

科目名	新潟と地域社会	担当教員	山田博治	
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分
1	前期	2	全員	必修
授業の概要	<p>新潟では、江戸時代から灌漑用水工事や低湿地干拓による新田開発が活発に進められ、稲の品種改良の結果、昭和31年にコシヒカリが作出され、現在は日本一の米生産県である。また、米を使った酒、餅、米菓などをはじめ、山・海・川の豊かな自然に育まれた豊富な食料資源を用いた食品の製造・加工が盛んであり、トップメーカーが多数存在する。</p> <p>本科目では、このようなわが国を代表する農業および食品産業の中心的地域である新潟の地理、歴史、農業の発達、地域社会の形成経過、および新潟の食品産業の歴史、文化、現状と今後の展望について学ぶ。</p>			
到達目標	<p>新潟の地形・気候、歴史、人々の生活と文化を学び、これらを背景として発達してきた新潟の農業および産業の歴史と特徴を理解する。また、農業や産業を支えてきた地域社会の形成の経過を学び、現在の新潟の地域社会について解析する。一方、新潟をモデルとして、日本における今後の農村や地域社会のあり方、農業や関連産業のあり方について考える。</p>			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 新潟の農、水、畜産物 ～にいがたフードブランドと今後の課題～ 2 新潟県における食品加工の現状 ～工業統計調査結果から～ 3 新潟の米加工 その1 ～米粉、米菓、包装米飯、包装餅等～ 4 新潟の米加工 その2 ～日本酒、味噌、和菓子等～ 5 新潟の野菜・果物・水産物・畜産物加工 & 特殊加工 ～乾燥・ジュース(搾汁)・ジャム・水産練り製品・乳製品・特殊加工等～ 6 新潟の食、食品関連の各種取組 ～県内でのイベント、県外でのアピール等～ 7 グローバル化の必要性 & 日本の食品を海外に広めた歴史 ～アメリカの日本食レストラン、ラーメン、日本酒、醤油、カニカマ～ 8 アメリカにおける日本の食品事情 & 海外に展開している新潟の食品企業 ～新潟の食品・食材の海外展開の可能性～ 9 食品加工支援センターにおける6次産業化支援の取り組み その1 ～食品加工講座による食品加工の基礎修得支援～ 10 食品加工支援センターにおける6次産業化支援の取り組み その2 ～地元農産物を使用した商品開発支援～ 11 胎内の歴史とくらし 12 新潟の水土① 水土を拓く、土地改良の結実、新潟平野 13 新潟の水土② 亀田郷の土地改良 14 新潟の棚田 15 海外に開かれる新潟 			
評価方法	レポートにて評価する。			
教科書	毎回自作の資料を配布する。			
参考書等	特になし。			
事前事後学習	<p>事前：授業計画を見て関係する知識情報を調べて授業に臨む。</p> <p>事後：レポートをまとめ易いようにポイントを整理する。</p>			
備考	【実務家教員担当科目】			

科目名	農業・農村の暮らし	担当教員	青山浩子	
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分
1	後期	2	全員	必修
授業の概要	<p>本科目では、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。</p>			
到達目標	<p>農業や農村に関連した伝統芸能・文学・芸能、および農業や農村社会特有の行動規範や生活態度などを理解し、農業・農村の機能や価値について認識する。現在の農村の動きや都市との結びつき、行動規範や生活態度の変化について理解を深める。農業・農村が持つ多面的な機能や魅力の発見、これらを活用する方法、および他の地域との連携方法などについて考え、文化に根ざした形で農業や農村の社会問題を解決し、農村を発展させる方法を考察する。</p>			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス(授業のねらいと進め方、評価方法説明)、序説(農業、農村の暮らしを学ぶ意義) 2 農山漁村の暮らしと規律 3 農山漁村における家、家制度、家族類型 4 農山漁村の仕事 5 農山漁村における自治、助け合い 6 農山漁村における文化芸能、冠婚葬祭 7 戦後から現在までの農山漁村社会がたどってきた過程 8 農村と都市の違い、農村が果たしてきた役割、機能 9 日本の農業・農村の現状と課題 10 農村における女性の位置づけ、役割の変化 11 過疎化の進展と限界集落の問題 12 市町村合併がもたらした功罪 13 都市から農村への移住の動き・若者による起業活動 14 農業で広まる多様な人材の活用 15 まとめ(全体を通してのポイントの再確認、試験についての説明) 			
評価方法	出席状況、小テストおよび定期試験の結果を総合的に評価する。			
教科書	担当教員作成による資料を配付する。			
参考書等	「現代の食料・農業・農村を考える」 藤田武弘・内藤重之・細野賢治・岸上光克 編著 (ミネルヴァ書房)			
事前事後学習	日頃から新聞やテレビなどで農業・農村に関する情報を集め、関心を持つようにする。			
備考	【実務家教員担当科目】			

科目名	食文化概論	担当教員	小島富美子	
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分
1	前期	2	全員	必修
授業の概要	ユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録されたように、日本の食文化への関心は高まっている。本科目では、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について考察する。			
到達目標	(目的) 食文化の学識を深め、視野を広げるにより、食に関する専門性を高める。 (到達目標) わが国の食文化について幅広い知識を修得する。 食生活に対する科学的な思考を養成する。			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 総論 世界の食の現状 2 西洋の食文化 ローマ～ルネサンス (イタリア) 3 西洋の食文化 ルネサンス～大航海時代 4 西洋の食文化 フランスとイタリアの繋がり 5 西洋の食文化 近代、ファストフード～スローフード 6 東洋の食文化 シルクロードと中国 7 東洋の食文化 インドと東南アジア 8 東洋の食文化 アジアの特徴 9 日本の食文化 縄文、弥生 10 日本の食文化 奈良、平安 11 日本の食文化 鎌倉、室町 12 日本の食文化 安土・桃山、江戸 13 新潟の食文化 上越、中越 14 新潟の食文化 下越、佐渡 15 今後の世界と食の課題 			
評価方法	定期試験の成績により評価する。			
教科書	授業で資料を配付する。			
参考書等	特になし。			
事前事後学習	食べ物の歴史や食材の歴史など、日々感じた疑問を書きとめておく。			
備考	【実務家教員担当科目】			

