

新潟食料農業大学  
食料産業学部 食料産業学科

## シラバス

2024 年度

2022 年度以前入学生用



新潟食料農業大学  
Niigata Agro-Food University

## 留 意 事 項

### [カリキュラムについて]

2022年度以前入学生のカリキュラムと2023年度以降入学生のカリキュラムは異なります。  
入学年次該当のシラバスを確認してください。

### [オフィスアワーについて]

シラバスに記載のオフィスアワーは主だったもの1件が記載されています。  
この他にもオフィスアワーが設定されている場合がありますので、確認してください。

### [担当教員連絡先メールアドレスについて]

非常勤教員の場合は個人アドレスの場合と、教務課 [kyomu@nafu.ac.jp](mailto:kyomu@nafu.ac.jp) の場合があります。  
教務課の場合は、教務課から担当教員に取次を行います。  
また、初回授業で連絡先の指定があった場合は、それに従ってください。

以上

2024年度 新潟食料農業大学 食料産業学部 食料産業学科 シラバス一覧

※1年次配当科目および2年次配当科目の多くは、2024年度は新カリキュラム科目として開講します。

新カリキュラムとは一部科目の配当学期・必修選択等の履修区分・単位数が異なるため注意してください。

No.	授業科目の名称	配当 年次	配当 学期	科目 区分	授業コマ数	単位数			備考および コース必修選択区分	2024年度 開講
						必修	選択	自由		
1	総合英語Ⅰ	1	前期	教養	15	2			新カリキュラム科目として開講	
2	総合英語Ⅱ	1	後期	教養	15	2			新カリキュラム科目として開講	
3	総合英語Ⅲ	2	前期	教養	15	2			新カリキュラム科目として開講	
4	総合英語Ⅳ	2	後期	教養	15	2			新カリキュラム科目として開講	
5	英語プレゼンテーション演習Ⅰ	3	前期	教養	15	2				
6	英語プレゼンテーション演習Ⅱ	4	前期	教養	15	2				
7	海外研修	2	後期	教養	30		2			
8	からだと健康	1	前期	教養	15	2			新カリキュラム科目として開講	
9	スポーツ実践	1	前・後期	教養	15	1			新カリキュラム科目として開講	
10	コンピュータリテラシーⅠ	1	前期	教養	15	2			新カリキュラム科目として開講	
11	コンピュータリテラシーⅡ	1	後期	教養	15	2			新カリキュラム科目として開講	
12	マクロ経済学	1	前期	教養	15	2			再履修者は新カリキュラム「経済学の基礎」を履修	非開講
13	新潟と地域社会	1	前期	教養	15	2			新カリキュラム科目として開講	
14	農業・農村の暮らし	1	後期	教養	15	2			新カリキュラム科目として開講	
15	食文化概論	1	前期	教養	15	2			新カリキュラム科目として開講	
16	法学	1	前期	教養	15		2		新カリキュラム科目として開講	
17	日本語表現法	1	前期	教養	15		2		新カリキュラム科目として開講	
18	コミュニケーション論	1	後期	教養	15		2		新カリキュラム科目として開講	
19	芸術	1	後期	教養	15		2		新カリキュラム科目として開講	
20	心理学概論	1	後期	教養	15		2		新カリキュラム科目として開講	
21	数学入門	1	前期	教養	15		1		新カリキュラム科目として開講	
22	生物学入門	1	前期	教養	15		1		新カリキュラム科目として開講	
23	化学入門	1	前期	教養	15		1		新カリキュラム科目として開講	
24	物理学入門	1	前期	教養	15		1		新カリキュラム科目として開講	
25	生物学の基礎	1	後期	教養	15			1	新カリキュラム科目として開講	
26	化学の基礎	1	後期	教養	15			1	新カリキュラム科目として開講	
27	食料産業概論	1	前期	基礎	15	2			新カリキュラム科目として開講	
28	農学基礎実習	1	前期	基礎	30	2			再履修者は新カリキュラム「食料産業基礎実習」を履修	非開講
29	食品開発・製造論	1	後期	基礎	15	2			再履修者は新カリキュラム「食料産業基礎演習」を履修	非開講
30	植物生理・生態学概論	1	後期	基礎	15	2			新カリキュラム科目として開講	
31	微生物学概論	1	後期	基礎	15	2			新カリキュラム科目として開講	
32	生物資源循環論	2	前期	基礎	15	2			新カリキュラム科目として開講	
33	動物生産学概論	2	後期	基礎	15	2			新カリキュラム科目として開講	
34	経営学基礎	1	後期	基礎	15	2			新カリキュラム科目として開講	
35	簿記・会計学	1	後期	基礎	15	2			新カリキュラム科目として開講	
36	食料・農業・農村政策	2	前期	基礎	15	2			新カリキュラム科目として開講	
37	経営学	2	前期	基礎	15	2			新カリキュラム科目として開講	
38	食品学概論	1	後期	基礎	15	2			新カリキュラム科目として開講	
39	基礎ゼミⅠ	1	前期	共通	15	1			新カリキュラム科目として開講	
40	基礎ゼミⅡ	2	前期	共通	15	1			新カリキュラム科目として開講	
41	環境科学概論	1	前期	共通	15	2			新カリキュラム科目として開講	
42	栽培学概論	1	前期	共通	15	2			新カリキュラム科目として開講	
43	フードサービス論	1	後期	共通	15	2			新カリキュラム科目として開講	
44	農村ビジネス論	2	前期	共通	15	2			再履修者は新カリキュラム「地域活性化論」を履修	非開講
45	食品流通論	2	前期	共通	15	2			新カリキュラム科目として開講	
46	おいしさの科学	1	後期	共通	15	2			新カリキュラム科目として開講	
47	技術開発と工業所有権	2	後期	共通	15	2			新カリキュラム科目として開講	
48	企業イノベーション論	2	前期	共通	15	1			再履修者は新カリキュラム「起業イノベーション論」を履修	非開講
49	ビジネスプランニングⅠ	2	前期	共通	15	1				
50	ビジネスプランニングⅡ	2	後期	共通	15	1				
51	キャリアプランニングⅠ	2	前期	共通	15	1				
52	キャリアプランニングⅡ	2	後期	共通	15	1				
53	食料産業実践論Ⅰ	4	前期	共通	15	2				
54	食料産業実践論Ⅱ	4	後期	共通	15	2				
55	インターンシップⅠ	1	前期	共通	15		1		新カリキュラム科目として開講	
56	インターンシップⅡ	3	前期	共通	15		1			
57	ICT農業概論	2	前期	専門基礎	15	2			新カリキュラム科目として開講	
58	肥料学	2	前期	専門基礎	15		2		新カリキュラム科目として開講 アグリコース必修	
59	植物病理学	2	前期	専門基礎	15		2		新カリキュラム科目として開講 アグリコース必修	
60	作物生産科学基礎実験・実習	2	前期	専門基礎	15		1		再履修者は新カリキュラム「作物・果樹生産科学基礎実験・実習」を履修 アグリコース必修	非開講

No.	授業科目の名称	配当年次	配当学期	科目区分	授業コマ数	単位数			備考および コース必修選択区分	2024年度 開講
						必修	選択	自由		
61	樹木学特別実習	2	後期	専門基礎	15			1	新カリキュラム科目として開講	
62	食品化学	2	前期	専門基礎	15		2		新カリキュラム科目（後期配当）として開講 フードコース必修	
63	食品微生物学	2	前期	専門基礎	15		2		新カリキュラム科目として開講 フードコース必修	
64	食品安全学	2	後期	専門基礎	15		2		新カリキュラム科目として開講 フードコース必修	
65	食品製造学	2	後期	専門基礎	15		2		新カリキュラム科目として開講 フードコース必修	
66	科学Ⅰ	2	前期	専門基礎	15		2		再履修者は新カリキュラム「一般化学」を履修 フードコース必修	非開講
67	科学Ⅱ	2	前期	専門基礎	15		2		再履修者は新カリキュラム「生化学」を履修 フードコース必修	非開講
68	食品生産科学基礎実験・実習	2	後期	専門基礎	15		1		新カリキュラム科目（前期配当）として開講 フードコース必修	
69	簿記・会計学演習	2	前期	専門基礎	15		2		新カリキュラム科目として開講 ビジネスコース必修	
70	マーケティング論	2	後期	専門基礎	15		2		新カリキュラム科目として開講 ビジネスコース必修	
71	農薬学概論	2	後期	専門基礎選択	15		2		新カリキュラム科目として開講 アグリコース必修	
72	植物遺伝学	2	後期	専門基礎選択	15		2		新カリキュラム科目として開講 アグリコース必修	
73	統計学	2	前期	専門基礎選択	15		2		再履修者は新カリキュラム「ビジネス統計」を履修 ビジネスコース必修	非開講
74	食料経済学	2	後期	専門基礎選択	15		2		新カリキュラム科目として開講 ビジネスコース必修	
75	野菜園芸学	2	後期	専門	15		2		再履修者は新カリキュラム「花き・野菜園芸学」を履修 アグリコース必修	非開講
76	果樹・観賞園芸学	3	前期	専門	15		2		アグリコース必修	
77	有機栽培論	3	前期	専門	15		2		アグリコース必修	
78	植物育種学	3	前期	専門	15		2		アグリコース必修	
79	栽培科学実験・実習	3	前期	専門	60		4		アグリコース必修	
80	植物分子科学実験・実習	3	後期	専門	60		4		アグリコース必修	
81	アグリ研究	3	前期	専門	15			2		
82	卒業研究Ⅰ（アグリコース）	3	後期	専門	15		2		アグリコース必修	
83	卒業研究Ⅱ（アグリコース）	4	前期	専門	30		4		アグリコース必修	
84	卒業研究Ⅲ（アグリコース）	4	後期	専門	30		4		アグリコース必修	
85	食品栄養学	2	前期	専門	15		2		フードコース必修	
86	健康栄養学	3	後期	専門	15		2		フードコース必修	
87	保蔵学	3	前期	専門	15		2		フードコース必修	
88	畜・水産物利用学	3	後期	専門	15		2		フードコース必修	
89	食品科学実験・実習	3	前期	専門	60		4		フードコース必修	
90	食品プロセス学実験・実習	3	後期	専門	60		4		フードコース必修	
91	卒業研究Ⅰ（フードコース）	3	後期	専門	15		2		フードコース必修	
92	卒業研究Ⅱ（フードコース）	4	前期	専門	30		4		フードコース必修	
93	卒業研究Ⅲ（フードコース）	4	後期	専門	30		4		フードコース必修	
94	H A C C Pシステム論	3	前期	専門	15			2		
95	農業ビジネス論	3	前期	専門	15		2		ビジネスコース必修	
96	地域政策論	3	後期	専門	15		2		ビジネスコース必修	
97	地域計画論	3	後期	専門	15		2		ビジネスコース必修	
98	コーポレート・ファイナンス	3	前期	専門	15		2		ビジネスコース必修	
99	市場調査論	3	前期	専門	15		2		ビジネスコース必修	
100	食産業ビジネス演習Ⅰ	3	前期	専門	60		4		ビジネスコース必修	
101	食産業ビジネス演習Ⅱ	3	後期	専門	60		4		ビジネスコース必修	
102	卒業研究Ⅰ（ビジネスコース）	3	後期	専門	15		2		ビジネスコース必修	
103	卒業研究Ⅱ（ビジネスコース）	4	前期	専門	30		4		ビジネスコース必修	
104	卒業研究Ⅲ（ビジネスコース）	4	後期	専門	30		4		ビジネスコース必修	
105	土壌学	3	後期	専門	15		2		アグリコース必修	
106	昆虫学	3	後期	専門	15		2		アグリコース必修	
107	農業気象学	3	後期	専門	15		2		アグリコース必修	
108	植物生理学	3	前期	専門	15		2		アグリコース必修	
109	環境微生物学	2	後期	専門	15		2		新カリキュラム科目として開講 アグリコース必修	
110	食嗜好科学	3	前期	専門	15		2		フードコース推奨	
111	食品分析学	3	前期	専門	15		2		フードコース必修	
112	微生物利用学	3	後期	専門	15		2		フードコース必修	
113	食品物性学	2	後期	専門	15		2		新カリキュラム科目として開講 フードコース必修	
114	食品安全管理システム論	3	前期	専門	15		2		フードコース推奨	
115	環境技術学	3	前期	専門	15		2		フードコース推奨	
116	農産物利用学	3	前期	専門	15		2		フードコース推奨	
117	食品企業論	3	後期	専門	15		2		ビジネスコース必修	
118	ミクロ経済学	3	前期	専門	15		2		ビジネスコース必修	
119	現代経済論	3	前期	専門	15		2		ビジネスコース必修	
120	e ビジネス論	3	後期	専門	15		2		ビジネスコース必修	
121	商品企画・開発論	3	後期	専門	15		2		ビジネスコース必修	

科目群	教養科目群		
科目コード	1110001	授業区分	週間授業
授業科目	総合英語 I ①		
担当教員	西牧 和也、Justin Jenkins		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	前期	アクティブラーニング	ロールプレイング
単位数	2	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
		○	
到達目標	<p>4年間で各自が目標とするTOEICスコアを達成し、就職活動/大学院試験などでアピールできるように、1年次では英語の基盤をしっかりと作っていく。英語は単語単位で意味を理解するだけでなく、単語がどのような単語と一緒に使われやすいのかということも知る必要がある。したがって、基本単語の習得を主眼におきながら、英語の受信(リーディング、リスニング)だけでなく、平易な発信(スピーキング、ライティング)も導入し、英語力の基礎を構築していく。</p> <p>1. 教科書と同じレベルの英文を読んだり、聴いたりして内容を理解できる。 2. 学習した基本単語は、アクセントに注意して発音できる。 3. 教科書で学習した表現や構文を使って、身の回りのことを相手に伝えることができる。</p>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス(授業のねらいと進め方、評価方法説明など)	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ	
2	登場人物の紹介 Introducing Let's Learn English	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ	
3	機内でのやり取りに焦点を当てた表現の確認及び聞き取り Verb BE (I am) in introductions; BE + location	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ	
4	機内でのやり取りに焦点を当てた会話 Sugar overdose warning for coffee chain festive drinks (the 1st paragraph)	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ	
5	入国審査に焦点を当てた表現の確認及び聞き取り Sugar overdose warning for coffee chain festive drinks (the 2nd paragraph)	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ	
6	入国審査に焦点を当てた会話	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ	
7	家族の紹介に焦点を当てた表現の確認及び聞き取り BE + noun; BE + location; Subject pronouns: I, you, he, she, we, they	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ	
8	家族の紹介に焦点を当てた会話 Soybean products may help you live longer (the 1st paragraph)	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ	
9	生活必需品の貸し借りに焦点を当てた表現の確認及び聞き取り Soybean products may help you live longer (the 2nd paragraph) Place pronouns: here; there	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ	
10	生活必需品の貸し借りに焦点を当てた会話	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ	

11	レストランでの注文に焦点を当てた表現の確認及び聞き取り BE + Noun; Be + Adjective + Noun; BE + Not + Noun; HAVE + Noun	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ
12	レストランでの注文に焦点を当てた会話	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ
13	道を尋ねる際のやり取りに焦点を当てた表現の確認及び聞き取り BE + location	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ
14	道を尋ねる際のやり取りに焦点を当てた会話	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ
15	まとめ	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ

評価方法	定期試験 (25%)、共通試験 (25%)、小テストや課題 (25%)、ロールプレイング (25%)	
教科書 (必ず購入する書籍)	Angela Buckingham、Lewis Lansford (著) 『Passport Second Edition Level 1 Student Book with CD』 (Oxford University Press、2012) ISBN:978-0-19-471816-5 中井裕・武本俊彦監修 『'FARM-TO-TABLE' ENGLISH: ESSENTIALS OF AGRO-FOOD SCIENCE IN ENGLISH (DTP出版、2023) ISBN:978-4-86211-805-9	
参考書等	奥タカユキ (編) 『総合英語 Evergreen』 (いっずな書店、2017) ISBN:978-4-86460-242-6	
事前学習 (分)	授業で取り上げる教科書の該当範囲に目を通し、授業で扱う会話例をテキスト付属の音声ファイルを聞き、内容を確認すること。(120分)	
事後学習 (分)	授業で説明した学習内容を再度確認し、授業で授業で扱った会話例を練習すること。(120分)	
備考	上記の授業計画は、状況により、変更される場合がある。 教科書2点は英語Ⅱでも使用する。教科書2点のほか、ワークブックを配布する。授業には、教科書に加えて、配布されるワークブックも必ず持参すること。	

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
kazuya-nishimaki@nafu.ac.jp	金曜日 10:50~12:20	胎内キャンパス B107

科目群	教養科目群		
科目コード	1110002	授業区分	週間授業
授業科目	総合英語Ⅱ①		
担当教員	西牧 和也、Justin Jenkins		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	後期	アクティブラーニング	ロールプレイング
単位数	2	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
		○	
到達目標	<p>4年間で各自が目標とするTOEICスコアを達成し、就職活動/大学院試験などでアピールできるようにするために、1年次では英語の基盤づくりをしていく。特に、以下のことに焦点を当てながら、英語の受信(リーディング、リスニング)だけでなく、平易な発信(スピーキング、ライティング)も導入し、英語4技能を総合的に高めていく。</p> <p>1. 教科書と同じレベルの英文を読んだり、聴いたりして内容を理解できる。 2. 食料産業の基本的な単語に親しみを持つことができる。 3. 教科書で学習した表現や構文を使って、自分の意見を相手に伝えることができる。</p>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス(授業のねらいと進め方、評価方法説明など)	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ	
2	銀行でのやり取りに焦点を当てた表現の確認及び聞き取り Eating jellyfish could save endangered fish (the 1st paragraph)	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ	
3	銀行でのやり取りに焦点を当てた会話 Eating jellyfish could save endangered fish (the 2nd paragraph)	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ	
4	ホテルの予約に焦点を当てた表現の確認及び聞き取り Prepositions: next to, behind, across from	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ	
5	ホテルの予約に焦点を当てた会話	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ	
6	体調の伝達に焦点を当てた表現の確認及び聞き取り	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ	
7	体調の伝達に焦点を当てた会話 Diet drinks may be as unhealthy as sugary ones (the 1st paragraph)	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ	
8	出身地の紹介に焦点を当てた表現の確認及び聞き取り Diet drinks may be as unhealthy as sugary ones (the 2nd paragraph) Present continuous tense; Questions for clarification	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ	
9	出身地の紹介に焦点を当てた会話	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ	
10	買い物に焦点を当てた表現の確認及び聞き取り BE - short answers; simple present tense to describe routine activities	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ	
11	買い物に焦点を当てた会話	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ	

		ンズ
12	遺失物の報告に焦点を当てた表現の確認及び聞き取り Short answers	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ
13	遺失物の報告に焦点を当てた会話	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ
14	空港への行き方を尋ねることに焦点を当てた表現の確認及び聞き取り 'Locating places; Imperatives; There is /There are	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ
15	空港への行き方を尋ねることに焦点を当てた会話	西牧和也/ ジャスティン ジェンキ ンズ
評価方法	定期試験 (25%)、共通試験 (25%)、小テストや課題 (25%)、ロールプレイング (25%)	
教科書 (必ず購入する書籍)	Angela Buckingham、Lewis Lansford (著) 『Passport Second Edition Level 1 Student Book with CD』 (Oxford University Press、2012) ISBN:978-0-19-471816-5 中井裕・武本俊彦監修 『'FARM-TO-TABLE' ENGLISH: ESSENTIALS OF AGRO-FOOD SCIENCE IN ENGLISH (DTP出版、2023) ISBN:978-4-86211-805-9	
参考書等	奥タカユキ (編) 『総合英語 Evergreen』 (いっずな書店、2017) ISBN:978-4-86460-242-6	
事前学習 (分)	授業で取り上げる教科書の該当範囲に目を通し、授業で扱う会話例をテキスト付属の音声ファイルを聞き、内容を確認すること。(120分)	
事後学習 (分)	授業で説明した学習内容を再度確認し、授業で扱った会話例を練習すること。(120分)	
備考	上記の授業計画は、状況により、変更される場合がある。 教科書2点は英語Ⅱでも使用する。教科書2点のほか、ワークブックを配布する。授業には、教科書に加えて、配布されるワークブックも必ず持参すること。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
kazuya-nishimaki@nafu.ac.jp	金曜日 10:50~12:20	胎内キャンパス B107

科目群	教養科目群		
科目コード	1110003	授業区分	週間授業
授業科目	総合英語Ⅲ (フード) ①		
担当教員	田中 敦、深谷 修代		
配当年次	2	必修・選択区分	必修
配当学期	前期	アクティブラーニング	ロールプレイング
単位数	2	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
○		○	○
授業概要	<p>TOEICは、就職活動や大学院入試で各自の英語力を客観的に測定する重要な指標となっている。本授業は、(1) TOEICのリスニング・セクション (およびリーディング・セクション) に慣れ、(2) 食料産業を英語で学ぶことで、実践的な英語運用能力の向上を目的とした科目である。特に、次のことに重点を置きながら、リスニングのみならず、英語を体系的に学習する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>TOEICの特にリスニング・セクションに頻出する語彙や表現を身につける。</li> <li>TOEICのリスニングスキルを修得する。</li> <li>学習した表現や構文を使って英語運用能力を構築する。</li> <li>本学オリジナルの教科書を使い、食料産業を英語で理解する。</li> </ol>		
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>TOEICのリスニング・セクションの特徴を理解できる。</li> <li>TOEICで頻出される語彙や表現を理解し、発音できる。</li> <li>短めの文から構成された英文を理解し、相手に伝えることができる。</li> <li>食料産業で使われる英語表現を理解できる。</li> </ol>		
回数	授業計画	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)	西牧和也/深谷修代/田中敦/小林恵子	
2	What Is the Agro-Food Industry? (1) Daily Life (品詞) (1)	西牧和也/深谷修代/田中敦/小林恵子	
3	What Is the Agro-Food Industry? Daily Life (品詞) (2)	西牧和也/深谷修代/田中敦/小林恵子	
4	What Is the Agro-Food Industry? (3) Airport (時制) (1)	西牧和也/深谷修代/田中敦/小林恵子	
5	The Current State of Agriculture and Its Challenges Part 1 (1) Airport (時制) (2)	西牧和也/深谷修代/田中敦/小林恵子	
6	The Current State of Agriculture and Its Challenges Part 1 (2) Traffic (自動詞・他動詞) (1)	西牧和也/深谷修代/田中敦/小林恵子	
7	The Current State of Agriculture and Its Challenges Part 1 (3) Traffic (自動詞・他動詞) (2)	西牧和也/深谷修代/田中敦/小林恵子	
8	The Current State of Agriculture and Its Challenges Part 1 (4) Hotel (主語と動詞の一致) (1)	西牧和也/深谷修代/田中敦/小林恵子	
9	Livestock Farming (1) Hotel (主語と動詞の一致) (2)	西牧和也/深谷修代/田中敦/小林恵子	
10	Livestock Farming (2) Bank (受動態) (1)	西牧和也/深谷修代/田中敦/小林恵子	
11	読解・作文: Livestock Farming (3) Bank (受動態) (2)	西牧和也/深谷修代/田中敦/小林恵子	
12	The Fishery Industry (1) Office (不定詞・動名詞) (1)	西牧和也/深谷修代/田中敦/小林恵子	
13	The Fishery Industry (2) Office (不定詞・動名詞) (2)	西牧和也/深谷修代/田中敦/小林恵子	

14	The Fishery Industry (3) Meeting (分詞) (1)	西牧和也／深谷修代／ 田中敦／小林恵子
15	The Fishery Industry (4) Meeting (分詞) (2)	西牧和也／深谷修代／ 田中敦／小林恵子
評価方法	定期試験 (25%)、共通試験 (25%)、小テストや課題、授業への取組姿勢 (50%)	
教科書 (必ず購入する書籍)	1.中井裕・武本俊彦 監修『‘FARM-TO-TABLE’ ENGLISH: ESSENTIALS OF AGRO-FOOD SCIENCE IN ENGLISH』(DTP出版、2023) ISBN:978-4-86211-805-9 ※1年次に購入していないか、紛失した場合は、購入してください 2.David P. Thompson・仲川浩世・宮野智靖 著『新 イラスト・図解で学ぶ TOEIC (R) L&R テスト はじめの一步 NEW GATEWAY TO THE TOEIC (R) L&R TEST』(金星堂、2021) ISBN:978-4-7647-4126-3	
参考書等	奥 タカユキ 編『総合英語 Evergreen』(いいずな書店、2017) ISBN:978-4-86460-242-6 C7082	
事前学習 (分)	各回で取り上げる教科書の該当箇所を熟読する (120分)	
事後学習 (分)	授業で取り上げた該当箇所を復習し、単語や構文の定着を図る (120分)	
備考	上記の授業計画は、状況により、変更される場合があります。 上記の教科書 2点は、総合英語IVでも使用します。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
nobuyo-fukaya@nafu.ac.jp	金曜日 12:20~13:00	胎内キャンパス B108

科目群	教養科目群		
科目コード	1110004	授業区分	週間授業
授業科目	総合英語Ⅳ（フード）①		
担当教員	田中 敦、深谷 修代		
配当年次	2	必修・選択区分	必修
配当学期	後期	アクティブラーニング	ロールプレイング
単位数	2	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
○		○	
授業概要	<p>TOEICは、就職活動や大学院入試で各自の英語力を客観的に測定する重要な指標となっている。本授業では、(1) TOEICのリーディング・セクションとリスニング・セクションに慣れ、(2) 食料産業を英語で学ぶことで、実践的な英語運用能力の向上を目的とした科目である。特に、次のことに重点を置きながら、リーディングのみならず、英語を体系的に学習する。</p> <p>—TOEICの特にリーディング・セクションに頻出する語彙や表現を身につける。</p> <p>—TOEICのリーディングスキルを修得する。</p> <p>—学習した表現や構文を使って、ペアあるいはグループで会話をしたりすることにより、英語運用能力を構築する。</p> <p>—本学オリジナルの教科書を使い、食料産業を英語で理解する。</p>		
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>TOEICのリーディング・セクションのテスト形式を理解できる</li> <li>TOEICで使われる語句を理解し、発音できる</li> <li>電子メールや広告など、実用的な英文の内容を把握し、相手に伝えることができる</li> <li>食料産業の英語を読んだり、聴いたりして内容を理解できる</li> </ol>		
回数	授業計画	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）	西牧和也／深谷修代／田中敦／小林恵子	
2	Trends of the Eating-Out and Ready-Made Meal Industry (1) Employment（可算名詞・不可算名詞）（1）	西牧和也／深谷修代／田中敦／小林恵子	
3	Trends of the Eating-Out and Ready-Made Meal Industry (2) Employment（可算名詞・不可算名詞）（2）	西牧和也／深谷修代／田中敦／小林恵子	
4	Trends of the Eating-Out and Ready-Made Meal Industry (3) Product（代名詞）（1）	西牧和也／深谷修代／田中敦／小林恵子	
5	Product Development Processes in the Food Manufacturing Industry (1) Product（代名詞）（2）	西牧和也／深谷修代／田中敦／小林恵子	
6	Product Development Processes in the Food Manufacturing Industry (2) Order（関係詞）（1）	西牧和也／深谷修代／田中敦／小林恵子	
7	Product Development Processes in the Food Manufacturing Industry (3) Order（関係詞）（2）	西牧和也／深谷修代／田中敦／小林恵子	
8	The Brewing Industry (1) Contract（接続詞・前置詞）（1）	西牧和也／深谷修代／田中敦／小林恵子	
9	The Brewing Industry (2) Contract（接続詞・前置詞）（2）	西牧和也／深谷修代／田中敦／小林恵子	
10	The Brewing Industry (3) Business（比較）（1）	西牧和也／深谷修代／田中敦／小林恵子	
11	The Brewing Industry (4) Business（比較）（2）	西牧和也／深谷修代／田中敦／小林恵子	
12	What Is Food Safety? (1) Health（仮定法）（1）	西牧和也／深谷修代／田中敦／小林恵子	

13	What Is Food Safety? (2) Health (仮定法) (2)	西牧和也／深谷修代／ 田中敦／小林恵子
14	What Is Food Safety? (3) Post-Test (1)	西牧和也／深谷修代／ 田中敦／小林恵子
15	What Is Food Safety? (4) Post-Test (2)	西牧和也／深谷修代／ 田中敦／小林恵子
評価方法	定期試験 (25%)、共通試験 (25%)、小テストや課題、授業への取組姿勢 (50%)	
教科書 (必ず購入する書籍)	1.中井裕・武本俊彦 監修『FARM-TO-TABLE ENGLISH: ESSENTIALS OF AGRO-FOOD SCIENCE IN ENGLISH』(DTP出版、2023) ISBN:978-4-86211-805-9 2.David P. Thompson・仲川浩世・宮野智靖 著『新 イラスト・図解で学ぶ TOEIC (R) L&R テスト はじめの一步 NEW GATEWAY TO THE TOEIC (R) L&R TEST』(金星堂、2021) ISBN:978-4-7647-4126-3	
参考書等	奥 タカユキ 編『総合英語 Evergreen』(いっずな書店、2017) ISBN:978-4-86460-242-6	
事前学習 (分)	各回で取り上げる教科書の該当箇所を熟読する (120分)	
事後学習 (分)	授業で取り上げた該当箇所を復習し、単語や構文の定着を図る (120分)	
備考	上記の授業計画は、状況により、変更される場合があります。 上記の教科書 2 点は、総合英語IIIで使用したものです。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
nobuyo-fukaya@nafu.ac.jp	金曜日 12:20~13:00	胎内キャンパス B108

科目群	教養科目群		
科目コード	1110005	授業区分	週間授業
授業科目	英語プレゼンテーション演習 I (アグリ) ①		
担当教員	深谷 修代		
配当年次	3	必修・選択区分	必修
配当学期	前期	アクティブラーニング	プレゼンテーション
単位数	2	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
		○	◎
授業概要	身近な「食品」、「食事」をテーマとして、他者の前でプレゼンテーションをする力を養う。プレゼンテーションをするにあたって、英語で原稿の作成を行いながら、プレゼンテーションでよく使う英語表現も学習する。また、効果的な「アイコンタクト」や「ジェスチャー」なども身に付けていく。ステップを踏んで学習をすることによって、プレゼンテーションのスキルを少しずつ高めていく。		
到達目標	1. テーマに沿って調査し、他者に伝えるように英語でまとめることができる。 2. 「アイコンタクト」「ジェスチャー」などを効果的に使うことができる。 3. 限られた発表時間内で、自分の考えをプレゼンすることができる。		
回数	授業計画	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)	深谷修代/田中敦/小林恵子	
2	The MAKING 食品ができるまで (グループワーク): 資料・原稿の作成	深谷修代/田中敦/小林恵子	
3	The MAKING 食品ができるまで (グループワーク): 発表	深谷修代/田中敦/小林恵子	
4	日本の伝統食材・調味料 (グループワーク): テーマ・具体案の決定	深谷修代/田中敦/小林恵子	
5	日本の伝統食材・調味料 (グループワーク): 資料・原稿の作成	深谷修代/田中敦/小林恵子	
6	日本の伝統食材・調味料 (グループワーク): 原稿の推敲、および発表練習	深谷修代/田中敦/小林恵子	
7	日本の伝統食材・調味料 (グループワーク): 発表	深谷修代/田中敦/小林恵子	
8	和食 (グループワーク): テーマ・具体案の決定	深谷修代/田中敦/小林恵子	
9	和食 (グループワーク): 資料・原稿の作成	深谷修代/田中敦/小林恵子	
10	和食 (グループワーク): 原稿の推敲、および発表練習	深谷修代/田中敦/小林恵子	
11	和食 (グループワーク): 発表	深谷修代/田中敦/小林恵子	
12	郷土料理 (個人): テーマ・具体案の決定	深谷修代/田中敦/小林恵子	
13	郷土料理 (個人): 資料・原稿の作成	深谷修代/田中敦/小林恵子	
14	郷土料理 (個人): 原稿の推敲、および発表練習	深谷修代/田中敦/小林恵子	
15	郷土料理 (個人): 発表、総括	深谷修代/田中敦/小林恵子	
評価方法	授業への参加態度、課題など (50%)、プレゼンテーション (50%)		

