



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 肉用牛の農場管理の実践を通じて、家畜飼養衛生管理基準に沿った飼養管理の基本から生産性を高めるための肉用牛繁殖、肥育技術について学びます。
- 2 飼料作物の栽培と乳用牛の飼養管理について、栽培管理実習や隣接する畜産研究所と連携した搾乳実習を行い実践的に学びます。
- 3 酪農、和牛肥育・繁殖経営に取り組む法人の視察研修を通じて、多様な飼養管理と経営手法を学びます。
- 4 家畜人工授精師(牛)や家畜商の資格を取得し、受精卵移植技術の理論や実習を行い、家畜改良の手法について実践的に学びます。
- 5 環境負荷に配慮した畜産生産に取り組むため、耕畜連携と資源循環による飼料の生産利用体系やエコフィードの活用について一貫して学びます。



畜産経営学科1学年
土田 賢弥(真室川町出身)

実習や座学を通じて畜産の専門的なことをたくさん学びます。畜産のことを勉強したい方、是非来てください。初心者でも大歓迎です。



農産加工経営学科1学年
後藤 穂果(天童市出身)

加工の原料となる作物の栽培からその農産物を使った加工実習まで、自分で体験しています。加工だけではない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。