

2021年度 実務経験のある教員等による授業科目一覧表

	科目名	配当年次	単位数	科目群	履修区分	
1	新潟と地域社会	1	2	教養	必修	オムニバス形式で実務経験者が授業を担当。1回目から10回目までの授業は、新潟の大手米菓企業で商品開発を長年担当し、現在も新潟市が設置した食品加工支援施設の管理を担っている教員が、新潟の食品産業の歴史や文化、現状と今後の展望などについて講義を行う。また、11回目から15回目の授業は、新潟県や胎内市などの自治体職員、棚田研究の専門家、土地改良区の職員をゲストスピーカーとして招聘し、新潟県の地理、歴史、農業の発達、地域社会の形成経過などについて講義を行う。
2	農業・農村の暮らし	1	2	教養	必修	ジャーナリストとして農村に関する取材や講演活動、記事執筆等の経験を持つ教員が授業を担当。地域の中で独自に形成されてきた風土や伝統に根ざし、時に保守的である農業や農村社会の特質について具体的な事例を通して学ぶ。そのうえで、グローバル化、情報化、少子高齢化が進展し大きく変化する現代社会の中で農業・農村社会が直面している諸問題を考察・発見し、現在の農業・農村の果たす多面的な機能や新しい農業と農村のあり方について考える。
3	食文化概論	1	2	教養	必修	食文化を専門に長年執筆活動や講演活動を行っている教員が授業を担当。日本人がどのように様々な異国の食文化を受容し、それを風土の中でたくみに変容して独自の食文化を作り上げてきたのか、その成り立ちを学ぶ。また日本だけでなく欧米や中東など世界各国の食文化についても学び、グローバルな視点から現代の食文化の背景やこれからの食料産業に求められること
4	法学	1	2	教養	選択	弁護士資格を有する教員が授業を担当。法の役割や法の体系、法の意義、日常生活と法律との関わりなど法学の基礎概念を理解し、法的思考力(リーガルマインド)の基礎を修得し、法の解釈や用語を理解し説明できること、法と事業の関わりを理解しそれを具体的事案と結びつけて解説することができることを到達目標とする。また、外部から専門家を招聘し、食料・農業・農村基本法や農地法など、農業生産に関わる法律の一部についても講義を行う。
5	芸術	1	2	教養	選択	美術・工芸系大学の現役教員が非常勤講師として本学授業を担当、芸術の中の美術や工芸において各分野・領域が成立してきた時々の事例から、存在する多様な価値観と表現特性について概観する。また、造形志向と手法、技法、構成により作品の構造を学ぶことで、「美」の発想から成立までその概念・理論を探る。
6	食料産業概論	1	2	基礎	必修	わが国の食料・農産物を取り巻く環境には、安全・安心の確保、輸出の促進や6次産業化の推進、これらを実現するための切れ目のないフードチェーンの構築、生産地域社会の健全で持続的な発展など多くの課題がある。食品産業・農業の歴史を概説し、今日の現状と抱える諸課題、その解決の方策等について、授業に関連した実務経験を持つ教員を含めて、各領域の担当教員がオムニバス形式で授業を行う。
7	微生物学概論	1	2	基礎	必修	国の生物資源関連研究機関において、研究者としての経験を持つ教員が科目を担当。微生物は、土壌1gあたり数十億個、ヒトの皮膚表面1cm ² あたり十萬個以上が存在しており、われわれは微生物に囲まれて過ごしている。これらの微生物の種類、特徴、分類、構造・機能、増殖、生態、遺伝、代謝について理解する。微生物には有用なものも多いが、それらが持つ機能やその利用方法を学ぶ。一方、植物、ヒトや動物に病気を引き起こす病原性微生物も多く知られており、それらの種類や特徴、防除や制御について学ぶ。

