

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	選択
開講学期	前期	アクティブラーニング	該当なし
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	新潟の風土や歴史、新潟県人の考え方、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、新潟県についての理解を深める。食の安全性、商品開発の実際や日本古来の伝統食品である発酵食品の基礎知識について、実経験を題材にして学ぶことによって、食に携わることの意義について考える。新潟県の農業、6次産業、環境配慮型農業の一例を学び、これからの農業について考える。
到達目標	新潟県の農業、食品産業の特徴を理解し、説明することができる。また各人の地元への関心度が高まる。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。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。農業、食品産業への関心度を高め、創造力をもって、より良い未来につながる食と農に貢献することができる。

回数	授業計画	各回担当教員
1	自己紹介と授業計画、新潟県について諸々	養田 武郎
2	新潟県の産業（工業統計調査結果から）	養田 武郎
3	米が主役の食文化・食品産業（米菓、無菌米飯、もち、米粉など）	養田 武郎
4	加工食品製造における微生物管理・衛生管理	養田 武郎
5	新潟県の酒	養田 武郎
6	新潟県の発酵食品（みそ、しょうゆ、酢、基礎知識）	養田 武郎
7	新潟県の食生活・塩分事情と無塩みそ ～開発秘話など～	養田 武郎
8	新潟県の農業と特産品	養田 武郎
9	新潟県のくだものと6次産業	養田 武郎
10	発酵技術を農業分野へ展開 ～黒酢農法～	養田 武郎
11	胎内の歴史とくらし ※ゲスト講師による講和	養田 武郎
12	新潟の水土① 水土を拓く、土地改良の結実、新潟平野 ※ゲスト講師による講和	養田 武郎
13	新潟の水土② 亀田郷の土地改良 ※ゲスト講師による講和	養田 武郎
14	新潟の棚田 ※ゲスト講師による講和	養田 武郎
15	海外に開かれる新潟 ※ゲスト講師による講和	養田 武郎
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 (分)	授業計画を把握し、関係する知識や情報を調べ、自分なりのイメージを持って授業に臨むこと。(90分)	
事後学習 (分)	毎回ポイントを整理し、特に印象に残った事、興味を引いた事をまとめておく。(180分)	
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 takeroonara@gmail.com	オフィスアワー 月曜日、授業 終了後 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	選択
開講学期	後期	アクティブラーニング	該当なし
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。
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等を学ぶ。それらを通じて、農業・農村が持つ多面的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(筆記試験またはレポート)(60%)、小テスト(40%)	
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	生源寺真一著『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 (分)	指示された課題について関連情報を収集・予習するなど準備をした上で授業に臨む(120分)	
事後学習 (分)	配布した資料及び授業中のノート等を復習し、課題レポートを指示した場合は期日までに提出する(120分)	
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 16:30~18:00
	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	選択
開講学期	前期	アクティブラーニング	該当しない
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。
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	古代の食文化 農業の発生 麦の栽培と広がり	小島 富美子
3	古代の食文化 オリент～ローマへ繋がる食	小島 富美子
4	古代の食文化 アジアとヨーロッパの関係 シルクロードの起源と広がる食	小島 富美子
5	古代の食文化 アジアの食	小島 富美子
6	中世の食文化 ローマ衰退後の食	小島 富美子
7	中世の食文化 アラブ社会の広がり	小島 富美子
8	中世の食文化 オスマンとルネサンス	小島 富美子
9	中世の食文化 アジアと日本	小島 富美子
10	中世の食文化 繋がる世界と大航海時代	小島 富美子
11	近代の食文化 フランスの食	小島 富美子
12	近代の食文化 イタリア料理とフランス料理	小島 富美子
13	近代の食文化 アジアと日本	小島 富美子
14	新潟の食文化 新潟の食の流れ	小島 富美子
15	まとめ 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(2時間半～3時間程度)	
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(1時間～1時間半程度)	
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	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	アクティブラーニング	該当なし
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>
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(鋳金)について: 素材と技法、作品の歴史的変遷	長谷川 克義
12	漆芸について: 素材と技法、作品の歴史的変遷	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	各自の志向と考察を確認するレポート評価(70%) 「振り返りシート」による評価(30%)	
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	授業にてレジュメ、プリント等を配布する。 岡谷では、田中正之『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。	
事前学習 (分)	各自が授業計画毎に情報や資料の収集を行う。(120分)	
事後学習 (分)	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作成する。(120分)	
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	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、横内 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	アクティブラーニング	該当なし
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。農業を起点とする流通・加工・消費及び再資源化が密接に関わり合う食料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)
到達目標	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。