教科書（必ず購入する書籍）	資料を適宜、配付する。	
参考書等	味園真紀 著『英語プレゼンハンドブック』（ベレ出版、2010）ISBN:978-4-86064-253-2	
事前学習（分）	授業テーマに関する資料収集を行う（120分）	
事後学習（分）	プレゼンテーションの準備（120分）	
備考	授業中にプレゼンの原稿作成・資料収集などをするので、ノートパソコンを毎回、忘れずに持参してください。 上記の授業計画は、状況により、変更される場合があります。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
nobuyo-fukaya@nafu.ac.jp	金曜日 12:20～13:00	胎内キャンパス B108

科目群	教養科目群		
科目コード	1110006	授業区分	週間授業
授業科目	英語プレゼンテーション演習Ⅱ ビジネス①		
担当教員	田中 敦、西牧 和也		
配当年次	4	必修・選択区分	必修
配当学期	前期	アクティブラーニング	プレゼンテーション
単位数	2	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
○			○
◎			◎
授業概要	『英語プレゼンテーション演習Ⅱ』に引き続き、英語プレゼンテーションの能力を養い、4年間の英語学習を締めくくる。「学校」、「地域」などをテーマにして、原稿の書き方を学び、自分で原稿を書き、発表を行う。発表内容を考えるために英語で書く、資料や原稿を読む、発音やイントネーションに留意して話す、他人の発表を聴く、といった4技能の演習を繰り返して行うで、『英語プレゼンテーションⅡ』で修得したスキルをさらに発展させる。		
到達目標	日本語と英語の違いを理解し、英語らしい表現が使えるようになることを到達目標とする。そのためには、単に、日本語を英語に直訳するのではなく、自らが言わんとすることをよく理解し、その趣旨に相応しい英語表現を選び出すということが必要になる。この意味において、英語らしい表現を修得することは、抽象思考の修得につながる。また、そのような英語らしい表現を駆使して、自らが4年間学んだことや、自らが育った地域のことなど、自身について、英語で、他者に理解してもらえるようになることを目指す。		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス (授業のねらいと進め方、評価方法説明など) Youは何しにNAFUへ?: 授業紹介 (グループワーク) テーマ・具体案の決定	西牧和也/ 深谷修代/ 田中敦	
2	Youは何しにNAFUへ?: 授業紹介 (グループワーク) 資料・原稿の作成	西牧和也/ 深谷修代/ 田中敦	
3	Youは何しにNAFUへ?: 授業紹介 (グループワーク) リハーサル	西牧和也/ 深谷修代/ 田中敦	
4	Youは何しにNAFUへ?: 授業紹介 (グループワーク) 予行演習	西牧和也/ 深谷修代/ 田中敦	
5	Youは何しにNAFUへ?: 授業紹介 (グループワーク) 発表	西牧和也/ 深谷修代/ 田中敦	
6	ようこそ、NAFUへ: 学校紹介 (グループワーク) テーマ・具体案の決定	西牧和也/ 深谷修代/ 田中敦	
7	ようこそ、NAFUへ: 学校紹介 (グループワーク) 資料・原稿の作成	西牧和也/ 深谷修代/ 田中敦	
8	ようこそ、NAFUへ: 学校紹介 (グループワーク) リハーサル	西牧和也/ 深谷修代/ 田中敦	
9	ようこそ、NAFUへ: 学校紹介 (グループワーク) 予行演習	西牧和也/ 深谷修代/ 田中敦	
10	ようこそ、NAFUへ: 学校紹介 (グループワーク) 発表	西牧和也/ 深谷修代/ 田中敦	
11	私の地元の正月料理 (お雑煮) (個人発表) テーマ・具体案の決定	西牧和也/ 深谷修代/ 田中敦	
12	私の地元の正月料理 (お雑煮) (個人発表) 資料・原稿の作成	西牧和也/ 深谷修代/ 田中敦	
13	私の地元の正月料理 (お雑煮) (個人発表) リハーサル	西牧和也/ 深谷修代/ 田中敦	
14	私の地元の正月料理 (お雑煮) (個人発表) 予行演習	西牧和也/ 深谷修代/ 田中敦	

15	私の地元の正月料理 (お雑煮) (個人発表) 発表	西牧和也/ 深谷修代/ 田中敦
評価方法	課題、授業への取組姿勢など (50%)、プレゼンテーション (50%)	
教科書 (必ず購入する書籍)	特になし。	
参考書等	味園真紀 著『英語プレゼンハンドブック』(ベル出版、2010) ISBN: 978-4-86064-253-2	
事前学習 (分)	授業テーマに関する資料収集 (120分)	
事後学習 (分)	プレゼンテーションの準備 (120分)	
備考	授業中にプレゼンの原稿作成・資料収集などをするので、ノートパソコンを毎回、忘れずに持参してください。上記の授業計画は、状況により、変更される場合があります。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
kazuya-nishimaki@nafu.ac.jp	金曜日 10:50~12:20	胎内キャンパス B107

科目名	海外研修(2022年度以前入学者用)	担当教員	西牧 和也、深谷 修代
-----	--------------------	------	-------------

配当学年	2	必修選択区分	選択
開講学期	後期	アクティブラーニング	フィールドワーク
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	英語圏の農業国で実地研修を行うことで、海外の食料産業について広く学びながら、英語力の向上を目指す。研修地において、農場や栽培施設、食品工場の見学や現地の大学における語学学習等を行うが、これらの活動の中で、自らの専門分野に関して、ネイティブスピーカーの英語を聞き、質問、意見を英語で述べる機会とする。
到達目標	食料産業の世界的な現状、特徴、課題について、説明できるようになることを到達目標とする。また、これまでの英語学習の成果を生かし、研修地における日常生活の様々な場面において、ネイティブスピーカーと英語でコミュニケーションを取れるようになることを到達目標とする。

回数	授業計画	各回担当教員
1	研修国の調査・発表についての説明	西牧 和也 深谷 修代
2	研修国の自然・気候についての資料収集	西牧 和也 深谷 修代
3	研修国の自然・気候についての調査	西牧 和也 深谷 修代
4	研修国の自然・気候についてのまとめ	西牧 和也 深谷 修代
5	研修国の文化・宗教についての資料収集	西牧 和也 深谷 修代
6	研修国の文化・宗教についての調査	西牧 和也 深谷 修代
7	研修国の文化・宗教についてのまとめ	西牧 和也 深谷 修代
8	研修国の政治・経済についての資料収集	西牧 和也 深谷 修代
9	研修国の政治・経済についての調査	西牧 和也 深谷 修代
10	研修国の政治・経済についてのまとめ	西牧 和也 深谷 修代
11	研修国の農業・食文化についての資料収集	西牧 和也 深谷 修代
12	研修国の農業・食文化についての調査	西牧 和也 深谷 修代
13	研修国の農業・食文化についてのまとめ	西牧 和也 深谷 修代
14	全体のまとめ	西牧 和也 深谷 修代

15	発表	西牧 和也 深谷 修代
16	コース概要の説明	西牧 和也 深谷 修代
17	研修国都市部の文化遺産視察	西牧 和也 深谷 修代
18	現地企業（農場）概要	西牧 和也 深谷 修代
19	現地企業（農場）視察（質疑・応答）	西牧 和也 深谷 修代
20	現地企業（農場）体験	西牧 和也 深谷 修代
21	研修国都市部の宗教・政治視察	西牧 和也 深谷 修代
22	研修国の食文化についての講義及び担当者との懇談	西牧 和也 深谷 修代
23	研修国の食文化体験	西牧 和也 深谷 修代
24	現地スーパー視察（質疑・応答）	西牧 和也 深谷 修代
25	現地企業（スマートファーム）概要	西牧 和也 深谷 修代
26	現地企業（スマートファーム）視察（質疑・応答）	西牧 和也 深谷 修代
27	現地企業（スマートファーム）体験	西牧 和也 深谷 修代
28	研修国郊外の自然体験	西牧 和也 深谷 修代
29	研修国の伝統工芸	西牧 和也 深谷 修代
30	プログラムのまとめ	西牧 和也 深谷 修代

評価方法	現地実地研修プログラムにおける情報収集、発言、質疑応答など(60%)、発表(20%)、英文レポート(20%)					
教科書 (必ず購入する書籍)	特になし。					
参考書等	特になし。					
事前学習 (分)	授業テーマに関する資料収集を行う。(30分)					
事後学習 (分)	授業内容を再度確認し、要点を整理する。(30分)					
備考	この科目は、研修国における現地実地研修への参加が成績評価の一部となっており、世界情勢や気象の急変および参加人数が最少催行人数に満たない等の理由により、「非開講」となる可能性がある。よって、現地実地研修が中止となった場合は単位認定できないため注意すること。また、4年生については、「海外研修」の成績確定時期が卒業判定後となるため、「海外研修」の単位については、卒業に必要な単位に含むことができないので注意すること。尚、上記の授業計画は、状況により、変更される場合がある。					
担当教員連絡先 オフィスアワー	メールアドレス	kazuya- nishimaki@nafu.ac.jp	オフィスアワー	金曜日 10:50～12:20	研究室	胎内キャンパス B107

科目群	教養科目群		
科目コード	1110008	授業区分	週間授業
授業科目	からだと健康		
担当教員	山中 亮		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	後期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	2	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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	「ヒトの身体」「スポーツ」「健康」などをキーワードに、生理学やトレーニング科学、栄養学などのスポーツ医科学的分野のトピックに関して具体例及び最新の知見を紹介しながら概説する。また広く一般教養として、ヒトの身体の仕組みや健康に関する知識を得ることによって、生涯にわたり"Quality of Life"を高め、なおかつ、自分自身で健康維持・増進のための方法を実践できるようになることを到達目標とする。		
到達目標	1. ヒトの身体を動かす仕組みを理解できるようになる。 2. 運動に対するヒトの身体応答を理解できるようになる。 3. スポーツ・身体運動を利用した健康維持・増進の方法を理解できるようになる。		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス からだと健康-生理学的・栄養学的アプローチ	山中亮	
2	血液の生理学	山中亮	
3	筋の構造と種類	山中亮	
4	神経系のメカニズム	山中亮	
5	エネルギー供給系	山中亮	
6	腎臓の仕組み	山中亮	
7	骨の生理学	山中亮	
8	エネルギー代謝 -スポーツにおける栄養とサプリメント-	山中亮	
9	疲労のメカニズムと対処法	山中亮	
10	睡眠と運動	山中亮	
11	加齢と運動	山中亮	
12	身体運動と身体の発育発達	山中亮	
13	身体運動とリハビリ	山中亮	
14	運動と健康 -人が健康であり続けるために- (1)	山中亮	
15	運動と健康 -人が健康であり続けるために- (2) と総括	山中亮	
評価方法	講義時に行う確認テスト (40%)、定期試験 (60%)		
教科書 (必ず購入する書籍)	特になし。		
参考書等	項目ごとに参考資料を提示する。		
事前学習 (分)	次回の講義に向けて毎回キーワードを提示する。そのキーワードに関する情報を調べる (120分)。		
事後学習 (分)	配布した資料を再度確認する (120分)。		
備考	項目ごとにパワーポイントのスライドを印刷して配布する。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
ryo-yamanaka@nafu.ac.jp	水曜日 4限	胎内キャンパス B106	

科目群	教養科目群			
科目コード	1110009	授業区分	週間授業	
授業科目	スポーツ実践①			
担当教員	山中 亮			
配当年次	1	必修・選択区分	必修	
配当学期	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	-	
開講キャンパス	胎内キャンパス			
【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>実施種目としてバドミントン、卓球、バレーボール、グラウンドゴルフ、ディスクゴルフ等を予定する。</p> <p>いずれの種目でも、運動が苦手な学生も取り組むことができるよう配慮し基本練習を中心とした内容で実施する。基本練習を通じ自分の身体と向き合うことにより自分の身体とコミュニケーションする力を、そして相手やチームメイトなどとの身体を介した関わりにより他者とコミュニケーションする力を高めることをねらいとする。また、全体を通して、運動に関する知識を学びつつ、生涯を通じて心身の健康の保持・増進に努める意識を高めることを到達目標とする。</p>			
到達目標	<p>1. 基本練習を通して、自分の身体と向き合い、自分の身体を知り、そして自分の身体を変えていく。この作業を繰り返すことによって、自分の身体とコミュニケーションする力を高める。</p> <p>2. ラリーの相手、ダブルスのパートナー、チームなどとの身体を介した関わりを通して、他者とのコミュニケーション能力を高める。</p>			
回数	授業計画	担当教員		
1	ガイダンス（授業内容の説明）	山中亮		
2	体力測定・自身の体力の把握	山中亮		
3	卓球① 基本技術（サーブ、レシーブ、フォアハンド）、個人戦	山中亮		
4	バレーボール① 基本技術（アンダーハンドパス、オーバーハンドパス、サーブ）、試合	山中亮		
5	バドミントン① 基本技術（フォアハンド、バックハンド、ハイクリア）、個人戦	山中亮		
6	グラウンドゴルフ① 基本技術、個人戦	山中亮		
7	バスケットボール① 基本技術	山中亮		
8	バレーボール② 基本技術（トス、スパイク）、試合	山中亮		
9	バドミントン② 基本技術（サーブ、ヘアピン、スマッシュ）、個人戦、ダブルス	山中亮		
10	卓球② 基本技術（バックハンド、スマッシュ）、個人戦、ダブルス	山中亮		
11	フライングディスクゴルフ① 基本技術、個人戦	山中亮		
12	バドミントン③ ダブルスの団体戦	山中亮		
13	卓球③ ダブルスの団体戦	山中亮		
14	ペタンク① 基本技術、個人戦	山中亮		
15	バレーボール③ 試合	山中亮		
評価方法	講義時の活動量（80%）、実施する競技のルールを理解度（20%）			
教科書（必ず購入する書籍）	特になし。			
参考書等	特になし。			
事前学習（分）	講義時にも確認を行うが、各種目における基本的なルールをある程度理解しておけるように事前に学習しておくこと（90分）。			
事後学習（分）	講義で実施した身体をほぐし運動やストレッチ、補強運動を実施する（90分）。			
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運動の出来る服装（ジャージ・Tシャツ等）を用意すること。</li> <li>・屋内で実施する種目は屋内用のシューズを、屋外で実施する種目（グラウンドゴルフ）は屋外用シューズを用意すること。</li> </ul>			

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>・実施種目が前後することもある。</li><li>・屋外種目（グラウンドゴルフ）は天候及びグラウンドの状況によって日程が前後する。</li></ul> |
|--|---|

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
ryo-yamanaka@nafu.ac.jp	水曜日4限	胎内キャンパス B106

科目群	教養科目群			
科目コード	1110009	授業区分	週間授業	
授業科目	スポーツ実践②			
担当教員	山中 亮			
配当年次	1	必修・選択区分	必修	
配当学期	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	-	
開講キャンパス	胎内キャンパス			
【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>実施種目としてバドミントン、卓球、バレーボール、グラウンドゴルフ、ディスクゴルフ等を予定する。</p> <p>いずれの種目でも、運動が苦手な学生も取り組むことができるよう配慮し基本練習を中心とした内容で実施する。基本練習を通じ自分の身体と向き合うことにより自分の身体とコミュニケーションする力を、そして相手やチームメイトなどとの身体を介した関わりにより他者とコミュニケーションする力を高めることをねらいとする。また、全体を通して、運動に関する知識を学びつつ、生涯を通じて心身の健康の保持・増進に努める意識を高めることを到達目標とする。</p>			
到達目標	<p>1. 基本練習を通して、自分の身体と向き合い、自分の身体を知り、そして自分の身体を変えていく。この作業を繰り返すことによって、自分の身体とコミュニケーションする力を高める。</p> <p>2. ラリーの相手、ダブルスのパートナー、チームなどとの身体を介した関わりを通して、他者とのコミュニケーション能力を高める。</p>			
回数	授業計画	担当教員		
1	ガイダンス（授業内容の説明）	山中亮		
2	体力測定・自身の体力の把握	山中亮		
3	卓球① 基本技術（サーブ、レシーブ、フォアハンド）、個人戦	山中亮		
4	バレーボール① 基本技術（アンダーハンドパス、オーバーハンドパス、サーブ）、試合	山中亮		
5	バドミントン① 基本技術（フォアハンド、バックハンド、ハイクリア）、個人戦	山中亮		
6	グラウンドゴルフ① 基本技術、個人戦	山中亮		
7	バスケットボール① 基本技術	山中亮		
8	バレーボール② 基本技術（トス、スパイク）、試合	山中亮		
9	バドミントン② 基本技術（サーブ、ヘアピン、スマッシュ）、個人戦、ダブルス	山中亮		
10	卓球② 基本技術（バックハンド、スマッシュ）、個人戦、ダブルス	山中亮		
11	フライングディスクゴルフ① 基本技術、個人戦	山中亮		
12	バドミントン③ ダブルスの団体戦	山中亮		
13	卓球③ ダブルスの団体戦	山中亮		
14	ペタンク① 基本技術、個人戦	山中亮		
15	バレーボール③ 試合	山中亮		
評価方法	講義時の活動量（80%）、実施する競技のルールを理解度（20%）			
教科書（必ず購入する書籍）	特になし。			
参考書等	特になし。			
事前学習（分）	講義時にも確認を行うが、各種目における基本的なルールをある程度理解しておけるように事前に学習しておくこと（90分）。			
事後学習（分）	講義で実施した身体をほぐし運動やストレッチ、補強運動を実施する（90分）。			
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運動の出来る服装（ジャージ・Tシャツ等）を用意すること。</li> <li>・屋内で実施する種目は屋内用のシューズを、屋外で実施する種目（グラウンドゴルフ）は屋外用シューズを用意すること。</li> </ul>			

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>・実施種目が前後することもある。</li><li>・屋外種目（グラウンドゴルフ）は天候及びグラウンドの状況によって日程が前後する。</li></ul> |
|--|---|

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
ryo-yamanaka@nafu.ac.jp	水曜日4限	胎内キャンパス B106

科目群	教養科目群			
科目コード	1110009	授業区分	週間授業	
授業科目	スポーツ実践③			
担当教員	山中 亮			
配当年次	1	必修・選択区分	必修	
配当学期	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	-	
開講キャンパス	胎内キャンパス			
【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>実施種目としてバドミントン、卓球、バレーボール、グラウンドゴルフ、ディスクゴルフ等を予定する。</p> <p>いずれの種目でも、運動が苦手な学生も取り組むことができるよう配慮し基本練習を中心とした内容で実施する。基本練習を通じ自分の身体と向き合うことにより自分の身体とコミュニケーションする力を、そして相手やチームメイトなどとの身体を介した関わりにより他者とコミュニケーションする力を高めることをねらいとする。また、全体を通して、運動に関する知識を学びつつ、生涯を通じて心身の健康の保持・増進に努める意識を高めることを到達目標とする。</p>			
到達目標	<p>1. 基本練習を通して、自分の身体と向き合い、自分の身体を知り、そして自分の身体を変えていく。この作業を繰り返すことによって、自分の身体とコミュニケーションする力を高める。</p> <p>2. ラリーの相手、ダブルスのパートナー、チームなどとの身体を介した関わりを通して、他者とのコミュニケーション能力を高める。</p>			
回数	授業計画	担当教員		
1	ガイダンス（授業内容の説明）	山中亮		
2	体力測定・自身の体力の把握	山中亮		
3	卓球① 基本技術（サーブ、レシーブ、フォアハンド）、個人戦	山中亮		
4	バレーボール① 基本技術（アンダーハンドパス、オーバーハンドパス、サーブ）、試合	山中亮		
5	バドミントン① 基本技術（フォアハンド、バックハンド、ハイクリア）、個人戦	山中亮		
6	グラウンドゴルフ① 基本技術、個人戦	山中亮		
7	バスケットボール① 基本技術	山中亮		
8	バレーボール② 基本技術（トス、スパイク）、試合	山中亮		
9	バドミントン② 基本技術（サーブ、ヘアピン、スマッシュ）、個人戦、ダブルス	山中亮		
10	卓球② 基本技術（バックハンド、スマッシュ）、個人戦、ダブルス	山中亮		
11	フライングディスクゴルフ① 基本技術、個人戦	山中亮		
12	バドミントン③ ダブルスの団体戦	山中亮		
13	卓球③ ダブルスの団体戦	山中亮		
14	ペタンク① 基本技術、個人戦	山中亮		
15	バレーボール③ 試合	山中亮		
評価方法	講義時の活動量（80%）、実施する競技のルールを理解度（20%）			
教科書（必ず購入する書籍）	特になし。			
参考書等	特になし。			
事前学習（分）	講義時にも確認を行うが、各種目における基本的なルールをある程度理解しておけるように事前に学習しておくこと（90分）。			
事後学習（分）	講義で実施した身体をほぐし運動やストレッチ、補強運動を実施する（90分）。			
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運動の出来る服装（ジャージ・Tシャツ等）を用意すること。</li> <li>・屋内で実施する種目は屋内用のシューズを、屋外で実施する種目（グラウンドゴルフ）は屋外用シューズを用意すること。</li> </ul>			

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>・実施種目が前後することもある。</li><li>・屋外種目（グラウンドゴルフ）は天候及びグラウンドの状況によって日程が前後する。</li></ul> |
|--|---|

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
ryo-yamanaka@nafu.ac.jp	水曜日4限	胎内キャンパス B106

科目群	教養科目群			
科目コード	1110009	授業区分	週間授業	
授業科目	スポーツ実践 ⑤			
担当教員	山中 亮			
配当年次	1	必修・選択区分	必修	
配当学期	後期	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	-	
開講キャンパス	胎内キャンパス			
【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>実施種目としてバドミントン、卓球、バレーボール、グラウンドゴルフ、ディスクゴルフ等を予定する。</p> <p>いずれの種目でも、運動が苦手な学生も取り組むことができるよう配慮し基本練習を中心とした内容で実施する。基本練習を通じ自分の身体と向き合うことにより自分の身体とコミュニケーションする力を、そして相手やチームメイトなどとの身体を介した関わりにより他者とコミュニケーションする力を高めることをねらいとする。また、全体を通して、運動に関する知識を学びつつ、生涯を通じて心身の健康の保持・増進に努める意識を高めることを到達目標とする。</p>			
到達目標	<p>1. 基本練習を通して、自分の身体と向き合い、自分の身体を知り、そして自分の身体を変えていく。この作業を繰り返すことによって、自分の身体とコミュニケーションする力を高める。</p> <p>2. ラリーの相手、ダブルスのパートナー、チームなどとの身体を介した関わりを通して、他者とのコミュニケーション能力を高める。</p>			
回数	授業計画	担当教員		
1	ガイダンス（授業内容の説明）	山中亮		
2	体力測定・自身の体力の把握	山中亮		
3	卓球① 基本技術（サーブ、レシーブ、フォアハンド）、個人戦	山中亮		
4	バレーボール① 基本技術（アンダーハンドパス、オーバーハンドパス、サーブ）、試合	山中亮		
5	バドミントン① 基本技術（フォアハンド、バックハンド、ハイクリア）、個人戦	山中亮		
6	グラウンドゴルフ① 基本技術、個人戦	山中亮		
7	バスケットボール① 基本技術	山中亮		
8	バレーボール② 基本技術（トス、スパイク）、試合	山中亮		
9	バドミントン② 基本技術（サーブ、ヘアピン、スマッシュ）、個人戦、ダブルス	山中亮		
10	卓球② 基本技術（バックハンド、スマッシュ）、個人戦、ダブルス	山中亮		
11	フライングディスクゴルフ① 基本技術、個人戦	山中亮		
12	バドミントン③ ダブルスの団体戦	山中亮		
13	卓球③ ダブルスの団体戦	山中亮		
14	ペタンク① 基本技術、個人戦	山中亮		
15	バレーボール③ 試合	山中亮		
評価方法	講義時の活動量（80%）、実施する競技のルールを理解度（20%）			
教科書（必ず購入する書籍）	特になし。			
参考書等	特になし。			
事前学習（分）	講義時にも確認を行うが、各種目における基本的なルールをある程度理解しておけるように事前に学習しておくこと（90分）。			
事後学習（分）	講義で実施した身体をほぐし運動やストレッチ、補強運動を実施する（90分）。			
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運動の出来る服装（ジャージ・Tシャツ等）を用意すること。</li> <li>・屋内で実施する種目は屋内用のシューズを、屋外で実施する種目（グラウンドゴルフ）は屋外用シューズを用意すること。</li> </ul>			

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>・実施種目が前後することもある。</li><li>・屋外種目（グラウンドゴルフ）は天候及びグラウンドの状況によって日程が前後する。</li></ul> |
|--|---|

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
ryo-yamanaka@nafu.ac.jp	水曜日4限	胎内キャンパス B106

科目群	教養科目群		
科目コード	1110009	授業区分	週間授業
授業科目	スポーツ実践 ⑥		
担当教員	山中 亮		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	後期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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>実施種目としてバドミントン、卓球、バレーボール、グラウンドゴルフ、ディスクゴルフ等を予定する。</p> <p>いずれの種目でも、運動が苦手な学生も取り組むことができるよう配慮し基本練習を中心とした内容で実施する。基本練習を通じ自分の身体と向き合うことにより自分の身体とコミュニケーションする力を、そして相手やチームメイトなどとの身体を介した関わりにより他者とコミュニケーションする力を高めることをねらいとする。また、全体を通して、運動に関する知識を学びつつ、生涯を通じて心身の健康の保持・増進に努める意識を高めることを到達目標とする。</p>		
到達目標	<p>1. 基本練習を通して、自分の身体と向き合い、自分の身体を知り、そして自分の身体を変えていく。この作業を繰り返すことによって、自分の身体とコミュニケーションする力を高める。</p> <p>2. ラリーの相手、ダブルスのパートナー、チームなどとの身体を介した関わりを通して、他者とのコミュニケーション能力を高める。</p>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス（授業内容の説明）	山中亮	
2	体力測定・自身の体力の把握	山中亮	
3	卓球① 基本技術（サーブ、レシーブ、フォアハンド）、個人戦	山中亮	
4	バレーボール① 基本技術（アンダーハンドパス、オーバーハンドパス、サーブ）、試合	山中亮	
5	バドミントン① 基本技術（フォアハンド、バックハンド、ハイクリア）、個人戦	山中亮	
6	グラウンドゴルフ① 基本技術、個人戦	山中亮	
7	バスケットボール① 基本技術	山中亮	
8	バレーボール② 基本技術（トス、スパイク）、試合	山中亮	
9	バドミントン② 基本技術（サーブ、ヘアピン、スマッシュ）、個人戦、ダブルス	山中亮	
10	卓球② 基本技術（バックハンド、スマッシュ）、個人戦、ダブルス	山中亮	
11	フライングディスクゴルフ① 基本技術、個人戦	山中亮	
12	バドミントン③ ダブルスの団体戦	山中亮	
13	卓球③ ダブルスの団体戦	山中亮	
14	ペタンク① 基本技術、個人戦	山中亮	
15	バレーボール③ 試合	山中亮	
評価方法	講義時の活動量（80%）、実施する競技のルールを理解度（20%）		
教科書（必ず購入する書籍）	特になし。		
参考書等	特になし。		
事前学習（分）	講義時にも確認を行うが、各種目における基本的なルールをある程度理解しておけるように事前に学習しておくこと（90分）。		
事後学習（分）	講義で実施した身体をほぐし運動やストレッチ、補強運動を実施する（90分）。		
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運動の出来る服装（ジャージ・Tシャツ等）を用意すること。</li> <li>・屋内で実施する種目は屋内用のシューズを、屋外で実施する種目（グラウンドゴルフ）は屋外用シューズを用意すること。</li> </ul>		

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>・実施種目が前後することもある。</li><li>・屋外種目（グラウンドゴルフ）は天候及びグラウンドの状況によって日程が前後する。</li></ul> |
|--|---|

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
ryo-yamanaka@nafu.ac.jp	水曜日4限	胎内キャンパス B106

科目群	教養科目群			
科目コード	1110009	授業区分	週間授業	
授業科目	スポーツ実践⑦（女子クラス）			
担当教員	山中 亮			
配当年次	1	必修・選択区分	必修	
配当学期	後期	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	—	
開講キャンパス	胎内キャンパス			
【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>実施種目としてバドミントン、卓球、バレーボール、グラウンドゴルフ、ディスクゴルフ等を予定する。</p> <p>いずれの種目でも、運動が苦手な学生も取り組むことができるよう配慮し基本練習を中心とした内容で実施する。基本練習を通じ自分の身体と向き合うことにより自分の身体とコミュニケーションする力を、そして相手やチームメイトなどとの身体を介した関わりにより他者とコミュニケーションする力を高めることをねらいとする。また、全体を通して、運動に関する知識を学びつつ、生涯を通じて心身の健康の保持・増進に努める意識を高めることを到達目標とする。</p>			
到達目標	<p>1. 基本練習を通して、自分の身体と向き合い、自分の身体を知り、そして自分の身体を変えていく。この作業を繰り返すことによって、自分の身体とコミュニケーションする力を高める。</p> <p>2. ラリーの相手、ダブルスのパートナー、チームなどとの身体を介した関わりを通して、他者とのコミュニケーション能力を高める。</p>			
回数	授業計画	担当教員		
1	ガイダンス（授業内容の説明）	山中亮		
2	体力測定・自身の体力の把握	山中亮		
3	卓球① 基本技術（サーブ、レシーブ、フォアハンド）、個人戦	山中亮		
4	バレーボール① 基本技術（アンダーハンドパス、オーバーハンドパス、サーブ）、試合	山中亮		
5	バドミントン① 基本技術（フォアハンド、バックハンド、ハイクリア）、個人戦	山中亮		
6	グラウンドゴルフ① 基本技術、個人戦	山中亮		
7	バスケットボール① 基本技術	山中亮		
8	バレーボール② 基本技術（トス、スパイク）、試合	山中亮		
9	バドミントン② 基本技術（サーブ、ヘアピン、スマッシュ）、個人戦、ダブルス	山中亮		
10	卓球② 基本技術（バックハンド、スマッシュ）、個人戦、ダブルス	山中亮		
11	フライングディスクゴルフ① 基本技術、個人戦	山中亮		
12	バドミントン③ ダブルスの団体戦	山中亮		
13	卓球③ ダブルスの団体戦	山中亮		
14	ペタンク① 基本技術、個人戦	山中亮		
15	バレーボール③ 試合	山中亮		
評価方法	講義時の活動量（80%）、実施する競技のルールを理解度（20%）			
教科書（必ず購入する書籍）	特になし。			
参考書等	特になし。			
事前学習（分）	講義時にも確認を行うが、各種目における基本的なルールをある程度理解しておけるように事前に学習しておくこと（90分）。			
事後学習（分）	講義で実施した身体をほぐし運動やストレッチ、補強運動を実施する（90分）。			
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運動の出来る服装（ジャージ・Tシャツ等）を用意すること。</li> <li>・屋内で実施する種目は屋内用のシューズを、屋外で実施する種目（グラウンドゴルフ）は屋外用シューズを用意すること。</li> </ul>			

