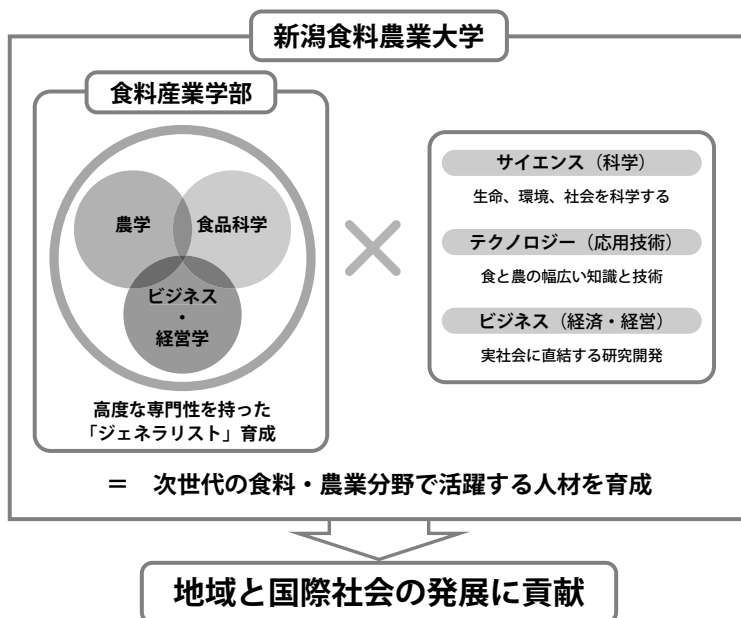


大学概要

本学は、人の健康を支え、経済の基盤である「食」と「農」を一体的に学ぶ大学として、生命・環境・社会を科学する力と、食と農に関する広い知識と技術を総合的に身につけ、次世代の食料・農業分野で活躍する人材を育成するとともに、実社会に直結する研究開発を通じて、地域と国際社会の発展に貢献することを目的としています。食料産業学部では、サイエンス・テクノロジー・ビジネスを包括的に学びながら、「食と農に関する高度な専門性を持ったジェネラリスト」育成を図ります。



2つのキャンパスで学ぶ

「胎内キャンパス」と「新潟キャンパス」それぞれの特徴を活かした実践的な授業を展開します。

(1) 胎内キャンパス

山、川、平地、海と農林水産業に必要な要素がすべて揃う胎内市で、学内の農場や実験室にとどまらず、周辺の農地および農村を活用した授業なども行います。

(2) 新潟キャンパス

新潟県内最大の食料消費地であり、食品企業等の産業が集積している新潟市で、経営・経済に関するビジネス科目を中心に授業を行います。

I 大学の概要

【食料産業学部 食料産業学科 4年間のカリキュラム】

4年	<ul style="list-style-type: none"> ●1～3年次に修得した専門知識を統合して、革新的な思考を養うことを達成し、新しい時代の食料産業を創造し実現に導く 食料産業実践論(共通科目) ●食料産業に関わる社会問題等の解決に向け、大学で学んだ集大成となる卒業論文をまとめる 卒業研究Ⅱ・Ⅲ(専門科目) 	総合英語、英語プレゼンテーション演習、海外研修 4年間でビジネスの海外展開など実社会で使える英語を身に付ける
3年	専門科目 3コースの専門性を深く追求し、実験・実習を組み込み主体的・能動的な学習を促す <ul style="list-style-type: none"> ●食料産業の仕事を実践的に体感する …………… インターンシップⅡ(共通科目) 	
2年	専門基礎科目 専門科目への導入として学ぶ 共通科目 高度な専門性を獲得するための科目に推し、マーケットインの発想や現場の経験を学び、実践力の形成につなぐ <ul style="list-style-type: none"> ●他者と協力して取り組み成果を導く …………… 基礎ゼミⅠ・Ⅱ、インターンシップⅠ ●新しい産業創造に直結する能力を養う …………… 企業イノベーション論 ビジネスプランニングⅠ・Ⅱ ICT農業概論 技術開発と工業所有権 キャリアプランニングⅠ・Ⅱ ●食料産業界を分析し将来像を描く …………… アグリ系 環境科学概論、栽培学概論 ●食・農・ビジネスの基本を学ぶ …………… ビジネス系 フードサービスマネジメント、農村ビジネス論、食品流通論 フード系 おいしさの科学、食品開発・製造論 	
1年	基礎科目 食料産業の基礎的な知識・技術を修得する <ul style="list-style-type: none"> ●植物・動物・微生物の生物学的基礎を学ぶ …………… 植物生理・生態学概論 微生物学概論、食料産業基礎演習 生物資源循環論 動物生産学概論 ●フードチェーンや食品製造の基礎を学ぶ …………… 食料産業概論、食品学概論、食料・農業・農村政策 ●食料産業への就業や起業に要する知識を学ぶ …………… 経営学基礎、経営学、簿記・会計学 教養科目 自らの特性や希望を見定める期間として、食料産業に密接に関係する深い教養を身に付ける <ul style="list-style-type: none"> ●消費者=人間を知る感性を磨く …………… 芸術、心理学概論 ●食料科学の本質的な思考を学ぶ …………… 数学入門、生物学入門、化学入門、物理学入門 生物学の基礎、化学の基礎 ●人間の生理、健康、運動を学ぶ …………… からだと健康、スポーツ実践 ●研究・実務に要する力を確実にする …………… コンピュータリテラシーⅠ・Ⅱ、法学 ●意思を表現する力を向上する …………… 日本語表現法、コミュニケーション論 ●フードチェーンの基礎を知る …………… 新潟と地域社会、農業・農村の暮らし、食文化概論、経済学の基礎 	

1年次から専門的な科目をバランス良く配属し確実に教養を深めていきます

■ 1年次と2年次は、週4日／胎内キャンパス、週1日／新潟キャンパスで学びます。

■ 2年次より、アグリ・ビジネス・フードの3コースに分属します。

(1年次後半にコース希望調査、選考。)

■ 3年次より、アグリ・フードは胎内キャンパス、ビジネスは新潟キャンパスを拠点として学びます。