

科目名	新潟と地域社会	担当教員	養田 武郎
-----	---------	------	-------

配当学年	1	必修選択区分	必修
開講学期	前期	時間数	15
単位数	2	実務家教員担当科目	○

ディプロマ・ポリシーとの関連性				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
○		○	◎	

授業概要	<p>「おいしい新潟」の好印象は、どんなところから形成されているかは、今一つおぼろげなところがある。この授業では、新潟の風土や新潟人の考え方、農業・食品産業の特徴や発展の経緯などを学ぶことによって、その理解を深める。</p> <p>「食」に対しての知識は意外と知らなかったり、誤認している人が多いことに驚愕したことがある。この授業では、大事にしてほしい基礎知識を身につけられるよう、食の安全性や商品のつくられ方、日本古来の伝統食品である発酵食品の基礎知識を学ぶ。</p> <p>最終的に、「新潟」と「食全般」に対する関心度を一層高めることを目標とする。</p> <p>【実務経験のある教員等による授業科目】本科目は、授業科目の教育内容と関連する実務経験を有した教員および講師が担当する。</p>
到達目標	<p>新潟の農業、食品産業の特徴を理解し、説明することができる。</p> <p>安心・安全な食の成り立ちや努力目標を理解し、説明することができる。</p> <p>発酵食品の分類、製法などの知識を広げ、説明することができる。</p> <p>農業、食品産業の現状や課題を理解し、創造力や発想力に繋ぎ、進化発展に寄与することができる。</p>

回数	授業計画	各回担当教員
1	自己紹介と講義計画、新潟県の農業・特産品について	養田 武郎
2	新潟県の食品産業（工業統計調査結果から）と食品関連周辺産業	養田 武郎
3	食の安全性について ～食べものづくりにおける微生物管理・衛生管理～	養田 武郎
4	商品開発 1 ～仕事の流れ～	養田 武郎
5	商品開発 2 ～地域産品をつかった事例～	養田 武郎
6	新潟県の塩分事情と無塩みそ ～開発秘話など～	養田 武郎
7	発酵食品 1（味噌、醤油、酢、酒など）～分類、製法～	養田 武郎
8	発酵食品 2（同上）～新潟県の現状、展望～	養田 武郎
9	農業分野への展開 ～黒酢農法～	養田 武郎
10	これからの食品産業展望 ～求められるもの・海外への可能性～	養田 武郎
11	胎内の歴史とくらし	ゲストスピーカー
12	新潟の水土① 水土を拓く、土地改良の結実、新潟平野	ゲストスピーカー
13	新潟の水土② 亀田郷の土地改良	ゲストスピーカー
14	新潟の棚田	ゲストスピーカー
15	海外に開かれる新潟	ゲストスピーカー

評価方法	レポート(100%)					
教科書 (必ず購入する書籍)	毎回自作の資料を配布する。					
参考書等	特になし。					
事前学習	授業計画を見て関係する知識情報を調べて授業に臨む。					
事後学習	レポートをまとめ易いようポイントを整理する。特に印象に残った事、興味を引いた事をメモしておくとうい。					
備考	特になし。					
担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス	takero-y @outolook.com	オフィスアワー	授業実施後教室 にて	研究室	—

科目名	農業・農村の暮らし	担当教員	青山 浩子
-----	-----------	------	-------

配当学年	1	必修選択区分	必修
開講学期	後期	時間数	15
単位数	2	実務家教員担当科目	○

ディプロマ・ポリシーとの関連性				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
○		◎	○	

授業概要	農山漁村は、食料の生産・供給基地としての役割を担っている。しかし、少子高齢化による内需縮小、担い手の高齢化、一次産業の人材不足などの諸問題に直面している。一方、食品産業のグローバル化、情報技術の進展より、農山漁村に求められる役割、機能は大きく変化している。現在の農業・農村が果たす多面的な機能を理解した上で、新しい農業・農村のあり方や発展方向について習得する。 【実務経験のある教員等による授業科目】本科目は、授業科目の教育内容と関連する実務経験を有した教員が担当する。
------	--

到達目標	本科目では、まず、農業・農村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、価値を習得する。次に、現在の農業・農村が抱える課題を理解した上で、課題解決につながる地域資源を活用した取組や企業等との連携方法を学ぶ。それらを通じて、農業・農村が持つ多面的な機能や魅力をいかしながら、農業・農村を発展させる方法について考える前提となる基本的知識を身につけることを目標とする。
------	---

回数	授業計画	各回担当教員
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)	青山浩子
2	農山漁村の暮らしと仕事	青山浩子
3	農山漁村が担う機能、価値、課題	青山浩子
4	農山漁村における自治、助け合いの過去と今	青山浩子
5	農山漁村の地域資源の活用①農産物直売所	青山浩子
6	農山漁村の地域資源の活用②農産加工、農家レストラン等	青山浩子
7	農山漁村における新たなビジネス①企業との連携	青山浩子
8	農山漁村における新たなビジネス②米関連のビジネス	青山浩子
9	日本の農業・農村が直面する課題と対応①気候変動	青山浩子
10	日本の農業・農村が直面する課題と対応②人材確保	青山浩子
11	農業で広まる多様な人材の活用	青山浩子
12	市町村合併がもたらした功罪	青山浩子
13	都市から農村への移住の動き・若者による起業活動	青山浩子
14	農山漁村と環境問題	青山浩子
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)	青山浩子

評価方法	定期試験(60%)、小テスト(35%)、授業への積極的な参加(5%)
------	------------------------------------

教科書 (必ず購入する書籍)	担当教員作成による資料を配布する。
-------------------	-------------------

参考書等	生源寺眞一著『21世紀の農学 持続可能性への挑戦』(培風館、2021年)ISBN:978-4563084028
------	---

事前学習	Teamsに掲示した授業資料を読み込み、内容を把握する。
------	------------------------------

事後学習	講義資料及び講義中に書いたノートを読み込み、提示された小テストを期日までに必ず提出すること。
------	--

備考	来訪時は事前にメールでアポイントメントをとること。
----	---------------------------

担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス hiroko-aoyama@nafu.ac.jp	オフィスアワー	水曜日 14:50～16:20	研究室	新潟キャンパス A223
--------------------	-------------------------------------	---------	--------------------	-----	-----------------