科目名	法学	担当教員	佐藤浩美	
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分
1	前期	2	全員	選択
授業の概要	<p>我々の日常生活と法には密接な関わりがある。本科目では身近な例題を題材とし、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。</p> <p>また、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。</p>			
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・法律とは何かを理解し、法律の問題について考えることができる。 ・日常生活に関わる法律問題について、一定の知識と考え方を理解することができる。 			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 社会生活と法(1) ガイダンス 法とはなにか 現代社会と法 法の適用 2 社会生活と法(2) 法の解釈 3 社会生活と法(3) 法の体系 一般法と特別法 法の種類 4 公法(1) 5 公法(2) 6 民法(1) 7 民法(2) (農業に関連する製造物責任法も含む) 8 刑事法(1) 9 刑事法(2) 10 都市計画法・食品表示法 11 食料・農業・農村制度総論(基本法、農林水産省設置法など) 12 食料関係①(食糧法、卸売市場制度、種苗制度、6次産業化・地産地消、食品表示制度など) 13 食料関係②(食育制度、食品安全基本法(リスク分析)、動植物検疫、農薬取締りなど) 14 農業関係(農地の集積・集約化、担い手の育成・確保、経営所得安定、土地改良、農業団体など) 15 農村関係(多面的機能の発揮、地域資源の活用(再生エネ)、土地利用制度など) 			
評価方法	試験の結果により評価する。			
教科書	指定教科書はなし。レジュメを配布する予定。			
参考書等	<p>「現代法学入門」(伊藤正巳・加藤一郎)</p> <p>「法の世界へ」(池田・犬伏・野川・大塚・長谷部)</p> <p>「はじめての法律学 HとJの物語」(松井・松宮・曾野)</p> <p>「いちばんやさしい 憲法入門」(初宿・高橋・米沢・棟居)</p>			
事前事後学習	講義の中で配布した文献・資料等を講義後に読むことで、復習をすることが望ましいです。また、事前に事例が配られた場合には、事前に読みどのような結論が導き出されるか考えておいてください。			
備考	【実務家教員担当科目】			

科目名	芸術		担当教員	岡谷敦魚 中村和宏 長谷川克義	
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分	
1	後期	2	全員	選択	
授業の概要	<p>人類は、時代背景と様々な文化の起こりにより、社会と個人の思想や素材と技術の発達などと密接な関係を持ちながら、様々な表現を創造してきた。</p> <p>本講義では、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の概念・理論を探る。</p> <p>(本授業は、3教員が5回を通してそれぞれの領域関係を担当します)</p>				
到達目標	<p>歴史的観点による造形表現や普遍的魅力の理解ができる。</p> <p>鑑賞する作品から作者の志向と美的表現特性を考察することができる。</p> <p>社会における造形表現の意義と現在性を考えることができる。</p>				
授業計画	<p>岡谷敦魚</p> <ol style="list-style-type: none"> 『美術作品とそうでないもの - デュシャン、ポップアート、クーンズ』田中正之 『メディウムの探求 - ミニマリズムとポストミニマリズム』松井勝正 『抽象表現主義と絵画、あるいは絵画以上のもの - ポロック、ニューマン、ロスコ』沢山遼 『抽象の力 第I部本論1章～3章』岡崎乾二郎 抽象表現の起こり 日本の現代美術がかかえる問題 - 表現の自由について <p>中村和宏</p> <ol style="list-style-type: none"> 陶芸 : 日本の工芸文化とのかかわり 茶碗から見る日本文化論(利休とデザイン) ガラス(素材)社会的役割の歴史 アールヌーボー期以降におけるガラス(素材)工芸 工芸の歴史から繋がる現代のデザイン <p>長谷川克義</p> <ol style="list-style-type: none"> 金属工芸(鋳金)について: 素材と技法、作品の歴史的変遷 漆芸について: 素材と技法、作品の歴史的変遷 古代ギリシャにおけるブロンズ彫刻 日本の仏像彫刻①(古代から中世にかけて) 日本の仏像彫刻②(金銅仏を中心に) 				
評価方法	各自の志向と考察: レポート評価 60%、能動的受講姿勢 40%により総合評価する。				
教科書	必要な場合は、適宜指示する。				
参考書等	<p>授業にてレジュメ、プリント等を配布する。</p> <p>岡谷では、『現代アート10講』・編田中正之・株式会社武蔵野美術大学出版局・2017年、『抽象の力』・著岡崎乾二郎・株式会社亜紀書房・2018年、『芸術祭の危機管理-表現の自由を守るマネジメント』・著吉田隆之・株式会社水曜社・2020年、を参考にする。</p>				
事前事後学習	受講前に、各自が好む作品・美術書等の閲覧をしておくことが望ましい。また、授業における芸術・美術についての情報や疑問を持つことを求めます。				