- ・実施種目が前後することもある。
- ・屋外種目（グラウンドゴルフ）は天候及びグラウンドの状況によって日程が前後する。

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
ryo-yamanaka@nafu.ac.jp	水曜日4限	胎内キャンパス B106

科目群	教養科目群		
科目コード	1110010	授業区分	週間授業
授業科目	コンピュータリテラシー I ①		
担当教員	阿部 憲一、佐藤 雅尚		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	前期	アクティブラーニング	プレゼンテーション
単位数	2	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
○	○		◎
授業概要	<p>大学生活の中で必要となるパーソナルコンピュータ(PC)やネットワーク利用の基礎、および文章・表計算・プレゼンテーションソフトの使い方を学ぶ。PCやネットワーク、電子メールの取り扱い、情報セキュリティと倫理・マナー、文章・表計算・プレゼンテーションソフトについて基本的な理解を深め、現代社会における情報資源を適切且つ有効に活用するために必要となる基本的な情報処理能力を具体的な演習を通して体得する。</p>		
到達目標	<p>パーソナルコンピュータ(PC)の基本操作の修得、およびネット社会での情報を取扱う際のリスクやマナーを理解したうえで、①電子メールの適切な利用、②ネット検索エンジンを用いた情報収集、③表計算ソフトを利用した表やグラフの作成、④プレゼンテーションソフトを利用した発表形式のスライドの作成、⑤ワードプロセッサソフトを利用した図表を挿入した書類の作成、以上を遂行でき、大学生活の中(授業や実験実習で課されるレポート・プレゼン課題等)で適切に利用できる。</p>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス・パソコン操作の基本	阿部憲一、佐藤雅尚	
2	電子メールの利用・ファイルの受け渡し方法	阿部憲一、佐藤雅尚	
3	情報セキュリティ・ネット社会における倫理とマナー	阿部憲一、佐藤雅尚	
4	インターネットを利用した情報検索	阿部憲一、佐藤雅尚	
5	プレゼンテーションソフト(PowerPoint)の基本操作_1:スライドの作成方法	阿部憲一、佐藤雅尚	
6	プレゼンテーションソフト(PowerPoint)の基本操作_2:スライド作成・プレゼンの録画撮影	阿部憲一、佐藤雅尚	
7	統計データの取得(RESASの操作方法)	阿部憲一、佐藤雅尚	
8	表計算ソフト(Excel)の基本操作_1:表計算、表の作成	阿部憲一、佐藤雅尚	
9	表計算ソフト(Excel)の基本操作_2:グラフの作成	阿部憲一、佐藤雅尚	
10	表計算ソフト(Excel)の基本操作_3:関数・便利機能	阿部憲一、佐藤雅尚	
11	ワードプロセッサ(Word)の基本操作_1:文章入力・レイアウト・図表の挿入	阿部憲一、佐藤雅尚	
12	ワードプロセッサ(Word)の基本操作_2:ワードでの表の作成	阿部憲一、佐藤雅尚	
13	総合実践1:データ整理(エラーバー付きグラフの作成)	阿部憲一、佐藤雅尚	
14	総合実践2:レポート作成	阿部憲一、佐藤雅尚	
15	総合実践3:発表(プレゼン動画作成・録画撮影)	阿部憲一、佐藤雅尚	
評価方法	毎回の授業中課題(60%)、プレゼンテーション(40%)		
教科書(必ず購入する書籍)	自作の授業資料を適宜配布する。		
参考書等	<p>実教出版企画開発部(編)『30時間でマスター Office2021(Windows11対応)』(実教出版、2022) ISBN:978-4-407-35937-4  杉本くみ子、大澤栄子(著)『30時間アカデミック Office2021 Windows11対応』(実教出版、2022) ISBN:978-4-407-35943-5</p>		

	実教出版編修部（編）『事例でわかる情報モラル&セキュリティ』（実教出版、2022） ISBN：978-4-407-35246-7	
事前学習（分）	前回の授業内容を復習しながらPCを操作して、定着度を可能な限り高めておくこと。（90分）	
事後学習（分）	授業で出された課題を完成させて、期限までに提出すること。（150分）	
備考	PC操作の定着具合により、授業内容を入れ替える場合がある。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
kenichi-abe@nafu.ac.jp	水曜日 5限	胎内キャンパス G209

科目群	教養科目群		
科目コード	1110011	授業区分	週間授業
授業科目	コンピュータリテラシー II ②		
担当教員	阿部 憲一		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	後期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	2	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
○	○		◎
授業概要	代表的な表計算ソフトであるExcelを用いてデータの整理および分析方法を習得する演習型の授業である。与えられたテーマに対して自主的な情報の収集・整理および分析ができる能力は、大学生活のみならず社会人としても必須である。本授業では、Excelの操作に慣れること、および情報処理の素養を身につけてもらうことが狙いである。		
到達目標	<p>(目的) 表計算ソフト (Excel) を使ったデータ整理、図表化、データ分析方法を習得する。</p> <p>(到達点) 与えられたデータセットから度数分布表・ヒストグラムを作成して、そのデータの特徴を可視化することができる。また、各種の代表値やデータのばらつきの指標を求めることができる。</p>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス・データ取り	阿部憲一	
2	グラフの種類と使い分け (積み上げ棒グラフ・円グラフ)	阿部憲一	
3	グラフの種類と使い分け (折れ線グラフ・複合グラフ)	阿部憲一	
4	グラフの種類と使い分け (散布図と折れ線グラフの違い)	阿部憲一	
5	習熟度チェック1	阿部憲一	
6	データの調整・整理 (データクレンジング)	阿部憲一	
7	代表値・データのばらつき	阿部憲一	
8	度数分布表とヒストグラム (棒グラフとヒストグラムの違い)	阿部憲一	
9	度数分布表とヒストグラム (階級幅について)	阿部憲一	
10	習熟度チェック2	阿部憲一	
11	散布図の用途 (相関関係)	阿部憲一	
12	散布図の用途 (時系列データの視覚化)	阿部憲一	
13	アンケート調査の分析 (クロス集計)	阿部憲一	
14	主権者としての情報リテラシー/地方議会との意見交換	阿部憲一	
15	習熟度チェック3	阿部憲一	
評価方法	授業中課題 (10%)、習熟度チェック3回分 (90%)		
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	特になし (※ウェブ検索すればエクセル操作の説明はほぼ必ず見つかります)。		
事前学習 (分)	前回の授業内容を復習しながらPCを操作して、定着度を可能な限り高めておくこと。(90分)		
事後学習 (分)	授業で出された課題を完成させて、期限までに提出すること。(150分)		
備考	PC操作の定着具合により、授業内容を入れ替える場合がある。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
kenichi-abe@nafu.ac.jp	水曜日 5限目	胎内キャンパス G209	



科目群	教養科目群			
科目コード	1110012	授業区分	週間授業	
授業科目	新潟と地域社会			
担当教員	養田 武郎			
配当年次	1	必修・選択区分	2022年度以前入学生カリキュラム：必修 2023年度以降入学生カリキュラム：選択	
配当学期	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	○	
開講キャンパス	新潟キャンパス			
【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、文化、県民性、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、講師の実経験を題材にして学ぶことによって、食に携え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			担当教員
1	講師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 新潟県の食文化・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）			養田 武郎
7	新潟県の食生活・塩分事情と無塩みその話			養田 武郎
8	新潟県の農業と特産品			養田 武郎
9	環境配慮型農法「黒酢農法」について			養田 武郎
10	新潟県の食と農 まとめ			養田 武郎
11	胎内の歴史とくらし ※ゲスト講師による講話			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話			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話			養田 武郎
14	新潟の棚田 ※ゲスト講師による講話			養田 武郎
15	海外に開かれる新潟 ※ゲスト講師による講話			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。			
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー		研究室	
takeroonara@gmail.com	月曜日 授業終了後		—	



科目群	教養科目群		
科目コード	1110013	授業区分	週間授業
授業科目	農業・農村の暮らし		
担当教員	青山 浩子		
配当年次	1	必修・選択区分	2022年度以前入学生カリキュラム：必修 2023年度以降入学生カリキュラム：選択
配当学期	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	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
○		○	○
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ながら、農業・農村を発展させる方法を考えるための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	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	食料生産基盤としての農業農村の価値	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	内発型地域づくり	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（SDGsの視点から）	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%）、課題（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	生源寺眞一著『21世紀の農学 持続可能性への挑戦』（培風館、2021）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		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
hiroko-aoyama@nafu.ac.jp	月曜日 10：50～12：20	新潟キャンパス A223	

科目群	教養科目群		
科目コード	1110014	授業区分	週間授業
授業科目	食文化概論		
担当教員	小島 富美子		
配当年次	1	必修・選択区分	2022年度以前入学生カリキュラム：必修 2023年度以降入学生カリキュラム：選択
配当学期	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	○
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
○		○	
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	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（分）	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（分）	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		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
教務課 kyomu@nafu.ac.jp	講義終了後	—	

科目群	教養科目群		
科目コード	1110015	授業区分	週間授業
授業科目	法学		
担当教員	稲田 隆司		
配当年次	1	必修・選択区分	選択
配当学期	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	—
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
○		○	○
授業概要	我々の日常生活と法には密接な関係がある。したがって、法について基本的な理解を持つことは社会生活を営む上で有益である。そこで、本科目では、法学の基本的なポイント、すなわち、法が実現しようとしている目的や価値、法の解釈や適用に用いられる法的思考（リーガルマインド）の特徴、法システムや裁判制度の基本的な構造と機能、そして法律家の組織や活動などについて、身近なトピックを題材として学修する。 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。		
到達目標	法とは何かを理解し法的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	担当教員	
1	社会生活と法（1） ガイダンス 社会について考える	稲田 隆司	
2	社会生活と法（2） 社会と紛争	稲田 隆司	
3	社会生活と法（3） 法による紛争解決	稲田 隆司	
4	憲法	稲田 隆司	
5	民事法	稲田 隆司	
6	刑事法	稲田 隆司	
7	行政法	稲田 隆司	
8	裁判制度の基本	稲田 隆司	
9	裁判員制度（1）	稲田 隆司	
10	裁判員制度（2）	稲田 隆司	
11	食料・農業・農村制度総論（基本法、農林水産省設置法など） ※ゲスト講師による講話	稲田 隆司	
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） ※ゲスト講師による講話	稲田 隆司	
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、農薬取締など） ※ゲスト講師による講話	稲田 隆司	
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） ※ゲスト講師による講話	稲田 隆司	
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） ※ゲスト講師による講話	稲田 隆司	
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	田中成明『法学入門[新版]』（有斐閣、2015）ISBN:978-641-42585-8 長谷部恭男『法律学の始発駅』（有斐閣、2021）ISBN:978-4-641-12628-2		
事前学習（分）	事前に配布するレジュメなどで予習を行ったうえで授業に参加すること（120分）。		
事後学習（分）	授業ノートなどで復習を行い、授業で得た知見の定着に努めること（120分）。		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	

inada@jura.niigata-u.ac.jp	授業実施後教室にて	—
----------------------------	-----------	---

科目群	教養科目群		
科目コード	1110017	授業区分	週間授業
授業科目	日本語表現法		
担当教員	森田 朗		
配当年次	1	必修・選択区分	選択
配当学期	前期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	2	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
		○	
知識・理解			○
授業概要	<p>本講義は大きく2部構成で進める。授業前半は、「聞き取り」から始まり、文章表現に必要な基礎知識・技能を習得する。基礎知識として、語彙、文章の要素（文節、段落、句読点）や仮名遣いと送り仮名など文章を作る上で必要な要素を習得する。次に、パラフレーズを利用して、目的に応じた適切な表現方法に変換したり、意味を読み取って言い換えることをとおして文章を読解、その要旨の把握に取り組む。また、日常生活での手紙やメールの書き方などコミュニケーション力を高める方法を身に付ける。授業後半は大学で専門的な知識を学ぶために必要となる、文章読解力や表現力の向上を目指し効果的な文章作成のための実習を行う。最後に文献を利用しながら自分のテーマに沿ったプレゼンテーションを作成する練習を行う。オンデマンドを活用した講義もあり、講義や課題にはTeamsを使用し個々の目標達成度を評価する。</p>		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>十分な語彙力・表現力を身につけ、相手や目的に応じて自身の意図や意見を伝える文章を作成できる。</li> <li>文章を的確に読み、要約することができる。</li> <li>自己の意見と先行研究（事実）を明確に区別して論ずることができる。その際、適切な文献引用をすることができる。</li> <li>アカデミック・ジャパニーズの文体で、基礎的なレポート課題を執筆できる。</li> </ul>		
回数	授業計画	担当教員	
1	オリエンテーション、聴く（聴いた内容をまとめる）	森田 朗	
2	文章の要素（文節、文、句読点）、仮名遣いと送り仮名、「四文字熟語・慣用句・ことわざ」	森田 朗	
3	語彙の習熟、接続表現「つなげる言葉」の使い方	森田 朗	
4	パラフレーズの基礎練習（1）（2）	森田 朗	
5	パラフレーズの基礎練習（3）	森田 朗	
6	パラフレーズの基礎練習（4）	森田 朗	
7	広い範囲のパラフレーズ練習（1）（長い文／複数の文）	森田 朗	
8	広い範囲のパラフレーズ練習（2）（上位概念／簡潔な表現）	森田 朗	
9	広い範囲のパラフレーズ練習（3）（含意／解釈）	森田 朗	
10	読み取り（リーディングの基本スキル）	森田 朗	
11	課題作文の書き方（作文のテーマとトピック文）	森田 朗	
12	論の構造（序論-本論-結論） 作文（1）	森田 朗	
13	わかりやすい説明 作文（2）	森田 朗	
14	事実と意見 作文（3）	森田 朗	
15	作文発表と意見交換 総まとめ	森田 朗	
評価方法	課題：意見文等（50%）、各講義中の課題（50%）		
教科書（必ず購入する書籍）	鎌田 美千子・仁科 浩美 『アカデミック・ライティングのためのパラフレーズ演習』（スリーエーネットワーク、2014）ISBN:9784883196814		
参考書等	指定しない		
事前学習（分）	教科書の内容について、各自問題（ステップ1）を解いてから授業に参加すること。（60分）		
事後学習（分）	教科書の内容を復習し、内容を理解する。（60分）作文。（60分）		

備考	本講義は基本的には日本語を母国語とする学生を対象とする。プレースメントテストの結果が一定の水準に達さない学生は必ず受講をすること。日本語を母国語としない学生に関して、N2以上を有している場合、受講可とする。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
学務課 gakumu@nafu.ac.jp	講義終了後	—

科目群	教養科目群		
科目コード	1110018	授業区分	週間授業
授業科目	コミュニケーション論		
担当教員	五十嵐 紀子		
配当年次	1	必修・選択区分	選択
配当学期	後期	アクティブラーニング	グループディスカッション
単位数	2	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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	コミュニケーションの基礎理論、概念を日常の具体例を用いながら学ぶ。コミュニケーションとは単なる上手に話すスキルではなく、他者との関係性によって変化する意味形成や、新たな視点を生み出していくプロセスであり、それを成り立たせている社会のまなざしや我々の認識を捉え直していくことこそが、コミュニケーションを学ぶ意義である。		
到達目標	一般的なコミュニケーションやコミュニケーション能力の限定的な捉え方を見直し、日常生活や将来就くであろう職業での様々な状況でのコミュニケーションを内省できる素地を作ること为目标とする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	オリエンテーション：コミュニケーション論で何を学ぶのか？コミュニケーションとは？	五十嵐 紀子	
2	コミュニケーション能力の捉え直し：「コミュカ」「コミュ障」が象徴するもの	五十嵐 紀子	
3	個人内コミュニケーションと対人コミュニケーション	五十嵐 紀子	
4	言語：ことばの働き、ことばがもたらす権力	五十嵐 紀子	
5	非言語（身体）：しぐさ、表情、服装など	五十嵐 紀子	
6	非言語（時間）：時間の感覚の多様性	五十嵐 紀子	
7	非言語（空間）：リアルな空間、バーチャルな空間、あいまいな空間	五十嵐 紀子	
8	文化：目に見える文化、目に見えない文化	五十嵐 紀子	
9	テクノロジー：テクノロジーの発達がコミュニケーションに与えた影響	五十嵐 紀子	
10	食とコミュニケーション：メディアが作る食文化、メディアが写す食文化	五十嵐 紀子	
11	食とコミュニケーション：食を通して知るステレオタイプ	五十嵐 紀子	
12	食とコミュニケーション：「マクドナルド化」の視点で食の問題を考える	五十嵐 紀子	
13	食とコミュニケーション：「こども食堂」を例に考える「共食」	五十嵐 紀子	
14	食とコミュニケーション：グループワーク 各グループで選択したテーマで次週の発表用スライドを作成する	五十嵐 紀子	
15	食とコミュニケーション：グループワーク発表	五十嵐 紀子	
評価方法	授業後に提出する振り返りコメント（1～2回目10%、3～9回目42%、10～15回目48%）		
教科書（必ず購入する書籍）	特になし		
参考書等	五十嵐紀子・池田理知子（編）（2024）『（改訂版）よくわかるヘルスコミュニケーション』ミネルヴァ書房。		
事前学習（分）	授業で指示した事項について調べるなどし、予備知識を得ておく（120分）		
事後学習（分）	授業内容に関連した資料を参照するなどし、課題に取り組む（120分）		
備考	特になし		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィシアワー	研究室	
igarasi@nuhw.ac.jp	講義終了後	—	

科目群	教養科目群		
科目コード	1110019	授業区分	隔週偶数
授業科目	芸術		
担当教員	長谷川 克義、岡谷 敦魚、中村 和宏		
配当年次	1	必修・選択区分	選択
配当学期	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	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
○	○		○
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>		
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	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の工芸デザイン	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	<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(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。		

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

科目群	教養科目群		
科目コード	1110020	授業区分	週間授業
授業科目	心理学概論		
担当教員	新国 佳祐		
配当年次	1	必修・選択区分	選択
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
○	○		○
授業概要	心理学の主要分野における研究成果を広く学ぶことで心理学を概観し、その基礎的な知識や考え方を修得する。さらに、良好な対人関係の構築や精神的健康の維持増進に活用できるよう、理解を深めることを目的とする。本科目ではまず、知覚・記憶・思考・学習・感情・動機づけといった内的過程のメカニズムについて学ぶ。また、社会・言語・発達心理学の各領域の代表的理論について、日常生活の中で起こる具体的事象に基づいた解説を通して学ぶ。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・心の働きやそのシステムについて理解する。</li> <li>・心理学の歴史や主要な人物および研究成果に関する知識を得る。</li> <li>・心理学の基礎的分野における基本的な用語や内容の説明ができる。</li> <li>・日常生活で生じる心の動きや行動を、心理学的観点から捉えることができる。</li> </ul>		
回数	授業計画	担当教員	
1	オリエンテーション、心理学とは	新国 佳祐	
2	知覚1：私たちは外界をどのように知るか	新国 佳祐	
3	知覚2：私たちは外界をどのように知るか	新国 佳祐	
4	記憶1：覚えること、忘れることのしくみ	新国 佳祐	
5	記憶2：覚えること、忘れることのしくみ	新国 佳祐	
6	思考1：考えることのしくみ	新国 佳祐	
7	思考2：考えることのしくみ	新国 佳祐	
8	学習1：行動変容の過程	新国 佳祐	
9	学習2：行動変容の過程	新国 佳祐	
10	学習3：行動変容の過程	新国 佳祐	
11	感情・動機づけ：喜怒哀楽と意欲	新国 佳祐	
12	社会的認知：他者を知ることのしくみ	新国 佳祐	
13	言語：ことばと心の関係	新国 佳祐	
14	発達：心の働きの成長・変化	新国 佳祐	
15	まとめ	新国 佳祐	
評価方法	中間・期末レポート（70%）、毎回の授業コメントの提出状況（30%）		
教科書（必ず購入する書籍）	北尾倫彦・中島実・井上毅・石王敦子 著『グラフィック心理学』（サイエンス社、1997）ISBN:9784781908250		
参考書等	無藤隆・森俊昭・遠藤由美・玉瀬耕治 著『心理学（新版）』（有斐閣、2018）ISBN:9784641053861 木山幸子・大沼卓也・新国佳祐・熊可欣 著『学習・言語心理学』（サイエンス社、2022）ISBN:9784781915500		
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、期日までに授業に関するコメントを提出すること。（120分）		
備考	特になし		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
keiyu@n-seiryu.ac.jp	講義終了後	—	



科目群	教養科目群		
科目コード	1110056	授業区分	週間授業
授業科目	数学入門		
担当教員	加藤 弘		
配当年次	1	必修・選択区分	選択
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○		
授業概要	<p>大学理系科目の学習に必要な数学の基礎知識・基礎理解を修得する。</p> <p>化学や生物における実験結果の計算および統計解析など、いたる所で数学的基礎知識が必須となる。この科目では、大学初級レベルの数学について学習し、数学の知識および計算力の必要性を知り、専門科目の学習に必要な数学の原理を正しく理解すること、数式を正しく利用して研究計画の立案や実験結果の考察に使用できることを目標とする。理系科目の授業履修の基礎となる内容を行うので、数学に苦手意識のある学生の履修を歓迎する。</p>		
到達目標	<p>1. 数学の知識と計算力の必要性を理解する。</p> <p>2. 数の体系を理解する。</p> <p>3. 方程式と解について理解する。</p> <p>4. 関数について理解する。</p> <p>5. 文章から高度な数式を導き解析を行えるようになる。</p>		
回数	授業計画	担当教員	
1	整式の意味と四則計算	加藤 弘	
2	指数の意味と計算	加藤 弘	
3	因数分解	加藤 弘	
4	平方根とその乗除	加藤 弘	
5	平方根の加減と分母の有理化	加藤 弘	
6	循環小数と絶対値	加藤 弘	
7	1次不等式と連立不等式	加藤 弘	
8	1次関数とそのグラフ	加藤 弘	
9	2次関数のグラフ（その1）	加藤 弘	
10	2次関数のグラフ（その2）	加藤 弘	
11	2次関数の最大値・最小値	加藤 弘	
12	2次方程式の実数解の個数	加藤 弘	
13	2次関数のグラフと2次方程式	加藤 弘	
14	2次不等式と2次関数のグラフとの関係	加藤 弘	
15	2次不等式の解き方	加藤 弘	
評価方法	授業の基礎的な事項への理解度を確認する小テストや宿題（40%）、定期試験（60%）		
教科書（必ず購入する書籍）	及川久遠・高橋秀裕『とてもやさしい数学Ⅰ』（旺文社、2022）ISBN:9784010349342		
参考書等	特になし		
事前学習（分）	授業計画を確認し、教科書の次回講義箇所を予習したうえで授業に臨むこと（平均して予習復習は合計60分程度を想定）		
事後学習（分）	理解が十分でない箇所は講師に質問したうえで復習し、課題が出た場合は期限内に提出し、試験に備えること（平均して予習復習は合計60分程度を想定）		
備考	ブレイクテストの結果が一定の水準に達しない学生は必ず受講をすること		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	

hkato819@gmail.com	授業終了後	—
--------------------	-------	---

科目群	教養科目群		
科目コード	1110057	授業区分	週間授業
授業科目	生物学入門		
担当教員	安部 信之		
配当年次	1	必修・選択区分	選択
配当学期	前期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	1	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
○	○	◎	○
授業概要	<p>主に生物学を学んだことがない者や苦手意識がある者が、実社会と生物学との関連を理解し、生物学への関心を高めることを目的とする。同時に、課題を自ら発見し、科学的に探究・解決するための基礎となる知識を習得することも目指す。</p> <p>安定的な食糧生産や食料産業のグローバル化、農業の持つ多面的な機能などを理解するために、生物学を体系的に学ぶだけでなく、社会や食料産業における生物学の位置づけを理解できるような講義を行う。</p> <p>パワーポイントを使用し、配布資料を適宜使いながら講義を進める。またグループディスカッションや発表の場を設けて、受講者参加型の講義を行う。</p>		
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 社会や食料産業における生物学の位置づけを理解する。</li> <li>2. 身の回りの生物や環境を理解する。</li> <li>3. 生物がどのように生まれ、進化してきたのかを理解する。</li> <li>4. 生物と環境の関わりについて理解する。</li> <li>5. 生物学的視点から社会の諸問題について考える力を身につける。</li> <li>6. 自ら学びに向かう姿勢や力を身につける。</li> </ol>		
回数	授業計画	担当教員	
1	生物学とは何か？（社会における生物学の位置づけ、生物学を取り巻く学問分野）、生命の基本構造	安部 信之	
2	生体エネルギーと代謝（酵素、生体エネルギーとATP）	安部 信之	
3	生体エネルギーと代謝（解糖と発酵、クエン酸回路、酸化と還元、光合成）	安部 信之	
4	分子からみた遺伝情報—生物の設計図（DNA、複製、転写、翻訳）	安部 信之	
5	分子からみた遺伝情報—生物の設計図（DNA修復と突然変異）	安部 信之	
6	分子からみた発生—生物の体ができあがるまで（細胞と組織、生殖の仕組み）	安部 信之	
7	生物の進化	安部 信之	
8	生物圏と生物多様性	安部 信之	
9	環境媒体としての水	安部 信之	
10	環境媒体としての土	安部 信之	
11	環境媒体としての大気	安部 信之	
12	環境と化学物質	安部 信之	
13	環境とプラスチック	安部 信之	
14	社会とエネルギー	安部 信之	
15	地球環境と持続社会	安部 信之	
評価方法	レポート作成（20%）、期末試験（80%）		
教科書（必ず購入する書籍）	神 佳之、平石 明（編）『環境・生命科学』（東京化学同人、2021）ISBN:978-4-8079-2017-4 ※生物学の基礎でも使用する		
参考書等	J. Morris ほか（著）『モリス生物学 生命のしくみ』（東京化学同人、2020）ISBN:978-4-8079-0961-2 鷲谷 いづみ（監修）『ライフサイエンスのための生物学』（培風館、2015）ISBN:978-4-5630-7815-7 南雲 保（編著）『やさしい基礎生物学 第2版』（羊土社、2014）ISBN:978-4-7581-2051-7		

事前学習 (分)	事前に指示する教科書及び配布プリントの該当部を予習した上で授業に臨むこと。(120分)	
事後学習 (分)	講義後も個別質問は随時受け付けるが、疑問は講義の時間内に解決するよう臨むこと。 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	プレイズメントテストの結果が一定の水準に達さない学生は必ず受講をすること。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
教務課 kyomu@nafu.ac.jp	授業終了後	—

科目群	教養科目群		
科目コード	1110058	授業区分	週間授業
授業科目	化学入門		
担当教員	加藤 弘		
配当年次	1	必修・選択区分	選択
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○		
授業概要	食品は様々な物質から構成されている。本科目は、これまで化学を学んでこなかった学生や苦手としてきた学生に対し、食品の生産、製造、加工、品質評価、成分分析など食品業界にまつわる化学的な技術や、食品と深いかわりのある生命、環境、生態系などを理解するうえで基礎となる、化学の知識と考え方を構築することを目的とする。物質の根源である原子の構造と性質、化学結合により生成する様々な化合物の性質、物質の状態変化、物質質量、濃度といった化学の初歩的な内容を、多くの練習問題を解きながら学ぶ。		
到達目標	1. 原子の構造が理解できるようになること。 2. モルの概念が理解できること。 3. 化学結合を理解できること。 4. 気体、液体、固体の概念が理解できること。 5. 物質質量を理解して濃度計算できること。		
回数	授業計画	担当教員	
1	物質の成分と元素	加藤 弘	
2	原子の構造	加藤 弘	
3	原子の電子配置とイオン	加藤 弘	
4	元素の化学的性質と周期表	加藤 弘	
5	化学結合 1 イオン結合と身近なイオン	加藤 弘	
6	化学結合 2 共有結合と分子の構造	加藤 弘	
7	分子の極性と分子間の結合	加藤 弘	
8	物質の状態変化と分子間力	加藤 弘	
9	結晶の種類と性質	加藤 弘	
10	原子の相対質量	加藤 弘	
11	物質質量	加藤 弘	
12	物質質量の相互関係	加藤 弘	
13	溶液の濃度 1 質量パーセント濃度とモル濃度	加藤 弘	
14	溶液の濃度 2 密度と濃度換算	加藤 弘	
15	化学反応式	加藤 弘	
評価方法	授業の基礎的な事項への理解度を確認する小テストや宿題（40%）、定期試験（60%）		
教科書（必ず購入する書籍）	ト部吉庸『化学の新標準演習-改訂版』（三省堂、2020）ISBN978-4-385-26101-0		
参考書等	鎌田真彰『鎌田の化学基礎をはじめからていねいに』（東進ブックス、2018）ISBN:978-4-89085-595-7		
事前学習（分）	「授業の計画」にあげた内容について教科書を事前に読み、予習する（30分）		
事後学習（分）	講義の中で理解できなかったことを宿題などを通じて再度整理し、理解する（30分）		
備考	ブレイクテストの結果が一定の水準に達しない学生は必ず受講をすること		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
hkato819@gmail.com	授業実施後	—	



科目群	教養科目群		
科目コード	1110059	授業区分	週間授業
授業科目	物理学入門		
担当教員	阿部 周司		
配当年次	1	必修・選択区分	選択
配当学期	前期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	1	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
○	◎		
授業概要	<p>後年次に学ぶ内容は、高校で学んだ“物理基礎”の知識を理解し、それを使いこなす能力を身につけている事が必須である。また、今後の講義を理解していくには、単純な知識の詰め込みではなく、物事を体系づけて、論理的思考力が必要となる。本講義は物理学の基盤となる力学を中心的な題材とし、後年次での学習意欲の亢進及び学習姿勢の向上を目指す。講義内容としては、【運動と力】では“運動の記述”を基礎として“運動方程式”を使いこなす力を与え、【エネルギー】では“仕事と力学的エネルギー”から“熱とエネルギー”へ理解を進める。また、【エネルギー】の発展形として、熱エネルギーと温度の違いを理解し、【熱力学】の基礎的な部分に触れる。</p>		
到達目標	<p>【運動と力】物理量を記述する方法を修得することを求める。また、力と運動の関係を記述し、さまざまな力（重力、弾性力、抗力、摩擦力、圧力）の知識をベースに運動の法則を理解し、運動方程式を使いこなす事を求める。</p> <p>【エネルギー】仕事とエネルギー、エネルギーの形態（位置エネルギーと運動エネルギー、力学的エネルギーと熱エネルギー）の関係を理解する事を求める。</p> <p>【熱力学】熱力学第一法則、気体の状態方程式、熱エネルギーと熱機関の関係（熱力学第2法則）についてもある程度定量的扱いが出来るレベルの理解を求める。</p> <p>これらの内容について、【運動と力】から【エネルギー】、【熱力学】へと体系づけて物理的な現象を理解していくことを目標とする。</p>		
回数	授業計画	担当教員	
1	オリエンテーション 物理量と数値の精度（有効数字）、位置と速度	阿部周司	
2	運動と力(1) 力のつり合い（物がうごくとはどういうことか?）、運動方程式	阿部周司	
3	運動と力(2) 摩擦などによる抵抗と運動方程式	阿部周司	
4	運動と力(3) 力と等速直線運動、力と等加速度直線運動	阿部周司	
5	運動と力(4) 重力と運動、斜方投射	阿部周司	
6	運動と力(5) ニュートンの運動則（慣性の法則、運動の法則、作用反作用の法則）、バネの運動	阿部周司	
7	エネルギー(1) 仕事とエネルギー、仕事率	阿部周司	
8	エネルギー(2) 運動エネルギーと位置エネルギー、エネルギー保存則	阿部周司	
9	運動と力およびエネルギーに関する理解度チェック	阿部周司	
10	熱力学(1) 熱と温度、比熱と熱容量	阿部周司	
11	熱力学(2) 気体による仕事、熱エネルギー、気体の状態方程式、熱力学の第1法則	阿部周司	
12	熱力学(3) 内部エネルギーとエンタルピー	阿部周司	
13	熱力学(4) 熱力学の第2法則とエントロピー	阿部周司	
14	熱力学(5) 等温膨張・断熱膨張・等温圧縮・断熱圧縮（カルノーサイクル）	阿部周司	
15	まとめ（運動と力、エネルギー、熱力学の重要ポイントの確認）	阿部周司	
評価方法	授業中の小テスト（30%）、理解度チェックによる評価（30%）、定期試験（40%）		
教科書（必ず購入する書籍）	大成逸夫・田村忠久・渡邊靖志 共著『理工系の物理学入門（スタンダード版）』（裳華房、2017） ISBN:978-4-7853-2259-5		
参考書等	松下貢『物理学講義 熱力学』（裳華房、2009） ISBN:978-4-502-28361-1		