科目名	食文化概論	担当教員	小島 富美子
-----	-------	------	--------

配当学年	1	必修選択区分	必修
開講学期	前期	時間数	15
単位数	2	実務家教員担当科目	○

ディプロマ・ポリシーとの関連性				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
○		○		

授業概要	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。【実務経験のある教員等による授業科目】本科目は、授業科目の教育内容と関連する実務経験を有した教員および講師が担当する。
------	--

到達目標	(目的) 食文化の学識を深め、視野を広げることにより、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。
------	--

回数	授業計画	各回担当教員
1	総論 世界の食の現状	小島 富美子
2	西洋の食文化 ローマ～ルネサンス (イタリア)	小島 富美子
3	西洋の食文化 ルネサンス～大航海時代	小島 富美子
4	西洋の食文化 フランスとイタリアの繋がり	小島 富美子
5	西洋の食文化 近代、ファストフード～スローフード	小島 富美子
6	東洋の食文化 シルクロードと中国	小島 富美子
7	東洋の食文化 インドと東南アジア	小島 富美子
8	東洋の食文化 アジアの特徴	小島 富美子
9	日本の食文化 縄文、弥生	小島 富美子
10	日本の食文化 奈良、平安	小島 富美子
11	日本の食文化 鎌倉、室町	小島 富美子
12	日本の食文化 安土・桃山、江戸	小島 富美子
13	新潟の食文化 上越、中越	小島 富美子
14	新潟の食文化 下越、佐渡	小島 富美子
15	今後の世界と食の課題	小島 富美子

評価方法	定期試験(筆記試験)(100%)
------	------------------

教科書 (必ず購入する書籍)	教科書は指定しない。授業で資料を配布する。
-------------------	-----------------------

参考書等	特になし。
------	-------

事前学習	色々な国の食に関する情報(食材、食品、料理など)について、気になったものを調べておく
------	--

事後学習	事前に調べた情報について、授業で聞いた知識などと照らし合わせて理解を深める
------	---------------------------------------

備考	特になし。
----	-------

担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス	学務課 gakumu@nafu.ac.jp	オフィスアワー	講義終了後	研究室	—
--------------------	---------	--------------------------	---------	-------	-----	---

科目名	法学	担当教員	佐藤 浩美
-----	----	------	-------

配当学年	1	必修選択区分	選択
開講学期	前期	時間数	15
単位数	2	実務家教員担当科目	○

ディプロマ・ポリシーとの関連性				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
○		○	○	

授業概要	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。 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。 【実務経験のある教員等による授業科目】本科目は、授業科目の教育内容と関連する実務経験を有した教員および講師が担当する。
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。

回数	授業計画	各回担当教員
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	佐藤 浩美
2	社会生活と法(2) 法の解釈	佐藤 浩美
3	社会生活と法(3) 法の体系 一般法と特別法 法の種類	佐藤 浩美
4	公法(1)	佐藤 浩美
5	公法(2)	佐藤 浩美
6	民事法(1)	佐藤 浩美
7	民事法(2) (農業に関連する製造物責任法も含む)	佐藤 浩美
8	刑事法(1)	佐藤 浩美
9	刑事法(2)	佐藤 浩美
10	都市計画法・食品表示法	佐藤 浩美
11	食料・農業・農村制度総論(基本法、農林水産省設置法など)	ゲストスピーカー
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)	ゲストスピーカー
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、農業取締など)	ゲストスピーカー
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)	ゲストスピーカー
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)	ゲストスピーカー
評価方法	期末試験(筆記試験)(100%)	
教科書 (必ず購入する書籍)	教科書は指定しない。レジュメを配布する予定。	
参考書等	伊藤正巳・加藤一郎『現代法学入門』(有斐閣、2005)ISBN:4-641-11256-8 池田・大伏・野川・大塚・長谷部『法の世界へ』(有斐閣、1996)ISBN:4-641-12008-0 松井・松宮・曾野『はじめての法律学 HとJの物語』(有斐閣、2020)ISBN:978-4-641-22160-4 初宿・高橋・米沢・棟居『いちばんやさしい 憲法入門』(有斐閣、2020) ISBN:978-4-641-22150-5	
事前学習	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。	

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。					
備考	特になし。					
担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス	sato-h@io.ocn.ne.jp	オフィスアワー	授業実施後教室 にて	研究室	—

科目名	芸術	担当教員	長谷川 克義、岡谷 敦魚、中村 和宏
-----	----	------	--------------------

配当学年	1	必修選択区分	選択
開講学期	後期	時間数	15
単位数	2	実務家教員担当科目	○

ディプロマ・ポリシーとの関連性				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
○	○		○	

授業概要	<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その概念・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> <p>【実務経験のある教員等による授業科目】本科目は、授業科目の教育内容と関連する実務経験を有した教員が担当する。</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>
------	---

回数	授業計画	各回担当教員
1	『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	岡谷 敦魚
2	『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	岡谷 敦魚
3	『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	岡谷 敦魚
4	『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	岡谷 敦魚
5	日本の現代美術がかかえる問題 - 表現の自由について	岡谷 敦魚
6	ガラス(素材)社会的役割の歴史	中村 和宏
7	日本の工芸文化とのかかわり(実材としてのガラス)	中村 和宏
8	茶碗から見る日本文化論(利休とデザイン)	中村 和宏
9	アールヌーボー期以降における工芸デザイン	中村 和宏
10	食から繋がる現代のデザイン	中村 和宏
11	金属工芸(鑄金)について: 素材と技法、作品の歴史の変遷	長谷川 克義
12	漆芸について: 素材と技法、作品の歴史の変遷	長谷川 克義
13	古代ギリシャにおけるブロンズ彫刻	長谷川 克義
14	日本の仏像彫刻①(古代から中世にかけて)	長谷川 克義
15	日本の仏像彫刻②(金銅仏を中心に)	長谷川 克義

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%)
------	------------------------------------

教科書 (必ず購入する書籍)	教科書は指定しない。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、田中正之の『現代アート10講』(株式会社武蔵野美術大学出版局、2017年)、岡崎乾二郎『抽象の力』(株式会社亜紀書房、2018年)、吉田隆之『芸術祭の危機管理-表現の自由を守るマネジメント』(株式会社水曜社、2020年)を参考にする。</p>
------	---

事前学習	各自が興味ある作品を美術書等から閲覧し、芸術についての情報や疑問を持ち授業に臨むこと。
------	---

事後学習	授業や配布資料を振り返り、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	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。
----	---