備考1	興味をもって修学することを望みます。講義中に意見を求めた場合は、能動的な返答を期待します。
備考2	【実務家教員担当科目】

科目名	食料産業概論	担当教員	中井裕、伊藤豊彰、鈴木孝男、 武本俊彦、青山浩子、早川喜郎、 渡邊剛志、丸山純一、長島裕二	
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分
1	前期	2	全員	必修
授業の概要	<p>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、各領域の担当教員がオムニバス形式で授業を行う。</p> <p>(オムニバス方式／全15回)</p>			
到達目標	<p>食品産業・農業の歴史と現状など、食品産業・農業全般について基礎的な理解を修得する。食料・農産物に関して国内外で求められている、安全・安心の確保、輸出の促進、6次産業化の推進、農場から食卓まで切れ目のないフードチェーンの構築、地域社会との調和などについて理解する。各領域の担当教員が加わって議論を行い、国内外で抱える諸課題、その解決の方策を考える。</p>			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 食料産業とは何か 2 食料産業政策 3 農業: 農業の価値と世界の農業について 4 農業: 日本の農業の現状と課題について 5 畜産: 畜産の定義と主要な家畜 6 水産業: 水産の現状と課題について 7 農業を支える資材産業: 農業資材生産の現状と課題 8 多様な食流通 9 米などの需給調整と流通 10 外食・中食産業の動向 11 食品製造業の分類とその特徴 12 食品製造における商品開発とさまざまな職能（マーケティング、製造、品質管理、開発） 13 発酵関連産業: 国内伝統産業から国際化・多様化対応へ 14 食品の安全性について 15 食料関連産業: 金融、行政など間接的な関連業種 			
評価方法	授業の中で指示する課題およびレポートを総合して評価する。			
教科書	なし。			
参考書等	各授業の際に指示する。			
事前事後学習	各授業の際に指示する。			
備考	【実務家教員担当科目】			

科目名	微生物学概論	担当教員	佐藤豊三	
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分
1	後期	2	全員	必修
授業の概要	微生物は、土壌1gあたり数十億個、ヒトの皮膚表面1cmあたり十万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。			
到達目標	原核生物と真核生物の特徴、ウイルス、細菌、古細菌、真菌などの微生物の種類、特徴、分類を理解する。また、これらの微生物の構造や機能、増殖様式、生育環境や生態、遺伝様式、要求する栄養および気相、代謝に関する基礎を学ぶ。微生物の機能と味噌・醤油・ヨーグルトなどの食品生産への利用を学ぶ。また、植物、ヒトや動物に病気を引き起こす病原性微生物の種類や特徴、防除や制御について理解する。			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 微生物とは？その発見と科学的認識の変遷 2 生物界における原核・真核微生物の位置づけと進化系統 3 細菌、古細菌など原核微生物の種類、特徴、分類 4 真菌など真核微生物とウイルスの種類、特徴、分類 5 原核および真核微生物細胞の構造と機能 6 微生物の多様な生育環境と生態 7 微生物の増殖とその環境要因および分化 8 微生物の同化と異化および代謝調節 9 微生物の遺伝と遺伝子工学技術および育種 10 微生物の機能と発酵食品生産などへの利用 11 酵素や生理活性物質など微生物代謝産物の利用 12 食品の保存と微生物による腐敗や食中毒の防止 13 動物病原微生物の種類、特徴、および制御 14 植物病原微生物の種類、特徴、および防除 15 微生物の利用・制御に必要な分離・同定、収集・保存技術 			
評価方法	自発的質問およびクイズ・定期試験の結果を総合的に評価する。			
教科書	「新・微生物学(新装第2版)」 別府輝彦著 (講談社)			
参考書等	「見えない巨人 微生物」 別府輝彦著 (ベレ出版)			
事前事後学習	各講義に関して予習し、毎回の講義で出題されるクイズに解答すること。クイズの解答媒体に質問を積極的に書いて提出すること。			
備考1	安全な身の回りの代表的微生物を培養コロニーの形で観察する。			
備考2	【実務家教員担当科目】			

科目名	環境科学概論		担当教員	中井裕、伊藤豊彰、武本俊彦、丸山純一、足立千佳子																															
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分																															
1	前期	2	全員	必修																															
授業の概要	<p>人類の生存や持続的な生産活動にとって、自然環境との調和は最も重要な課題である。本科目では、各教員が専門分野を担当して、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。</p> <p>(オムニバス方式／全15回)</p> <p>(中井裕／4回) 環境科学とは、地球環境、水環境、環境と再生可能エネルギー</p> <p>(伊藤豊彰／3回) 土壌環境、生態系、環境と農業</p> <p>(武本俊彦／2回) 環境問題への国際的取り組み、環境問題への国家・地域的取り組み</p> <p>(丸山純一／2回) 環境と食の安全、健康被害の防止</p> <p>(足立千佳子／4回) 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</p>																																		
到達目標	<p>人間活動を取り囲む環境について理解し、豊かな環境の創造について考える。とくに、環境を構成する多様な要素を理解し、環境汚染や公害の歴史や現状、環境修復・環境保全・リサイクルなどの技術、経済との関連、国内外の環境に関する取り組みなどについて学ぶ。</p>																																		
授業計画	<table border="0"> <tr><td>1 環境科学とは</td><td>(中井裕)</td></tr> <tr><td>2 地球環境</td><td>(中井裕)</td></tr> <tr><td>3 水環境</td><td>(中井裕)</td></tr> <tr><td>4 土壌環境</td><td>(伊藤豊彰)</td></tr> <tr><td>5 生態系</td><td>(伊藤豊彰)</td></tr> <tr><td>6 環境と農業</td><td>(伊藤豊彰)</td></tr> <tr><td>7 環境と食の安全</td><td>(丸山純一)</td></tr> <tr><td>8 健康被害の防止</td><td>(丸山純一)</td></tr> <tr><td>9 環境評価</td><td>(足立千佳子)</td></tr> <tr><td>10 リサイクルシステム</td><td>(足立千佳子)</td></tr> <tr><td>11 リサイクルと循環型社会</td><td>(足立千佳子)</td></tr> <tr><td>12 環境と経済</td><td>(足立千佳子)</td></tr> <tr><td>10 環境問題への国際的取り組み</td><td>(武本俊彦)</td></tr> <tr><td>14 環境問題への国家・地域的取り組み</td><td>(武本俊彦)</td></tr> <tr><td>15 環境と再生可能エネルギー</td><td>(中井裕)</td></tr> </table>					1 環境科学とは	(中井裕)	2 地球環境	(中井裕)	3 水環境	(中井裕)	4 土壌環境	(伊藤豊彰)	5 生態系	(伊藤豊彰)	6 環境と農業	(伊藤豊彰)	7 環境と食の安全	(丸山純一)	8 健康被害の防止	(丸山純一)	9 環境評価	(足立千佳子)	10 リサイクルシステム	(足立千佳子)	11 リサイクルと循環型社会	(足立千佳子)	12 環境と経済	(足立千佳子)	10 環境問題への国際的取り組み	(武本俊彦)	14 環境問題への国家・地域的取り組み	(武本俊彦)	15 環境と再生可能エネルギー	(中井裕)
1 環境科学とは	(中井裕)																																		
2 地球環境	(中井裕)																																		
3 水環境	(中井裕)																																		
4 土壌環境	(伊藤豊彰)																																		
5 生態系	(伊藤豊彰)																																		
6 環境と農業	(伊藤豊彰)																																		
7 環境と食の安全	(丸山純一)																																		
8 健康被害の防止	(丸山純一)																																		
9 環境評価	(足立千佳子)																																		
10 リサイクルシステム	(足立千佳子)																																		
11 リサイクルと循環型社会	(足立千佳子)																																		
12 環境と経済	(足立千佳子)																																		
10 環境問題への国際的取り組み	(武本俊彦)																																		
14 環境問題への国家・地域的取り組み	(武本俊彦)																																		
15 環境と再生可能エネルギー	(中井裕)																																		
評価方法	授業の中で指示する課題およびレポートを総合して評価する。																																		
教科書	特に指定しない。																																		
参考書等	講義において指示する。																																		