事前学習 (分)	物理学という性質上、三角関数、微分積分の基礎的な内容 (高校数学レベル) を必要とする。授業でも最低限の説明はするが、基本的にはこれらの基礎的な数学の内容は既に理解しているという前提のもと、授業は進める。不安な学生は数学の内容を復習をしておくこと。(60分)	
事後学習 (分)	小テストは最大過去3回分の内容を範囲とする。そのため、復習を徹底的に行い、不明な点を残さないようにすること。(180分)	
備考	特になし	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
shuji-abe@nafu.ac.jp	月曜日 4限	胎内キャンパス B105

科目群	教養科目群			
科目コード	1110901	授業区分	週間授業	
授業科目	生物学の基礎			
担当教員	伊藤 崇浩、浅野 亮樹、田副 雄士、鈴木 浩之、上向井 美佐			
配当年次	1	必修・選択区分	選択	
配当学期	後期	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	—	
開講キャンパス	胎内キャンパス			
【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>地球規模の食料・農業分野に関する課題解決能力を育むため、その基盤をなす生物学について専門科目への橋渡しとなる基礎知識を修得することを目的とする。同時に、科学的思考法を鍛錬することも目指す。</p> <p>生物学の基礎として、生命の仕組みを理解するために、生命の分子や細胞の構造などのマイクロなスケールから学習を始め、すべての生物が必要とするエネルギーに関する教授に重点を置くことで、他の講義で学ぶマクロスケールな生態系における物質循環の本質の理解に繋げる講義を行う。</p> <p>パワーポイントを使用し、配布資料を適宜使いながら講義を進める。また、グループディスカッションや発表の場を設けることで、受講者参加型の講義を目指す。</p>			
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 細胞の構造及び原核細胞と真核細胞の違いを理解する。</li> <li>2. 酵素の働きと性質を理解する。</li> <li>3. 遺伝子発現の過程を理解する。</li> <li>4. エネルギー代謝と物質代謝の意味を理解する。</li> <li>5. 呼吸及び光合成の過程と意味を理解する。</li> <li>6. 植物による養水分の吸収について理解する。</li> <li>7. 批判的思考を実践し、科学の作業に慣れる。</li> </ol>			
回数	授業計画	担当教員		
1	生物学への招待・科学の本質	伊藤崇浩		
2	生体物質	伊藤崇浩		
3	細胞の構造	伊藤崇浩		
4	植物の構造と機能	上向井美佐		
5	養水分の吸収と移動	上向井美佐		
6	生体エネルギーと代謝	上向井美佐		
7	酵素の作用機構	田副雄士		
8	光合成	田副雄士		
9	細胞呼吸	田副雄士		
10	減数分裂と有性生殖	鈴木浩之		
11	DNAおよびRNAの構造と機能	鈴木浩之		
12	遺伝子の発現とその制御、突然変異	鈴木浩之		
13	生命の起源と生物の進化	浅野亮樹		
14	生態系と生物多様性	浅野亮樹		
15	生命を育む水	浅野亮樹		
評価方法	講義後に実施するテストにより評価する（100％）。			
教科書（必ず購入する書籍）	神 佳之、平石 明（編）『環境・生命科学』（東京化学同人、2021）ISBN:978-4-8079-2017-4 ※生物学入門でも使用する			
参考書等	J. Morris ほか（著）『モリス生物学 生命のしくみ』（東京化学同人、2020）ISBN:978-4-8079-0961-2 鷲谷 いづみ（監修）『ライフサイエンスのための生物学』（培風館、2015）ISBN:978-4-5630-7815-7 南雲 保（編著）『やさしい基礎生物学 第2版』（羊土社、2014）ISBN:978-4-7581-2051-7			

事前学習 (分)	事前に指示する教科書及び配布プリントの該当部を予習した上で授業に臨むこと。(30分)	
事後学習 (分)	授業で配布された資料等を読み込み、提示された小テストを期日までに必ず作成すること。(30分)	
備考	特にアグリコースとフードコースを希望する学生の受講を強く推奨する。本科目では生物学入門と同じ教科書を使用するため、生物学入門で指定教科書を購入した場合は新たに購入の必要はない。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
takahiro-ito@nafu.ac.jp	火・木曜日 16:30~18:00	胎内キャンパス E109

科目群	教養科目群		
科目コード	1110902	授業区分	週間授業
授業科目	化学の基礎		
担当教員	佐藤根 妃奈、甲斐 慎一		
配当年次	1	必修・選択区分	選択
配当学期	後期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○		
授業概要	食品は、生命、環境、生態系などと深いかわりを持ち、その生産、製造、加工、品質評価、成分分析など様々な局面において化学の原理が応用されている。本科目は、食品業界と化学との関わりを通じて、理系コースに進むために化学の基礎的な知識と考え方が如何に重要であるかを教えることを目的とする。前期選択科目の「化学入門」よりも身近な視点で、食品業界で利用されている物質の分離方法や化学反応、酸と塩基、pH、酸化還元反応、生体高分子などの内容を学ぶ。		
到達目標	1. 化学反応式を理解できること。 2. 酸と塩基の概念を理解して、pHを計算できること。 3. 酸化と還元について理解できること。 4. 化学平衡の概念を理解できること。 5. 生体高分子について理解できること。		
回数	授業計画	担当教員	
1	前期の復習	佐藤根 妃奈	
2	純物質と混合物 物質の分離	佐藤根 妃奈	
3	化学反応式と量的関係	佐藤根 妃奈	
4	酸と塩基	佐藤根 妃奈	
5	pHという尺度と、暮らしの関わり	佐藤根 妃奈	
6	中和と塩	佐藤根 妃奈	
7	中和滴定	佐藤根 妃奈	
8	食品とエネルギー	佐藤根 妃奈	
9	酸化還元	甲斐 慎一	
10	酸化剤と還元剤	甲斐 慎一	
11	化学反応と速度	甲斐 慎一	
12	化学平衡	甲斐 慎一	
13	DNAと遺伝子	甲斐 慎一	
14	アミノ酸とタンパク質	甲斐 慎一	
15	脂質	甲斐 慎一	
評価方法	授業の基礎的な事項への理解度を確認する小テストや宿題（40%）、定期試験（60%）		
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	DP Heller, CH Snyder 著, 渡辺正 訳 『教養の化学-暮らしのサイエンス-』（東京化学同人、2019）、ISBN:978-4-8079-0953-7		
事前学習（分）	「授業計画」にあげた内容について予習する（30分）		
事後学習（分）	講義の中で理解できなかったことを宿題などを通じて再度整理し、理解する（30分）		
備考	特にアグリコースとフードコースを希望する学生の受講を強く推奨する		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
hina-satone@nafu.ac.jp	金曜日 2限	胎内キャンパス G202	



科目群	基礎科目群		
科目コード	1110025	授業区分	週間授業
授業科目	食料産業概論		
担当教員	中井 裕、伊藤 豊彰、高力 美由紀、佐藤根 妃奈、斎藤 順、横向 慶子、青山 浩子、吉井 洋一、車 競飛、金桶 光起、植村 邦彦		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	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	○
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
◎	○	○	
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	担当教員	
1	食料産業とは何か	中井 裕	
2	食料産業政策 ※ゲスト講師による講話	斎藤 順	
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	植村 邦彦	
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	車 競飛	
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	金桶 光起	
14	食品の安全性について	佐藤根 妃奈	
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	斎藤 順	
評価方法	レポート：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	各授業の際に指示する。		
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、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。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	

jun-saito@nafu.ac.jp	木曜日 12:20~13:00	新潟キャンパス A218
----------------------	--------------------	-----------------

科目群	基礎科目群		
科目コード	1110027	授業区分	週間授業
授業科目	植物生理・生態学概論		
担当教員	吉岡 俊人、伊藤 崇浩、田副 雄士		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	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	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	
授業概要	食料産業学部が属する農学部系学部の社会的命題は、食料生産と環境保全を両立して持続的社會を構築すること、そのために生物機能を開発することである。本授業では、その社会的命題の科学的基礎となる植物の生理・生態について、地球環境科学、植物・森林生態学、植物環境生理学、基礎植物生理学、および応用植物生理・生態学の各分野から幅広く学習する。		
到達目標	生態系の基盤である生物多様性の成立原理、植物成長の根幹である炭素代謝と窒素代謝のつながりを理解し、得た知識を背景にして、農作物および林産物の生産における課題を自ら発見し、その解決アイデアを考案する学習姿勢を涵養する。また、環境に対する人為、とくに農林業の影響を正しく理解する能力を身につけ、生産と環境が調和した持続性のある社會を実現するために食料産業学が果たすべき使命を認識する。		
回数	授業計画	担当教員	
1	地球環境科学： 植物生理・生態学とは：作物生産、環境保全、生物機能開発の基礎科学として	吉岡俊人	
2	地球環境科学： 生命の進化と地球環境の変遷：奇跡の星の奇跡の最近1万年間、気候の変化と安定化機構	吉岡俊人	
3	地球環境科学： 地球の限界とSDGs：地球気候変動に対する取組み史（京都議定書からパリ協定へ）	吉岡俊人	
4	基礎植物生態学： 個体群の成長：マルサス人口論、指数的成長、ロジスチック成長、 $r$ と $K$	吉岡俊人	
5	基礎植物生態学： 生活史の適応進化： $r$ 、 $K$ 選択、多産か大卵か、植物のC-S-R生活史戦略	吉岡俊人	
6	基礎植物生態学： 生物多様性の原理：競争排除 vs 多種共存、種多様性機構	吉岡俊人	
7	植物環境生理学： 光と植物 1：光シグナルへの分子レベルでの応答、フィトクロムを介した光形態形成	吉岡俊人	
8	植物環境生理学： 光と植物 2：光エネルギーへの個体レベルでの応答、陽葉と陰葉の光合成特性	吉岡俊人	
9	植物環境生理学： 光と植物 3：光環境への群落レベルでの応答、生産構造、生態遷移、日本の森林	伊藤崇浩	
10	基礎植物生理学： 遺伝子と細胞：セントラルドグマ、遺伝子がはたらく過程、細胞と細胞内小器官の機能	吉岡俊人	
11	基礎植物生理学： 植物の炭素代謝 1：光合成；光化学系、炭素固定系	田副雄士	
12	基礎植物生理学： 植物の炭素代謝 2：呼吸；解糖系、クエン酸回路、電子伝達系	吉岡俊人	
13	基礎植物生理学： 植物の窒素代謝：窒素循環、窒素固定、硝酸同化、炭素代謝と窒素代謝のつながり	吉岡俊人	
14	応用植物生理生態学： 育種学・作物学：水稲新品種、白い米（もちと高温登熟障害）	吉岡俊人	
15	応用植物生理生態学： 雑草学・林学；農地雑草や森林下草が絶滅する!?、農林業における生産と環境保全	吉岡俊人	
評価方法	授業計画の単元ごとにミニツツペーパーを課します。ミニツツペーパーへの取組み（30%）および到達目標に示した点の理解度を期末試験によって評価します（70%）。		

教科書（必ず購入する書籍）	教科書は指定しません。各単元の冒頭にハンドアウトを配布しますので、毎回持参してください。	
参考書等	長野敬ら 『サイエンスビュー生物総合資料』（実教出版、2020）ISBN:978-4-407-34696-1	
事前学習（分）	授業計画に記載されているキーワードについて参考書等で調べて、予習してください。（60分）	
事後学習（分）	通学途中やキャンパス内で目にする植物とその生育環境を、授業で得た知識と関連付けて見つめてみましょう。何かしら発見や疑問があるはずですよ。それをメモして、ミニツツペーパーに書き入れてください。（180分）	
備考	大学の授業では教科書にない最新の知見も講義されるので、ノート取り（メモ）の習慣を身に付けてください。板書だけでなく、自分の考えも書き留めるように心掛けましょう。メモの習慣は社会に出てからも役立ちます。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
toshihito-yoshioka@nafu.ac.jp	随時	胎内キャンパス E104

科目群	基礎科目群		
科目コード	1110028	授業区分	週間授業
授業科目	微生物学概論		
担当教員	浅野 亮樹、鈴木 浩之		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	◎
授業概要	微生物は、土壌1gあたり数十億個、ヒトの皮膚表面1cm <sup>2</sup> 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。		
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。		
回数	授業計画	担当教員	
1	微生物とは？その発見と科学的認識の変遷	浅野亮樹	
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	浅野亮樹	
3	ウイルス、細菌、古細菌など原核微生物の種類、特徴、分類、細胞の特徴	浅野亮樹	
4	真菌など真核微生物の種類、特徴、分類	鈴木浩之	
5	真核微生物細胞の構造と機能	鈴木浩之	
6	各微生物群の増殖様式、生育環境と生態	浅野亮樹	
7	微生物の生育と代謝	浅野亮樹	
8	微生物の遺伝様式、遺伝子工学技術の基礎	浅野亮樹	
9	微生物の機能と発酵食品生産などへの利用	浅野亮樹	
10	酵素や生理活性物質など微生物代謝産物の利用	浅野亮樹	
11	食品の保存と微生物による腐敗や食中毒の防止	浅野亮樹	
12	動物病原性微生物の種類や特徴、および制御	鈴木浩之	
13	植物病原性原核微生物等の種類、特徴、および防除と制御	鈴木浩之	
14	植物病原性真核微生物の種類、特徴、および防除と制御	鈴木浩之	
15	微生物の利用・制御に必要な分離・同定、収集・保存技術	鈴木浩之	
評価方法	講義ごとに出題されるクイズ（30%）・定期試験（70%）		
教科書（必ず購入する書籍）	別府輝彦 著『新・微生物学（新装第2版）』（講談社、2014）ISBN:978-4-06-156356-8		
参考書等	特になし		
事前学習（分）	教科書の該当箇所をよく予習しておくこと（60分）		
事後学習（分）	毎回の講義クイズに回答し、復習により内容を定着させ、試験に備えること（180分）		
備考	講義の欠席等については、各回担当の教員へ連絡、相談すること。 定期試験は筆記試験を予定しているが、レポートに変更する場合は講義内で連絡する。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
ryoki-asano@nafu.ac.jp hiroyuki-suzuki@nafu.ac.jp	水曜日 13:10～18:00	胎内キャンパス E103、E106	



科目群	基礎科目群		
科目コード	1110029	授業区分	週間授業
授業科目	生物資源循環論		
担当教員	中井 裕、伊藤 豊彰、阿部 憲一		
配当年次	2	必修・選択区分	必修
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	
授業概要	<p>生物は、大気中の二酸化炭素や土壌・水中の無機物質および有機物質を用いて成長・増殖する。農業・漁業はこのような生物生産の上に成り立つ。農業・漁業を持続的に行うためには、環境と調和した生産方式、生産物および廃棄物の循環的な利用が重要である。</p> <p>本科目では、生物生産に用いられる無機物質・有機物質の種類や性質、有機物質の生産・分解、これらの物質の自然環境・地球環境、農業環境、地域環境などでの循環に関して学ぶ。</p> <p>(オムニバス方式/全15回)</p> <p>(中井裕/5回) 地球環境、農業環境、地域環境における物質循環、廃棄物資源の循環利用</p> <p>(伊藤豊彰/5回) 陸圏・土壌における物質循環、環境と調和した持続的農業</p> <p>(阿部 憲一/5回) 水圏における物質循環、環境と調和した持続的水産業</p>		
到達目標	<p>生物生産に必要な無機物質および有機物質の種類や性質を理解し、生物の成長・増殖様式、農業や漁業としての利用方法を学ぶ。また、これらの無機物質や有機物質が環境において、どのように合成され、分解されるか、環境にどのような影響を与えるかを理解する。また、環境影響を低減し持続的な生産方法、廃棄物利用方法、廃棄物からのエネルギー回収、都市・農村間での連携・循環などについて学ぶ。</p>		
回数	授業計画	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)、地球システムと物質循環	中井 裕	
2	農業の環境影響と持続可能な世界の構築	中井 裕	
3	微生物による物質循環と環境保全	中井 裕	
4	バイオマスとバイオマスエネルギー	中井 裕	
5	農業・畜産におけるバイオマスの3R (Reduce, Reuse, Recycle)	中井 裕	
6	地球上の炭素循環と有機性資源	伊藤 豊彰	
7	地球上の窒素循環と農業生産・環境問題	伊藤 豊彰	
8	地球上のリン酸循環と再生可能資源	伊藤 豊彰	
9	生物資源の循環利用と環境保全型農業	伊藤 豊彰	
10	土壌資源を保全し、環境を守る農法; 不耕起栽培	伊藤 豊彰	
11	河川・湖沼における物質循環	阿部 憲一	
12	海洋における物質循環	阿部 憲一	
13	上下水処理が環境保全・物質循環に果たす役割	阿部 憲一	
14	水系の生態系と環境保全に関わる役割	阿部 憲一	
15	環境と調和した持続的水産業	阿部 憲一	
評価方法	小テスト (90%)、レポート (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	<p>中井裕ら編著『最新 畜産ハンドブック』(講談社サイエンティフィック、2014) ISBN:978-4-06-153739-2</p> <p>島一雄ら編『最新 水産ハンドブック』(講談社サイエンティフィック、2012) ISBN:978-4-06-153736-1</p>		

	中井裕、伊藤豊彰ら編著『コンポスト科学 -環境の時代の研究最前線-』（東北大学出版会、2015）   SBN:978-4-861632341	
事前学習（分）	予めオンライン配布する資料を予習した上で授業に臨むこと。（120分）	
事後学習（分）	配布資料等を読み込み、課題提示された場合はレポートを作成すること。（120分）	
備考	特になし。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
kenichi-abe@nafu.ac.jp	水曜日 5限	胎内キャンパス G209

科目群	基礎科目群			
科目コード	1110030	授業区分	週間授業	
授業科目	動物生産学概論			
担当教員	中井 裕、池田 実			
配当年次	2	必修・選択区分	2022年度以前入学生：必修 2023年度以降入学生：選択	
配当学期	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	—	
開講キャンパス	胎内キャンパス			
【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>乳・肉・卵・魚・貝などの動物性食品は、タンパク質・脂質・ビタミンに富み、加工食品の原料としても重要である。生産動物は多岐に及ぶが、それらの種類、形態および特徴、動物の能力を向上させ子孫を増やすための育種および繁殖、効率の良い生産のための生理および飼養、安全な食品を食卓に届けるための衛生、加工、流通、さらに畜産業および水産業の現状について学ぶ。また、これらの基本となる動物の生命現象についても学ぶ。</p> <p>(オムニバス方式/全15回) (中井裕/10回) 陸圏における生産動物の種類、形態および特徴、育種・繁殖、安全安心な生産、加工、流通、畜産業の現状 (池田実/5回) 水圏における生産動物の種類、形態および特徴、安全安心な生産、水産業の現状</p>			
到達目標	<p>動物生産は畜産と水産に分けられるが、世界各地において、様々の目的で、多種の動物を用いて多様な方式で行われている。本科目では、食用の動物生産について広く理解するとともに、動物の繁殖、遺伝、成長、栄養、生理、生体防御などの生命現象に関して理解を深める。とくに、生産動物の種類や特徴、生産方式、動物の生理や飼料、動物の改良や増殖、これら生産物の利用方法、流通の特徴や動物生産に関連した産業について理解する。</p>			
回数	授業計画	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）、畜産の現状と課題	中井裕		
2	乳牛	中井裕		
3	肉牛	中井裕		
4	綿山羊、豚	中井裕		
5	産卵鶏	中井裕		
6	ブロイラー	中井裕		
7	畜産物の加工流通	中井裕		
8	育種・繁殖・飼養	中井裕		
9	と畜	中井裕		
10	安全安心な畜産物生産	中井裕		
11	水産動物の種類、形態および特徴	池田実		
12	水産動物の生理	池田実		
13	水産動物の生態	池田実		
14	水圏資源と水産増殖	池田実		
15	水産業の現状と課題	池田実		
評価方法	授業の中で指示する小テスト（90%）、レポート（10%）で評価する。			
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	<p>中井裕ら編著『最新 畜産ハンドブック』（講談社サイエンティフィック、2014）ISBN:978-4-06-153739-2 島一雄ら編『最新 水産ハンドブック』（講談社サイエンティフィック、2012）、ISBN:978-4-06-153736-1</p>			
事前学習（分）	オンライン等で配布する資料を予習した上で授業に臨むこと。（120分）			
事後学習（分）	配布資料等を読み込み、課題提示された場合はレポートを作成すること。（120分）			

備考	特になし。
----	-------

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
yutaka-nakai@nafu.ac.jp	木曜日・金曜日 5限	胎内キャンパス A201

科目群	基礎科目群		
科目コード	1110031	授業区分	週間授業
授業科目	経営学基礎		
担当教員	斎藤 順		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	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	○
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
◎	◎	◎	○
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。		
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。		
回数	授業計画	担当教員	
1	経営学とは	斎藤順	
2	企業の存在意義と社会的責任	斎藤順	
3	組織とは	斎藤順	
4	経営戦略の概要	斎藤順	
5	技術経営とIT時代を考える	斎藤順	
6	社会的課題とビジネス	斎藤順	
7	ダイバーシティと女性活用	斎藤順	
8	地方創生と企業経営	斎藤順	
9	事業計画の作り方	斎藤順	
10	人材育成	斎藤順	
11	仕事の基本とコミュニケーション	斎藤順	
12	企業の不祥事とリスクマネジメント	斎藤順	
13	グローバルビジネス	斎藤順	
14	非営利組織の経営	斎藤順	
15	江戸商人の家訓に学ぶ	斎藤順	
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をしておくこと。（120分）		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
jun-saito@nafu.ac.jp	木曜日 12：20～13：10	新潟キャンパス A218	

科目群	基礎科目群		
科目コード	1110032	授業区分	週間授業
授業科目	簿記・会計学		
担当教員	東城 歩		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	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	—
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
◎	○		○
授業概要	<p>企業の経営活動を映し出す鏡が財務諸表と呼ばれる決算書であり、この財務諸表は会計のことばで書かれています。</p> <p>本科目では、会計のことばを理解したうえで、決算書について、仕訳、帳簿記入、決算手続きから損益計算書、貸借対照表、キャッシュフロー計算書の財務三表の作り方を学んでいきます。（財務三表の仕組みを理解することで、企業の経営判断にとって最も重要な情報である財政状態、経営成績、現金収支の現実のすがたを知ることができます。）</p>		
到達目標	<p>簿記・会計の意義や役割、記帳の仕組みを理解し、実際の企業を会計数字で理解できるようにすることを目的とし、会計を駆使して、企業の業績比較や、ビジネスプラン策定が行えるようになることを到達目標とします。</p>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス：簿記の基礎 日常の手続き（1）	東城 歩	
2	簿記の基礎 日常の手続き（2）	東城 歩	
3	商品売買Ⅰ、Ⅱ	東城 歩	
4	現金・預金、小口現金	東城 歩	
5	クレジット売掛金 手形取引 電子記録債権・債務	東城 歩	
6	その他の取引Ⅰ、Ⅱ	東城 歩	
7	その他の取引Ⅲ、訂正仕訳	東城 歩	
8	試算表、決算	東城 歩	
9	復習、まとめ	東城 歩	
10	決算整理Ⅰ、Ⅱ	東城 歩	
11	決算整理Ⅲ、Ⅳ	東城 歩	
12	決算整理Ⅴ、Ⅵ	東城 歩	
13	決算整理後残高試算表、帳簿の締め切り、損益計算書、貸借対照表	東城 歩	
14	損益計算書、貸借対照表、キャッシュフロー計算書	東城 歩	
15	株式の発行、剰余金の配当と処分、税金、まとめ	東城 歩	
評価方法	ミニテスト（40％）、定期試験の成績（60％）により評価します。		
教科書（必ず購入する書籍）	TAC株式会社(簿記検定講座) 編著『よくわかる簿記シリーズ 合格テキスト日商簿記3級ver. 14.0』（TAC出版、2023）ISBN:9784300104880		
参考書等	TAC株式会社(簿記検定講座) 編著『よくわかる簿記シリーズ 合格トレーニング日商簿記3級ver. 14.0』（TAC出版、2023）ISBN:9784300104897		
事前学習（分）	大学での学びは自主性が重要です。そのため、授業計画を参考として事前に講義内容に沿った学習を行ってください。（120分）		
事後学習（分）	事後に学習した内容を復習し、テキスト内の問題を解いて確認してください。（120分）		
備考	検定試験の受験を考えている方は、トレーニング問題集も併せて購入し解き進めていくと、より学習効果が高まっていくと思います。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
tojo.ayumi@kaishi-pu.ac.jp	講義終了後	—	



科目群	基礎科目群			
科目コード	1110033	授業区分	週間授業	
授業科目	食料・農業・農村政策			
担当教員	青山 浩子			
配当年次	2	必修・選択区分	2022年度以前入学生：必修 2023年度以降入学生：選択	
配当学期	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	○	
開講キャンパス	新潟キャンパス			
【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</li> </ul> <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関する学び、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>			
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</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	担当教員		
1	ガイダンス	青山浩子		
2	食料産業における農業・農村の役割	青山浩子		
3	食料自給率の意味と低下要因	青山浩子		
4	食料農業農村基本法とは	青山浩子		
5	農地を取り巻く政策	青山浩子		
6	担い手や新規就農者に関する政策	青山浩子		
7	食の安全に関する表示制度	青山浩子		
8	コメに関する政策	青山浩子		
9	みどりの食料システム戦略と有機農業	青山浩子		
10	スマート農業に関する政策	青山浩子		
11	食のグローバル化への対応	青山浩子		
12	輸出政策の現状と課題	青山浩子		
13	農協が果たす役割と政策	青山浩子		
14	農村に関する政策	青山浩子		
15	SDGsと食料農業農村	青山浩子		
評価方法	定期試験：試験またはレポート（60%）＋ 課題レポート（40%）により評価			
教科書（必ず購入する書籍）	担当教員が作成した講義資料			
参考書等	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			
事前学習（分）	指示された課題に関する関連情報を収集・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）	講義内容を復習し、課題レポート等を出した場合は期日までに提出する（120分）			
備考	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			

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
hiroko-aoyama@nafu.ac.jp	月曜日 10 : 50 ~ 12 : 20	新潟キャンパス A223

科目群	基礎科目群		
科目コード	1110034	授業区分	週間授業
授業科目	経営学		
担当教員	中山 健		
配当年次	2	必修・選択区分	必修
配当学期	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	—
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
◎	○		○
授業概要	現代の企業は目まぐるしく変わる外部環境と企業間競争に直面している。こうした状況下において、企業はその存続と繁栄を達成するため「戦略的」な経営を必要としている。そこで本科目では「戦略的マネジメント」を体系的に学び、競争の中で優位な地位を築くことができる経営戦略のあり方を習得する。本講義では食品や農業は言うに及ばず幅広い産業を取り上げ、企業を取り巻く環境変化の分析方法を学び、対応すべき戦略について経営者・管理者の視点から立案できる能力を養う。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・経営戦略の基礎理論と分析方法を体系的に身につけることを目指す。</li> <li>・「競争と戦略」という視点を身につけた上で、企業が対処すべき問題点を発見し、その対処策＝最適な戦略案を提示できるようになることを目指す。</li> </ul>		
回数	授業計画	担当教員	
1	オリエンテーション（講義の全体像と各個別テーマの概要）	中山 健	
2	経営戦略とは（歴史、概念、意義）	中山 健	
3	経営環境とその種類	中山 健	
4	業界の構造と分析方法	中山 健	
5	事業領域（ドメイン）	中山 健	
6	成長戦略	中山 健	
7	中間まとめ（振り返り）	中山 健	
8	企業戦略の事例研究Ⅰ（成長戦略）	中山 健	
9	企業戦略と資源配分	中山 健	
10	基本戦略（競争戦略）	中山 健	
11	PLC（プロダクト・ライフサイクル）	中山 健	
12	市場地位別戦略	中山 健	
13	経営戦略の事例研究Ⅱ（差別化戦略）	中山 健	
14	RBV（リソース・バーストビュー）	中山 健	
15	全体総括とまとめ	中山 健	
評価方法	授業への参加と受講態度（20%）、中間レポート(30%)、期末試験(50%)		
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	来訪時は事前にメールでアポイントメントをとること		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
takeshi-nakayama@nafu.ac.jp	火曜日 12:20～13:00	新潟キャンパス A220	

科目群	基礎科目群		
科目コード	1110035	授業区分	週間授業
授業科目	食品学概論		
担当教員	金桶 光起、横内 慶子、吉井 洋一、植村 邦彦		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	後期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	2	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	
授業概要	食品の成分、栄養、機能などの基本的な知識や食品の成り立ちから活用する方法まで幅広く学ぶことは、食品産業を理解する上できわめて重要である。本科目では、フードコース教員によるオムニバス形式の授業により、食品学の基礎を系統的に学習する。まず、食品の成分、栄養、機能および微生物の機能と食品への利用など、食品を科学的に理解するためのエッセンスについて概説する。さらに、食品製造のプロセス並びに品質保証の具体的事例より、実践的な食品学についても理解を促すものとする。		
到達目標	食品を科学的に理解し、食品産業を学ぶ上での基礎となる知識を習得する。また、食品の開発、製造、食品の安全性に関する様々な問題、課題などについて、基本的な知識を身につけることを目標とする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス、微生物を利用した食品の種類と歴史	金桶光起	
2	微生物を利用した食品の種類と歴史（清酒を中心に）	金桶光起	
3	食品製造に働く微生物とその機能（酵母を中心に）	金桶光起	
4	食品中の水分と水の形態	植村邦彦	
5	食品の栄養成分	植村邦彦	
6	食品成分の相互作用	植村邦彦	
7	食品（商品）開発（商品企画）の必要性	吉井 洋一	
8	食品の保蔵・加工技術	吉井 洋一	
9	食品開発・製造の実例（乳製品を中心に）	吉井 洋一	
10	食品の機能性と健康	横内 慶子	
11	食品の保健機能成分	横内 慶子	
12	保健機能食品制度	横内 慶子	
13	食品（商品）開発における品質保証（事例紹介 1）	金桶光起	
14	食品（商品）開発における品質保証（事例紹介 2）	金桶光起	
15	総括、食品の安全性を担保する仕組み	金桶光起	
評価方法	オムニバス形式のため、それぞれ実施する小テストまたは課題で評価する。（合計100%）		
教科書（必ず購入する書籍）	なし（必要に応じて資料等を配布する）。		
参考書等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・藤井建夫編『食品微生物学の基礎』（講談社、2013）ISBN:978-4-06-139838-2</li> <li>・北本勝ひこ編『発酵醸造学』（朝倉書店、2022）ISBN978-4-254-40575-0</li> <li>・水品善之、菊崎泰枝、小西洋太郎編『栄養科学イラストレイテッド 食品学I 改訂第2版 食べ物と健康 食品の成分と機能を学ぶ』（羊土社、2021）ISBN:978-4-7581-1365-6</li> <li>・瀬口正晴・八田一編『食品学各論第三版』（化学同人、2016））ISBN:978-4-7598-1641-9</li> <li>・伊藤 貞嘉、佐々木 敏『日本人の食事摂取基準』（第一出版、2020）ISBN:978-4-8041-1408-8</li> <li>・清水俊雄『食品機能の表示と科学』（同文書院、2015）ISBN:978-4-8103-1449-6</li> <li>・岩田直樹著『食品開発の進め方』（幸書房、2002）ISBN:978-4-7821-0211-4</li> <li>・高野克己・竹中哲夫編『食品加工技術概論』（恒星社厚生閣、2021）ISBN:978-4-7699-1088-6</li> <li>・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）</li> </ul>		