担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス	okanoya@nagaoka-id.ac.jp nakamura@st.nagaoka-id.ac.jp khasegawa@nagaoka-id.ac.jp	オフィスアワー	授業実施後教室にて	研究室	—
--------------------	---------	--	---------	-----------	-----	---

科目名	食料産業概論	担当教員	中井裕、伊藤豊彰、丸山純一、武本俊彦、長島裕二、高力美由紀、横向慶子、小熊哲哉、吉井洋一、青山浩子、岩坂健志
-----	--------	------	--

配当学年	1	必修選択区分	必修
開講学期	前期	時間数	15
単位数	2	実務家教員担当科目	○

ディプロマ・ポリシーとの関連性				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	○	○		

授業概要	<p>我が国の食料・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。食料産業（農業・食料関連産業）*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。 （オムニバス方式/全15回）</p> <p>* 農業、林業（きのこ類やくり等の特用林産物に限る）、漁業、食品工業、資材供給産業、関連投資（農業機械、漁船、食料品加工機械等の生産や農林漁業関連の公共事業等の投資）、飲食店、これらに関連する流通業を包摂した産業であり、「産業連関表」や「国民経済計算」に準拠して農林水産省が作成している「農業・食料関連産業の経済計算」において推計の対象としている産業のこと 【実務経験のある教員等による授業科目】本科目は、授業科目の教育内容と関連する実務経験を有した教員および講師が担当する。</p>
到達目標	<p>食料産業の歴史と現状など、食料産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>

回数	授業計画	各回担当教員
1	食料産業とは何か	中井 裕
2	食料産業政策	武本 俊彦
3	農業：農業の価値と世界の農業について	伊藤 豊彰
4	農業：日本の農業の現状と課題について	伊藤 豊彰
5	畜産：畜産の定義と主要な家畜	中井 裕
6	食品の安全性について	丸山 純一
7	農業を支える資材産業：農業資材生産の現状と課題	伊藤 豊彰・ゲストスピーカー
8	多様な食流通	高力 美由紀
9	米などの需給調整と流通	武本 俊彦
10	食品製造業の分類とその特徴	吉井 洋一
11	外食・中食産業の動向	青山 浩子
12	食品製造業の商品開発における様々な役割(マーケティング、製造管理、品質管理、研究開発)	横向 慶子
13	発酵関連産業：国内伝統産業から国際化・多様化対応へ	小熊 哲哉
14	水産業：水産の現状と課題について	長島 裕二
15	食料産業関連産業：金融、行政など間接的な関連業種からみた食料産業	岩坂 健志

評価方法	各回：小テスト等の実施(6%×15回=90%)、授業への貢献等(10%)					
教科書 (必ず購入する書籍)	教科書は指定しないが、別に資料を配布しないしTeamsにアップする。					
参考書等	各授業の際に指示する。					
事前学習	Teamsにアップした資料を事前に予習した上で、授業に臨むことTeamsにアップした資料を事前に予習した上で、授業に臨むこと。					
事後学習	授業で配布(Teamsにアップ)した資料を読み込み、提示された小テスト、課題レポートを期日までに作成・提出すること。					
備考	定期試験は実施しない。来訪時は事前にメールでアポイントメントをとること。					
担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス	yutaka-nakai@nafu.ac.jp	オフィスアワー	木曜日・金曜日 5限	研究室	胎内キャンパス A201

科目名	環境科学概論	担当教員	中井 裕、伊藤 豊彰、丸山 純一、 武本 俊彦、足立 千佳子
-----	--------	------	-----------------------------------

配当学年	1	必修選択区分	必修
開講学期	前期	時間数	15
単位数	2	実務家教員担当科目	○

ディプロマ・ポリシーとの関連性				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	○	○		

授業概要	<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／5回) 環境科学とは、地球環境、水環境、環境と経済、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(地球温暖化)、環境問題への国家・地域的取り組み(日本の温暖化対策とエネルギー政策)</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／3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</p> <p>【実務経験のある教員等による授業科目】本科目は、授業科目の教育内容と関連する実務経験を有した教員および講師が担当する。</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>
------	--

回数	授業計画	各回担当教員
1	環境科学とは	中井 裕
2	地球環	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	SDGsとは(環境と経済の両立への道)	中井 裕・ゲストスピーカー
13	環境問題への国際的取り組み(地球温暖化)	武本 俊彦
14	環境問題への国家・地域的取り組み(日本の温暖化対策とエネルギー政策)	武本 俊彦
15	環境と再生可能エネルギー	中井 裕

評価方法	各回:小テスト等の実施(6%×15回=90%)、授業への貢献等(10%)
------	--------------------------------------

教科書 (必ず購入する書籍)	担当教員作成による資料を配付する。
-------------------	-------------------

参考書等	(参考資料があれば記入してください)				
事前学習	Teamsにアップした資料を事前に予習した上で、授業に臨むこと				
事後学習	授業で配布(Teamsにアップ)した資料を読み込み、提示された小テスト、課題レポートを期日までに作成・提出すること				
備考	定期試験は実施しない。来訪時は事前にメールでアポイントメントをとること。				
担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス	yutaka- nakai@nafu.ac.jp	オフィスアワー	木曜日・金曜日 5限	研究室 胎内キャンパス A201

科目名	フードサービス論	担当教員	高力 美由紀
-----	----------	------	--------

配当学年	1	必修選択区分	必修
開講学期	後期	時間数	15
単位数	2	実務家教員担当科目	○

ディプロマ・ポリシーとの関連性				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	○	○		○

授業概要	<p>フードサービスは家業・生業の「飲食業」から「フードサービス産業」へと発展を遂げ、20数兆円規模の市場を築いてきた。本科目では、フードサービス産業の成り立ちや産業としての特徴、外食・中食産業の実態、食マーケティングやブランドマネジメント、流通、食の安全、CSR、海外事例等フードサービスに関わる幅広い事項について学ぶ。そして、マーケティング視点からフードサービスをとらえることの重要性を理解し、企業の具体的な取り組みの実態を学ぶことによって今後の課題を理解する。</p> <p>【実務経験のある教員等による授業科目】本科目は、授業科目の教育内容と関連する実務経験を有した教員および講師が担当する。</p>
到達目標	<p>まずフードサービスの産業化の歴史や産業の特徴、外食・中食ビジネスの基本的な仕組みや構造、現状等について説明できる。次に、マーケティングの基本的視座を理解し、消費トレンドやそれに応じた様々な企業の取り組み事例などを説明できる。さらに、フードサービス・ビジネスの社会的役割、戦略的な課題や今後の取り組みなどについて説明することができる。</p>