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	水産業：水産の現状と課題について	長島 裕二	
7	農業を支える資材産業：農業資材生産の現状と課題 ※ゲスト講師による講和	伊藤 豊彰	
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)	横内 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	食品の安全性について	丸山純一	
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	小テスト等の実施(15回)100%		
教科書 (必ず購入する書籍)	教科書は指定しないが、別に資料を配布ないしTeamsにアップする。		
参考書等	担当教員が、必要に応じ、別に指定する。		
事前学習 (分)	担当教員が作成した資料、別に指定した参考書籍等を事前に熟読すること(120分)		
事後学習 (分)	講義内容を復習し、小テスト等の解答等を決められた期日までに提出すること(120分)		
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取ること		
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	経営学基礎	担当教員	岩坂 健志
-----	-------	------	-------

配当学年	1	必修選択区分	必修
開講学期	後期	アクティブラーニング	該当なし
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	経営学の基礎を大局的に学ぶことを目的とし、現代社会における経営学の必要性について理解する。分析対象となる「経営現象」を知るだけでなく、それを理解するための諸分野（経営管理論、経営戦略論、経営組織論、国際経営論など）についても体系的に学ぶ。また、経営学における研究方法や思考方法についても学習する。これらの知識をベースとして、食品や農業を取り巻く産業の社会的意義や今後の活動の方向性について経営的な視点から考える姿勢を身につける。
到達目標	「経営」の全体像と「経営学」の概略を理解し、体系的な知識を身につけることを目指す。この知識をベースとして、農業にまつわる「経営」に特有の課題を把握し、その対処策を検討できるようになることを目指す。

回数	授業計画	各回担当教員
1	経営学とは	岩坂 健志
2	企業の存在意義と社会的責任	岩坂 健志
3	組織とは	岩坂 健志
4	経営戦略の概要	岩坂 健志
5	技術経営とIT時代を考える	岩坂 健志
6	社会的課題とビジネス	岩坂 健志
7	ダイバーシティと女性活用	岩坂 健志
8	地方創生と企業経営	岩坂 健志
9	事業計画の作り方	岩坂 健志
10	人材育成	岩坂 健志
11	仕事の基本とコミュニケーション	岩坂 健志
12	企業の不祥事とリスクマネジメント	岩坂 健志
13	グローバルビジネス	岩坂 健志
14	非営利組織の経営	岩坂 健志
15	江戸商人の家訓に学ぶ	岩坂 健志
評価方法	定期試験(筆記試験)(100%)	
教科書 (必ず購入する書籍)	岩坂健志・斎藤順『経営学入門』(仮) *授業開始までに出版予定	
参考書等	参考書は指定しない	
事前学習 (分)	教科書および授業資料の当該部を予習した上で授業に臨むこと。(120分)	
事後学習 (分)	受講した授業内容に基づき、教科書および授業資料で復習しておくこと。(120分)	
備考		
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 金曜日 9:10~10:40 研究室 新潟キャンパス A220

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	アクティブラーニング	該当なし
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> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 食料に関しては 食料自給率など国内外での需給政策</li> <li>— 農業に関しては 農地・食料など農業を取り巻く制度</li> <li>— 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</li> </ul>
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>— 世界の農政の変化を参考にしながら</li> <li>— 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</li> <li>— 今後の政策の有り様を考える能力を涵養する</li> </ul> <p>特に</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— 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</li> <li>— 外來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</li> </ul> <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 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	コメント(15回) + 課題レポート(3回) = 100%	
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 (分)	教科書、担当教員が作成した資料、別に指定した参考書籍等を事前に熟読すること(120分)	
事後学習 (分)	講義内容を復習し、小テスト、課題レポート等を決められた期日までに提出すること(120分)	
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	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	アクティブラーニング	該当なし
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、地球の大气、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>
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	リサイクルと環境型社会	足立 千佳子
12	環境と経済 ※ゲスト講師による講和	中井 裕
13	地球温暖化	武本 俊彦
14	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	小テスト等の実施(15回)100%					
教科書 (必ず購入する書籍)	教科書は指定しないが、担当教員作成による資料を配布又はTeamsにアップする。					
参考書等	担当教員が、必要に応じ、別に指定する。					
事前学習 (分)	担当教員が作成した資料、別に指定した参考書籍等を事前に熟読すること(120分)					
事後学習 (分)	講義内容を復習し、小テスト等の解答等を決められた期日までに提出すること(120分)					
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取ること					
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	アクティブラーニング	該当なし
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>
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 (分)	教科書の当該部を予習した上で授業に臨むこと。(120分)				
事後学習 (分)	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。(120分)				
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 12:20~13:10	研究室 新潟キャンパス A224