	ISBN:9784769909156 ・ 畝山 智香子「ほんとうの「食の安全」を考える—ゼロリスクという幻想」(DOJIN文庫、2021)ISBN N 978-4759825077	
事前学習 (分)	参考書等を予習する。(120分)	
事後学習 (分)	資料や参考書などで授業内容を復習し、授業で出された課題について学習する。(120分)	
備考	止むを得ず授業を欠席する場合には、それぞれの授業の担当教員にその旨連絡し、課題レポート等について指示をうけること。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
mitsuoki-kaneoke@nafu.ac.jp	火曜日 9:30~12:00	胎内キャンパス H208

科目群	共通科目群		
科目コード	1110036	授業区分	週間授業
授業科目	基礎ゼミ I 上向井ゼミ		
担当教員	上向井 美佐、阿部 憲一		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
	○	◎	
到達目標	<p>・大学で学ぶ姿勢や基礎的な技術を習得し、教員との交流により食農産業の魅力を認識する。</p> <p>・学生同士や教員との親睦の深め充実した学生生活を送っていく人間関係を築く。</p> <p>・自分の知恵を出し合いグループでプロジェクトを構築していく流れを体感する。</p>		
授業概要	<p>大学生生活への円滑な導入を目的とした科目である。</p> <p>少人数のグループに分かれ、食料産業を学ぶことの社会的な意義、大学での主体的な学習の進め方、大学生に求められる社会的マナー、対人関係の築き方などについて演習を通じて理解を深める。また、学生と教員の親睦を深めながら学生生活に対する不安を解消し、食と農の魅力を探し見つけ出していくために地域を元気にする食農プロジェクトを考える。</p>		
回数	授業計画	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）、大学での学び方	阿部憲一	
2	大学生生活をより有意義なものにするための、学生同士や教員学生間の交流の促進	阿部憲一・他	
3	食料産業を学ぶことの意義	上向井 美佐	
4	レポート・メールの書き方（1）作成の手引き	上向井 美佐	
5	レポート・メールの書き方（2）演習とその評価	上向井美佐	
6	学びのモチベーション（1）意欲的な心構え：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
7	学びのモチベーション（2）モチベーションとは：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
8	学びのモチベーション（3）目標の設定：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
9	キャリアデザイン（人生設計）、自分の将来像の構想	上向井美佐	
10	地域を学ぶ ※ゲスト講師による講和	阿部憲一	
11	持続的社會と食料産業 地域貢献プロジェクトを考える	上向井美佐	
12	グループディスカッション演習	上向井美佐	
13	プレゼンテーションの方法・演習（1）	上向井美佐	
14	プレゼンテーション演習（2）	上向井美佐	
15	まとめ 大学で学ぶ、食料産業を学ぶ意義	阿部憲一・他	
評価方法	講義時の小課題（40%） 提出課題（レポート、プレゼンテーション等）（60%）		
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	特になし。		
事前学習（分）	大学での学びは自主性が重要です。そのため、授業計画を参考として事前に講義内容に沿った学習を行ってください（60分）。		
事後学習（分）	授業内容をノートに改めて整理してください。また、課題の提出や発表に備えて準備を自宅でしっかりと行ってください（60分）。		
備考	上記の授業計画は、ゲスト講師の予定により、変更となる可能性がある。		

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
misa-kamimukai@nafu.ac.jp	火曜日 10:50~12:20	胎内キャンパス E106

科目群	共通科目群		
科目コード	1110036	授業区分	週間授業
授業科目	基礎ゼミ I 佐藤根ゼミ		
担当教員	佐藤根 妃奈、阿部 憲一		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
	○	◎	
到達目標	<p>・ 大学で学ぶ姿勢や基礎的な技術を習得し、教員との交流により食農産業の魅力を認識する。</p> <p>・ 学生同士や教員との親睦の深め充実した学生生活を送っていく人間関係を築く。</p> <p>・ 自分の知恵を出し合いグループでプロジェクトを構築していく流れを体感する。</p>		
授業概要	<p>大学生生活への円滑な導入を目的とした科目である。</p> <p>少人数のグループに分かれ、食料産業を学ぶことの社会的な意義、大学での主体的な学習の進め方、大学生に求められる社会的マナー、対人関係の築き方などについて演習を通じて理解を深める。また、学生と教員の親睦を深めながら学生生活に対する不安を解消し、食と農の魅力を探し見つけ出していくために地域を元気にする食農プロジェクトを考える。</p>		
回数	授業計画	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）、大学での学び方	阿部 憲一	
2	大学生生活をより有意義なものにするための、学生同士や教員学生間の交流の促進	阿部 憲一・他	
3	食料産業を学ぶことの意義	佐藤根 妃奈	
4	レポート・メールの書き方（1）作成の手引き	佐藤根 妃奈	
5	レポート・メールの書き方（2）演習とその評価	佐藤根 妃奈	
6	学びのモチベーション（1）意欲的な心構え：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
7	学びのモチベーション（2）モチベーションとは：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
8	学びのモチベーション（3）目標の設定：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
9	キャリアデザイン（人生設計）、自分の将来像の構想	佐藤根 妃奈	
10	地域を学ぶ ※ゲスト講師による講和	阿部憲一	
11	持続的社會と食料産業 地域貢献プロジェクトを考える	佐藤根 妃奈	
12	グループディスカッション演習	佐藤根 妃奈	
13	プレゼンテーションの方法・演習（1）	佐藤根 妃奈	
14	プレゼンテーション演習（2）	佐藤根 妃奈	
15	まとめ 大学で学ぶ、食料産業を学ぶ意義	阿部 憲一・他	
評価方法	講義時の小課題（40%） 提出課題（レポート、プレゼンテーション等）（60%）		
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	特になし。		
事前学習（分）	大学での学びは自主性が重要です。そのため、授業計画を参考として事前に講義内容に沿った学習を行ってください（60分）。		
事後学習（分）	授業内容をノートに改めて整理してください。また、課題の提出や発表に備えて準備を自宅でしっかりと行ってください（60分）。		
備考	上記の授業計画は、ゲスト講師の予定により、変更となる可能性がある。		

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
hina-satone@nafu.ac.jp	金曜日 3限	胎内キャンパス G202

科目群	共通科目群		
科目コード	1110036	授業区分	週間授業
授業科目	基礎ゼミ I 小橋ゼミ		
担当教員	小橋 有輝、阿部 憲一		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
	○	◎	
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 大学で学ぶ姿勢や基礎的な技術を習得し、教員との交流により食農産業の魅力を認識する。</li> <li>・ 学生同士や教員との親睦の深め充実した学生生活を送っていく人間関係を築く。</li> <li>・ 自分の知恵を出し合いグループでプロジェクトを構築していく流れを体感する。</li> </ul>		
授業概要	<p>大学生活への円滑な導入を目的とした科目である。</p> <p>少人数のグループに分かれ、食料産業を学ぶことの社会的な意義、大学での主体的な学習の進め方、大学生に求められる社会的マナー、対人関係の築き方などについて演習を通じて理解を深める。また、学生と教員の親睦を深めながら学生生活に対する不安を解消し、食と農の魅力を探し見つけ出していくために地域を元気にする食農プロジェクトを考える。</p>		
回数	授業計画	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）、大学での学び方	阿部 憲一	
2	大学生活をより有意義なものにするための、学生同士や教員学生間の交流の促進	阿部 憲一・他	
3	食料産業を学ぶことの意義	小橋有輝	
4	レポート・メールの書き方（1）作成の手引き	小橋有輝	
5	レポート・メールの書き方（2）演習とその評価	小橋有輝	
6	学びのモチベーション（1）意欲的な心構え：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
7	学びのモチベーション（2）モチベーションとは：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
8	学びのモチベーション（3）目標の設定：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
9	キャリアデザイン（人生設計）、自分の将来像の構想	小橋有輝	
10	地域を学ぶ ※ゲスト講師による講和	阿部憲一	
11	持続的社會と食料産業 地域貢献プロジェクトを考える	小橋有輝	
12	グループディスカッション演習	小橋有輝	
13	プレゼンテーションの方法・演習（1）	小橋有輝	
14	プレゼンテーション演習（2）	小橋有輝	
15	まとめ 大学で学ぶ、食料産業を学ぶ意義	阿部 憲一・他	
評価方法	講義時の小課題（40%） 提出課題（レポート、プレゼンテーション等）（60%）		
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	特になし。		
事前学習（分）	大学での学びは自主性が重要です。そのため、授業計画を参考として事前に講義内容に沿った学習を行ってください（60分）。		
事後学習（分）	授業内容をノートに改めて整理してください。また、課題の提出や発表に備えて準備を自宅でしっかりと行ってください（60分）。		
備考	上記の授業計画は、ゲスト講師の予定により、変更となる可能性がある。		

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
yuki-kobashi@nafu.ac.jp	月曜日2限 火曜日1,2限	胎内キャンパス G202

科目群	共通科目群		
科目コード	1110036	授業区分	週間授業
授業科目	基礎ゼミ I 深谷ゼミ		
担当教員	深谷 修代、阿部 憲一		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
	○	◎	
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 大学で学ぶ姿勢や基礎的な技術を習得し、教員との交流により食農産業の魅力を認識する。</li> <li>・ 学生同士や教員との親睦の深め充実した学生生活を送っていく人間関係を築く。</li> <li>・ 自分の知恵を出し合いグループでプロジェクトを構築していく流れを体感する。</li> </ul>		
授業概要	<p>大学生活への円滑な導入を目的とした科目である。</p> <p>少人数のグループに分かれ、食料産業を学ぶことの社会的な意義、大学での主体的な学習の進め方、大学生に求められる社会的マナー、対人関係の築き方などについて演習を通じて理解を深める。また、学生と教員の親睦を深めながら学生生活に対する不安を解消し、食と農の魅力を探し見つけ出し、いくために地域を元気にする食農プロジェクトを考える。</p>		
回数	授業計画	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）、大学での学び方	阿部 憲一	
2	大学生活をより有意義なものにするための、学生同士や教員学生間の交流の促進	阿部 憲一・他	
3	食料産業を学ぶことの意義	深谷 修代	
4	レポート・メールの書き方（1）作成の手引き	深谷 修代	
5	レポート・メールの書き方（2）演習とその評価	深谷 修代	
6	学びのモチベーション（1）意欲的な心構え：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
7	学びのモチベーション（2）モチベーションとは：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
8	学びのモチベーション（3）目標の設定：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
9	キャリアデザイン（人生設計）、自分の将来像の構想	深谷 修代	
10	地域を学ぶ ※ゲスト講師による講和	阿部憲一	
11	持続的社會と食料産業 地域貢献プロジェクトを考える	深谷 修代	
12	グループディスカッション演習	深谷 修代	
13	プレゼンテーションの方法・演習（1）	深谷 修代	
14	プレゼンテーション演習（2）	深谷 修代	
15	まとめ 大学で学ぶ、食料産業を学ぶ意義	阿部 憲一・他	
評価方法	講義時の小課題（40%） 提出課題（レポート、プレゼンテーション等）（60%）		
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	特になし。		
事前学習（分）	大学での学びは自主性が重要です。そのため、授業計画を参考として事前に講義内容に沿った学習を行ってください（60分）。		
事後学習（分）	授業内容をノートに改めて整理してください。また、課題の提出や発表に備えて準備を自宅でしっかりと行ってください（60分）。		
備考	上記の授業計画は、ゲスト講師の予定により、変更となる可能性がある。		

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
nobuyo-fukaya@nafu.ac.jp	金曜日 12:20~13:00	胎内キャンパス B108

科目群	共通科目群		
科目コード	1110036	授業区分	週間授業
授業科目	基礎ゼミ I 田副ゼミ		
担当教員	田副 雄士、阿部 憲一		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
	○	◎	
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 大学で学ぶ姿勢や基礎的な技術を習得し、教員との交流により食農産業の魅力を認識する。</li> <li>・ 学生同士や教員との親睦を深め充実した学生生活を送っていく人間関係を築く。</li> <li>・ 自分の知恵を出し合いグループでプロジェクトを構築していく流れを体感する。</li> </ul>		
授業概要	<p>大学生活への円滑な導入を目的とした科目である。</p> <p>少人数のグループに分かれ、食料産業を学ぶことの社会的な意義、大学での主体的な学習の進め方、大学生に求められる社会的マナー、対人関係の築き方などについて演習を通じて理解を深める。また、学生と教員の親睦を深めながら学生生活に対する不安を解消し、食と農の魅力を探し見つけ出していくために地域を元気にする食農プロジェクトを考える。</p>		
回数	授業計画	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）、大学での学び方	阿部 憲一	
2	大学生活をより有意義なものにするための、学生同士や教員学生間の交流の促進	阿部 憲一・他	
3	食料産業を学ぶことの意義	田副 雄士	
4	レポート・メールの書き方（1）作成の手引き	田副 雄士	
5	レポート・メールの書き方（2）演習とその評価	田副 雄士	
6	学びのモチベーション（1）意欲的な心構え：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
7	学びのモチベーション（2）モチベーションとは：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
8	学びのモチベーション（3）目標の設定：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
9	キャリアデザイン（人生設計）、自分の将来像の構想	田副 雄士	
10	地域を学ぶ ※ゲスト講師による講和	阿部憲一	
11	持続的社會と食料産業 地域貢献プロジェクトを考える	田副 雄士	
12	グループディスカッション演習	田副 雄士	
13	プレゼンテーションの方法・演習（1）	田副 雄士	
14	プレゼンテーション演習（2）	田副 雄士	
15	まとめ 大学で学ぶ、食料産業を学ぶ意義	阿部 憲一・他	
評価方法	講義時の小課題（40%） 提出課題（レポート、プレゼンテーション等）（60%）		
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	特になし。		
事前学習（分）	大学での学びは自主性が重要です。そのため、授業計画を参考として事前に講義内容に沿った学習を行ってください（60分）。		
事後学習（分）	授業内容をノートに改めて整理してください。また、課題の提出や発表に備えて準備を自宅でしっかりと行ってください（60分）。		
備考	上記の授業計画は、ゲスト講師の予定により、変更となる可能性がある。		

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
yushi-tazoe@nafu.ac.jp	金曜日 12:20~13:00	胎内キャンパス E105

科目群	共通科目群		
科目コード	1110036	授業区分	週間授業
授業科目	基礎ゼミ I 甲斐ゼミ		
担当教員	甲斐 慎一、阿部 憲一		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
	○	◎	
到達目標	<p>・大学で学ぶ姿勢や基礎的な技術を習得し、教員との交流により食農産業の魅力を認識する。</p> <p>・学生同士や教員との親睦を深め充実した学生生活を送っていく人間関係を築く。</p> <p>・自分の知恵を出し合いグループでプロジェクトを構築していく流れを体感する。</p>		
授業概要	<p>大学生活への円滑な導入を目的とした科目である。</p> <p>少人数のグループに分かれ、食料産業を学ぶことの社会的な意義、大学での主体的な学習の進め方、大学生に求められる社会的マナー、対人関係の築き方などについて演習を通じて理解を深める。また、学生と教員の親睦を深めながら学生生活に対する不安を解消し、食と農の魅力を探し見つけ出していくために地域を元気にする食農プロジェクトを考える。</p>		
回数	授業計画	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）、大学での学び方	阿部 憲一	
2	大学生活をより有意義なものにするための、学生同士や教員学生間の交流の促進	阿部 憲一・他	
3	食料産業を学ぶことの意義	甲斐 慎一	
4	レポート・メールの書き方（1）作成の手引き	甲斐 慎一	
5	レポート・メールの書き方（2）演習とその評価	甲斐 慎一	
6	学びのモチベーション（1）意欲的な心構え：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
7	学びのモチベーション（2）モチベーションとは：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
8	学びのモチベーション（3）目標の設定：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
9	キャリアデザイン（人生設計）、自分の将来像の構想	甲斐 慎一	
10	地域を学ぶ ※ゲスト講師による講和	阿部憲一	
11	持続的社會と食料産業 地域貢献プロジェクトを考える	甲斐 慎一	
12	グループディスカッション演習	甲斐 慎一	
13	プレゼンテーションの方法・演習（1）	甲斐 慎一	
14	プレゼンテーション演習（2）	甲斐 慎一	
15	まとめ 大学で学ぶ、食料産業を学ぶ意義	阿部 憲一・他	
評価方法	講義時の小課題（40%） 提出課題（レポート、プレゼンテーション等）（60%）		
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	特になし。		
事前学習（分）	大学での学びは自主性が重要です。そのため、授業計画を参考として事前に講義内容に沿った学習を行ってください（60分）。		
事後学習（分）	授業内容をノートに改めて整理してください。また、課題の提出や発表に備えて準備を自宅でしっかりと行ってください（60分）。		
備考	上記の授業計画は、ゲスト講師の予定により、変更となる可能性がある。		

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
shinichi-kai@nafu.ac.jp	木曜日 9:10~10:40	胎内キャンパス H206

科目群	共通科目群		
科目コード	1110036	授業区分	週間授業
授業科目	基礎ゼミ I 西牧ゼミ		
担当教員	西牧 和也、阿部 憲一		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
	○	◎	○
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 大学で学ぶ姿勢や基礎的な技術を習得し、教員との交流により食農産業の魅力を確認する。</li> <li>・ 学生同士や教員との親睦の深め、充実した学生生活を送っていく人間関係を築く。</li> <li>・ 自分の考えや想いを共有して、グループの一員としてプロジェクトを構築していく流れを体感する。</li> </ul>		
授業概要	<p>大学生生活への円滑な導入を目的とした科目である。</p> <p>少人数のグループに分かれ、食料産業を学ぶことの社会的な意義、大学での主体的な学習の進め方、大</p> <p>学生に求められる社会的マナー、対人関係の築き方などについて演習を通じて理解を深める。また、学生と教員の親睦を深めながら学生生活に対する不安を解消し、食と農の魅力を探し見つけ出し、いくために地域を元気にする食農プロジェクトを考える。</p>		
回数	授業計画	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）、大学での学び方	阿部 憲一	
2	大学生生活をより有意義なものにするための、学生同士や教員学生間の交流の促進	全体	
3	食料産業を学ぶ意義についての意見交換	西牧 和也	
4	メール・レポートの書き方（1）作成の手引き	西牧 和也	
5	メール・レポートの書き方（2）演習とその評価	西牧 和也	
6	学びのモチベーション（1）意欲的な心構え：実践行動学Part 1	ファシリテーター担当教員	
7	学びのモチベーション（2）モチベーションとは：実践行動学Part 1	ファシリテーター担当教員	
8	学びのモチベーション（3）目標の設定：実践行動学Part 1	ファシリテーター担当教員	
9	自分の将来像の構想（人生設計）について	阿部憲一／ゼミ教員	
10	大学生生活を送るこの地域を学ぶ	阿部憲一	
11	前半：プレゼンテーション課題の説明／後半：グループディスカッション演習（1） テーマ：持続可能な社会における食料産業の在り方と、この地域でできること	前半：阿部 憲一 後半：西牧 和也	
12	グループディスカッション演習（2） （主観と客観的事実の区別）	西牧 和也	
13	プレゼンテーション演習（1） （プレゼンテーションを行う意義の理解・作成）	西牧 和也	
14	プレゼンテーション演習（2）：全体発表	全体 進行役：阿部 憲一	
15	まとめ：新潟食料農業大学で、食料産業を学ぶ意義	全体	
評価方法	講義時の小課題（40%）、提出課題（レポート、プレゼンテーション等）（60%）		
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	特になし。		

事前学習 (分)	大学での学びは自主性が重要です。そのため、授業計画を参考として事前に講義内容に沿った学習を行ってください (60分)。	
事後学習 (分)	授業内容をノートに改めて整理してください。また、課題の提出や発表に備えて準備を自宅でしっかりと行ってください (60分)。	
備考	上記の授業計画は、ゲスト講師の予定により、一部変更となる可能性がある。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
kazuya-nishimaki@nafu.ac.jp	金曜日 10:50~12:20	胎内キャンパス B107

科目群	共通科目群		
科目コード	1110036	授業区分	週間授業
授業科目	基礎ゼミ I 車ゼミ		
担当教員	車 競飛、阿部 憲一		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
	○	◎	
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 大学で学ぶ姿勢や基礎的な技術を習得し、教員との交流により食農産業の魅力を認識する。</li> <li>・ 学生同士や教員との親睦の深め充実した学生生活を送っていく人間関係を築く。</li> <li>・ 自分の知恵を出し合いグループでプロジェクトを構築していく流れを体感する。</li> </ul>		
授業概要	<p>大学生活への円滑な導入を目的とした科目である。</p> <p>少人数のグループに分かれ、食料産業を学ぶことの社会的な意義、大学での主体的な学習の進め方、大学生に求められる社会的マナー、対人関係の築き方などについて演習を通じて理解を深める。また、学生と教員の親睦を深めながら学生生活に対する不安を解消し、食と農の魅力を探し見つけ出していくために地域を元気にする食農プロジェクトを考える。</p>		
回数	授業計画	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）、大学での学び方	阿部 憲一	
2	大学生活をより有意義なものにするための、学生同士や教員学生間の交流の促進	阿部 憲一・他	
3	食料産業を学ぶことの意義	車 競飛	
4	レポート・メールの書き方（1）作成の手引き	車 競飛	
5	レポート・メールの書き方（2）演習とその評価	車 競飛	
6	学びのモチベーション（1）意欲的な心構え：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
7	学びのモチベーション（2）モチベーションとは：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
8	学びのモチベーション（3）目標の設定：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
9	キャリアデザイン（人生設計）、自分の将来像の構想	車 競飛	
10	地域を学ぶ ※ゲスト講師による講和	阿部憲一	
11	持続的社會と食料産業 地域貢献プロジェクトを考える	車 競飛	
12	グループディスカッション演習	車 競飛	
13	プレゼンテーションの方法・演習（1）	車 競飛	
14	プレゼンテーション演習（2）	車 競飛	
15	まとめ 大学で学ぶ、食料産業を学ぶ意義	阿部 憲一・他	
評価方法	講義時の小課題（40%） 提出課題（レポート、プレゼンテーション等）（60%）		
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	特になし。		
事前学習（分）	大学での学びは自主性が重要です。そのため、授業計画を参考として事前に講義内容に沿った学習を行ってください（60分）。		
事後学習（分）	授業内容をノートに改めて整理してください。また、課題の提出や発表に備えて準備を自宅でしっかりと行ってください（60分）。		
備考	上記の授業計画は、ゲスト講師の予定により、変更となる可能性がある。		

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
jingfei-che@nafu.ac.jp	月・火曜日 12:20~13:00	新潟キャンパス A217

科目群	共通科目群		
科目コード	1110036	授業区分	週間授業
授業科目	基礎ゼミ I 鈴木（浩）ゼミ		
担当教員	鈴木 浩之、阿部 憲一		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
	○	◎	
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大学で学ぶ姿勢や基礎的な技術を習得し、教員との交流により食農産業の魅力を認識する。</li> <li>・学生同士や教員との親睦の深め充実した学生生活を送っていく人間関係を築く。</li> <li>・自分の知恵を出し合いグループでプロジェクトを構築していく流れを体感する。</li> </ul>		
授業概要	<p>大学生活への円滑な導入を目的とした科目である。</p> <p>少人数のグループに分かれ、食料産業を学ぶことの社会的な意義、大学での主体的な学習の進め方、大学生に求められる社会的マナー、対人関係の築き方などについて演習を通じて理解を深める。また、学生と教員の親睦を深めながら学生生活に対する不安を解消し、食と農の魅力を探し見つけ出していくために地域を元気にする食農プロジェクトを考える。</p>		
回数	授業計画	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）、大学での学び方	阿部 憲一	
2	大学生活をより有意義なものにするための、学生同士や教員学生間の交流の促進	阿部 憲一・他	
3	食料産業を学ぶことの意義	鈴木 浩之	
4	レポート・メールの書き方（1）作成の手引き	鈴木 浩之	
5	レポート・メールの書き方（2）演習とその評価	鈴木 浩之	
6	学びのモチベーション（1）意欲的な心構え：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
7	学びのモチベーション（2）モチベーションとは：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
8	学びのモチベーション（3）目標の設定：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
9	キャリアデザイン（人生設計）、自分の将来像の構想	鈴木 浩之	
10	地域を学ぶ ※ゲスト講師による講和	阿部憲一	
11	持続的社會と食料産業 地域貢献プロジェクトを考える	鈴木 浩之	
12	グループディスカッション演習	鈴木 浩之	
13	プレゼンテーションの方法・演習（1）	鈴木 浩之	
14	プレゼンテーション演習（2）	鈴木 浩之	
15	まとめ 大学で学ぶ、食料産業を学ぶ意義	阿部 憲一・他	
評価方法	講義時の小課題（40%） 提出課題（レポート、プレゼンテーション等）（60%）		
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	特になし。		
事前学習（分）	大学での学びは自主性が重要です。そのため、授業計画を参考として事前に講義内容に沿った学習を行ってください（60分）。		
事後学習（分）	授業内容をノートに改めて整理してください。また、課題の提出や発表に備えて準備を自宅でしっかりと行ってください（60分）。		
備考	上記の授業計画は、ゲスト講師の予定により、変更となる可能性がある。		

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
hiroyuki-suzuki@nafu.ac.jp	火曜日 10:50~12:20	胎内キャンパス E106

科目群	共通科目群		
科目コード	1110036	授業区分	週間授業
授業科目	基礎ゼミ I 青山ゼミ		
担当教員	青山 浩子、阿部 憲一		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
	○	◎	
到達目標	<p>・ 大学で学ぶ姿勢や基礎的な技術を習得し、教員との交流により食農産業の魅力を認識する。</p> <p>・ 学生同士や教員との親睦を深め充実した学生生活を送っていく人間関係を築く。</p> <p>・ 自分の知恵を出し合いグループでプロジェクトを構築していく流れを体感する。</p>		
授業概要	<p>大学生生活への円滑な導入を目的とした科目である。</p> <p>少人数のグループに分かれ、食料産業を学ぶことの社会的な意義、大学での主体的な学習の進め方、大学生に求められる社会的マナー、対人関係の築き方などについて演習を通じて理解を深める。また、学生と教員の親睦を深めながら学生生活に対する不安を解消し、食と農の魅力を探し見つけ出していくために地域を元気にする食農プロジェクトを考える。</p>		
回数	授業計画	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）、大学での学び方	阿部 憲一	
2	大学生生活をより有意義なものにするための、学生同士や教員学生間の交流の促進	阿部 憲一・他	
3	食料産業を学ぶことの意義	青山 浩子	
4	レポート・メールの書き方（1）作成の手引き	青山 浩子	
5	レポート・メールの書き方（2）演習とその評価	青山 浩子	
6	学びのモチベーション（1）意欲的な心構え：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
7	学びのモチベーション（2）モチベーションとは：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
8	学びのモチベーション（3）目標の設定：実践行動学Part1	ファシリテーター担当教員	
9	キャリアデザイン（人生設計）、自分の将来像の構想	青山 浩子	
10	地域を学ぶ ※ゲスト講師による講和	阿部憲一	
11	持続的社會と食料産業 地域貢献プロジェクトを考える	青山 浩子	
12	グループディスカッション演習	青山 浩子	
13	プレゼンテーションの方法・演習（1）	青山 浩子	
14	プレゼンテーション演習（2）	青山 浩子	
15	まとめ 大学で学ぶ、食料産業を学ぶ意義	阿部 憲一・他	
評価方法	講義時の小課題（40%） 提出課題（レポート、プレゼンテーション等）（60%）		
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	特になし。		
事前学習（分）	大学での学びは自主性が重要です。そのため、授業計画を参考として事前に講義内容に沿った学習を行ってください（60分）。		
事後学習（分）	授業内容をノートに改めて整理してください。また、課題の提出や発表に備えて準備を自宅でしっかりと行ってください（60分）。		
備考	上記の授業計画は、ゲスト講師の予定により、変更となる可能性がある。		

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
hiroko-aoyama@nafu.ac.jp	水曜日 16:30~18:00	新潟キャンパス A223

科目群	共通科目群		
科目コード	1110037	授業区分	隔週偶数
授業科目	基礎ゼミⅡ 吉井ゼミ		
担当教員	吉井 洋一、斎藤 順		
配当年次	2	必修・選択区分	必修
配当学期	前期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	1	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	○
授業概要	テーマに基づき、自ら現場を調査し地域社会の状況を理解するフィールドワーク等の手法と、問題解決やアイデア創出のためのワークショップやディスカッションについて、演習を通して理解を深める。合わせて、それらの調査研究の結果についてプレゼンテーションを行う。これにより、各コースの多岐にわたる専門領域・専門科目を自律的に学習していくために必要なスキルを高めることを目標とする。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門領域・専門科目を自律的に学習していく必要なスキルを高める。</li> <li>・フィールドワーク等に基づく状況把握と、ワークショップ等の効果的な議論方法の基礎に身につける。</li> <li>・グループワークによるプレゼンテーションの基礎技術を身につける。</li> </ul>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス・大学生生活と学び1（入学以降の成長を実感する）：実践行動学Part2	吉井洋一・斎藤順	
2	大学生生活と学び2（自己の可能性を引き出す）：実践行動学Part2	斎藤順	
3	大学生生活と学び3（自己の行動特徴を知りコントロールする）：実践行動学Part2	斎藤順	
4	フードチェーンを学ぶ視点とフィールドワークの方法	吉井洋一	
5	地域におけるフードチェーンの事前学習（1）	吉井洋一	
6	地域におけるフードチェーンの事前学習（2）	吉井洋一	
7	フィールドワーク・ヒアリング調査(1)	吉井洋一	
8	フィールドワーク・ヒアリング調査(2)	吉井洋一	
9	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（1）	吉井洋一	
10	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（2）	吉井洋一	
11	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（3）	吉井洋一	
12	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（4）	吉井洋一	
13	プレゼンテーションの準備（1）	吉井洋一	
14	プレゼンテーションの準備（2）	吉井洋一	
15	プレゼンテーションの実施	吉井洋一	
評価方法	レポート（50%）、プレゼンテーション(20%)、グループワークへの態度（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	そのつど必要な資料を配布する。		
事前学習（分）	授業で配布又は指示する資料を予習しておく。（60分）		
事後学習（分）	調査の設計、結果の解釈に関連する情報を調べる。（60分）		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
yoichi-yoshii@nafu.ac.jp	月曜日 9:10～10:40	胎内キャンパス G204	