8	環境科学概論	1	2	共通	必修	<p>オムニバス形式で実務経験を持つ教員を含めた各教員が専門分野を担当。環境を構成する要素、環境汚染、公害、環境修復、環境保全、リサイクル、経済との関連、国内外の取り組みなどについて、体系的に環境科学を学ぶ。</p> <p>講義を通じて、地球の大気、水、土壌に関する環境、生態系、生物多様性、環境保全型農業、重金属汚染、公害、環境由来病原体、食中毒、汚水処理、バイオレメディエーション、環境評価、ライフサイクルアセスメント、リサイクル技術、食品リサイクル、環境保全と経済発展、企業の取り組み、地球温暖化対策、IPCC、COP、日本の施策、地域の取り組み、再生可能エネルギーと有機資源活用エネルギー生産などについて理解し、環境保全および豊かな環境の創造について考える。また、NPO法人の理事を務める教員が専門知識を生かして、環境評価、リサイクルシステム、リサイクルと循環型社会、環境と経済に関する授業を担当する。</p>
9	フードサービス論	1	2	共通	必修	<p>大手総合フードサービス会社の管理職や研究機関において研究者の経験がある教員が担当。フードサービスは生業から「フードサービス産業」へと発展を遂げることにより25兆円という市場を築いてきた。本科目では、フードサービス産業の歴史を理解し、外食企業(飲食店)、中食、集団給食、フードサービスの市場規模・産業構造、食生活、ライフスタイル、接客サービスとホスピタリティ、食の安全等について学ぶ。特に消費者ニーズや企業の取り組みの動態、今後の課題</p>
10	インターンシップ I	1	1	共通	選択	<p>大学生活の早い段階から食料産業の就業感を醸成し、より高い目的意識で学業に専念していくために、本科目で実社会を経験する。実際に農場や食品製造・加工工場、卸売市場、食品販売店、農業ベンチャー等、多岐に渡る食料産業の代表的な現場を見学・体験し、それぞれの目的や役割、現状と課題等を理解することで、自身の進むべき方向性を見出すことを目的とする。</p>
11	食料・農業・農村政策	2	2	基礎	必修	<p>官庁において長年農業政策に携わった経験のある教員が科目を担当。食料・農業・農村に関わる政策について学ぶ。食料に関しては、国内外での需給政策、農業に関しては、農業を取り巻く制度、農村に関しては、集落の変容と過疎化などの政策対応に関して学ぶ。WTOやEPAなど貿易自由化と世界の農政に関しても学び、我が国の農政(食料・農業・農村政策)の歴史的な推移を踏まえ、農政を体系的に学ぶ。</p>
12	ICT農業概論	2	2	共通	必修	<p>IT企業や総合エレクトロニクスメーカーにて、実際にビジネスとして農業のICT化促進や研究に携わっている教員が授業を担当。日本の農業現場では担い手の高齢化や労働力不足が進んでおり、農作業の省力化や「匠の知」など栽培技術の継承が重要な課題となっているが、これらの課題を解決するために、ロボット技術やリモートセンシング技術、クラウドシステムなどのICT技術の農業分野への導入が検討されている。本科目では、ICT領域の概要、ICTを活用した農業現場における生産環境モニタリングや精密農業、施設園芸のICT管理、IT情報管理、流通・販売に</p>
13	食品流通論	2	2	共通	必修	<p>大手総合フードサービス会社の人材開発管理職や研究機関において研究者の経験がある教員が担当。現在の「食」の生産から消費までの流れ、すなわち流通は多様化している。生産から加工、そして販売に至るまでの経路も一様ではなく、様々な企業等が介在し、内食・中食・外食と異なる形態で最終的に消費されている。こうした複雑な食品流通について、商流、物流、情報流といった基本的な仕組みや構造を把握し、流通に関する理論やシステム構築における考え方について学び、卸売流通、小売流通の実態や今後の課題について学ぶ。</p>