事前事後学習	講義において指示する。
備考	【実務家教員担当科目】

科目名	フードサービス論	担当教員	高力美由紀	
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分
1	後期	2	全員	必修
授業の概要	<p>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24兆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実態、今後の課題について学ぶ。</p>			
到達目標	<p>本科目では、まずフードサービスの産業化の歴史を学び、現在の外食・中食市場の実態を把握する。次に、各々のビジネスの基本的な仕組みや構造を理解し、消費者ニーズの変遷とそれに対応してきた様々な企業の取り組み事例やサービスの現在のトレンドなどを学ぶ。さらに、フードサービスの戦略的な課題や社会的役割などについて理解を深め、今後の取り組み課題や展開の可能性を見出すための基本的な視点を身につけることを目標とする。</p>			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 イントロダクションーフードサービスの歴史、生業から産業へ 2 産業としてのフードサービスー食産業におけるフードサービス産業の位置づけ 3 フードサービスと中食 4 フードサービスのトレンドとブーム 5 フードサービスにおけるマーケティングーマーケティング視点と価値創造 6 フードサービスのブランド・マネジメント 7 フードサービスにおける情報ーICT活用の現状と課題 8 フードサービスと流通ー食材調達における連携 9 食の安全・安心とフードサービス 10 環境問題とフードサービス 11 フードサービスにおけるマーケティング・コミュニケーション 12 フードサービスにおける社会的責任 13 フードサービスにおける農商工連携・6次産業化 14 グローバルにみるフードサービスー欧米におけるフードサービス 15 まとめと課題 			
評価方法	3回のレポート(30%)および定期試験(70%)の結果により評価する。			
教科書	『現代フードサービス論』 日本フードサービス学会編 創成社 2015年			
参考書等	授業内で適宜指示する。			
事前事後学習	教科書の該当箇所を事前に読み理解しておくこと。 授業内で配布した資料等について次回講義までに読み理解しておくこと。			
備考	【実務家教員担当科目】			

科目名	インターンシップ I	担当教員	鈴木孝男	
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分
1	後期	1	全員	選択
授業の概要	<p>大学生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。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>			
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・自己理解・業界理解・就業理解を深めるきっかけとし、より高い教育目標達成の一助とする。 ・自身の将来の就業イメージを高め、次世代の農食産業界で活躍する担い手意識を高める。 			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 事前指導① オリエンテーション、実地研修する企業・機関の事前調査 2 事前指導① 実地研修の内容と留意点 3 実地研修① 食品関連企業、卸売市場・流通センター等 4 実地研修① 食品関連企業、卸売市場・流通センター等 5 実地研修① 食品関連企業、卸売市場・流通センター等 6 実地研修① 食品関連企業、卸売市場・流通センター等 7 事後指導① わかったこと・気づいたことの取りまとめ 8 事前指導② 実地研修する企業・機関の事前調査 9 実地研修② 食品関連企業、卸売市場・流通センター等 10 実地研修② 食品関連企業、卸売市場・流通センター等 11 実地研修② 食品関連企業、卸売市場・流通センター等 12 実地研修② 食品関連企業、卸売市場・流通センター等 13 事後指導② わかったこと・気づいたことの取りまとめ 14 事後指導② 自己評価書の作成 15 事後指導② 自己評価書の作成と総括 			
評価方法	事前調査レポート、研修報告書、自己評価書をもとに到達目標の達成状況を判断し、評価する。			
教科書	授業で資料を配付する。			
参考書等	特に指定しない。			
事前事後学習	事前に、実地研修先の企業・業界の情報をWeb等で調べておくこと。事後には、実地研修を振り返り、到達目標の達成状況を確認すること。			
備考	【実務家教員担当科目】			