回数	授業計画	各回担当教員
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	高力 美由紀
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	高力 美由紀
3	フードサービスと中食	高力 美由紀
4	フードサービスのトレンドとブーム	高力 美由紀
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	高力 美由紀
6	フードサービスのブランド・マネジメント	高力 美由紀
7	フードサービスにおける情報ーICT活用の現状と課題	高力 美由紀
8	フードサービスと流通ー食材調達における連携	高力 美由紀
9	食の安全・安心とフードサービス	高力 美由紀
10	環境問題とフードサービス	高力 美由紀
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	高力 美由紀
12	フードサービスにおける社会的責任	高力 美由紀
13	フードサービスにおける農商工連携・6次産業化	高力 美由紀
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	高力 美由紀
15	まとめと課題	高力 美由紀

評価方法	定期試験(筆記またはレポート)(70%)、3回のレポート(30%)		
教科書 (必ず購入する書籍)	日本フードサービス学会編『現代フードサービス論』(創成社、2015年)ISBN:978-4-7944-2461-7		
参考書等	授業内で適宜提示する。		
事前学習	教科書の当該部を予習した上で授業に臨むこと。		
事後学習	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	来訪時は事前にメールでアポイントメントをとること。		
担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス miyuki-koriki@nafu.ac.jp	オフィスアワー 月曜日 12:20～13:00	研究室 新潟キャンパス A224

科目名	インターンシップ I	担当教員	鈴木 孝男
-----	------------	------	-------

配当学年	1	必修選択区分	選択
開講学期	前期	時間数	15
単位数	1	実務家教員担当科目	○

ディプロマ・ポリシーとの関連性				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	○	○	○	

授業概要	<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。【実務経験のある教員等による授業科目】本科目は、授業科目の教育内容と関連する実務経験を有した教員および講師が担当する。</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。
------	--

回数	授業計画	各回担当教員
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	鈴木孝男
2	事前指導① 実地研修の内容と留意点	鈴木孝男
3	実地研修① 食品関連企業、卸売市場等(1)	鈴木孝男
4	実地研修① 食品関連企業、卸売市場等(2)	鈴木孝男
5	実地研修① 食品関連企業、卸売市場等(3)	鈴木孝男
6	実地研修① 食品関連企業、卸売市場等(4)	鈴木孝男
7	事後指導① わかったこと・気づいたことの取りまとめ	鈴木孝男
8	事前指導② 実地研修する企業・機関の事前調査	鈴木孝男
9	実地研修② 食品関連企業、卸売市場等(1)	鈴木孝男
10	実地研修② 食品関連企業、卸売市場等(2)	鈴木孝男
11	実地研修② 食品関連企業、卸売市場等(3)	鈴木孝男
12	実地研修② 食品関連企業、卸売市場等(4)	鈴木孝男
13	事後指導② わかったこと・気づいたことの取りまとめ	鈴木孝男
14	事後指導② 自己評価書の作成	鈴木孝男
15	事後指導② 自己評価書の作成と総括	鈴木孝男

評価方法	レポート(70%)、実習の態度と到達目標の達成状況(30%)
------	--------------------------------

教科書 (必ず購入する書籍)	担当教員作成による資料を配付する。
-------------------	-------------------

参考書等	岡茂信他『インターンシップ 仕事のホントを知る! 見る! 考える!』(マイナビ出版、2021) ISBN:978-4839976422
------	---

事前学習	実地研修先の企業・業界の情報をWeb等で調べておくこと。
------	------------------------------

事後学習	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	特になし。
----	-------

担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス takao-suzuki@nafu.ac.jp	オフィスアワー	火曜日 13:10~14:40	研究室	新潟キャンパス A225
--------------------	---------------------------------	---------	--------------------	-----	-----------------

科目名	インターンシップⅡ	担当教員	鈴木 孝男
-----	-----------	------	-------

配当学年	3	必修選択区分	選択
開講学期	前期	時間数	15
単位数	1	実務家教員担当科目	○

ディプロマ・ポリシーとの関連性				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	○	○	○	

授業概要	これまで学んできた理論や専門知識等を活かすことができる食料産業・農業の現場で実習を行うことで、社会における自らの立ち位置を自覚し、必要となる知識・技術・能力・資質の更なる修得・向上を目指す。自己評価、業界・企業研究、マナー研修、振り返りを行い、今後の課題や将来のキャリア像をより深く考えることにもつなげる。 【実務経験のある教員等による授業科目】本科目は、授業科目の教育内容と関連する実務経験を有した教員および講師が担当する。
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・実社会に身を投じて、企業人としての精神を教授する。 ・就業に関する知識とスキルを磨き、専攻する学業への還元を目指す。 ・自己能力を認識し、将来の就業イメージを明確にする。

回数	授業計画	各回担当教員
1	ガイダンス(授業のねらいと進め方、評価方法説明)	鈴木孝男
2	事前指導① エントリーシートの策定方法	鈴木孝男
3	事前指導② ビジネスマナーの研修	鈴木孝男
4	事前指導③ 企業・業界研究、実習報告書の書き方	鈴木孝男
5	実習(1)	鈴木孝男
6	実習(2)	鈴木孝男
7	実習(3)	鈴木孝男
8	実習(4)	鈴木孝男
9	実習(5)	鈴木孝男
10	実習(6)	鈴木孝男
11	実習(7)	鈴木孝男
12	実習(8)	鈴木孝男
13	実習(9)	鈴木孝男
14	実習報告書の作成と提出	鈴木孝男
15	総括	鈴木孝男

評価方法	実習報告書(70%)、到達目標の達成状況(30%)				
教科書 (必ず購入する書籍)	担当教員作成による資料を配付する。				
参考書等	東洋経済新報社『業界地図』(東洋経済新報社、2021)、ISBN:978-4492973301 坪田まり子『就活必修! 1週間でできる自己分析2023』(さくら舎、2021)、ISBN:978-4865812961				
事前学習	実習先企業・業界について図書や新聞記事検索サイト等で調査研究を行うこと。				
事後学習	他者と経験の交換・共有に心がけ、将来のキャリアイメージを深めていくこと。				
備考	特になし。				
担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス	takao- suzuki@nafu.ac.jp	オフィスアワー	火曜日 10:50~12:20	研究室 新潟キャンパス A225