科目群	共通科目群		
科目コード	1110037	授業区分	隔週偶数
授業科目	基礎ゼミⅡ 吉岡ゼミ		
担当教員	吉岡 俊人、斎藤 順		
配当年次	2	必修・選択区分	必修
配当学期	前期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	1	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	○
授業概要	テーマに基づき、自ら現場を調査し地域社会の状況を理解するフィールドワーク等の手法と、問題解決やアイデア創出のためのワークショップやディスカッションについて、演習を通して理解を深める。合わせて、それらの調査研究の結果についてプレゼンテーションを行う。これにより、各コースの多岐にわたる専門領域・専門科目を自律的に学習していくために必要なスキルを高めることを目標とする。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門領域・専門科目を自律的に学習していく必要なスキルを高める。</li> <li>・フィールドワーク等に基づく状況把握と、ワークショップ等の効果的な議論方法の基礎に身につける。</li> <li>・グループワークによるプレゼンテーションの基礎技術を身につける。</li> </ul>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス・大学生生活と学び1（入学以降の成長を実感する）：実践行動学Part2	吉岡俊人・斎藤順	
2	大学生生活と学び2（自己の可能性を引き出す）：実践行動学Part2	斎藤順	
3	大学生生活と学び3（自己の行動特徴を知りコントロールする）：実践行動学Part2	斎藤順	
4	フードチェーンを学ぶ視点とフィールドワークの方法	吉岡俊人	
5	地域におけるフードチェーンの事前学習（1）	吉岡俊人	
6	地域におけるフードチェーンの事前学習（2）	吉岡俊人	
7	フィールドワーク・ヒアリング調査(1)	吉岡俊人	
8	フィールドワーク・ヒアリング調査(2)	吉岡俊人	
9	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（1）	吉岡俊人	
10	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（2）	吉岡俊人	
11	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（3）	吉岡俊人	
12	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（4）	吉岡俊人	
13	プレゼンテーションの準備（1）	吉岡俊人	
14	プレゼンテーションの準備（2）	吉岡俊人	
15	プレゼンテーションの実施	吉岡俊人	
評価方法	レポート（50%）、プレゼンテーション(20%)、グループワークへの態度（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	そのつど必要な資料を配布する。		
事前学習（分）	授業で配布又は指示する資料を予習しておく。（60分）		
事後学習（分）	調査の設計、結果の解釈に関連する情報を調べる。（60分）		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
toshihito-yoshioka@nafu.ac.jp	随時	胎内キャンパス E104	

科目群	共通科目群		
科目コード	1110037	授業区分	隔週偶数
授業科目	基礎ゼミⅡ 斎藤ゼミ		
担当教員	斎藤 順		
配当年次	2	必修・選択区分	必修
配当学期	前期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	1	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	○
授業概要	テーマに基づき、自ら現場を調査し地域社会の状況を理解するフィールドワーク等の手法と、問題解決やアイデア創出のためのワークショップやディスカッションについて、演習を通して理解を深める。合わせて、それらの調査研究の結果についてプレゼンテーションを行う。これにより、各コースの多岐にわたる専門領域・専門科目を自律的に学習していくために必要なスキルを高めることを目標とする。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門領域・専門科目を自律的に学習していく必要なスキルを高める。</li> <li>・フィールドワーク等に基づく状況把握と、ワークショップ等の効果的な議論方法の基礎に身につける。</li> <li>・グループワークによるプレゼンテーションの基礎技術を身につける。</li> </ul>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス・大学生生活と学び1（入学以降の成長を実感する）：実践行動学Part2	斎藤順	
2	大学生生活と学び2（自己の可能性を引き出す）：実践行動学Part2	斎藤順	
3	大学生生活と学び3（自己の行動特徴を知りコントロールする）：実践行動学Part2	斎藤順	
4	フードチェーンを学ぶ視点とフィールドワークの方法	斎藤順	
5	地域におけるフードチェーンの事前学習（1）	斎藤順	
6	地域におけるフードチェーンの事前学習（2）	斎藤順	
7	フィールドワーク・ヒアリング調査(1)	斎藤順	
8	フィールドワーク・ヒアリング調査(2)	斎藤順	
9	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（1）	斎藤順	
10	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（2）	斎藤順	
11	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（3）	斎藤順	
12	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（4）	斎藤順	
13	プレゼンテーションの準備（1）	斎藤順	
14	プレゼンテーションの準備（2）	斎藤順	
15	プレゼンテーションの実施	斎藤順	
評価方法	レポート（50%）、プレゼンテーション(20%)、グループワークへの態度（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	そのつど必要な資料を配布する。		
事前学習（分）	授業で配布又は指示する資料を予習しておく。（60分）		
事後学習（分）	調査の設計、結果の解釈に関連する情報を調べる。（60分）		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
jun-saito@nafu.ac.jp	木曜日 12:20～13:00	新潟キャンパス A218	

科目群	共通科目群		
科目コード	1110037	授業区分	隔週偶数
授業科目	基礎ゼミⅡ 松本ゼミ		
担当教員	松本 辰也、斎藤 順		
配当年次	2	必修・選択区分	必修
配当学期	前期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	1	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	○
授業概要	テーマに基づき、自ら現場を調査し地域社会の状況を理解するフィールドワーク等の手法と、問題解決やアイデア創出のためのワークショップやディスカッションについて、演習を通して理解を深める。合わせて、それらの調査研究の結果についてプレゼンテーションを行う。これにより、各コースの多岐にわたる専門領域・専門科目を自律的に学習していくために必要なスキルを高めることを目標とする。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門領域・専門科目を自律的に学習していく必要なスキルを高める。</li> <li>・フィールドワーク等に基づく状況把握と、ワークショップ等の効果的な議論方法の基礎に身につける。</li> <li>・グループワークによるプレゼンテーションの基礎技術を身につける。</li> </ul>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス・大学生生活と学び1（入学以降の成長を実感する）：実践行動学Part2	松本辰也・斎藤順	
2	大学生生活と学び2（自己の可能性を引き出す）：実践行動学Part2	斎藤順	
3	大学生生活と学び3（自己の行動特徴を知りコントロールする）：実践行動学Part2	斎藤順	
4	フードチェーンを学ぶ視点とフィールドワークの方法	松本辰也	
5	地域におけるフードチェーンの事前学習（1）	松本辰也	
6	地域におけるフードチェーンの事前学習（2）	松本辰也	
7	フィールドワーク・ヒアリング調査(1)	松本辰也	
8	フィールドワーク・ヒアリング調査(2)	松本辰也	
9	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（1）	松本辰也	
10	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（2）	松本辰也	
11	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（3）	松本辰也	
12	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（4）	松本辰也	
13	プレゼンテーションの準備（1）	松本辰也	
14	プレゼンテーションの準備（2）	松本辰也	
15	プレゼンテーションの実施	松本辰也	
評価方法	レポート（50%）、プレゼンテーション(20%)、グループワークへの態度（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	そのつど必要な資料を配布する。		
事前学習（分）	授業で配布又は指示する資料を予習しておく。（60分）		
事後学習（分）	調査の設計、結果の解釈に関連する情報を調べる。（60分）		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
tatsuya-matsumoto@nafu.ac.jp	金曜日 12:20～13:00	胎内キャンパス D104	

科目群	共通科目群		
科目コード	1110037	授業区分	隔週偶数
授業科目	基礎ゼミⅡ 植村ゼミ		
担当教員	植村 邦彦、斎藤 順		
配当年次	2	必修・選択区分	必修
配当学期	前期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	1	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	○
授業概要	テーマに基づき、自ら現場を調査し地域社会の状況を理解するフィールドワーク等の手法と、問題解決やアイデア創出のためのワークショップやディスカッションについて、演習を通して理解を深める。合わせて、それらの調査研究の結果についてプレゼンテーションを行う。これにより、各コースの多岐にわたる専門領域・専門科目を自律的に学習していくために必要なスキルを高めることを目標とする。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門領域・専門科目を自律的に学習していく必要なスキルを高める。</li> <li>・フィールドワーク等に基づく状況把握と、ワークショップ等の効果的な議論方法の基礎に身につける。</li> <li>・グループワークによるプレゼンテーションの基礎技術を身につける。</li> </ul>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス・大学生生活と学び1（入学以降の成長を実感する）：実践行動学Part2	植村邦彦・斎藤順	
2	大学生生活と学び2（自己の可能性を引き出す）：実践行動学Part2	斎藤順	
3	大学生生活と学び3（自己の行動特徴を知りコントロールする）：実践行動学Part2	斎藤順	
4	フードチェーンを学ぶ視点とフィールドワークの方法	植村邦彦	
5	地域におけるフードチェーンの事前学習（1）	植村邦彦	
6	地域におけるフードチェーンの事前学習（2）	植村邦彦	
7	フィールドワーク・ヒアリング調査(1)	植村邦彦	
8	フィールドワーク・ヒアリング調査(2)	植村邦彦	
9	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（1）	植村邦彦	
10	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（2）	植村邦彦	
11	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（3）	植村邦彦	
12	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（4）	植村邦彦	
13	プレゼンテーションの準備（1）	植村邦彦	
14	プレゼンテーションの準備（2）	植村邦彦	
15	プレゼンテーションの実施	植村邦彦	
評価方法	レポート（50%）、プレゼンテーション(20%)、グループワークへの態度（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	そのつど必要な資料を配布する。		
事前学習（分）	授業で配布又は指示する資料を予習しておく。（60分）		
事後学習（分）	調査の設計、結果の解釈に関連する情報を調べる。（60分）		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
kunihiko-uemura@nafu.ac.jp	水曜日 9:10～10:40	胎内キャンパス H203	

科目群	共通科目群		
科目コード	1110037	授業区分	隔週偶数
授業科目	基礎ゼミⅡ 横向ゼミ		
担当教員	横向 慶子、斎藤 順		
配当年次	2	必修・選択区分	必修
配当学期	前期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	1	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	○
授業概要	テーマに基づき、自ら現場を調査し地域社会の状況を理解するフィールドワーク等の手法と、問題解決やアイデア創出のためのワークショップやディスカッションについて、演習を通して理解を深める。合わせて、それらの調査研究の結果についてプレゼンテーションを行う。これにより、各コースの多岐にわたる専門領域・専門科目を自律的に学習していくために必要なスキルを高めることを目標とする。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門領域・専門科目を自律的に学習していく必要なスキルを高める。</li> <li>・フィールドワーク等に基づく状況把握と、ワークショップ等の効果的な議論方法の基礎に身につける。</li> <li>・グループワークによるプレゼンテーションの基礎技術を身につける。</li> </ul>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス・大学生生活と学び1（入学以降の成長を実感する）：実践行動学Part2	横向慶子・斎藤順	
2	大学生生活と学び2（自己の可能性を引き出す）：実践行動学Part2	斎藤順	
3	大学生生活と学び3（自己の行動特徴を知りコントロールする）：実践行動学Part2	斎藤順	
4	フードチェーンを学ぶ視点とフィールドワークの方法	横向慶子	
5	地域におけるフードチェーンの事前学習（1）	横向慶子	
6	地域におけるフードチェーンの事前学習（2）	横向慶子	
7	フィールドワーク・ヒアリング調査(1)	横向慶子	
8	フィールドワーク・ヒアリング調査(2)	横向慶子	
9	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（1）	横向慶子	
10	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（2）	横向慶子	
11	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（3）	横向慶子	
12	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（4）	横向慶子	
13	プレゼンテーションの準備（1）	横向慶子	
14	プレゼンテーションの準備（2）	横向慶子	
15	プレゼンテーションの実施	横向慶子	
評価方法	レポート（50%）、プレゼンテーション(20%)、グループワークへの態度（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	そのつど必要な資料を配布する。		
事前学習（分）	授業で配布又は指示する資料を予習しておく。（60分）		
事後学習（分）	調査の設計、結果の解釈に関連する情報を調べる。（60分）		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
yoshiko-yokomukai@nafu.ac.jp	水曜日 10：50～12：20	胎内キャンパス G208	

科目群	共通科目群		
科目コード	1110037	授業区分	隔週偶数
授業科目	基礎ゼミⅡ 比良松ゼミ		
担当教員	比良松 道一、斎藤 順		
配当年次	2	必修・選択区分	必修
配当学期	前期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	1	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	○
授業概要	テーマに基づき、自ら現場を調査し地域社会の状況を理解するフィールドワーク等の手法と、問題解決やアイデア創出のためのワークショップやディスカッションについて、演習を通して理解を深める。合わせて、それらの調査研究の結果についてプレゼンテーションを行う。これにより、各コースの多岐にわたる専門領域・専門科目を自律的に学習していくために必要なスキルを高めることを目標とする。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門領域・専門科目を自律的に学習していく必要なスキルを高める。</li> <li>・フィールドワーク等に基づく状況把握と、ワークショップ等の効果的な議論方法の基礎に身につける。</li> <li>・グループワークによるプレゼンテーションの基礎技術を身につける。</li> </ul>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス・大学生生活と学び1（入学以降の成長を実感する）：実践行動学Part2	比良松道一・斎藤順	
2	大学生生活と学び2（自己の可能性を引き出す）：実践行動学Part2	斎藤順	
3	大学生生活と学び3（自己の行動特徴を知りコントロールする）：実践行動学Part2	斎藤順	
4	フードチェーンを学ぶ視点とフィールドワークの方法	比良松道一	
5	地域におけるフードチェーンの事前学習（1）	比良松道一	
6	地域におけるフードチェーンの事前学習（2）	比良松道一	
7	フィールドワーク・ヒアリング調査(1)	比良松道一	
8	フィールドワーク・ヒアリング調査(2)	比良松道一	
9	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（1）	比良松道一	
10	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（2）	比良松道一	
11	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（3）	比良松道一	
12	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（4）	比良松道一	
13	プレゼンテーションの準備（1）	比良松道一	
14	プレゼンテーションの準備（2）	比良松道一	
15	プレゼンテーションの実施	比良松道一	
評価方法	レポート（50%）、プレゼンテーション(20%)、グループワークへの態度（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	そのつど必要な資料を配布する。		
事前学習（分）	授業で配布又は指示する資料を予習しておく。（60分）		
事後学習（分）	調査の設計、結果の解釈に関連する情報を調べる。（60分）		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
michikazu-hiramatsu@nafu.ac.jp	金曜日 3～5限	胎内キャンパス D105	

科目群	共通科目群		
科目コード	1110037	授業区分	隔週偶数
授業科目	基礎ゼミⅡ 浅野ゼミ		
担当教員	浅野 亮樹、斎藤 順		
配当年次	2	必修・選択区分	必修
配当学期	前期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	1	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	○
授業概要	テーマに基づき、自ら現場を調査し地域社会の状況を理解するフィールドワーク等の手法と、問題解決やアイデア創出のためのワークショップやディスカッションについて、演習を通して理解を深める。合わせて、それらの調査研究の結果についてプレゼンテーションを行う。これにより、各コースの多岐にわたる専門領域・専門科目を自律的に学習していくために必要なスキルを高めることを目標とする。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門領域・専門科目を自律的に学習していく必要なスキルを高める。</li> <li>・フィールドワーク等に基づく状況把握と、ワークショップ等の効果的な議論方法の基礎に身につける。</li> <li>・グループワークによるプレゼンテーションの基礎技術を身につける。</li> </ul>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス・大学生生活と学び1（入学以降の成長を実感する）：実践行動学Part2	浅野 亮樹・斎藤 順	
2	大学生生活と学び2（自己の可能性を引き出す）：実践行動学Part2	斎藤 順	
3	大学生生活と学び3（自己の行動特徴を知りコントロールする）：実践行動学Part2	斎藤 順	
4	フードチェーンを学ぶ視点とフィールドワークの方法	浅野 亮樹	
5	地域におけるフードチェーンの事前学習（1）	浅野 亮樹	
6	地域におけるフードチェーンの事前学習（2）	浅野 亮樹	
7	フィールドワーク・ヒアリング調査(1)	浅野 亮樹	
8	フィールドワーク・ヒアリング調査(2)	浅野 亮樹	
9	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（1）	浅野 亮樹	
10	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（2）	浅野 亮樹	
11	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（3）	浅野 亮樹	
12	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（4）	浅野 亮樹	
13	プレゼンテーションの準備（1）	浅野 亮樹	
14	プレゼンテーションの準備（2）	浅野 亮樹	
15	プレゼンテーションの実施	浅野 亮樹	
評価方法	レポート（50%）、プレゼンテーション(20%)、グループワークへの態度（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	そのつど必要な資料を配布する。		
事前学習（分）	授業で配布又は指示する資料を予習しておく。（60分）		
事後学習（分）	調査の設計、結果の解釈に関連する情報を調べる。（60分）		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
ryoki-asano@nafu.ac.jp	水曜日 13:10～18:00	胎内キャンパス E103	

科目群	共通科目群		
科目コード	1110037	授業区分	隔週偶数
授業科目	基礎ゼミⅡ 金子ゼミ		
担当教員	金子 孝一、斎藤 順		
配当年次	2	必修・選択区分	必修
配当学期	前期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	1	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	○
授業概要	テーマに基づき、自ら現場を調査し地域社会の状況を理解するフィールドワーク等の手法と、問題解決やアイデア創出のためのワークショップやディスカッションについて、演習を通して理解を深める。合わせて、それらの調査研究の結果についてプレゼンテーションを行う。これにより、各コースの多岐にわたる専門領域・専門科目を自律的に学習していくために必要なスキルを高めることを目標とする。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門領域・専門科目を自律的に学習していく必要なスキルを高める。</li> <li>・フィールドワーク等に基づく状況把握と、ワークショップ等の効果的な議論方法の基礎に身につける。</li> <li>・グループワークによるプレゼンテーションの基礎技術を身につける。</li> </ul>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス・大学生生活と学び1（入学以降の成長を実感する）：実践行動学Part2	金子孝一・斎藤順	
2	大学生生活と学び2（自己の可能性を引き出す）：実践行動学Part2	斎藤順	
3	大学生生活と学び3（自己の行動特徴を知りコントロールする）：実践行動学Part2	斎藤順	
4	フードチェーンを学ぶ視点とフィールドワークの方法	金子孝一	
5	地域におけるフードチェーンの事前学習（1）	金子孝一	
6	地域におけるフードチェーンの事前学習（2）	金子孝一	
7	フィールドワーク・ヒアリング調査(1)	金子孝一	
8	フィールドワーク・ヒアリング調査(2)	金子孝一	
9	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（1）	金子孝一	
10	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（2）	金子孝一	
11	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（3）	金子孝一	
12	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（4）	金子孝一	
13	プレゼンテーションの準備（1）	金子孝一	
14	プレゼンテーションの準備（2）	金子孝一	
15	プレゼンテーションの実施	金子孝一	
評価方法	レポート（50%）、プレゼンテーション(20%)、グループワークへの態度（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	そのつど必要な資料を配布する。		
事前学習（分）	授業で配布又は指示する資料を予習しておく。（60分）		
事後学習（分）	調査の設計、結果の解釈に関連する情報を調べる。（60分）		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
koichi-kaneko@nafu.ac.jp	火曜日 9:10～10:40	新潟キャンパス A222	

科目群	共通科目群		
科目コード	1110037	授業区分	隔週偶数
授業科目	基礎ゼミⅡ 鈴木（孝）ゼミ		
担当教員	鈴木 孝男、斎藤 順		
配当年次	2	必修・選択区分	必修
配当学期	前期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	1	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	○
授業概要	テーマに基づき、自ら現場を調査し地域社会の状況を理解するフィールドワーク等の手法と、問題解決やアイデア創出のためのワークショップやディスカッションについて、演習を通して理解を深める。合わせて、それらの調査研究の結果についてプレゼンテーションを行う。これにより、各コースの多岐にわたる専門領域・専門科目を自律的に学習していくために必要なスキルを高めることを目標とする。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門領域・専門科目を自律的に学習していく必要なスキルを高める。</li> <li>・フィールドワーク等に基づく状況把握と、ワークショップ等の効果的な議論方法の基礎に身につける。</li> <li>・グループワークによるプレゼンテーションの基礎技術を身につける。</li> </ul>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス・大学生生活と学び1（入学以降の成長を実感する）：実践行動学Part2	鈴木孝男・斎藤順	
2	大学生生活と学び2（自己の可能性を引き出す）：実践行動学Part2	斎藤順	
3	大学生生活と学び3（自己の行動特徴を知りコントロールする）：実践行動学Part2	斎藤順	
4	フードチェーンを学ぶ視点とフィールドワークの方法	鈴木孝男	
5	地域におけるフードチェーンの事前学習（1）	鈴木孝男	
6	地域におけるフードチェーンの事前学習（2）	鈴木孝男	
7	フィールドワーク・ヒアリング調査(1)	鈴木孝男	
8	フィールドワーク・ヒアリング調査(2)	鈴木孝男	
9	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（1）	鈴木孝男	
10	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（2）	鈴木孝男	
11	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（3）	鈴木孝男	
12	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（4）	鈴木孝男	
13	プレゼンテーションの準備（1）	鈴木孝男	
14	プレゼンテーションの準備（2）	鈴木孝男	
15	プレゼンテーションの実施	鈴木孝男	
評価方法	レポート（50%）、プレゼンテーション(20%)、グループワークへの態度（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	そのつど必要な資料を配布する。		
事前学習（分）	授業で配布又は指示する資料を予習しておく。（60分）		
事後学習（分）	調査の設計、結果の解釈に関連する情報を調べる。（60分）		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
takao-suzuki@nafu.ac.jp	火曜日 13:10～14:40	新潟キャンパス A225	

科目群	共通科目群		
科目コード	1110037	授業区分	隔週偶数
授業科目	基礎ゼミⅡ 阿部（周）ゼミ		
担当教員	阿部 周司、斎藤 順		
配当年次	2	必修・選択区分	必修
配当学期	前期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	1	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	○
授業概要	テーマに基づき、自ら現場を調査し地域社会の状況を理解するフィールドワーク等の手法と、問題解決やアイデア創出のためのワークショップやディスカッションについて、演習を通して理解を深める。合わせて、それらの調査研究の結果についてプレゼンテーションを行う。これにより、各コースの多岐にわたる専門領域・専門科目を自律的に学習していくために必要なスキルを高めることを目標とする。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専門領域・専門科目を自律的に学習していく必要なスキルを高める。</li> <li>・フィールドワーク等に基づく状況把握と、ワークショップ等の効果的な議論方法の基礎に身につける。</li> <li>・グループワークによるプレゼンテーションの基礎技術を身につける。</li> </ul>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス・大学生生活と学び1（入学以降の成長を実感する）：実践行動学Part2	阿部周司・斎藤順	
2	大学生生活と学び2（自己の可能性を引き出す）：実践行動学Part2	斎藤順	
3	大学生生活と学び3（自己の行動特徴を知りコントロールする）：実践行動学Part2	斎藤順	
4	フードチェーンを学ぶ視点とフィールドワークの方法	阿部周司	
5	地域におけるフードチェーンの事前学習（1）	阿部周司	
6	地域におけるフードチェーンの事前学習（2）	阿部周司	
7	フィールドワーク・ヒアリング調査(1)	阿部周司	
8	フィールドワーク・ヒアリング調査(2)	阿部周司	
9	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（1）	阿部周司	
10	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（2）	阿部周司	
11	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（3）	阿部周司	
12	調査結果の取りまとめ（現状を見える化）と地域課題の解決策を検討（4）	阿部周司	
13	プレゼンテーションの準備（1）	阿部周司	
14	プレゼンテーションの準備（2）	阿部周司	
15	プレゼンテーションの実施	阿部周司	
評価方法	レポート（50%）、プレゼンテーション(20%)、グループワークへの態度（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	そのつど必要な資料を配布する。		
事前学習（分）	授業で配布又は指示する資料を予習しておく。（60分）		
事後学習（分）	調査の設計、結果の解釈に関連する情報を調べる。（60分）		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
shuji-abe@nafu.ac.jp	月曜日 13:10～14:40	胎内キャンパス B105	

科目群	共通科目群		
科目コード	1110038	授業区分	週間授業
授業科目	環境科学概論		
担当教員	中井 裕、足立 千佳子、伊藤 豊彰、佐藤根 妃奈、車 競飛		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	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	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	
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>		
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	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	佐藤根 妃奈	
8	健康被害の防止	佐藤根 妃奈	
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	中井 裕	
13	地球温暖化	車 競飛	
14	日本の温暖化対策とエネルギー政策	車 競飛	
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付又はTeamsにアップする。		
参考書等	担当教員が、必要に応じて、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、レポート等を求められた期日まで提出すること（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とること。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	

toyoaki-ito@nafu.ac.jp	金曜日 16:20~17:00	胎内キャンパス D109
------------------------	--------------------	-----------------

科目群	共通科目群		
科目コード	1110039	授業区分	週間授業
授業科目	栽培学概論		
担当教員	比良松 道一		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	前期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	2	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	◎	
授業概要	新潟を中心とその周辺地域で購入できる農作物の起源、多様性、導入経緯、栽培方法、消費の視点から、身近な農産物の生産と利用の概要を理解し、地域に立脚した農業の持続性を高めるための生産体系の確立や消費者と生産者の関係構築について考察する。		
到達目標	<p>食料は、それぞれの地域環境に適した農業生産・加工・流通体系の確立、とりわけ現代社会では、生産者と消費者の信頼関係の構築を通じて持続的に得られるものである。ゆえに、受講生全員が以下の力を身に付け、身近な農作物を介した生産者とのつながりを醸成することを目標とする。</p> <p>①購入可能な農産物の起源や多様性、実際の栽培方法や利用方法について積極的に調べて知識を増やす。</p> <p>②普段の食生活において、講義で紹介された農産物の利用（調理・加工・栽培）を体験する。</p> <p>③講義で紹介された農産物を用いた料理を他者と分かち合うことを通じて、その作物の生産や利用について詳しく解説できるようになる。</p>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス（授業の概要、目標、進め方、評価方法の説明）、私たちの日々の食事を支える農作物（生産と消費、自給率）	比良松 道一	
2	地域を代表する穀物の生物的特性と生産、利用①（イネ、ダイズ（エダマメ）、ムギ、品種、食味、土壌、水、有機栄養と無機栄養、農業機械、官能評価、味噌）	比良松 道一	
3	地域を代表する穀物の生物的特性と生産、利用②（イネ、ダイズ（エダマメ）、ムギ、品種、食味、土壌、水、有機栄養と無機栄養、農業機械、官能評価、味噌）	比良松 道一	
4	地域を代表する穀物の生物的特性と生産、利用③（イネ、ダイズ（エダマメ）、ムギ、品種、食味、土壌、水、有機栄養と無機栄養、農業機械、官能評価、味噌）	比良松 道一	
5	地域を代表する野菜の生物的特性と生産、利用①（ニンジン、キュウリ、カボチャ、ナス、トマト、イチゴ、アスパラガス、山菜類、コマツナ、野菜の分類、種子・栄養繁殖、光合成と同化産物の配分、貯蔵、漬物）	比良松 道一	
6	地域を代表する野菜の生物的特性と生産、利用②（ニンジン、キュウリ、カボチャ、ナス、トマト、イチゴ、アスパラガス、山菜類、コマツナ、野菜の分類、種子・栄養繁殖、光合成と同化産物の配分、貯蔵、漬物）	比良松 道一	
7	地域を代表するキノコの生物的特性と生産、利用（きのこ類、菌床・原木栽培、だし）	比良松 道一	
8	地域を代表する果物の生物的特性と生産利用①（ウメ、オウトウ、栄養繁殖、挿木・接木、矮性台木、植物ホルモン、成長・結実制御、調味料）	比良松 道一	
9	地域を代表する果物の生物的特性と生産利用②（ウメ、オウトウ、栄養繁殖、挿木・接木、矮性台木、植物ホルモン、成長・結実制御、調味料）	比良松 道一	
10	地域を代表する花の生物的特性と生産利用①（食用菊、エディブルフラワー、チューリップ、ユリ、球根植物、日長、温度、成長・開花制御、和食と洋食）	比良松 道一	
11	地域を代表する花の生物的特性と生産利用②（食用菊、エディブルフラワー、チューリップ、ユリ、球根植物、日長、温度、成長・開花制御、和食と洋食）	比良松 道一	
12	地域ではあまり見られない農作物の生物的特性と生産利用（チャ、地球温暖化、喫茶文化）	比良松 道一	
13	人類、栽培植物、農耕の歴史（農作物から見る人類史）	比良松 道一	
14	持続的生産（有機農業、自然栽培、送粉共生、根域共生、生物的防除、生物多様性、プランター栽培、水耕栽培）	比良松 道一	

15	品種改良（突然変異、倍数性、交雑育種、雑種強勢、地球温暖化）	比良松 道一
評価方法	レポート提出（30%）、レポート内容（30%）、期末試験（40%）	
教科書（必ず購入する書籍）	なし（担当教員作成による資料を配付する。）	
参考書等	講義中に適宜紹介する。	
事前学習（分）	講義終了時に毎回提示する課題について調べ、得られた知識、不明な点、生じた疑問、知りたいことをレポートに記載する（120分）。	
事後学習（分）	講義終了時に毎回提示する課題について調べ、得られた知識、不明な点、生じた疑問、知りたいことをレポートに記載する（120分）。	
備考		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
michikazu-hiramatsu@nafu.ac.jp	火曜日 2 限 および昼休み	胎内キャンパス D105

科目群	共通科目群		
科目コード	1110041	授業区分	週間授業
授業科目	フードサービス論		
担当教員	高力 美由紀		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	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	○
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
◎	○	○	○
授業概要	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。		
到達目標	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。		
回数	授業計画	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%）、2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。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
miyuki-koriki@nafu.ac.jp	月曜日 12:20～13:00	新潟キャンパス A224	



科目群	共通科目群		
科目コード	1110043	授業区分	週間授業
授業科目	食品流通論		
担当教員	高力 美由紀		
配当年次	2	必修・選択区分	必修
配当学期	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	○
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
◎	○	○	○
授業概要	<p>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。</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>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。</p>		
回数	授業計画	担当教員	
1	イントロダクションー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	外食産業ー市場構造・マネジメント	高力美由紀	
8	中食産業ー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）ー温度帯別流通、米・麦・野菜・果実・水産物等	高力美由紀	
10	主要食品の流通（2）ー食肉・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）ーマーケティング・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）ー食品企業・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）ー環境問題、地産地消等	高力美由紀	
14	食品流通の課題（2）ー食の安全・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ー食品流通の今後	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%）、2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。		

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
miyuki-koriki@nafu.ac.jp	火曜日 9:20～10:20	新潟キャンパス A224

科目群	共通科目群		
科目コード	1110044	授業区分	週間授業
授業科目	おいしさの科学		
担当教員	横向 慶子		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	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	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○		
授業概要	食品を評価する際には、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	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	おいしさとテクスチャー、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	おいしさと呈味成分	横向慶子	
8	おいしさと食品成分(水産物)	横向慶子	
9	おいしさと食品成分(肉製品)	横向慶子	
10	おいしさと食品成分(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(40%) 出席点および授業貢献(10%)		
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)	プリントの当該部を予習した上で授業に臨むこと。		
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。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスパワー	研究室	
yoshiko-yokomukai@nafu.ac.jp	前期:水曜2限 後期:火曜2限	胎内キャンパス G208	



科目群	共通科目群		
科目コード	1110046	授業区分	隔週奇数
授業科目	技術開発と工業所有権		
担当教員	加藤 正樹		
配当年次	2	必修・選択区分	必修
配当学期	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	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	○
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	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	※経済産業省ゲスト講師	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：レポート (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 (分)	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。(120分)		
事後学習 (分)	配布資料をよく読んで理解を深めること。(120分) 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。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
m-kato@kbe.biglobe.ne.jp	授業終了後、教室にて	—