科目名	食料・農業・農村政策	担当教員	武本俊彦	
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分
2	前期	2	全員	必修
授業の概要	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。			
到達目標	世界の農政の変化を参考にしながら、自由化時代の我が国の食料・農業・農村政策の構造を理解し、今後の政策の有り様を考える能力を涵養する。特に、プロダクトアウト型からマーケットイン型への経営モデルの転換や、地域資源を活用する内発型発展の必要性に関して理解する。経済の変化と政策、政策形成と政治の関係性等に関して把握する能力を醸成する。			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 授業の進め方(ガイダンス) 2 食料産業 3 食料・農業・農村の果たしてきた役割 4 旧基本法から新基本法への道 5 食料自給率の低下とその原因 6 日本の国際化と農産物貿易政策 7 食の安全と消費者の信頼の確保 8 コメの管理と減反政策の改革 9 チェーンストアシステムとPOSによる革命 10 生産現場での技術革新 11 経営政策 12 農村政策 13 土地利用制度 14 漁業・水産政策 15 森林・林業政策 			
評価方法	講義で出した小テスト、課題に関するレポートを総合的に評価			
教科書	「儲かる農業論 エネルギー兼業農家のすすめ」(金子勝・武本俊彦)(集英社)			
参考書等	生源寺真一「農業と人間 食と農の未来を考える」(岩波書店)、荏開津典生・鈴木宜弘「農業経済学」(岩波書店)、佐々田博教「農業保護政策の起源」(勁草書房)、岩崎邦彦「農業のマーケティング教科書」(日本経済新聞出版社)、			
事前事後学習	教科書・参考書等で予習の上講義に臨むこと。講義資料等を基に復習し、次の講義の際の質問に答えられるように準備しておくこと。			

備考1	15回の講義のうち6回欠席すると、評価の対象とはしない。
備考2	【実務家教員担当科目】

科目名	ICT農業概論	担当教員	菊池務、河村望	
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分
2	前期	2	全員	必修
授業の概要	<p>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。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・販売における活用について学ぶ。</p> <p>(オムニバス方式／全15回) (河村望／7回) ICT農業領域の概要、国内におけるICT農業の事例、食・農クラウドAkisaiの概要、ICTを用いた先進農業としてオランダの事例、農業に関するデータ取得におけるICTの現状と課題、食の安全・安心、食品流通におけるICTの現状と課題、ICT農業の普及に向けた課題と今後</p> <p>(菊池務／8回) クラウドソリューションの概要、カメラソリューションの概要、スマートフォンソリューションの概要、「サイエンティスト」と「テクノロジスト」とは、工業的に見た農業と農学的に見る農業、ICT農業におけるQOLの向上とその可能性、総合討論(農業におけるIT導入のニーズとソリューション、QOL向上のためのICT農業の在り方)</p>			
到達目標	<p>パソコンやインターネット、それらを構成するハードウェアやソフトウェアなどからなる情報通信技術であるICTの領域の概要を理解する。農業現場での活用方法として、環境モニタリング、ICT管理による施設園芸および植物工場、精密農業、ICT管理を活用した流通・販売などについて学ぶ。また、ICTを活用した省力的かつ高品質な生産や、農家と消費者を直結した生産・販売戦略などを実現するための「スマート農業」のあり方について考える。</p>			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ICT農業の概要 2 AI時代のデータ活用 3 ICT導入を考える参考に～国内におけるICT農業の事例～ 4 食の流通にかかるICT 5 ICT農業の普及に向けた課題と今後 6 農業ICTの事例紹介 7 ICTを用いた先進農業としてオランダの事例 8 環境センサー 9 IT農業における圃場の基礎知識 10 農産物生産とITの関係 11 ネットワークカメラの活用 12 遠隔監視 13 コミュニケーションシステム 14 アグリインフォマティクス(農業情報科学) 15 中小規模農業IT化の現状と展望 			
評価方法	レポートの結果を総合的に評価する。			
教科書	自作のレジュメを使用する。			
参考書等	特に無し。			
事前事後学習	授業に関する感想や独自のICT利用の農業経営をイメージしたレポートを1回提出すること。			

備考	第3回及び第6回は、それぞれゲスト・スピーカーを招聘予定。 ・ICTを用いる先進農業経営に関わる者 ・富士通グループにおける農業ICTの担当者
備考2	【実務家教員担当科目】

科目名	食品流通論	担当教員	高力美由紀	
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分
2	前期	2	全員	必修
授業の概要	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。			
到達目標	本科目では、まず、「流通」の役割や商流、物流、情報流などの基本的な構造を理解する。次に、チェーンストア理論やサプライチェーンマネジメントなどの流通に関わる理論やシステムに関して理解する。さらに、卸売流通においては市場や商社などの実態等を学び、小売流通においては多様な小売業態の実態や特徴を学ぶ。それらを通して食品流通における最適な「チャネル」選択を考える際の基本的な知識を身につけることを目標とする。			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 イントロダクション—食品流通を学ぶとは 2 食生活と食市場 3 食品流通の役割 4 卸売流通 5 小売流通(1) 6 小売流通(2) 7 外食産業 8 中食産業 9 主要食品の流通(1) 10 主要食品の流通(2) 11 フードマーケティング(1) 12 フードマーケティング(2) 13 食品流通の課題(1) 14 食品流通の課題(2) 15 食品流通論のまとめ 			
評価方法	3回のレポート(30%)および定期試験(70%)の結果により評価する。			
教科書	『四訂 食品の消費と流通』 日本フードスペシャリスト協会編 建帛社 (2021)			
参考書等	『1からの流通論』 石原武政, 武村正明 編著, 碩学社 『新版 食品流通』 茂野 隆一, 小林 弘明, 廣政 幸生, 木立 真直, 川越 義則 編著, 実教出版			
事前事後学習	事前に教科書の当該部を予習した上で授業に臨むこと。 事後は授業で配布された資料等を読み込み、提示された課題レポートを期日までに必ず作成すること。			
備考	【実務家教員担当科目】			