科目名	食料・農業・農村政策	担当教員	武本俊彦
-----	------------	------	------

配当学年	2	必修選択区分	必修
開講学期	前期	時間数	15
単位数	2	実務家教員担当科目	○

ディプロマ・ポリシーとの関連性				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	○	○	○	

授業概要	<p>食料・農業・農村に関わる政策について学ぶ</p> <p>—食料に関しては 食料自給率など国内外での需給政策</p> <p>—農業に関しては 農地・食料など農業を取り巻く制度</p> <p>—農村に関しては 農業の持つ外部性 集落の果たしてきた資源管理の役割とその変容などへの政策対応</p> <p>に関して学ぶ。あわせて WTOやEPAなど貿易自由化と欧米など世界の農政についても学び、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> <p>【実務経験のある教員等による授業科目】本科目は、授業科目の教育内容と関連する実務経験を有した教員が担当する。</p>
------	--

到達目標	<p>— 世界の農政の変化を参考にしながら</p> <p>— 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</p> <p>— 今後の政策の有り様を考える能力を涵養する</p> <p>特に</p> <p>— 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</p> <p>— 外来型開発から地域資源を活用する内発型発展への転換の必要性に関して理解する</p> <p>集中・メインフレーム型から分散・ネットワーク型への経済システムの変化とそれに対応した政策の在り方</p> <p>また 現実の政策形成と政治の関係性等を把握し分析する能力を醸成する</p>
------	---

回数	授業計画	各回担当教員
1	ガイダンス	武本 俊彦
2	食料産業	武本 俊彦
3	食料・農業・農村の果たしてきた役割	武本 俊彦
4	旧基本法から新基本法への道	武本 俊彦
5	食料自給率の低下とその要因	武本 俊彦
6	日本の国際化と農産物貿易政策	武本 俊彦
7	食の安全と消費者の信頼確保	武本 俊彦
8	コメの管理と減反政策の改革	武本 俊彦
9	チェーンストアシステムとPOSによる革命	武本 俊彦
10	生産現場での技術革新	武本 俊彦
11	経営政策	武本 俊彦
12	農村政策	武本 俊彦
13	土地利用制度	武本 俊彦
14	漁業・水産政策	武本 俊彦
15	森林・林業政策	武本 俊彦

評価方法	各回のコメント(2%×15回=30%)、課題レポート(20%×3回=60%)、授業への姿勢、貢献等(10%)
------	--

教科書 (必ず購入する書籍)	金子勝・武本俊彦 著『儲かる農業論 エネルギー兼業農家のすすめ』(集英社、2014)ISBN:978-4-08-720757-6
-------------------	--

参考書等	荏開津典生・鈴木宜弘 著『農業経済学[第5版]』(岩波書店、2020)ISBN:978-4-00-028922-1、佐々田博教 著『農業保護政策の起源』(勁草書房、2018)ISBN:978-4-326-35177-0
------	---

事前学習	Teamsにアップした資料を予習した上で、授業に臨むこと。
------	-------------------------------

事後学習	授業で使用した資料(Teamsにアップしたものを含む)を読み込み、課題レポートを期日までに提出すること。					
備考	定期試験は実施しない。来訪時には事前にメールでアポイントメントをとること。					
担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス	toshihiko- takemoto@nafu.ac.jp	オフィスアワー	月曜日 10:50~12:20	研究室	新潟キャンパス A219

科目名	ICT農業概論	担当教員	菊池 務、河村 望、趙 鉄軍
-----	---------	------	----------------

配当学年	2	必修選択区分	必修
開講学期	前期(集中)	時間数	15
単位数	2	実務家教員担当科目	○

ディプロマ・ポリシーとの関連性				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
			◎	

授業概要	<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／6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、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>(趙鉄軍／2回) ICTを用いた先進農業としてオランダの事例紹介、農業現場における環境センサー活用事例説明</p> <p>(菊池務／7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> <p>【実務経験のある教員等による授業科目】本科目は、授業科目の教育内容と関連する実務経験を有した教員および講師が担当する。</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>
------	---

回数	授業計画	各回担当教員
1	ICT農業の概要	河村 望
2	AI時代のデータ活用	河村 望
3	ICT導入を考える参考に～国内におけるICT農業の事例～	河村 望
4	食の流通にかかるICT	河村 望
5	ICT農業の普及に向けた課題と今後	河村 望
6	農業ICTの事例紹介	河村 望
7	ICTを用いた先進農業としてオランダの事例	趙 鉄軍
8	環境センサー	趙 鉄軍
9	IT農業における園場の基礎知識	菊池 務
10	ネットワークカメラの活用	菊池 務
11	IT農業における最新研究動向	菊池 務
12	遠隔監視、コミュニケーションシステム	菊池 務
13	アグリインフォマティクス(農業情報科学)	菊池 務
14	中小規模農業IT化の現状と展望	菊池 務
15	最新農業経営におけるICT事例	菊池 務
評価方法	レポート(100%)	

教科書 (必ず購入する書籍)	教科書は指定しない。自作のレジユメを使用する。					
参考書等	特になし。					
事前学習	”農業IT”、”農業ICT”というキーワードで、インターネットを利用し最新ニュース等に目を通しておくこと。					
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回および第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					
担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス	t.kikuchi@tripodw.jp	オフィスアワー	講義終了後	研究室	—

科目名	食品流通論	担当教員	高力 美由紀
-----	-------	------	--------

配当学年	2	必修選択区分	必修
開講学期	前期	時間数	15
単位数	2	実務家教員担当科目	○

ディプロマ・ポリシーとの関連性				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	○	○		○

授業概要	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は一律ではなく、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理解する。そして、流通に関する理論、システム構築の視点を学ぶ。各種食品の流通実態や卸売ならびに小売企業の取り組み実態を学び、食品流通における今後の課題を理解する。 【実務経験のある教員等による授業科目】本科目は、授業科目の教育内容と関連する実務経験を有した教員および講師が担当する。
到達目標	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し説明できる。次に、流通に関わる理論やシステムに関して理解し、事例を挙げて説明できる。そして、各種食品の流通経路、卸売流通や小売流通の実態や特徴を学び、具体的企業の取り組み事例などの分析を通して、課題を抽出して説明することができる。