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	アクティブラーニング	該当なし
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。
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 (分)	教科書の当該部を予習した上で授業に臨むこと。(120分)	
事後学習 (分)	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。(120分)	
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	おいしさの科学	担当教員	横向 慶子
-----	---------	------	-------

配当学年	1	必修選択区分	必修
開講学期	後期	アクティブラーニング	グループワーク
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	食品を評価するには、とりわけヒトは鋭敏かつ繊細な五感を通じて食品を総合的に評価することが可能である。本科目では、おいしさを構成する要素にはどのようなものがあるのか、ヒトの感覚の成り立ちなどの基本的な知識から始まり、品質管理や製品開発に至るまで広く用いられる官能評価および理化学的評価の方法などについて幅広く紹介する。
到達目標	(目的)おいしさに関する基本的な知識を修得する。演習を交えて官能評価の基本的な手順、解析、評価のスキルを修得する。 (到達目標)生鮮食品や加工食品も含む広義の食品を官能的また物理化学的に評価する手法(統計処理的なものを含む)を修得するとともに、種々の食品の識別を通して食品全般に対する知識を深める。

回数	授業計画	各回担当教員
1	人にとっておいしさとは何か	横向 慶子
2	味覚物質(甘味、うま味、苦味、酸味、塩味、その他)	横向 慶子
3	香りとおいしさ	横向 慶子
4	おいさとテクスチャー、温度	横向 慶子
5	味を感じる仕組み	横向 慶子
6	おいしさの心理学	横向 慶子
7	おいさと呈味成分	横向 慶子
8	おいさと食品成分(水産物)	横向 慶子
9	おいさと食品成分(肉製品)	横向 慶子
10	おいさと食品成分(果実、炭水化物、油脂、その他)	横向 慶子
11	おいしさの評価方法(官能評価の基本)	横向 慶子
12	おいしさの評価方法(演習:デュオトリオ法・トライアングル法)	横向 慶子
13	おいしさの評価方法(演習:2点嗜好試験、3点識別試験)	横向 慶子
14	おいしさの評価方法(演習:統計処理)	横向 慶子
15	味覚研究の最先端	横向 慶子

評価方法	期末テスト(50%)、毎回出題される小テスト課題の平均点(50%)					
教科書 (必ず購入する書籍)	担当教員作成のプリントを配付する。					
参考書等	新版・食品の官能評価・鑑別演習」日本フードスペシャリスト協会編 建帛社					
事前学習 (分)	テキストおよび参考書等を予習し、理解を深めること。小テストなどの課題の間違えたところを復習するなど知識を確実なものにするように努めること(90分)					
事後学習 (分)	授業内容に関連する事柄を図書および参考書などで調査して考察を深める。授業で出された課題をレポートにまとめ、理解を確実なものにする。期日までに提出すること(150分)					
備考	研究室を訪問する場合は、必ず事前にメールでアポを取り、時間を確定させてからいらしてください。					
担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス	yoshiko-yokomukai@nafu.ac.jp	オフィスアワー	前期水曜2限; 後期火曜2限	研究室	胎内キャンパス G208

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	アクティブラーニング	該当なし
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件や事例を取り上げ、技術者として不可欠な知的財産と倫理の重要性についても解説する。
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、種苗法、不正競争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	知的財産権制度 特許・実用新案 編 小テスト①と解説	加藤 正樹
3	事例研究と解説 即席麺業界について	加藤 正樹
4	知的財産制度 商標制度 編 小テスト②と解説	加藤 正樹
5	事例研究と解説	加藤 正樹
6	知的財産制度 商標制度 編 小テスト③と解説	加藤 正樹
7	事例研究と解説	加藤 正樹
8	知的財産制度 著作権 編 小テスト④と解説	加藤 正樹
9	事例研究と解説	加藤 正樹
10	知的財産制度 種苗法 編	加藤 正樹
11	知的財産制度 不正競争防止法 編	加藤 正樹
12	知的財産侵害事件の事例解説 課題テストの配布	加藤 正樹
13	知的財産制度の総括と復習	加藤 正樹
14	質問事項への回答と解説 小テスト⑤(記述) / 課題テストの提出	加藤 正樹
15	授業総評	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) ただし、ボリュームの多い冊子はPDFで閲覧できるようにします。	
事前学習(120分)	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(120分)	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 mkato@kbe.biglobe.ne.jp	オフィスアワー 授業実施後教室にて 研究室 —