14	食品開発・製造論	2	2	共通	必修	<p>授業に関連した実務経験を持つ教員を含めて、各領域の担当教員がオムニバス形式で授業を行う。わが国の食生活はニーズの多様化、健康志向など急速に変化してきており、また食品産業も国際化により原料、製造技術、生産体制など著しい変容を遂げている。また、環境に配慮した商品設計、製造技術は益々重要となってきた。本科目では、食品開発・製造に関する基本的な知識を修得することを目的とし、食の現場での具体例を学ぶことにより、食品の開発から製造、廃棄、リサイクルに至る過程についての実際的な理解を修得する。</p>

15	起業イノベーション論	2	1	共通	必修	食品産業・農業において起業・開業して活躍する経営者や革新的な農業・事業を展開する方々をゲストスピーカーとして招聘し、その講話を聴くことで、今後の新たな食品産業・農業を創造・振興するために必要な知識、チャレンジ姿勢、ビジネスプラン、事業化ノウハウ、失敗の経験等について理解を深める。また、科目担当教員・ゲストスピーカーと学生との活発なディスカッションを通じて、斬新かつ実践的なビジネス感覚を養っていく。さらに、将来の就業イメージを考える機会
16	ビジネスプランニングⅠ	2	1	共通	必修	政府系金融機関において支店長経験のある教員が授業を担当。今日の事業は全てプランを作る事からはじまる。本科目では、ビジネスプランの意義と重要性、その基本的な作成の手法を学ぶ。特に、ビジネスコンセプト、商品性・市場性の把握、収支決算、財務諸表、損益分岐点、評価等については重点的に学び、実例を通じてビジネスプランニングの思考方法や作成手順を理解する。また、基礎演習として身近な課題やスモールビジネスを中心とした事業計画書の策定を試
17	ビジネスプランニングⅡ	2	1	共通	必修	政府系金融機関において支店長経験のある教員が授業を担当。個人の事業創造力を鍛えることを目的とし、課題分析、関連する情報や資料の収集・分析、事業の具現化、プレゼンテーションまでのプランニングプロセスを個人ワークで進める。革新性・独創性・実現性のある事業提案を促す課題を与え、ゲストスピーカーとして参加する食料産業・農業業界の実務者からの協力も仰ぎながら、小グループに分かれて各自の作業に対してマンツーマンで指導する。また、次週までの解決すべき課題を提示し、継続的・一貫的に指導を進め、成果物を仕上げていく。
18	キャリアプランニングⅠ	2	1	共通	必修	大手総合フードサービス会社の人材開発部門管理職や研究機関において研究者の経験がある教員が担当。社会のしくみや食料産業・農業における多様な領域やそれを取り巻く業界・業種・企業・職種について学び視野を広げ、大学で学ぶことと社会で働くことのつながりを認識し、自らの関心事と社会への適応の仕方について学ぶ。またアセスメントの定量的評価も参考にしながら自己理解を深め、一人ひとりが納得のいく人生を送るために、「生き方」「働き方」「大学生生活の過ごし方」を自分で考え、行動するきっかけをつくる。そして2年生後半期からの行動計画を立案しプレゼンテーションすることで現実のものにしていく
19	キャリアプランニングⅡ	2	1	共通	必修	大手総合フードサービス会社の人材開発部門管理職や研究機関において研究者の経験がある教員が担当。キャリアプランニングⅠで学んだ自己理解、業界・業種・職種理解、社会理解、企業が求める人物像の理解を基に、インターンシップにエントリーする上での心構えや傾向に関するガイダンス、就職活動に関する情報の収集方法やエントリーシートの作成方法、面接やグループディスカッションの対応方法等、就職活動に備えた実践的な知識とスキルを修得するとともに、社会におけるマナーを一通り訓練し身につける。そして、3年生以降の就職活動を具現化するた
20	技術開発と工業所有権	2	2	共通	必修	総合食品メーカーにおいて、知的財産管理に関わる部署にて管理職を担った教員が授業を担当。国内外の動向や具体的な事例を通じて、知的財産権の概要について学ぶ。また、実際に社会的に問題となった事例を取り上げ、技術者倫理の大切さについても解説する。
	合計単位		34			