回数	授業計画	各回担当教員
1	イントロダクション—食品流通を学ぶとは	高力 美由紀
2	食生活と食市場	高力 美由紀
3	食品流通の構造と役割	高力 美由紀
4	卸売流通の役割・生鮮卸売ならびに加工品卸売の現状	高力 美由紀
5	小売流通(1)小売流通の役割と業態別市場	高力 美由紀
6	小売流通(2)各業態における企業の取り組み事例	高力 美由紀
7	外食産業—市場構造・マネジメント	高力 美由紀
8	中食産業—市場構造と企業の取り組み事例	高力 美由紀
9	主要食品の流通(1)—温度帯別流通、米・麦・野菜・果実・水産物等	高力 美由紀
10	主要食品の流通(2)—食肉・牛乳・乳製品・茶・清涼飲料水等	高力 美由紀
11	フードマーケティング(1)—マーケティング・マネジメントの復習	高力 美由紀
12	フードマーケティング(2)—食品企業・外食企業等の取り組み事例	高力 美由紀
13	食品流通の課題(1)—環境問題、地産地消等	高力 美由紀
14	食品流通の課題(2)—食の安全・安心、リスクマネジメント、物流問題等	高力 美由紀
15	食品流通論のまとめ—食品流通の今後	高力 美由紀
評価方法	定期試験(筆記またはレポート試験)(70%)、3回のレポート(30%)	
教科書 (必ず購入する書籍)	日本フードスペシャリスト協会編『四訂 食品の消費と流通』(建帛社、2021)ISBN:978-4-7679-0687-4	
参考書等	石原武政、武村正明 編著『1からの流通論』(碩学社、2018)ISBN:978-4-502-28361-1 茂野 隆一、小林 弘明、廣政 幸生、木立 真直、川越 義則 編著『新版 食品流通』(実教出版、2020)ISBN:978-4-407-34875-0	
事前学習	教科書の当該部を予習した上で授業に臨むこと。	
事後学習	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	来訪時は事前にメールでアポイントメントをとること。	
担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス miyuki-koriki@nafu.ac.jp	オフィスアワー 火曜日 9:20~10:20
	研究室	新潟キャンパス A224

科目名	食品開発・製造論	担当教員	丸山 純一、吉井 洋一、 阿部 憲一、阿部 周司
-----	----------	------	-----------------------------

配当学年	1	必修選択区分	必修
開講学期	後期	時間数	15
単位数	2	実務家教員担当科目	○

ディプロマ・ポリシーとの関連性				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	○			○

授業概要	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。【実務経験のある教員等による授業科目】本科目は、授業科目の教育内容と関連する実務経験を有した教員および講師が担当する。
------	---

到達目標	(目的) 食品開発・製造に関する基本的な知識を修得する。 (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。
------	---

回数	授業計画	各回担当教員
1	食品(商品)開発①(商品開発はなぜ必要なのか?商品企画)	吉井洋一
2	食品開発②(原料調達～製造管理基準)	吉井洋一
3	食品開発③(殺菌条件設計等)	吉井洋一
4	食品開発・製造の実際例①(飲料)	吉井洋一
5	食品開発の実際例②(飲料)	吉井洋一
6	食品開発の実際例③(食品)	吉井洋一
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	阿部周司
11	各種の食品保蔵法の原理と特徴	阿部周司
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)	全員
15	新食品(商品)を考える(ワークショップ②)	全員

評価方法	小テスト(75%)、授業への貢献(25%)
------	-----------------------

教科書 (必ず購入する書籍)	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	・岩田直樹著『食品開発の進め方』(幸書房、2002) ISBN:978-4-7821-0211-4 ・野中 順三九、小泉 千秋、大島 敏明 著『食品保蔵学 改訂版』(恒星社厚生閣、2003) ISBN:9784769909156
------	---

事前学習	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。
------	---

事後学習	授業で提示された小テストを期限までに必ず提出すること。
------	-----------------------------

備考	特になし。
----	-------

担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス junichi-maruyama@nafu.ac.jp	オフィスアワー	火曜日 11:00～12:00	研究室	胎内キャンパス G203
--------------------	--	---------	--------------------	-----	-----------------

科目名	起業イノベーション論	担当教員	岩坂 健志・斎藤 順
-----	------------	------	------------

配当学年	2	必修選択区分	必修
開講学期	前期	時間数	15
単位数	1	実務家教員担当科目	○

ディプロマ・ポリシーとの関連性				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	◎	○	◎	○

授業概要	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。 【実務経験のある教員等による授業科目】本科目は、授業科目の教育内容と関連する実務経験を有した教員および講師が担当する。
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。

回数	授業計画	各回担当教員
1	イノベーションとは何か	岩坂 健志・斎藤 順
2	イノベーションを起こした商品・サービス(1)	岩坂 健志・斎藤 順
3	イノベーションを起こした商品・サービス(2)	岩坂 健志・斎藤 順
4	イノベーションを起こした商品・サービス(3)	岩坂 健志・斎藤 順
5	イノベーションによる顧客創造と企業戦略	岩坂 健志・斎藤 順
6	イノベーションの成功要因を考える	岩坂 健志・斎藤 順
7	リバーズ・イノベーション	岩坂 健志・斎藤 順
8	ゲストスピーカー(1)	岩坂 健志・斎藤 順
9	ゲストスピーカー(2)	岩坂 健志・斎藤 順
10	ゲストスピーカー(3)	岩坂 健志・斎藤 順
11	ゲストスピーカー(4)	岩坂 健志・斎藤 順
12	ゲストスピーカー(5)	岩坂 健志・斎藤 順
13	ゲストスピーカー(6)	岩坂 健志・斎藤 順
14	ゲストスピーカー(7)	岩坂 健志・斎藤 順
15	まとめ(全体を通してのポイントの再確認)	岩坂 健志・斎藤 順

評価方法	授業後の毎回のレポート提出(80%)、授業への積極的な参加(20%)					
教科書 (必ず購入する書籍)	教科書は指定しない。					
参考書等	参考書は指定しない。					
事前学習	事前に指示された内容を学習した上で授業に臨むこと。					
事後学習	受講した授業内容についてその要点をまとめておくこと。					
備考	特になし。					
担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス	takeshi- iwasaka@nafu.ac.jp	オフィスアワー	月曜日 9:10~10:40(岩坂)	研究室	新潟キャンパス A220(岩坂)