科目名	食品開発・製造論	担当教員	早川喜郎、未定、丸山純一、阿部憲一																															
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分																														
1	後期	2	全員	必修																														
授業の概要	<p>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> <p>(オムニバス方式／全15回)</p> <p>(早川喜郎／6回) 食品の開発と製造</p> <p>(丸山純一／3回) 食品の品質と安全</p> <p>(未定／2回) 食品の保蔵</p> <p>(阿部憲一／2回) 食品の廃棄とリサイクル</p> <p>(早川、丸山、Yvan、阿部／2回) ワークショップ</p>																																	
到達目標	<p>(目的) 食品開発・製造に関する基本的な知識を修得する。</p> <p>(到達目標) 食品産業における商品の開発から製造、廃棄、リサイクルに至る過程を理解し、それに必要な知識を修得する。</p>																																	
授業計画	<table border="0"> <tr> <td>1 食品(商品)開発①(商品開発はなぜ必要なのか?商品企画)</td> <td>(早川喜郎)</td> </tr> <tr> <td>2 食品開発②(原料調達～製造管理基準)</td> <td>(早川喜郎)</td> </tr> <tr> <td>3 食品開発③(殺菌条件設計等)</td> <td>(早川喜郎)</td> </tr> <tr> <td>4 食品開発・製造の実際例①(飲料)</td> <td>(早川喜郎)</td> </tr> <tr> <td>5 食品開発の実際例②(飲料)</td> <td>(早川喜郎)</td> </tr> <tr> <td>6 食品開発の実際例③(食品)</td> <td>(早川喜郎)</td> </tr> <tr> <td>7 食品の安全性を担保する仕組み</td> <td>(丸山純一)</td> </tr> <tr> <td>8 食品の品質と安全性、安全性を脅かす要素</td> <td>(丸山純一)</td> </tr> <tr> <td>9 食品(商品)開発における品質保証</td> <td>(丸山純一)</td> </tr> <tr> <td>10 食品の劣化要因とその作用</td> <td>(未定)</td> </tr> <tr> <td>11 各種の食品保蔵法の原理と特徴</td> <td>(未定)</td> </tr> <tr> <td>12 廃棄物削減に向けての課題と現状</td> <td>(阿部憲一)</td> </tr> <tr> <td>13 食品廃棄・リサイクルの実態</td> <td>(阿部憲一)</td> </tr> <tr> <td>14 新食品(商品)を考える(ワークショップ①)</td> <td>(早川、丸山、Yvan、阿部)</td> </tr> <tr> <td>15 新食品(商品)を考える(ワークショップ②)</td> <td>(早川、丸山、Yvan、阿部)</td> </tr> </table>				1 食品(商品)開発①(商品開発はなぜ必要なのか?商品企画)	(早川喜郎)	2 食品開発②(原料調達～製造管理基準)	(早川喜郎)	3 食品開発③(殺菌条件設計等)	(早川喜郎)	4 食品開発・製造の実際例①(飲料)	(早川喜郎)	5 食品開発の実際例②(飲料)	(早川喜郎)	6 食品開発の実際例③(食品)	(早川喜郎)	7 食品の安全性を担保する仕組み	(丸山純一)	8 食品の品質と安全性、安全性を脅かす要素	(丸山純一)	9 食品(商品)開発における品質保証	(丸山純一)	10 食品の劣化要因とその作用	(未定)	11 各種の食品保蔵法の原理と特徴	(未定)	12 廃棄物削減に向けての課題と現状	(阿部憲一)	13 食品廃棄・リサイクルの実態	(阿部憲一)	14 新食品(商品)を考える(ワークショップ①)	(早川、丸山、Yvan、阿部)	15 新食品(商品)を考える(ワークショップ②)	(早川、丸山、Yvan、阿部)
1 食品(商品)開発①(商品開発はなぜ必要なのか?商品企画)	(早川喜郎)																																	
2 食品開発②(原料調達～製造管理基準)	(早川喜郎)																																	
3 食品開発③(殺菌条件設計等)	(早川喜郎)																																	
4 食品開発・製造の実際例①(飲料)	(早川喜郎)																																	
5 食品開発の実際例②(飲料)	(早川喜郎)																																	
6 食品開発の実際例③(食品)	(早川喜郎)																																	
7 食品の安全性を担保する仕組み	(丸山純一)																																	
8 食品の品質と安全性、安全性を脅かす要素	(丸山純一)																																	
9 食品(商品)開発における品質保証	(丸山純一)																																	
10 食品の劣化要因とその作用	(未定)																																	
11 各種の食品保蔵法の原理と特徴	(未定)																																	
12 廃棄物削減に向けての課題と現状	(阿部憲一)																																	
13 食品廃棄・リサイクルの実態	(阿部憲一)																																	
14 新食品(商品)を考える(ワークショップ①)	(早川、丸山、Yvan、阿部)																																	
15 新食品(商品)を考える(ワークショップ②)	(早川、丸山、Yvan、阿部)																																	
評価方法	レポートおよび各回の小テストの結果を総合的に評価する。																																	
教科書	自作の資料(パワーポイント、レジュメ等)を使用して講義を行う。																																	

参考書等	「食品開発の進め方」 岩田直樹著（幸書房）（初版第3刷）（2015年10月） 「食品保蔵学 改訂版」 恒星社厚生閣
事前事後学習	最近発売された新商品（できれば食品）で良かったものを、身近な生活の中で考えることを常に意識して授業に臨むこと。
備考	【実務家教員担当科目】