科目群	共通科目群		
科目コード	1110048	授業区分	隔週偶数
授業科目	ビジネスプランニング I		
担当教員	齋藤 順		
配当年次	2	必修・選択区分	必修
配当学期	前期	アクティブラーニング	グループワーク
単位数	2022年度以前入学生は1単位	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎		○	○
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。		
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	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	齋藤順	
2	ビジネスプランの作成 - 事業コンセプト (1)	齋藤順	
3	ビジネスプランの作成 - 事業コンセプト (2)	齋藤順	
4	ビジネスプランの作成 - 事業計画の内容 (1)	齋藤順	
5	ビジネスプランの作成 - 事業計画の内容 (2)	齋藤順	
6	ビジネスプランの作成 - 新規就農計画 (1)	齋藤順	
7	ビジネスプランの作成 - 新規就農計画 (2)	齋藤順	
8	いろいろなビジネスモデルの特徴を把握する (1)	齋藤順	
9	いろいろなビジネスモデルの特徴を把握する (2)	齋藤順	
10	ビジネスプランの作成 - 地域課題の発掘と解決策 (1)	齋藤順	
11	ビジネスプランの作成 - 地域課題の発掘と解決策 (2)	齋藤順	
12	ビジネスプランの作成 - 財務指標と投資採算性 (1)	齋藤順	
13	ビジネスプランの作成 - 財務指標と投資採算性 (2)	齋藤順	
14	ビジネスプランニング II のコンセプト作成 (1)	齋藤順	
15	ビジネスプランニング II のコンセプト作成 (2)	齋藤順	
評価方法	課題提出 (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 (分)	事前に授業資料を見て、専門用語の意味や内容を学習しておくこと (120分)		
事後学習 (分)	学習した内容を振り返るために、関連した事例について調べる (120分)		
備考	欠席は原則5回まで。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
jun-saito@nafu.ac.jp	木曜日 12:20~13:00	新潟キャンパス A218	



科目群	共通科目群			
科目コード	1110049	授業区分	隔週奇数	
授業科目	ビジネスプランニングⅡ			
担当教員	齋藤 順、中山 健			
配当年次	2	必修・選択区分	必修	
配当学期	後期	アクティブラーニング	プレゼンテーション	
単位数	2022年度以前入学生は1単位	実務家教員担当科目	—	
開講キャンパス	新潟キャンパス			
【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>			
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	担当教員		
1	ガイダンス、外部講師紹介 ※ゲスト講師を含めたグループ演習	齋藤 順、中山 健		
2	ワーク・個別指導①事業コンセプトの骨格 ※ゲスト講師を含めたグループ演習	齋藤 順、中山 健		
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 ※ゲスト講師を含めたグループ演習	齋藤 順、中山 健		
4	ワーク・個別指導③事業コンセプトの見直し ※ゲスト講師を含めたグループ演習	齋藤 順、中山 健		
5	ワーク・個別指導④商品・サービスの設計 ※ゲスト講師を含めたグループ演習	齋藤 順、中山 健		
6	ワーク・個別指導⑤商品・サービスの設計 ※ゲスト講師を含めたグループ演習	齋藤 順、中山 健		
7	ワーク・個別指導⑥需要の把握と売上計画 ※ゲスト講師を含めたグループ演習	齋藤 順、中山 健		
8	ワーク・個別指導⑦需要の把握と売上計画 ※ゲスト講師を含めたグループ演習	齋藤 順、中山 健		
9	ワーク・個別指導⑧事業の仕組みと経営資源 ※ゲスト講師を含めたグループ演習	齋藤 順、中山 健		
10	ワーク・個別指導⑨事業の仕組みと経営資源 ※ゲスト講師を含めたグループ演習	齋藤 順、中山 健		
11	ワーク・個別指導⑩収支計画・プレゼン資料作成 ※ゲスト講師を含めたグループ演習	齋藤 順、中山 健		
12	ワーク・個別指導⑪収支計画・プレゼン資料作成 ※ゲスト講師を含めたグループ演習	齋藤 順、中山 健		
13	グループ別全員プレゼン（1） ※ゲスト講師を含めたグループ演習	齋藤 順、中山 健		
14	グループ別全員プレゼン（2） ※ゲスト講師を含めたグループ演習	齋藤 順、中山 健		

15	優秀者全体プレゼン、講評 ※ゲスト講師を含める	斎藤 順、中山 健
評価方法	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	ワークシートを配布する。	
事前学習 (分)	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。(120分)	
事後学習 (分)	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。(120分)	
備考	欠席は原則5回まで。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
jun-saito@nafu.ac.jp	木曜日 12:20~13:00	新潟キャンパス A218

科目群	共通科目群		
科目コード	1110050	授業区分	隔週偶数
授業科目	キャリアプランニング I		
担当教員	若槻 彩子、高力 美由紀		
配当年次	2	必修・選択区分	必修
配当学期	前期	アクティブラーニング	グループワーク
単位数	2022年度以前入学生は1単位	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	○
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。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。</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	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	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）	MY CAREER NOTE I ADVANCE（ベネッセiキャリア、2024）※2024年度改訂版		
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		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	

ayako-wakatsuki@nafu.ac.jp	水曜日 12:20~13:00	授業終了後教室にて
----------------------------	--------------------	-----------

科目群	共通科目群			
科目コード	1110051	授業区分	隔週偶数	
授業科目	キャリアプランニングⅡ			
担当教員	島田 満俊、高力 美由紀			
配当年次	2	必修・選択区分	必修	
配当学期	後期	アクティブラーニング	該当なし	
単位数	2022年度以前入学生は1単位	実務家教員担当科目	○	
開講キャンパス	新潟キャンパス			
【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	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	[フードチェーン]と仕事について考察する～書籍「そうだ、はっぱを売ろう！」を参考に～	島田満俊		
3	「自己紹介」の文章作成～「話し言葉」としての文章、「書き言葉」としての文章～	島田満俊		
4	企業の採用ルートとプロセス～就職活動を採用視点で考える～	島田満俊		
5	アセスメント実施(キャリアセンター主催)	島田満俊		
6	卒業生報告・交流会(キャリアセンター主催)	島田満俊		
7	採用担当者が知りたい三大コンテンツ～[志望動機]を構成する2つの視点で整理する～	島田満俊		
8	採用担当者が知りたい三大コンテンツ～[自己PR]を的(まと)に当てる～	島田満俊		
9	採用担当者が知りたい三大コンテンツ～[学生時代に頑張ったこと]のキーワードは「再現性」である～	島田満俊		
10	三大コンテンツを連携させる～[セルフマーケティング]で勝ち筋を見つける～	島田満俊		
11	[インターンシップ]を活用して差別化する	島田満俊		
12	実践面接～求められるマナーの「レベル」を考える～	島田満俊		
13	グループディスカッション基礎～ビジネスに直結するスキル～	島田満俊		
14	グループディスカッション実践～採用担当者は何を見ているか～	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)	資料を毎回配布する。			
参考書等	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)   SBN:978-4-7973-4065-5			
事前学習(分)	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。(60分)			
事後学習(分)	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	テーマに沿った関連するニュースや経済・社会問題や用語の解説も併せて行う。			

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
michitoshi-shimada@nafu.ac.jp	火曜日 12:20~13:00	新潟キャンパス 非常勤講師室

科目群	共通科目群		
科目コード	1110052	授業区分	隔週偶数
授業科目	食料産業実践論 I		
担当教員	中井 裕、伊藤 豊彰、山中 亮、斎藤 順、金桶 光起、松田 敦郎		
配当年次	4	必修・選択区分	必修
配当学期	前期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	2	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
◎	○	○	
授業概要	<p>食料産業*の発展に不可欠である食料安全保障を課題として、1～3年次の共通課程で修得した食・農・ビジネスの総合的な理解と、コース課程で修得した専門知識を統合して、食料産業の持続的発展とそれを支える実践について考えを深める。</p> <p>食料安全保障は、「活発で健康な生活を送るために、食欲と味覚を満たすことができる十分な量の安全かつ栄養のある食料を、物理的にも経済的にも入手できる状態にあるときに成立する」と定義されている（FAO1996）。食料安全保障は、食料の供給、入手、利用、安定の4要素によって成立するものであり、国、自治体、農業者、育種・栽培・食品関連のグローバル企業・国内企業などが複合的に関わって支えられている。本科目では、これらの国・企業、生産者などの専門家を招聘して、講話を聞き、ディスカッションを通して、現場に即した食料安全保障を学ぶ。</p> <p>*食料産業は、食料安全保障論と生態系サービス論から構成され、生態系サービス論は、食料産業実践論Ⅱで取り扱う。</p>		
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1～3年次の共通課程で修得した食・農・ビジネスの総合的な理解を深める。</li> <li>コース課程で修得した専門知識を食料産業の持続的発展にどのように活用できるか考える。</li> <li>多面的、複合的な食料安全保障を理解する。</li> </ol>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス、講演（食料安全保障論）〔総論〕 ※ゲスト講師による講話	中井裕	
2	ディスカッション（食料安全保障論） ※ゲスト講師による講話	中井裕	
3	ビジネス分野からの食料産業（講演：食料安全保障論）（1） ※ゲスト講師による講話	斎藤順	
4	ディスカッション（食料安全保障論） ※ゲスト講師による講話	斎藤順	
5	アグリ分野からの食料産業（講演：食料安全保障論）（1） ※ゲスト講師による講話	伊藤豊彰	
6	ディスカッション（食料安全保障論） ※ゲスト講師による講話	伊藤豊彰	
7	フード分野からの食料産業（講演：食料安全保障論）（1） ※ゲスト講師による講話	金桶光起	
8	ディスカッション（食料安全保障論） ※ゲスト講師による講話	金桶光起	
9	フード分野からの食料産業（講演：食料安全保障論）（2） ※ゲスト講師による講話	金桶光起	
10	ディスカッション（食料安全保障論） ※ゲスト講師による講話	金桶光起	
11	ビジネス分野からの食料産業（講演：食料安全保障論）（2） ※ゲスト講師による講話	斎藤順	
12	ディスカッション（食料安全保障論） ※ゲスト講師による講話	斎藤順	
13	アグリ分野からの食料産業（講演：食料安全保障論）（2） ※ゲスト講師による講話	山中亮	
14	ディスカッション（食料安全保障論） ※ゲスト講師による講話	山中亮	
15	講演：食料産業における食料安全保障論 ※ゲスト講師による講話	中井裕	
評価方法	レポート等（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、レポート等を求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		

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
jun-saito@nafu.ac.jp	木曜日 12:20~13:00	新潟キャンパス A218

科目群	共通科目群		
科目コード	1110053	授業区分	隔週偶数
授業科目	食料産業実践論Ⅱ		
担当教員	中井 裕、伊藤 豊彰、阿部 憲一、斎藤 順、車 競飛、金桶 光起、松田 敦郎		
配当年次	4	必修・選択区分	必修
配当学期	後期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	2	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
○	◎		◎
授業概要	<p>担当教員による食料産業*を総括する講義、および食・農分野で活躍する専門識者・従事者による講話を通じ、食料産業現場の理解を更に深めると共に、次代の食料産業を担う意義を理解し社会での活躍について意識を高める。</p> <p>また、これまでの共通課程で修得した食・農・ビジネスの総合的な理解、コース課程で修得した専門知識、および食料産業実践論Ⅰで学んだ食料安全保障に配慮した食料産業に関する知識を統合して、異なるコースの学生と共に互いの専門性・志向性を理解・尊重しながら連携・協働してビジネスプラン**を立案し、マーケットイン型で新しい時代の産業を創出する思考と判断を養う。</p> <p>*食料産業は、食料安全保障論と生態系サービス論から構成される。 **ビジネスプランには、事業計画に加え、課題設定及び解決、事業化可能性の調査（フィージビリティスタディ）、生態系サービス☆に関するコース横断的な議論を通じた必要な知見の醸成も対象とする</p> <p>☆生態系サービス（ecosystem services）とは、生態系が人間に与える恵みのことで、①「供給サービス」、②「調整サービス」、③「生息・生育地サービス」、④「文化的サービス」の4つに分かれ、</p> <p>①「供給サービス」は食料や水、遺伝資源など ②「調整サービス」は森林や農地による炭素固定、土壌浸食抑制など ③「生息・生育地サービス」は生息・生育環境の提供や遺伝的多様性の維持 ④「文化的サービス」は自然景観の保全、レクリエーションや観光の場と機会、文化・芸術・デザインへのインスピレーションなどからなる。</p>		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>●農業、漁業、食品工業、飲食業、これらに関連する流通業等を包括した食料産業全体について、それらの役割や意義、責任、現状と今後の課題等理解する。</li> <li>●食料産業界の実践現場について理解する。</li> <li>●他コースの学生との専門性・志向性の違いを理解し、尊重することができる。</li> <li>●他コースの学生と協議・協働して、ビジネスプランを立案することができる。</li> <li>●立案したビジネスプランを、他者に分かりやすくプレゼンテーションすることができる。</li> </ul>		
回数	授業計画	担当教員	
1	オリエンテーション、食料産業（生態系サービス論(総論)	中井裕	
2	食料産業（生態系サービス論（総論））講演・ディスカッション ※ゲスト講師による講話	中井裕	
3	アグリ分野からの食料産業（講義：生態系サービス論）その1	伊藤豊彰	
4	アグリ分野からの食料産業（ディスカッション：生態系サービス論）その1	伊藤豊彰	
5	アグリ分野からの食料産業（講演：生態系サービス論）その2 ※ゲスト講師による講話	伊藤豊彰	
6	アグリ分野からの食料産業（ディスカッション：生態系サービス論）※ゲスト講師による講話	伊藤豊彰	
7	フード分野からの食料産業（講演：生態系サービス論）その1	阿部憲一	
8	フード分野からの食料産業（ディスカッション：生態系サービス論）その1	阿部憲一	
9	フード分野からの食料産業（講演：生態系サービス論）その2 ※ゲスト講師による講話	金桶光起	
10	フード分野からの食料産業（ディスカッション：生態系サービス論）※ゲスト講師による講話	金桶光起	

11	ビジネス分野からの食料産業（講演：生態系サービス論）その1	斎藤順
12	ビジネス分野からの食料産業（ディスカッション：生態系サービス論）その1	斎藤順
13	ビジネス分野からの食料産業（講演：生態系サービス論）その2 ※ゲスト講師による講話	車競飛
14	ビジネス分野からの食料産業（ディスカッション：生態系サービス論）※ゲスト講師による講話	車競飛
15	まとめ（講演：生態系サービス論）	中井裕

評価方法	レポート（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、課題レポート等を決められて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

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
jun-saito@nafu.ac.jp	木曜日 12:20～13:00	新潟キャンパス A218

科目群	共通科目群		
科目コード	1110054	授業区分	集中講義
授業科目	インターンシップ I		
担当教員	鈴木 孝男		
配当年次	1	必修・選択区分	選択
配当学期	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	○
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
◎	○	○	○
授業概要	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。		
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	担当教員	
1	オリエンテーション	鈴木孝男	
2	実地研修の内容と留意点	鈴木孝男	
3	実地研修する企業・機関の事前調査	鈴木孝男	
4	実地研修(1) 食品関連企業、卸売市場等 1	鈴木孝男	
5	実地研修(1) 食品関連企業、卸売市場等 2	鈴木孝男	
6	実地研修(1) 食品関連企業、卸売市場等 3	鈴木孝男	
7	実地研修(1) 食品関連企業、卸売市場等 4	鈴木孝男	
8	研修報告書の作成	鈴木孝男	
9	実地研修する企業・機関の事前調査	鈴木孝男	
10	実地研修(2) 食品関連企業、卸売市場等 1	鈴木孝男	
11	実地研修(2) 食品関連企業、卸売市場等 2	鈴木孝男	
12	実地研修(2) 食品関連企業、卸売市場等 3	鈴木孝男	
13	実地研修(2) 食品関連企業、卸売市場等 4	鈴木孝男	
14	実地研修(2) 食品関連企業、卸売市場等 5	鈴木孝男	
15	研修報告書の作成、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。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
takao-suzuki@nafu.ac.jp	火曜日 13：10～14：40	新潟キャンパス A225	

科目群	共通科目群		
科目コード	1110055	授業区分	集中講義
授業科目	インターンシップⅡ		
担当教員	鈴木 孝男		
配当年次	3	必修・選択区分	選択
配当学期	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	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	○
授業概要	<p>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。</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	<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	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週間でする自己分析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。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
takao-suzuki@nafu.ac.jp	火曜日 10：50～12：20	新潟キャンパス A225	



科目群	共通科目群			
科目コード	1110040	授業区分	集中講義	
授業科目	ICT農業概論			
担当教員	菊池 務、宮崎 裕貴、趙 鉄軍			
配当年次	2	必修・選択区分	2022年度以前入学生：必修 2023年度以降入学生：選択（アグリコース必修）	
配当学期	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	○	
開講キャンパス	胎内キャンパス			
【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) (宮崎 裕貴/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	担当教員
1	ICT農業の概要	宮崎 裕貴
2	AI時代のデータ活用	宮崎 裕貴
3	ICT導入を考える参考に～国内におけるICT農業の事例～	宮崎 裕貴
4	食の流通にかかるICT	宮崎 裕貴
5	ICT農業の普及に向けた課題と今後	宮崎 裕貴
6	農業ICTの事例紹介	宮崎 裕貴
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。自作のレジユメを使用する。	
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こと（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	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
t.kikuchi@tripodw.jp	講義終了後	—

科目群	専門基礎科目群		
科目コード	1111001	授業区分	週間授業
授業科目	肥料学		
担当教員	田副 雄士、伊藤 豊彰		
配当年次	2	必修・選択区分	選択（アグリコース必修）
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○		
授業概要	肥料および肥料学研究の歴史、土壌中の有機物・窒素・リン酸・カリの動態、作物成長における無機養分の役割、植物の根圏の生理学・化学、有機肥料、無機肥料および土壌改良資材の種類と特性と作物生産における役割、堆肥および化学肥料の製造方法について学び、水田および畑から養液栽培や植物工場なども含む多岐の方法による農業における最新の施肥技術・施肥設計を理解する。また、環境に配慮した持続性の高い農業における肥料の役割について考察し、論議する。		
到達目標	植物の栄養生理（必須要素の役割など）、肥料および土壌改良資材の特性、最新の施肥技術を理解し、環境負荷の少ない持続性の高い農業を行うための施肥設計の考え方を習得することを目標とする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	肥料の役割（概論）：生産性向上、環境負荷軽減、資源節約の両立	伊藤豊彰	
2	植物の必須要素の機能と欠乏症（1）：窒素（N）	田副雄士	
3	植物の必須要素の機能と欠乏症（2）：三要素（P, K）	田副雄士	
4	植物の必須要素の機能と欠乏症（3）：多量要素（Ca, Mg, S）	田副雄士	
5	植物の必須要素の機能と欠乏症（4）：微量元素1（Fe, Mn, Cu, Zn, Cl）	田副雄士	
6	植物の必須要素の機能と欠乏症（5）：微量元素2（B, Mo, Ni）	田副雄士	
7	肥料の特性（1）：窒素質、りん酸質、加里質、石灰質、苦土質肥料、複合肥料	田副雄士	
8	肥料の特性（2）：けい酸質肥料とその効果	田副雄士	
9	肥料の特性（3）：肥効調節型肥料（機能性の高い新肥料）	伊藤豊彰	
10	肥料の特性（4）：有機質肥料	伊藤豊彰	
11	土壌改良資材の種類と特性	田副雄士	
12	堆肥の土壌改良効果と施肥効果	田副雄士	
13	適正施肥の考え方と実際；生産と環境保全を両立させる	田副雄士	
14	省力的施肥の方法と利点	田副雄士	
15	品質（食味と栄養価）を高める窒素施肥技術	田副雄士	
評価方法	定期試験（40%）、課題（40%）、授業に対する取り組み姿勢（20%）		
教科書（必ず購入する書籍）	後藤逸男ら『改訂新版 環境・資源・健康を考えた 土と施肥の新知識』（農山漁村文化協会、2021年）、ISBN:9784-540-20230-8		
参考書等	安田環・越野正義編『環境保全と新しい施肥技術』（養賢堂、2001）、ISBN:978-4-8425-0086-7 C3 061		
事前学習（分）	各回で取り上げる教科書の該当箇所を予習する（120分）		
事後学習（分）	授業で配布された資料を復習し、提示された課題を期日までに作成する（120分）		
備考	特になし		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
yushi-tazoe@nafu.ac.jp、 toyoaki-ito@nafu.ac.jp	金曜日 12:20～13:00	胎内キャンパス E105(田副), D109(伊藤)	

科目群	専門基礎科目群		
科目コード	1111004	授業区分	週間授業
授業科目	植物病理学		
担当教員	鈴木 浩之		
配当年次	2	必修・選択区分	選択（アグリコース必修）
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	◎	
授業概要	健康とは「生体のすべての器官がうまく調和して正常な機能を営み、周囲の環境ともよく適応している状態」であり、病気とは「生体の生理機能が何らかの原因により正常に働くことができなくなった状態」である。本科目では、植物の病気の種類や特徴、それを引き起こす原因、原因となる微生物の種類や特徴、病気の伝播方法、病気の診断法および防除法について学ぶ。		
到達目標	植物の病気とその防除法について修得する。人間の生活に大きな影響を与えてきた植物の病気による大被害の歴史、代表的な植物の病気の特徴、それを引き起こす原因や、原因となる微生物としての菌類、細菌、ファイトプラズマ、ウイルス、ウイロイドなどの種類、生活環、特徴、これら微生物の分類、病気の伝播方法、病気の診断法および防除法について理解する。		
回数	授業計画	担当教員	
1	植物病害の歴史、病害による食料の損失、植物病理学の目的	鈴木 浩之	
2	植物の病気と原因－主因・素因・誘因	鈴木 浩之	
3	偽菌類による病害	鈴木 浩之	
4	真菌類による病害	鈴木 浩之	
5	細菌病とファイトプラズマ病	鈴木 浩之	
6	ウイルスとウイロイド病	鈴木 浩之	
7	線虫病、寄生植物と生理病	鈴木 浩之	
8	微生物等の病原性	鈴木 浩之	
9	植物の抵抗性	鈴木 浩之	
10	病気の伝染	鈴木 浩之	
11	病気の診断	鈴木 浩之	
12	植物保護（予防と防除）	鈴木 浩之	
13	農薬（病害防除剤）	鈴木 浩之	
14	病害関連電子情報等の活用	鈴木 浩之	
15	植物病理とバイオテクノロジー	鈴木 浩之	
評価方法	自発的質問およびクイズ（30%）、定期試験（70%）		
教科書（必ず購入する書籍）	白石友紀・秋光和也・一瀬勇規・寺岡徹・吉川信幸『新植物病理学概論』（養賢堂、2014）ISBN:978-4-8425-0494-0		
参考書等	日本植物病理学会編著『植物たちの戦争』（講談社、2019）ISBN:978-4-06-515216-4		
事前学習（分）	授業の該当部をよく読み、不明な点を認識して授業に臨むこと（120分）		
事後学習（分）	毎回の講義で出題されるクイズに解答すること。また、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（120分）		
備考	特になし		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスパワー	研究室	
hiroyuki-suzuki@nafu.ac.jp	火曜日 10:50～12:20	胎内キャンパス E106	

科目群	専門基礎科目群		
科目コード	1111020	授業区分	隔週偶数
授業科目	作物・果樹生産科学基礎実験・実習		
担当教員	松本 辰也、伊藤 豊彰、浅野 亮樹、趙 鉄軍、伊藤 崇浩、吉岡 俊人、田副 雄士、鈴木 浩之、比良松 道一、上向井 美佐		
配当年次	2	必修・選択区分	選択（アグリコース必修）
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
○	◎	◎	◎
授業概要	<p>主に畑作物の栽培管理と野外での調査を通じて、作物生産科学関連分野の基礎を修得する。アグリコース3年次の「栽培科学実験・実習」、「植物分子科学実験・実習」の内容を効果的に修得するための準備科目である。圃場を使用し、実際に栽培管理（自主栽培管理も含む）を行い、多様な作物の観察や成長解析調査を行う。新潟県の園芸研究センターにおいて最新の作物栽培管理や品種育成等に関する研修を行う。</p> <p>（オムニバス・共同方式／全15回）          実験・実習のガイダンス、調査結果のまとめと考察（全員／3回）          ・栽培管理実験・実習：施肥、播種、苗の育成、雑草管理、土壌改良、最新の作物栽培管理や品種育成等に関する研修（新潟県園芸研究センター）（4回）          ・フィールド調査法実験・実習：栽培試験設計法、生育調査と解析（3回）          土壌・作物栄養管理実験・実習：雑草調査、ドローン・携帯式装置によるNDVI測定、熱画像測定と解析（5回）</p>		
到達目標	畑作物の栽培管理の実践と土壌・作物の基本的な調査に関する実験・実習を通じて、畑作物栽培管理の実際および作物生産科学関連分野の基礎を修得する。		
回数	授業計画	担当教員	
1	実験・実習のガイダンス、評価方法の説明	伊藤豊彰、比良松道一、松本辰也、趙鉄軍、田副雄士、伊藤崇浩、上向井美佐、吉岡俊人、浅野亮樹、鈴木浩之	
2	栽培管理実験・実習1：施肥、播種、苗の育成	比良松道一、松本辰也、趙鉄軍	
3	栽培管理実験・実習2：土壌改良、雑草管理、水管理	比良松道一、松本辰也、趙鉄軍	
4	栽培管理実験・実習3：最新の作物栽培管理や品種育成等に関する研修	比良松道一、松本辰也、趙鉄軍	
5	栽培管理実験・実習4：最新の作物栽培管理や品種育成等に関する研修	比良松道一、松本辰也、趙鉄軍	
6	フィールド調査法実習1：栽培試験設計法	伊藤崇浩、浅野亮樹、鈴木浩之、上向井美佐	
7	フィールド調査法実習2：生育調査と解析	伊藤崇浩、浅野亮樹、鈴木浩之、上向井美佐	
8	フィールド調査法実習3：生育調査と解析	伊藤崇浩、浅野亮樹、鈴木浩之、上向井美佐	
9	土壌・作物栄養管理実験・実習1：雑草調査	伊藤豊彰、田副雄士、吉岡俊人、上向井美佐	

10	土壌・作物栄養管理実験・実習2：雑草調査	伊藤豊彰、田副雄士、 吉岡俊人、上向井美佐
11	土壌・作物栄養管理実験・実習3：作物の迅速生育診断1（携帯式装置によるNDVI解析）	伊藤豊彰、田副雄士、 吉岡俊人、上向井美佐
12	土壌・作物栄養管理実験・実習4：作物の迅速生育診断2（ドローンによる作物生育解析）	伊藤豊彰、田副雄士、 吉岡俊人、上向井美佐
13	土壌・作物栄養管理実験・実習5：作物の迅速生育診断4（熱画像測定による生育診断）	伊藤豊彰、田副雄士、 吉岡俊人、上向井美佐
14	調査データの整理と解析、レポート作成指導	伊藤豊彰、比良松道一、 松本辰也、趙鉄軍、 田副雄士、伊藤崇浩、 上向井美佐、吉岡俊人、 浅野亮樹、鈴木浩之
15	まとめ、発表（プレゼンテーション）	伊藤豊彰、比良松道一、 松本辰也、趙鉄軍、 田副雄士、伊藤崇浩、 上向井美佐、吉岡俊人、 浅野亮樹、鈴木浩之

評価方法	各実験項目におけるレポート（50%）、授業への取り組み姿勢（50%）	
教科書（必ず購入する書籍）	担当教員作成による実験テキストを配布する	
参考書等	特になし	
事前学習（分）	実験テキストを予習する（30分）	
事後学習（分）	実験後はデータの整理を速やかに行い、考察する（30分）	
備考	特になし。	

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
tatsuya-matsumoto@nafu.ac.jp toyoaki-ito@nafu.ac.jp	月曜日 18:00～18:30	胎内キャンパス D104、D109

科目群	専門基礎科目群		
科目コード	1111902	授業区分	集中講義
授業科目	樹木学特別実習		
担当教員	伊藤 崇浩、伊藤 豊彰、浅野 亮樹、趙 鉄軍、吉岡 俊人、田副 雄士、松本 辰也、鈴木 浩之、比良松 道一、上向井 美佐		
配当年次	2	必修・選択区分	自由
配当学期	後期	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	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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>野外での実習を通して、環境に応じた樹木の植生や生物相の違いを五感で理解するとともに、森林の有する多面的機能や樹木の管理・保護について学ぶ。</p> <p>【二次林構成樹種の分類実習】 5回 中島台・獅子ヶ鼻湿原（秋田県にかほ市）のブナ林にて、森林管理署の方から森林の保全や管理についてレクチャーを受ける。その後、中島台レクリエーションの森で毎木調査を行い、樹木の種類や群落構造について理解を深める。調査後は、中島台散策コースを歩き、鳥海山の特異的な気象が生んだ植生を体験するとともに、奇形ブナ（あがりこ）を見ながら、樹木利用の歴史を学ぶ。</p> <p>【果樹の栽培および古木原木保全の技術講習】 5回 新潟県園芸研究センターで、新潟県の主要な果樹の特徴や栽培技術について学ぶ。また、下越地域の古木・巨木を巡り、果樹栽培の歴史や樹木の管理・保護を学ぶ。樹木医から樹木保全の技術についてレクチャーを受ける。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新潟県園芸研究センター</li> <li>・月潟の類産ナシ（国指定天然記念物）</li> <li>・八珍柿原木（新潟県指定天然記念物）</li> <li>・ルレクチエ古木とルレクチエ発祥の地顕彰碑などを視察する。</li> </ul> <p>【天然林の水資源涵養機能調査実習】 5回 胎内キャンパス近くを流れる胎内川の上流地域から下流地域における、森林の変化と水質の変化（COD、硝酸、無機リン）を調査し、森林の水浄化機能を学ぶ。上流地域から河口まで、どのように景観、森林（林業）、土地利用（農業）、が変化するかを観察し、講義とディスカッションを行う。</p>		
到達目標	実習を通じて、樹木の種類や群落構造、森林の多面的機能、樹木の管理・保護について体験的に理解することを旨とする。また、森林での樹木の調査方法や河川の水質調査の技術を習得することを目的とする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	二次林構成樹種の分類実習①（鳥海山ブナ林についてのレクチャー）	吉岡 俊人、浅野 亮樹、鈴木 浩之	
2	二次林構成樹種の分類実習②（鳥海山夏緑樹林の毎木調査）	吉岡 俊人、浅野 亮樹、鈴木 浩之	
3	二次林構成樹種の分類実習③（鳥海山夏緑樹林の毎木調査）	吉岡 俊人、浅野 亮樹、鈴木 浩之	
4	二次林構成樹種の分類実習④（巨木ブナ「あがりこ大王」の保全状況調査）	吉岡 俊人、浅野 亮樹、鈴木 浩之	
5	二次林構成樹種の分類実習⑤（巨木ブナ「あがりこ大王」の保全状況調査）	吉岡 俊人、浅野 亮樹、鈴木 浩之	
6	果樹の栽培および古木原木保全の技術講習①（新潟県園芸研究センターおよび先進的果樹農家の視察）	松本 辰也、比良松 道一、趙 鉄軍	
7	果樹の栽培および古木原木保全の技術講習②（新潟県園芸研究センターおよび先進的果樹農家の視察）	松本 辰也、比良松 道一、趙 鉄軍	