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	アクティブラーニング	該当なし
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へい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"> <li>・起業に関する知識やノウハウを蓄積する。</li> <li>・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。</li> <li>・業界・研究の手法に習熟する。</li> <li>・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。</li> </ul>

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	リバース・イノベーション	岩坂 健志・斎藤 順
8	ソーシャルイノベーションとオープンイノベーション	岩坂 健志・斎藤 順
9	ゲストスピーカー(1)(環境分野の実務家を招へい)	岩坂 健志・斎藤 順
10	ゲストスピーカー(2)(金融分野の実務家を招へい)	岩坂 健志・斎藤 順
11	ゲストスピーカー(3)(食料分野の実務家を招へい)	岩坂 健志・斎藤 順
12	ゲストスピーカー(4)(食料分野の実務家を招へい)	岩坂 健志・斎藤 順
13	ゲストスピーカー(5)(農業分野の実務家を招へい)	岩坂 健志・斎藤 順
14	ゲストスピーカー(6)(農業分野の実務家を招へい)	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(100%)					
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 (分)	授業資料または講義予定に関する内容を予習した上で授業に臨むこと。(120分)					
事後学習 (分)	受講した授業内容に基づき、授業資料で復習をしておくこと。(120分)					
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	火曜日 9:10~10:40	研究室	新潟キャンパス A220

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	アクティブラーニング	グループワーク
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理解し、自身の考えとの整合性を考え、自らの働く場への参加意識を高める。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	キャリアデザインとは	若槻 彩子・高力 美由紀
2	就職までの流れや雇用環境を知る、社会に出るとは(前編)	若槻 彩子
3	「社会に出る」とは(後編)、社会が求める人材	若槻 彩子
4	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
5	マナーの本質と重要性①マナーの基本、挨拶と敬語	若槻 彩子
6	マナーの本質と重要性②依頼するマナー、電話・メールの作法	若槻 彩子
7	タイムマネジメント&コミュニケーションの重要性、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	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	自分について考える、大学生活で強みを伸ばす	若槻 彩子
12	社会人インタビュー	若槻 彩子
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	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	若槻 彩子
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)	MY CAREER NOTE I ADVANCE(ベネッセ)	
参考書等	適宜示す。	
事前学習 (分)	テキストや配布資料等を事前によく読み込んだうえで授業に臨むこと(60分)	
事後学習 (分)	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。(60分)	
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	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	アクティブラーニング	なし
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	折々に関係するデータや社会状況を解説しつつ、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採用者の視点で再度理解しなおす。そのうえ就職活動に対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。そして社会において必要なものの見方を考える。
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、就職活動を通じたキャリア形成の重要性について理解する。

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	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 ※キャリアアプローチ返却	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)	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。担当教員作成による資料を配付する。					
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2007年 ISBN978-4797340655					
事前学習 (分)	授業で配布された資料を読み込むこと(60分)					
事後学習 (分)	指示された場合、提示されたレポートを必ず作成、提出すること。					
備考	各回、テーマに沿いつつ関連するニュースや経済・社会問題や用語の解説を行うことがある。					
担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス	michitoshi-shimada@nafu.ac.jp	オフィスアワー	授業日の火曜日 12:20～13:00	研究室	新潟キャンパス 非常勤講師室

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	アクティブラーニング	フィールドワーク
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。</p>
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>

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%)、自己評価書(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 (分)	実地研修先の企業・業界の情報をWeb等で調べておくこと。(30分)					
事後学習 (分)	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。(30分)					
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	アクティブラーニング	フィールドワーク
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。
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実社会に身を投じて、企業人としての精神を教授する。</li> <li>・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。</li> <li>・自己能力を認識し、将来の就業イメージを明確にする。</li> </ul>

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 (分)	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。(30分)					
事後学習 (分)	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。(30分)					
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	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)	アクティブラーニング	該当なし
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		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>
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農業における圃場の基礎知識	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%) 最終レポートおよび日単位での確認レポート、					
教科書 (必ず購入する書籍)	教科書は指定しない。自作のレジュメを使用する。					
参考書等	特になし。					
事前学習 (分)	各回で取り上げる農業IT”、”農業ICT”というキーワードで、インターネット等を利用し最新の動向やニュース等を熟読する事(120分)					
事後学習 (分)	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提出すること。(120分)					
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	—