

畜産経営学科



畜産業の次代のリーダーと畜産関連業界で活躍できる人材を育成するため、畜産物の生産から加工流通までの知識・技術について学びます。また、多様な未利用資源の飼料化技術や耕畜連携についても学習します。



- 1 衛生的な生産工程管理に基づいた肉用牛の繁殖、肥育技術など高品質な畜産物を生産するための飼養管理の基本と飼料作物の生産や利用技術について学びます。また、乳用牛の基本的な管理についても隣接する畜産研究所と協力して学びます。
- 2 酪農、和牛肥育・繁殖経営に取り組む法人の視察研修やインターンシップを通じて、より高度な生産技術と経営手法について学びます。
- 3 家畜人工授精師(牛)や家畜商の資格取得に向けた学習や、受精卵移植技術の理論の理解や実習を通して、新しい技術の活用について学びます。
- 4 循環型農業の推進を図るため、耕畜連携による飼料利用技術やバイオマス利活用によるエコフィードの給与技術について学びます。



畜産経営学科1学年
井上 晴貴(米沢市出身)

実習中心のカリキュラムで牛を扱ったり、実践的なことを学べます。寮生活も友達が身近にいて楽しいです。男女関係なく仲の良い学科です。みなさん待っています。



農産加工経営学科1学年
堀井 玲月(鶴岡市出身)

加工原料となる作物の栽培から収穫した農産物を使った加工実習まで、自分で実際に体験しながら幅広く農業を学ぶことができます。

- 1 果実、野菜、米、大豆など県産農産物を使った加工品、チーズ・ヨーグルト等の乳製品など、幅広い品目の製造技術について学びます。
- 2 県内の食品企業での体験研修を行い、製造現場の衛生管理や製造工程について実践的に学びます。
- 3 安全・安心な食品を製造するため、HACCPによる衛生・品質管理、食品表示など、製品管理手法について学びます。
- 4 学生自ら商品開発を企画し、加工品の試作・製造・販売について一貫して学びます。
- 5 加工品の素材を深く理解するため、加工原料となる野菜や果実等の栽培方法について学びます。



農産加工経営学科



地域で農産加工に取り組む人材や食品産業で即戦力となる人材を育成するため、農産物の生産・加工・衛生管理等に関する実践技術をはじめ、農産加工品の流通販売、マーケティング、経営管理について体系的に学びます。