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

配当学年	2	必修選択区分	必修
開講学期	前期	時間数	15
単位数	1	実務家教員担当科目	○

ディプロマ・ポリシーとの関連性				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎		○		○

授業概要	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。 【実務経験のある教員等による授業科目】本科目は、授業科目の教育内容と関連する実務経験を有した教員および講師が担当する。
------	---

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。
------	--

回数	授業計画	各回担当教員
1	ガイダンス、ビジネスプランニングで何を学ぶか	松村順二
2	ビジネスプランの作成 - 事業コンセプト(1)	松村順二
3	ビジネスプランの作成 - 事業コンセプト(2)	松村順二
4	ビジネスプランの作成 - 事業計画の内容(1)	松村順二
5	ビジネスプランの作成 - 事業計画の内容(2)	松村順二
6	ビジネスプランの作成 - 新規就農計画(1)	松村順二
7	ビジネスプランの作成 - 新規就農計画(2)	松村順二
8	いろいろなビジネスモデルの特徴を把握する(1)	松村順二
9	いろいろなビジネスモデルの特徴を把握する(2)	松村順二
10	ビジネスプランの作成 - 地域課題の発掘と解決策(1)	松村順二・ゲスト講師
11	ビジネスプランの作成 - 地域課題の発掘と解決策(2)	松村順二
12	ビジネスプランの作成 - 財務指標と投資採算性(1)	松村順二
13	ビジネスプランの作成 - 財務指標と投資採算性(2)	松村順二
14	ビジネスプランニングⅡのコンセプト作成(1)	松村順二
15	ビジネスプランニングⅡのコンセプト作成(2)	松村順二

評価方法	定期試験(100%)、外部のビジネスコンテスト等への参加について、内容に応じて加点する。
------	--

教科書 (必ず購入する書籍)	担当教員作成による資料を配付する。
-------------------	-------------------

参考書等	大泉一貫、津谷好人、木下幸男ほか『農業経営概論』(実教出版、2016)ISBN:978-4-407-34036-5
------	---

事前学習	前回までの授業でわからなかったことは質問するなどして疑問を解消しておく
------	-------------------------------------

事後学習	当日の授業でわからなかったことは質問するなどして疑問を解消しておく
------	-----------------------------------

備考	欠席は原則5回まで。
----	------------

担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス	jyunji- matsumura@nafu.ac.jp	オフィスアワー	水曜日 16:30~18:00	研究室	新潟キャンパス A217
--------------------	---------	---------------------------------	---------	--------------------	-----	-----------------

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

配当学年	2	必修選択区分	必修
開講学期	後期	時間数	15
単位数	1	実務家教員担当科目	○

ディプロマ・ポリシーとの関連性				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	○			

授業概要	<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。</p> <p>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> <p>【実務経験のある教員等による授業科目】本科目は、授業科目の教育内容と関連する実務経験を有した教員および講師が担当する。</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>

回数	授業計画	各回担当教員
1	ガイダンス、外部講師紹介	松村順二、ゲスト講師
2	ワーク・個別指導①事業コンセプトの骨格	松村順二、ゲスト講師
3	ワーク・個別指導②事業コンセプトの背景となる環境の把握	松村順二、ゲスト講師
4	ワーク・個別指導③事業コンセプトの見直し	松村順二、ゲスト講師
5	ワーク・個別指導④商品・サービスの設計	松村順二、ゲスト講師
6	ワーク・個別指導⑤商品・サービスの設計	松村順二、ゲスト講師
7	ワーク・個別指導⑥需要の把握と売上計画	松村順二、ゲスト講師
8	ワーク・個別指導⑦需要の把握と売上計画	松村順二、ゲスト講師
9	ワーク・個別指導⑧事業の仕組みと経営資源	松村順二、ゲスト講師
10	ワーク・個別指導⑨事業の仕組みと経営資源	松村順二、ゲスト講師
11	ワーク・個別指導⑩収支計画・プレゼン資料作成	松村順二、ゲスト講師
12	ワーク・個別指導⑪収支計画・プレゼン資料作成	松村順二、ゲスト講師
13	グループ別全員プレゼン(1)	松村順二、ゲスト講師
14	グループ別全員プレゼン(2)	松村順二、ゲスト講師
15	優秀者全体プレゼン、講評	松村順二、ゲスト講師

評価方法	<p>成果物としてのビジネスプラン(100%) 外部のビジネスコンテスト等への参加について、内容に応じ加減する。</p>					
教科書 (必ず購入する書籍)	<p>担当教員作成による資料を配付する。</p>					
参考書等	<p>ワークシートを配布する。</p>					
事前学習	<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。</p>					
事後学習	<p>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	<p>欠席は原則5回まで。</p>					
担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス	jyunji- matsumura@nafu.ac.jp	オフィスアワー	水曜日 16:30～18:00	研究室	新潟キャンパス A217

科目名	キャリアプランニング I	担当教員	若槻 彩子、高力 美由紀
-----	--------------	------	--------------

配当学年	2	必修選択区分	必修
開講学期	前期	時間数	15
単位数	1	実務家教員担当科目	○

ディプロマ・ポリシーとの関連性				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	○	○	○	○

授業概要	<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」「大学生活の過ごし方」を自分で考え、行動するきっかけをつくる。</p> <p>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。【実務経験のある教員等による授業科目】本科目は、授業科目の教育内容と関連する実務経験を有した教員および講師が担当する。</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。</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伸ばす行動計画を立てることを到達目標とする。</p>
------	--

回数	授業計画	各回担当教員
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	若槻彩子・高力美由紀
2	「社会に出る」とは、社会が求める人材	若槻彩子
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	若槻彩子
4	マナーの本質と重要性、挨拶と敬語	若槻彩子
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	若槻彩子
6	コミュニケーションの重要性、話を聴く	若槻彩子
7	コミュニケーション力を伸ばす	若槻彩子
8	業界・業種・職種について考える ※GPSアカデミック(アセスメント)結果フィードバック	若槻彩子
9	業界・業種研究	若槻彩子
10	会社&職種研究	若槻彩子
11	社会人インタビュー	若槻彩子
12	自分について考える、大学生活で強みを伸ばす ※GPSアカデミック(アセスメント)結果フィードバック	若槻彩子
13	社会と学問の関係は？	若槻彩子
14	行動計画を立てる、プレゼンテーション	若槻彩子
15	まとめ～キャリアプランニングⅡに向けて	高力美由紀

