(水)	3~4校時	9/25(水)	3~4校時	10/9(水)	3~4校時	11/13(水)	3~4校時	11/27(水)	3~4校時
	12/11(水)	3~4校時								

科目名	環境保全型農業				専攻科目	時期	2学年後期			
講師	農業大学校園芸学部職員					教室	502教室他			
単位数	1	時間数	15	講義	コマ数	7	区分	選択		
科目目標	環境と調和した環境保全型農業の実際を学び、それを実践する手法について学習する。									
科目内容	単元				授業内容					
	1. 環境問題と農業				(1)生産環境を取り巻く情勢、関連法規					
2. 環境保全型農業の取り組み				(1)特別栽培農産物、有機農産物認証制度						
使用教材	講師が配付する資料他									
評価方法	出席率70%以上の学生に対し、受講態度及び試験・レポート等で評価する。									
講義日程	8/27(火)	4校時	9/6(金)	1~4校時	9/20(金)	4校時	10/10(木)	4校時		

科目名	ボイラー基礎			専攻科目	時期	2学年後期		
講師	(社)日本ボイラー協会 宮城県支部職員				教室	協会の指定する場所		
単位数	1	時間数	15	講義	コマ数	7	区分	選択
科目目標	2級ボイラー技士免許受験資格の取得を目標に、「ボイラー及び圧力容器安全規則」に定められた、ボイラーに関する法令、構造、取扱、燃料燃焼等について学習する。							
科目内容	単元			授業内容				
	1. ボイラーの基礎			(1)点火及び燃焼の調整 (2)附属設備及び附属品の取扱い (3)水処理及び吹出し (4)点検及び異常時の処置 (5)関係法令				
2. ボイラー取扱い実習			(1)炉筒煙管ボイラーの取扱い					
使用教材	協会指定するテキスト(後日提示)							
評価方法	一般社団法人日本ボイラー協会宮城県支部が開催するボイラー実技講習を全て受講して修了証を交付された学生に対し、受講態度及びレポート等で評価する。							
講義日程	9/11(水)	1～3校時	9/12(木)	1～2校時	9/13(金)	1～2校時		