科目名	起業イノベーション論	担当教員	鈴木孝男	
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分
2	前期	1	全員	必修
授業の概要	食品産業・農業において起業・開業して活躍する者や革新的な農業・事業を展開する者らを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。科目担当教員・外部講話者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としても捉える。			
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・起業に関する知識やノウハウを蓄積する。 ・新しい事業を創造し社会を変えていく意識を高めその能力を磨く。 ・業界・研究の手法に習熟する。 ・他のキャリア系科目と関連づけて将来の就業イメージを深める。 			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス 2 農業振興を支えるJAの戦略と役割 3 六次産業化を推進する農業生産法人の経験と未来 4 大規模専業農家の経営戦略とその仕事のスタイル 5 施設園芸・植物工場の可能性とその経営者として求められる資質 6 農業を支える農機具・資材業者が果たす役割とその魅力 7 食文化をクリエイティブにする外食産業で働くことの意義 8 フードバリューチェーンの中での流通業者の位置づけとその仕事 9 多様化する食品販売のスタイルとその働き方 10 新しい価値と消費者の安全を追求する食品製造・開発業者 11 高付加価値の形成を担う食品加工業者の仕事 12 食料産業の革新を推進するフードビジネス開発 13 世界の食料供給を担う海外イノベーションの展開 14 世界の食料供給を担う海外イノベーションの展開 15 振り返りと総括 			
評価方法	各講話で出されるレポート課題とディスカッションでの態度等により総合的に評価する。			
教科書	授業で資料を配付する。			
参考書等	特に指定しない。			
事前事後学習	講師が所属する企業・機関と、関連業種や企業について調べ、事前に講義イメージを高めておく。事後には、配付資料や授業ノートを整理し要点の復習を重ねる。			
備考1	各講話では、前半講義→中間理解度チェック→後半講義→小テスト・レスポンスシートの提出 各講話の順序は、招聘する外部講師の都合に応じて調整する。			
備考2	【実務家教員担当科目】			

科目名	ビジネスプランニング I	担当教員	松村順二
-----	--------------	------	------

対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分
2	前期	1	全員	必修

授業の概要	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みる。
到達目標	プランニングの意義と重要性、様々な企業でのビジネスプランの有り様を理解し、ビジネスプランの基本的な作成手法を修得すること、そしてビジネスプランニング II につながる、客観的に実現性が認められる事業の提案力と表現力を磨くことを到達目標とする。
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ビジネスプランニングで何を学ぶか 2 起業事例 3 ビジネスプランの作成 - 事業コンセプト 4 ビジネスプランの作成 - 事業コンセプト 5 ビジネスプランの作成 - 市場性の把握 6 ビジネスプランの作成 - 市場性の把握 7 ビジネスプランの作成 - 経営資源の確保 8 ビジネスプランの作成 - 経営資源の確保 9 ビジネスプランの作成 - 収支計画の作成 10 ビジネスプランの作成 - 収支計画の作成 11 ビジネスプランの作成 - 資金繰り計画の作成 12 ビジネスプランの作成 - 資金繰り計画の作成 13 ビジネスプランの作成 - 投資採算性の評価 14 ビジネスプランの作成 - 投資採算性の評価 15 振り返りとまとめ
評価方法	授業での成果物及び定期試験の結果を総合的に評価する。
教科書	プリントを用意する。
参考書等	「農業経営概論」 大泉一貫、津谷好人、木下幸男ほか 実教出版
事前事後学習	講義内容の理解度や課題等を確認するためのミニアンケートを毎回授業の最後に提出すること。
備考1	一部の講義において外部講師による講義を行う(日程上の都合により順序の入れ替えがあり得る。) 欠席は原則5回まで。
備考2	【実務家教員担当科目】

科目名	ビジネスプランニングⅡ	担当教員	松村順二	
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分
2	後期	1	全員	必修
授業の概要	<p>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を進める。 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。</p>			
到達目標	<p>作業の進捗を的確に報告し、指導を通じて段階的に課題を見つけ出すことにより、確実に事業を組み立てていくプロセスを身につける。併せて、全員に発表を義務づけることにより、自分に適した独自のプレゼンテーションスタイルを身につけることと、学生相互の質疑・講評を促し事業計画を客観的に評価できる力を養うことも到達目標とする。</p>			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ガイダンス、課題1の説明 2 ワーク①事業コンセプト 3 ワーク②商品・サービス 4 ワーク③資源調達計画 5 ワーク④収支計画 6 ワーク⑤プレゼン資料の作成 7 ワーク⑥プレゼン(グループ別に全員)、採点・講評 8 課題1の優秀者全体プレゼン、課題2の説明 9 ワーク①事業コンセプト 10 ワーク②商品・サービス 11 ワーク③資源調達計画 12 ワーク④収支計画 13 ワーク⑤プレゼン資料の作成 14 ワーク⑥プレゼン(グループ別に全員)、採点・講評 15 優秀者全体プレゼン、講評 			
評価方法	<p>成果としてのビジネスプランを評価する (評価基準: 創意工夫、実現可能性、計画書の説得力、プレゼン、授業態度)</p>			
教科書	<p>ビジネスプラン作成用のシートを配布する。</p>			
参考書等	<p>なし</p>			
事前事後学習	<p>事前に該当箇所のビジネスプランのワークシートを作成しておくこと。 各回の講義の中で指示する、次回のワークに向けた準備をしておくこと。</p>			
備考1	<p>2回のサイクル(課題1、2)に分け、それぞれ対象の異なるビジネスプランを作成する。 ワークは各担当講師がマンツーマンで指導する。欠席は原則5回まで。</p>			
備考2	<p>【実務家教員担当科目】</p>			