評価方法	<p>最終課題レポート90%、その他各レポート内容、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10%として評価する。</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。</p>
------	--

教科書 (必ず購入する書籍)	<p>①MY CAREER NOTE I ADVANCE(ベネッセ)</p> <p>②GPSアカデミック 個人結果レポート</p>
-------------------	---

参考書等	適宜示す。
------	-------

事前学習	事前の授業で配布された資料等をよく読み込んだうえで授業に臨むこと。
------	-----------------------------------

事後学習	提示された項目(問題等)ならびに課題レポートを必ず作成すること。
------	----------------------------------

備考	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。
----	---

担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス ayako-wakatsuki@nafu.ac.jp	オフィスアワー	水曜日 12:20～13:00	研究室	胎内キャンパス A105非常勤講師控室
--------------------	---------------------------------------	---------	--------------------	-----	------------------------

科目名	キャリアプランニングⅡ	担当教員	島田 満俊、高力 美由紀
-----	-------------	------	--------------

配当学年	2	必修選択区分	必修
開講学期	後期	時間数	15
単位数	1	実務家教員担当科目	○

ディプロマ・ポリシーとの関連性				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	○	○	○	○

授業概要	<p>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。 【実務経験のある教員等による授業科目】本科目は、授業科目の教育内容と関連する実務経験を有した教員が担当する。</p>
------	--

到達目標	<p>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、学外で活動するに当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。</p>
------	--

回数	授業計画	各回担当教員
1	社会人の「基礎学力」～社会のしくみ・雇用の環境をデータから読み取る～	島田満俊・高力美由紀
2	「そうだ、はっぱを売ろう！」を題材にした、「フードチェーン」と私たちの「仕事」に関する考察を行う	島田満俊
3	アセスメント(新卒採用試験対策テスト)	島田満俊
4	「自己紹介」の文章作成～「書き言葉」としての文章を作成する～	島田満俊
5	企業の採用ルートとプロセス～企業の母集団形成と選抜方法の視点で就職活動を考える～	島田満俊
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]を構成する2つの視点で整理する	島田満俊
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]を的に当てる ※「新卒採用試験対策テスト」結果返却	島田満俊
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]は再現性の訴求である	島田満俊
9	三大コンテンツ連携のさせ方～自分を対象とした[マーケティング]と[プレゼンテーション]を行う～	島田満俊
10	インターンシップ参加で差がつくのか～企業側・学生側からインターンシップの内容と価値を考える～	島田満俊
11	知っておくべき面接の基礎知識～対面コミュニケーションの作法を考える～	島田満俊
12	実践面接～求められる「作法レベル」の判断基準を考える～	島田満俊
13	グループディスカッションの基礎～ビジネスに直結するスキルとして捉えてみる～	島田満俊
14	グループディスカッションの実践～採用担当者は何を見ているか。役割分担と難易度を考える～	島田満俊
15	まとめ～これからのキャリアプランニング	高力美由紀

評価方法	最終レポート(90%) 授業への参加態度(10%)
------	---------------------------

教科書 (必ず購入する書籍)	<p>毎回資料を配布する。 なお、「新卒採用試験対策テスト結果票」は授業内で用いる。担当教員作成による資料を配付する。</p>
-------------------	---

参考書等	<p>横石 知二『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、2007) ISBN:978-4-7973-4065-5</p>
------	---

事前学習	授業で配布された資料を読み込んだうえで授業に臨むこと。
------	-----------------------------

事後学習	提示された項目(問題集等)ならびにレポートを必ず作成すること。
------	---------------------------------

備考	特になし。
----	-------

担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス	mitsutoshi-shimada@nafu.ac.jp	オフィスアワー	火曜日 12:20～13:00	研究室	新潟キャンパス A109キャリアセンター
--------------------	---------	-------------------------------	---------	--------------------	-----	-------------------------

科目名	技術開発と工業所有権	担当教員	加藤 正樹
-----	------------	------	-------

配当学年	2	必修選択区分	必修
開講学期	後期	時間数	15
単位数	2	実務家教員担当科目	○

ディプロマ・ポリシーとの関連性				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	○	○		

授業概要	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。【実務経験のある教員等による授業科目】本科目は、授業科目の教育内容と関連する実務経験を有した教員が担当する。
到達目標	(目的) 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。 (到達目標) 知的財産権の概念と特許法、商標法、意匠法、著作権法その他の法律について概要を理解する。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。

回数	授業計画	各回担当教員
1	知的財産権総論	加藤 正樹
2	知的財産権概説① 知的財産制度入門	加藤 正樹
3	事例研究(インスタントラーメン)	加藤 正樹
4	特許・実用新案登録出願の実務	加藤 正樹
5	知的財産権概説② 商標制度入門	加藤 正樹
6	事例研究	加藤 正樹
7	知的財産権概説③ 意匠制度入門	加藤 正樹
8	事例研究	加藤 正樹
9	職務発明制度・地域団体商標その他の法律について	加藤 正樹
10	著作権法入門	加藤 正樹
11	著作権法事例研究	加藤 正樹
12	侵害事件の事例研究	加藤 正樹
13	模倣事件について事例紹介	加藤 正樹
14	質疑応答と意見交換	加藤 正樹
15	知的財産権講義のまとめ	加藤 正樹
評価方法	小テスト5回(40%)、定期試験(50%)、授業への貢献(10%)	
教科書 (必ず購入する書籍)	工業所有権情報・研修館・監修『産業財産権標準テキスト 総合編 第5版』(発明推進協会、2019) ISBN:978-4-8271-1294-8	
参考書等	※参考図書として、経済産業省関連機関より提供いただくガイドブック類を無償配布します。 【ヒット商品はこうして生まれた、地域団体商標ガイドブック、特許出願・実用新案登録出願・商標登録出願・意匠登録出願ガイドブック他】	
事前学習	教科書の当該部を予習した上で授業に臨むこと。特に、裁判事例などを研究すること。	
事後学習	配布資料をよく読んで理解を深めること。小テストの課題は期日までに必ず提出すること。	
備考	隔週で実施する(1回の授業は、2コマ連続で実施する。) ※出席率のきわめて低い学生は、再試験の対象とは扱わない。	
担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス m-kato@kbe.biglobe.ne.jp	オフィスアワー 授業終了後 研究室 —