科目名	キャリアプランニング I	担当教員	高力美由紀	
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分
2	前期	1	全員	必修
授業の概要	<p>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。</p> <p>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ことを目指す。</p>			
到達目標	<p>社会に存在する働く場を紹介し、自身の考えとの整合性を考え、学生の働く場への参加意識を涵養することを目的とする。</p> <p>そして自身の将来について考えを深め、具体的な将来像を描き、企業が求める人材像を把握し、主体的にキャリアを選択するための能力を養うための学習計画を立てることを到達目標とする。</p>			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 就職までの流れや雇用環境を知る、キャリアデザインとは 2 「社会に出る」とは、社会が求める人材 3 自分の歴史を振り返る、エントリーシートにチャレンジ 4 マナーの本質と重要性、挨拶と敬語 5 依頼するマナー、タイムマネジメント、電話・メールの作法 6 コミュニケーションの重要性、話を聴く 7 コミュニケーション力を伸ばす 8 業界・業種・職種について考える 9 業界・業種研究 10 会社&職種研究 ※GPSアカデミック(アセスメント)実施締切 11 社会人インタビュー 12 自分について考える、大学生活で強みを伸ばす 13 社会と学問の関係は？ ※GPSアカデミック(アセスメント)結果フィードバック 14 行動計画を立てる、プレゼンテーション 15 まとめ 			
評価方法	<p>各レポート内容、個人・グループワークでの態度、プレゼンテーションの構成等により総合的に評価する。特に最終課題レポートは授業内容を総合して表現されなければならない。よってその内容は詳細に精査される。</p> <p>GPSアカデミック(アセスメント)受験と最終課題レポートの提出は単位取得の上で必須とする。欠席5回以上の学生は最終課題提出の権利を失う。</p>			
教科書	<ol style="list-style-type: none"> ①MY CAREER NOTE I ADVANCE ②GPSアカデミック 個人結果レポート 			
参考書等	適宜示す。			
事前事後学習	<p>事前に教科書の当該部を予習した上で授業に臨むこと。</p> <p>事後は授業で配布された資料を読み込み、提示された課題レポートを必ず作成すること。</p>			
備考	【実務家教員担当科目】			

科目名	キャリアプランニングⅡ	担当教員	高力美由紀	
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分
2	後期	1	全員	必修
授業の概要	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めに就職活動計画書を作成する。			
到達目標	就職活動に備えた実践的な知識とスキルを得るため、キャリア・就職活動に係る採用者の視点を認識し、エントリーシートと面接で自己PRする力を演習を交えて身につける。また、グループディスカッション等のトレーニングを積み、多様化する最近の採用面接に対応できることを到達目標とする。また、学外で活動するにあたっての社会におけるマナーを身につけ、本格的にむかえるインターンシップの流れと必要とされる心構えや留意事項についても学び、積極的な参加を促していく。			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 社会人だからこそできること ～社会のしくみ・雇用の環境～ 2 「そうだ、はっぱを売ろう！」を題材にした、私たちの[仕事]に関する考察 3 キャリアアプローチ(アセスメント)受検 4 「自己紹介」の文章作成 ～書き言葉～ 5 企業の採用ルートとプロセス(集め方と選抜方法) 6 採用担当者が知りたい就職活動の三大コンテンツ[志望動機] 7 採用担当者が知りたい就職活動の三大コンテンツ[自己PR] ※キャリアアプローチ返却 8 採用担当者が知りたい就職活動の三大コンテンツ[学生時代に頑張ったこと] 9 三大コンテンツを連携させる必要性 10 思うよりはるかに差がつくインターンシップ参加 11 本番で落ち着ける、知っておくべき面接の基礎知識 ～書き言葉と話し言葉の違い～ 12 実践面接 ～面接の現場とコミュニケーションのコツ～ 13 グループディスカッションの基礎と実践 ～採用担当者は何を見ているか～ 14 実践グループディスカッション ～知識とワークの集大成～ 15 就職活動学年になるにあたっての行動計画のプレゼンテーション、まとめ 			
評価方法	各回の出席状況ならびに最終レポートにより総合的に評価する。			
教科書	毎回資料を配布する。 なお、「キャリアアプローチ個人結果票」は授業内で用いる。			
参考書等	「そうだ、葉っぱを売ろう！ 過疎の町、どん底からの再生」SBクリエイティブ			
事前事後学習	授業で配布された資料を読み込み、提示された項目(問題集)ならびにレポートを必ず作成すること。			
備考	【実務家教員担当科目】			

科目名	技術開発と工業所有権	担当教員	加藤正樹	
対象年次	配当学期	単位数	対象	必選区分
2	後期	2	全員	必修
授業の概要	我が国の産業の発展には、独創的な新技術の開発は不可欠であり、新技術を開発しその利用を図る上で知的財産権は重要な役割を果たしている。一方、科学技術一辺倒ではなく、バランスの取れた社会を形成するために、技術者に求められる倫理とはどのようなものかが求められている。本科目では、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。			
到達目標	<p>(目的)</p> <p>技術者の業務と密接に関連する知的財産権の概要、並びに科学技術に関する業務に携わる者に求められる倫理とはどのようなものかについて修得する。</p> <p>(到達目標)</p> <p>知的財産権の概念と特許法、商標法、意匠法、著作権法について理解する。 技術関連の基礎知識および技術者倫理との係わりについて理解する。</p>			
授業計画	<p>1 知的財産権総論 (インスタントラーメンの事例から)</p> <p>2 知的財産権概説① 知的財産制度入門 小テスト①</p> <p>3 知的財産権概説② 特許制度・実用新案制度について</p> <p>4 グループワーク① 特許出願書類作成の演習</p> <p>5 知的財産権概説③ 商標制度入門</p> <p>6 グループワーク② 商標出願書類作成の演習 小テスト②</p> <p>7 知的財産権概説④ 意匠制度入門 小テスト③</p> <p>8 知的財産権の事例研究 小テスト④</p> <p>9 食品の表示について 外部講師予定</p> <p>10 不正競争防止法・種苗法について</p> <p>11 著作権法入門 小テスト⑤</p> <p>12 総合テストの実施</p> <p>13 即席めん概論 外部講師予定</p> <p>14 まとめと復習</p> <p>15 意見交換会</p>			
評価方法	記述式テスト形式で評価します。			
教科書	「産業財産権標準テキスト 総合編 第5版」工業所有権情報・研修館 発明推進協会			
参考書等	「産業財産権標準テキスト 特許編 第8版」工業所有権情報・研修館 発明推進協会 「モノづくりのための特許の基礎知識」並川啓志 発明推進協会			
事前事後学習	配布資料をよく読んで理解を深めること。特に、裁判事例などを研究すること。			
備考1	隔週で実施する(1回の授業は、2コマ連続で実施する)。			
備考2	【実務家教員担当科目】			