8	果樹の栽培および古木原木保全の技術講習③（八珍柿原木およびルレクチ工古木の管理技術実習）	松本 辰也、比良松 道一、趙 鉄軍
9	果樹の栽培および古木原木保全の技術講習④（八珍柿原木およびルレクチ工古木の管理技術実習）	松本 辰也、比良松 道一、趙 鉄軍
10	果樹の栽培および古木原木保全の技術講習⑤（八珍柿原木およびルレクチ工古木の管理技術実習）	松本 辰也、比良松 道一、趙 鉄軍
11	天然林の水資源涵養機能調査実習①（飯豊山系胎内川流域の水質調査、植生調査）	伊藤 豊彰、田副 雄士、伊藤 崇浩、上向井 美佐
12	天然林の水資源涵養機能調査実習②（飯豊山系胎内川流域の水質調査、植生調査）	伊藤 豊彰、田副 雄士、伊藤 崇浩、上向井 美佐
13	天然林の水資源涵養機能調査実習③（飯豊山系胎内川流域の水質調査、植生調査）	伊藤 豊彰、田副 雄士、伊藤 崇浩、上向井 美佐
14	天然林の水資源涵養機能調査実習④（扇状地の伏流水と表流水の水資源機能調査）	伊藤 豊彰、田副 雄士、伊藤 崇浩、上向井 美佐
15	天然林の水資源涵養機能調査実習⑤（扇状地の伏流水と表流水の水資源機能調査）	伊藤 豊彰、田副 雄士、伊藤 崇浩、上向井 美佐

評価方法	レポート（100%）
教科書（必ず購入する書籍）	担当教員作成によるテキストを配布する。
参考書等	林 将之『山溪ハンディ図鑑 14 増補改訂 樹木の葉 実物スキャンで見分ける1300種類』（山と溪谷社、2019）、978-4635070447 勝山 輝男ら『樹に咲く花—離弁花〈1〉』（山と溪谷社、2000）、978-4635070034 勝山 輝男ら『樹に咲く花—離弁花〈2〉』（山と溪谷社、2000）、978-4635070041 勝山 輝男ら『樹に咲く花—合弁花・単子葉・裸子植物』（山と溪谷社、2001）、978-4635070058
事前学習（分）	テキストや参考書を読み、予習すること。（30分）
事後学習（分）	演習後は学んだことを整理し、分からなかったことについて調べる。（30分）
備考	集中講義として実施する。

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
takahiro-ito@nafu.ac.jp	月曜日 18:00-18:30	胎内キャンパス E109

科目群	専門基礎科目群		
科目コード	1113002	授業区分	週間授業
授業科目	食品化学		
担当教員	植村 邦彦		
配当年次	2	必修・選択区分	選択（フードコース必修）
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	
授業概要	食品の化学的成分についての知識は、食品の品質、安全性、加工適性、貯蔵性などを理解するうえで必要不可欠であり、きわめて重要である。本科目では、食品の主要成分（水、タンパク質、脂質、炭水化物、ビタミン、ミネラル）と食品の味に関わる呈味成分に関する化学的基礎知識を学ぶ。また、食品の性状および理化学的性質について学ぶ。		
到達目標	食品を構成する水、栄養成分、呈味成分の基礎を理解し、それらについて化学的に説明することができる。また、食品の性状および理化学的性質を理解することで、食と食品、食料産業に関心をもち、それらに関する情報の真偽を判断することができるようにする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	食品の成り立ち：食品を構成する成分	植村邦彦	
2	水：水の形態と役割	植村邦彦	
3	糖質－1：糖質の種類と構造	植村邦彦	
4	糖質－2：糖質、食物繊維の性質	植村邦彦	
5	糖質－3：糖質の加工調理による変化	植村邦彦	
6	脂質－1：脂肪酸、脂質の種類と構造	植村邦彦	
7	脂質－2：脂肪酸、脂質の性質	植村邦彦	
8	脂質－3：脂質の加工調理による変化	植村邦彦	
9	食品の水、糖質、脂質に関するふりかえり	植村邦彦	
10	タンパク質－1：アミノ酸、ペプチド、タンパク質の種類と構造	植村邦彦	
11	タンパク質－2：タンパク質の性質	植村邦彦	
12	タンパク質－3：タンパク質の加工調理による変化	植村邦彦	
13	ビタミンの分類、構造、性質	植村邦彦	
14	ミネラルの種類と性質	植村邦彦	
15	核酸と呈味成分の分類と性質	植村邦彦	
評価方法	単元ごとに行う小テスト・確認のテスト・課題（60%）と期末試験（40%）の成績で評価する。		
教科書（必ず購入する書籍）	水品善之、菊崎泰枝、小西洋太郎編『栄養科学イラストレイテッド 食品学 I 改訂第2版 食べ物と健康 食品の成分と機能を学ぶ』（羊土社、2021）ISBN:978-4-7581-1365-6		
参考書等	特になし		
事前学習（分）	授業を理解するため教科書を予習する（120分）。		
事後学習（分）	授業で配布した資料と教科書で授業内容を復習する。そして、深く理解するため授業中に出す課題と教科書の練習問題を解く（120分）。		
備考	授業の進捗によっては授業計画が変更になる場合がある。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
kunihiko-uemura@nafu.ac.jp	水曜日 9:10～10:40	胎内キャンパス H203	

科目群	専門基礎科目群		
科目コード	1113003	授業区分	週間授業
授業科目	食品微生物学		
担当教員	渡邊 剛志		
配当年次	2	必修・選択区分	選択（フードコース必修）
配当学期	前期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	2	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	○
授業概要	食品に対する微生物の関わりは深く、日本人にとって味噌、醤油や納豆などの発酵食品は欠かせないものとなっている。発酵や微生物由来の酵素を利用して多くの食品が製造される一方、食品素材や食品中で繁殖して腐敗や食中毒を引き起こす場合もある。本科目では、微生物の基本的性質、種類、制御法、検出法および人間生活との関わりについて講義を行い、食品にかかわる微生物について、その微生物学的基礎から食品分野・食品産業への応用まで概説する。		
到達目標	食品関連微生物を挙げ、その特徴について説明できる。微生物を利用して製造される代表的な食品を挙げてその製造方法や特徴などを説明できる。		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス（授業のねらいと進め方、評価方法）、序説：微生物の発見と微生物学の歴史	渡邊剛志	
2	微生物の種類と性質：微生物とはどのような生物か	渡邊剛志	
3	微生物の種類と性質：原核微生物（細菌、古細菌）	渡邊剛志	
4	微生物の種類と性質：真核微生物（酵母、カビ）	渡邊剛志	
5	微生物細胞の構造と機能（細菌）	渡邊剛志	
6	微生物細胞の構造と機能（真菌類）	渡邊剛志	
7	微生物の増殖、増殖因子と微生物制御	渡邊剛志	
8	食品の発酵・腐敗と保存	渡邊剛志	
9	微生物の殺菌、耐熱性と制御	渡邊剛志	
10	食中毒と微生物：主な細菌性食中毒	渡邊剛志	
11	食中毒と微生物：感染性食中毒、ウイルス性食中毒	渡邊剛志	
12	発酵食品と微生物：酒類	渡邊剛志	
13	発酵食品と微生物：発酵調味料（味噌、醤油、酢等）	渡邊剛志	
14	発酵食品と微生物：その他の発酵食品（納豆、ヨーグルト等）	渡邊剛志	
15	まとめ（全体を通しての重要事項の再確認）	渡邊剛志	
評価方法	毎回実施する小テスト（50%）、授業への積極的な参加（50%）		
教科書（必ず購入する書籍）	藤井建夫 編著『食品微生物学の基礎』（講談社、2013） ISBN:978-4-0613-9838-2		
参考書等	小久保彌太郎 編著『現場で役立つ食品微生物』（中央法規、2016） ISBN:978-4-8058-5298-9 別府輝彦 著『新・微生物学 新装第2版』（講談社、2014） ISBN:978-4-06-156356-8		
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と教科書を用いて、授業内容を十分に復習すること。（120分）		
備考	授業に関する質問や相談で来訪の際は、必ずメールでアポイントメントをとってください。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
学務課 gakumu@nafu.ac.jp	授業終了後教室にて	—	

科目群	専門基礎科目群		
科目コード	1113004	授業区分	週間授業
授業科目	食品安全学		
担当教員	佐藤根 妃奈		
配当年次	2	必修・選択区分	選択（フードコース必修）
配当学期	後期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	2	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○		○
授業概要	食品は我々が生きていく上で欠かせないものであり、毎日摂取し続けることから、高い安全性が求められる。一方、食品は、それ自体に存在する有害物質や、その製造・保蔵の過程で、化学物質や微生物が混入することによって重大な健康障害を引き起こすことがある。本科目では、食品衛生に関する基礎知識、将来食品産業に携わる者にとって必要な食の安全に関する知識について学ぶ。		
到達目標	食品産業に携わっていく者として食品の安全性に関する基礎知識を正しく理解し、食の安全に関わる諸問題に科学的根拠に基づいた対応のできる能力・素養を身につける。		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス、食品の安全性とは	佐藤根 妃奈	
2	食中毒の概要と食品安全における危害要因	佐藤根 妃奈	
3	食中毒の原因となる生物・微生物（1）（細菌、ウイルス）	佐藤根 妃奈	
4	食中毒の原因となる生物・微生物（2）カビ・酵母、寄生虫、食品の腐敗・変敗	佐藤根 妃奈	
5	アレルギー様食中毒と食物アレルギー	佐藤根 妃奈	
6	自然毒（動物性自然毒・植物性自然毒について）	佐藤根 妃奈	
7	化学物質（有害金属、PCB・ダイオキシン類、器具・容器包装の素材と衛生について）	佐藤根 妃奈	
8	食品添加物の安全性、健康食品の安全性	佐藤根 妃奈	
9	残留農薬、動物用医薬品の安全性	佐藤根 妃奈	
10	行政の食の安全に関する取り組み	ゲストスピーカー・佐藤根 妃奈	
11	放射性物質の安全性、BSE(牛海綿状脳症)	佐藤根 妃奈	
12	民間企業の食の安全に関する取り組み	ゲストスピーカー・佐藤根 妃奈	
13	遺伝子組換え食品の安全性	佐藤根 妃奈	
14	食品安全マネジメントシステムとHACCP	佐藤根 妃奈	
15	最新の食の安全について、総括	ゲストスピーカー・佐藤根 妃奈	
評価方法	小テスト（75%）、レポート（25%）		
教科書（必ず購入する書籍）	『食品安全検定テキスト 中級（第3版）』 食品安全検定協会編（中央法規出版、2022）ISBN 978-4805884287		
参考書等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・那須正夫/和田啓爾編 『食品衛生学 食の安全の科学 改訂第2版』（南江堂、2011）、ISBN:978-4-524-40272-4</li> <li>・食品の安全を守る賢人会議編 『食品を科学する～意外と知らない食品の安全～』（大成出版社、2015）、ISBN: 978-4802831628</li> <li>・畝山智香子著 『ほんとうの「食の安全」を考える: ゼロリスクという幻想』（化学同人、2021）、ISBN:978-4759825077</li> </ul>		
事前学習（分）	参考書等を予習する。（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提出する。(120分)	
備考	止むを得ず授業を欠席する場合には、担当教員にその旨連絡し、小テスト・レポート等について指示を受けること。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
hina-satone@nafu.ac.jp	金曜日 2限	胎内キャンパス G203

科目群	専門基礎科目群		
科目コード	1113005	授業区分	週間授業
授業科目	食品製造学		
担当教員	吉井 洋一		
配当年次	2	必修・選択区分	選択(フード必修)
配当学期	後期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	2	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	◎	
授業概要	食品産業で行われる製造・加工は、加熱、冷却、乾燥、殺菌、分離精製といった諸操作を、単独で、あるいは複数個組み合わせる構成されることから、製造・加工プロセスの構築においては、これら諸操作を理解することが必要となる。本科目では、主要な食品製造の裏付けとなる基礎理論、並びに原材料の処理、製造・加工、流通と包装など、食品製造の現場で実施されている様々な技術について解説する。さらに、製造業の観点から、食品製造に関わる生活環境、環境汚染、環境保全に対する課題などを考える。		
到達目標	食品の製造・加工技術の基本原則と実際について学ぶ。主要な食品製造の裏付けとなる加工技術の基本原則、並びに原材料の処理、製造・加工、流通と包装など、食品製造の現場で実施されている様々な技術について理解する。		
回数	授業計画	担当教員	
1	食品加工の意義と目的 (ガイダンス)	吉井 洋一	
2	食品成分の性質と加工 (1) (水分・タンパク質)	吉井 洋一	
3	食品成分の性質と加工 (2) (糖質・脂質他)	吉井 洋一	
4	食品製造 (工学) の基礎 (単位と次元)	吉井 洋一	
5	食品加工の基本原則と実際 (1) : 熱的加工操作 (殺菌理論)	吉井 洋一	
6	食品加工の基本原則と実際 (2) : 熱的加工操作 (濃縮)	吉井 洋一	
7	食品加工の基本原則と実際 (3) : 熱的加工操作 (乾燥)	吉井 洋一	
8	最新の食品加工技術 (1)	吉井 洋一	
9	最新の食品加工技術 (2)	吉井 洋一	
10	食品加工の基本原則と実際 (4) : 機械的加工操作 (攪拌・乳化)	吉井 洋一	
11	食品加工の基本原則と実際 (5) : 機械的加工操作 (固液分離)	吉井 洋一	
12	最新の食品加工技術 (3)	吉井 洋一	
13	食品加工の基本原則と実際 (6) : 化学的・生物学的加工操作 (バイオリアクター他)	吉井 洋一	
14	食品加工の基本原則と実際 (7) : 包装技術 (充填、容器)	吉井 洋一	
15	食品加工の基本原則と実際 (8) : 用水処理技術 1回~14回のまとめ	吉井 洋一	
評価方法	定期試験筆記試験 (70%)、レポート (25%)、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付する。		
参考書等	日本食品工学会編『食品工学』(朝倉書店、2012) ISBN:978-4-254-43114-8 國崎直道 編著『食品加工学概論』(同文書院、2013) ISBN:978-4-8103-1430-4 林弘通ら『基礎食品工学』(建帛社、1996) ISBN:4-7679-0127-8 豊田浄彦ら『農産食品プロセス工学』(文永堂出版、2015) IBN:978-4-8300-4128-0		
事前学習 (分)	次回の授業範囲について参考書等により予習する。(120分)		
事後学習 (分)	各回の授業で配布する課題を行い、期日までに提出する。(120分)		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	

yoichi-yoshii@nafu.ac.jp	月曜日 9:10～10:40	胎内キャンパス G204
--------------------------	-------------------	-----------------

科目群	専門基礎科目群		
科目コード	1113009	授業区分	隔週偶数
授業科目	食品生産科学基礎実験・実習		
担当教員	阿部 周司、阿部 憲一、佐藤根 妃奈、吉井 洋一、植村 邦彦		
配当年次	2	必修・選択区分	選択（フードコース必修）
配当学期	前期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	1	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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	食品の調理・加工・保存は、食品中に含まれる様々な成分の物理的、化学的な変化を利用したものである。本科目では、各種の食品を実際に調理・加工・保存し、食品原料の特性、製造原理、製造方法、およびその取り扱いについて理解するとともに、高等学校で履修した化学、生物学、物理学などの基礎知識と食品製造の工程との関連を理解することを目的とする。授業では各単元の課題について、基礎となる科学的知識について講義し、次いで、実験を行い、知識だけでなく鋭い観察力と考察力を養い、応用能力を身につけるものとする。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品と食品素材成分の適切な取り扱いができるようになる。</li> <li>各実験において求められる個人の役割および共同作業の必要性について理解できるようになる。</li> <li>各種の加工食品の製造原理とその特性を説明できるようになる。</li> </ul>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス(1)（全体説明、注意事項の確認、レポートの書き方に関する指導(1)：レポート執筆の基礎）	阿部周司、佐藤根妃奈	
2	ガイダンス(2)（微生物の制御を利用した食品の加工、食品添加物を利用した食品の加工）	阿部憲一、植村邦彦	
3	微生物の制御を利用した食品の製造(1)	阿部憲一	
4	微生物の制御を利用した食品の製造(2)	阿部憲一	
5	食品添加物を利用した食品の製造(1)	植村邦彦	
6	食品添加物を利用した食品の製造(2)	植村邦彦	
7	ガイダンス(3)（レポートの書き方に関する指導(2)：前半の実験レポートの振り返りなど）	全員	
8	ガイダンス(4)（デンプンの物性を利用した食品の加工、動物性タンパク質の物性を利用した食品の加工）および塩辛官能評価	阿部憲一、吉井洋一、阿部周司	
9	デンプンの物性を利用した食品の製造(1)	吉井洋一	
10	デンプンの物性を利用した食品の製造(2)	吉井洋一	
11	動物性タンパク質の物性を利用した食品の製造(1)	阿部周司	
12	動物性タンパク質の物性を利用した食品の製造(2)	阿部周司	
13	各実験内容のまとめ(1)（レポートの書き方に関する指導(3)：後半の実験レポートの振り返りなど）	全員	
14	各実験内容のまとめ(2)（レポートの書き方に関する指導(3)：後半の実験レポートの振り返りなど）	全員	
15	総括（実験内容の理解度確認プレゼンテーションなど）	全員	
評価方法	各実験項目におけるレポート（50%）、授業への取り組み姿勢（50%）		
教科書（必ず購入する書籍）	実験テキストを配布する。		
参考書等	鈴木敦士、渡部終五、中川弘毅編 『タンパク質の科学』（朝倉書店、2003）ISBN:4-254-43513-4 全国豆腐連合会編 『豆腐読本』（全国豆腐連合会、2014）ISBN:978-4990860608 藤井建夫 『増補 塩辛・くさや・かつお節 水産発酵食品の製法と旨味』（恒星社厚生閣、2001）ISBN:4-7699-0947-0		

	不破英次、小巻利章、檜作進、貝沼圭二編 『澱粉科学の事典』（朝倉書店、2012）ISBN:978-4-254-43113-1	
事前学習（分）	テキストおよび参考書等を予習して実験ノートを作成し、実験の原理、目的、方法を理解した上で実験に臨むこと。（120分）	
事後学習（分）	実験を振り返り、実験に関連する事柄を文献等で調査して考察を深める。実験項目ごとにレポートにまとめ、理解を確かなものにする。また、実験を通して不明な部分があれば、教員などに聞き、不明点を残さないこと。（120分）	
備考	単位を取得するためにはすべてのガイダンスを含む授業および実験に参加し、すべての実験レポートを提出することが条件である。やむを得ない事情によって授業または実験を欠席する場合は担当教員の指示を仰ぐこと。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
shuji-abe@nafu.ac.jp	月曜日 13:10～14:40	胎内キャンパス B105

科目群	専門基礎科目群		
科目コード	1112003	授業区分	週間授業
授業科目	簿記・会計学演習		
担当教員	斎藤 順		
配当年次	2	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）
配当学期	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	—
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
◎	○		○
授業概要	<p>財務三表である、損益計算書、貸借対照表、キャッシュフロー計算書の作り方と仕組みを学習することで、企業の経営判断を行うことができる。</p> <p>本科目では、この財務三表の作り方をExcelを使って実際に学ぶ。その上で、実際の企業の財務三表の具体事例をもとに、経営分析を実践する演習指導を行うことにより、企業経営の安全性、収益性、成長性といった健康診断ができるようになる。</p>		
到達目標	Excelを使い、実際の企業数値に関して操作してみる。そのことによって、簿記会計を身近に感じ、経営分析等に活用できるようになることを目的とする。気軽に利用できるようになることを到達目標とする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	簿記・会計の原則と仕組み	斎藤順	
2	簿記会計にもとづく決算書の意義についてー 経営を理解するための道具立て	斎藤順	
3	貸借対照表の仕組みを知る	斎藤順	
4	損益計算書の仕組みを知る	斎藤順	
5	キャッシュ・フロー計算書の仕組みを知る	斎藤順	
6	財務データで会社を読む	斎藤順	
7	企業の支払能力を見る	斎藤順	
8	利益率を見る	斎藤順	
9	資産（資本）の回転を見る	斎藤順	
10	資本と利益の関係を見る	斎藤順	
11	企業の体力を測定する	斎藤順	
12	損益分岐点を見る	斎藤順	
13	付加価値を分析する	斎藤順	
14	キャッシュ・フローを読む	斎藤順	
15	経営分析を実践する	斎藤順	
評価方法	演習における学習内容のレポート（60%）と期末の課題レポート（40%）で評価する。		
教科書（必ず購入する書籍）	近藤哲朗・沖山誠著『会計の地図』（ダイヤモンド社、2022）ISBN:9784478105573		
参考書等	特になし。		
事前学習（分）	教科書の指定のページを読み、用語等を調べておくこと（120分）		
事後学習（分）	各回に指定する課題について取り組むこと（120分）		
備考	基本的にパソコンを使用しますので、準備を忘れないようにしてください。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
jun-saito@nafu.ac.jp	木曜日 12:20～13:00	新潟キャンパス A218	

科目群	専門基礎科目群		
科目コード	1112004	授業区分	週間授業
授業科目	マーケティング論		
担当教員	金子 孝一		
配当年次	2	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）
配当学期	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	○
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
	◎		○
授業概要	マーケティングの究極の役割は顧客満足への醸成による事業や企業の継続であり、特徴は買い手である顧客との関係を扱うことにある。市場の機会を発見する方法を学び、参入市場におけるマーケティング戦略、殊に「4P」とも呼ばれるマーケティングの基本概念であるマーケティングミックスを学ぶ。マーケティングミックスの各項目について、消費者のニーズを満たし、効率的に商品を届けることができる方法・戦略を中心に学んでいく。		
到達目標	<p>[1] マーケティングマネジメントのフローを理解し説明できる。</p> <p>[2] 交換のマーケティングの基本である4Pを理解し応用できる。</p> <p>[3] 関係のマーケティング並びにブランディングを理解し説明できる。</p> <p>[4] 6次産業化などの応用課題へ挑戦し、マーケティングミックス起案ができる。</p> <p>以上の知識や学びから、マーケティングの役割である「ニーズを満たす価値を消費者に届ける仕組み」を理解し考えることができる。</p>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス～マーケティング発想の経営とは？（授業のねらいと進め方、評価方法説明）	金子孝一	
2	マーケティング論の成り立ち	金子孝一	
3	マーケティングの基本概念	金子孝一	
4	マーケティングのマネジメント～Product 商品・製品	金子孝一	
5	マーケティングのマネジメント～Price 価格	金子孝一	
6	マーケティングのマネジメント～Promotion 広告（コミュニケーション）	金子孝一	
7	マーケティングのマネジメント～Place チャネル	金子孝一	
8	マーケティングのマネジメント～サプライ・チェーン	金子孝一	
9	マーケティングのマネジメント～営業活動	金子孝一	
10	関係のマネジメント～顧客リレーションシップ	金子孝一	
11	関係のマネジメント～ビジネスモデル	金子孝一	
12	関係のマネジメント～顧客理解（消費者行動）	金子孝一	
13	関係のマネジメント～ブランド構築と組織	金子孝一	
14	関係のマネジメント～企業の社会的責任	金子孝一	
15	食料産業に関わる6次産業化のグループワークと成果発表、期末試験の説明	金子孝一	
評価方法	講義時に指示するレポート課題(3～4回)並びにGr課題（発表含む）で総計40%と定期試験（教科書・ノートの持ち込み可の筆記試験）の60%により評価する。		
教科書（必ず購入する書籍）	石井淳蔵・廣田章光・清水信年『1からのマーケティング（第4版）』（碩学舎、2020）ISBN: 978-4-502-32771-1		
参考書等	フィリップ・コトラー 『コトラーのマーケティング3.0』（朝日新聞出版、2010）ISBN: 978-4023308398		
事前学習（分）	教科書の講義該当部分を予習した上で授業に臨むこと。（120分）		
事後学習（分）	講義で配布される資料を読み込み、提示された課題レポートを期日までに作成すること。（120分）		
備考	食の6次産業化プロデューサーの学習内容認定基準レベル2のため事例演習を行い、学びを具体化する。定期試験は筆記試験を実施。質問等の来訪時には事前にメールでアポイントメントを取ること。		

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
koichi-kaneko@nafu.ac.jp	火曜日 9:10~10:40	新潟キャンパス A222

科目群	専門基礎科目群		
科目コード	1111002	授業区分	週間授業
授業科目	農薬学概論		
担当教員	佐野 義孝		
配当年次	2	必修・選択区分	選択(アグリコース必修)
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎		◎	
授業概要	農林業生産における農薬の役割、農薬の発達史、化学合成農薬と生物農薬の種類、作用機構、安全性、環境影響、遺伝子組換え作物、農薬に関する関連法規について概論的に学ぶ。これらを踏まえ、農薬の特徴、環境影響、ヒトや動物の健康に対する影響を理解するとともに、農薬を適切に使用した農林業のあり方、化学合成農薬に依存しない環境に配慮した農林業のあり方、消費者の農薬に関する考え方など、農薬を巡る諸課題について考え、論議する。		
到達目標	環境に配慮した持続性の高い農林業生産を行うという観点から、農薬の特徴、環境影響、適切な使用法を理解するとともに、化学合成農薬に依存しない農林業のあり方を考えるまでを目標とする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	農薬の定義と分類	佐野 義孝	
2	農薬の変遷と役割	佐野 義孝	
3	農薬の毒性とリスク評価	佐野 義孝	
4	殺菌剤 (1) 植物の病害と病原	佐野 義孝	
5	殺菌剤 (2) 作用機構	佐野 義孝	
6	殺虫剤 (1) 標的となる機能とその部位	佐野 義孝	
7	殺虫剤 (2) 作用機構	佐野 義孝	
8	殺虫剤 (3) 生物農薬	佐野 義孝	
9	殺ダニ剤、線虫防除剤、殺鼠剤	佐野 義孝	
10	除草剤 (1) 選択性	佐野 義孝	
11	除草剤 (2) 作用機構	佐野 義孝	
12	除草剤 (3) 除草剤抵抗性雑草と除草剤抵抗性作物	佐野 義孝	
13	植物生育調節剤	佐野 義孝	
14	バイオテクノロジーとIPM (総合的病害虫・雑草管理)	佐野 義孝	
15	農薬と農林業のあり方	佐野 義孝	
評価方法	定期試験 (筆記試験) (60%)、レポート (40%)		
教科書 (必ず購入する書籍)	佐藤仁彦、宮本徹 編『農薬学』 (朝倉書店、2003) ISBN:978-4-254-43084-4		
参考書等	毎時間参考資料を配布する。		
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)	授業で疑問があった点などを調べて理解を深めること (120分)。		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
ysano@agr.niigata-u.ac.jp	講義終了後	—	

科目群	専門基礎科目群		
科目コード	1111003	授業区分	隔週奇数
授業科目	植物遺伝学		
担当教員	星野 友紀		
配当年次	2	必修・選択区分	選択(アグリコース必修)
配当学期	後期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	2	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎			◎
授業概要	稲作の起源は1万年前に遡るといわれ、野生種の稲の交雑と選抜を経て栽培種が作り出されてきた。他の栽培植物も同様に長期間をかけて作出されてきたが、メンデル遺伝学の登場により、品種改良は論理的な方法で、より速やかに進められるようになった。本科目では、植物の繁殖や細胞分裂の仕組み、遺伝の法則、遺伝子の集合体としての染色体、染色体の構造と機能、遺伝子からタンパク質や植物体が作られる仕組み、遺伝情報の全体(ゲノム)の構造について解説する。		
到達目標	栽培植物の品種改良の基礎となるメンデル遺伝学および現代の分子遺伝学について理解する。植物細胞の二つの分裂形式である体細胞分裂と減数分裂、メンデル遺伝の法則、連鎖と乗り換えや伴性遺伝など単純なメンデル遺伝とは異なる複雑な遺伝の仕組み、染色体、染色体分子を構成するDNAとタンパク質、染色体の構造と機能、染色体異常、遺伝子の発現とその調節、遺伝子組換え、突然変異とDNA修復、ゲノムの構造、エピジェネティクスについて学ぶ。		
回数	授業計画	担当教員	
1	遺伝のしくみ 植物の遺伝	星野 友紀	
2	植物細胞の構造とはたらき	星野 友紀	
3	メンデルの遺伝の法則	星野 友紀	
4	連鎖と乗換え	星野 友紀	
5	染色体地図	星野 友紀	
6	遺伝子の本体	星野 友紀	
7	遺伝子・染色体の構造とはたらき	星野 友紀	
8	前半のまとめ	星野 友紀	
9	ゲノムとは	星野 友紀	
10	遺伝子発現産物の解析	星野 友紀	
11	遺伝子翻訳産物の解析	星野 友紀	
12	生物工学	星野 友紀	
13	染色体・ゲノム工学	星野 友紀	
14	遺伝子工学	星野 友紀	
15	後半のまとめ	星野 友紀	
評価方法	8回の小レポート(30%)、学期中間試験(30%)、学期末試験(40%)		
教科書(必ず購入する書籍)	北柴大泰・西尾剛 編著『遺伝学の基礎 第2版』(朝倉書店、2018) ISBN:978-4-254-40549-1 (3年前期開講予定の植物育種学でも使用する)		
参考書等	西尾剛、吉村淳 編『植物育種学 第5版』(文永堂出版、2021) ISBN:978-4-8300-4143-3 福井希一他著『植物の遺伝と育種 第2版』(朝倉書店、2013) ISBN:978-4-254-42038-8 C3061"		
事前学習(分)	講義項目の関連事項について、教科書や参考書で予習をしてください。(120分)		
事後学習(分)	講義項目の関連事項について、教科書や参考書で予習をしてください。(120分)		
備考	講義中に、質問カードを配布するので、不明な点は積極的に質問してください。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
thoshino@tds1.tr.yamagata-u.ac.jp	授業実施後教室にて	—	



科目群	専門基礎科目群		
科目コード	1112001	授業区分	週間授業
授業科目	食料経済学		
担当教員	車 競飛		
配当年次	2	必修・選択区分	選択(ビジネス必修)
配当学期	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	—
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
◎	○	○	○
授業概要	食料産業においては、自給自足の状態から経済の発展に伴い流通、加工を担う主体が登場し、やがて家庭での調理過程の外部化が進み、経済成長と共に変化を遂げてきた。本科目では、食料に関する有り様を経済的概念で理解するために、食品・農産物の需給、消費、生産、流通、価格、貿易、安全性、価格政策、所得政策等について学ぶ。		
到達目標	— 食料経済学の基本的概念を理解 — 食料問題や食料安全保障、食の安全性等の課題へ経済学的なアプローチができるようにする		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス (授業の進め方)	車競飛	
2	フードシステムIntroduction	車競飛	
3	食料経済の理論Chapter1	車競飛	
4	食生活の成熟Chapter2	車競飛	
5	まとめ (1)	車競飛	
6	食料消費パターンの変化Chapter3	車競飛	
7	家族の変化と食生活Chapter4	車競飛	
8	食料の安全保障と自給率Chapter5	車競飛	
9	食品工業の構造Chapter6	車競飛	
10	まとめ (2)	車競飛	
11	食品流通業の革新Chapter7	車競飛	
12	外食・中食の成長Chapter8	車競飛	
13	世界の人口と食料Chapter9	車競飛	
14	食生活と政府の役割Chapter10	車競飛	
15	まとめ (3)	車競飛	
評価方法	まとめ (1) ~ (3) (20%×3 = 60%)、課題レポート (40%)		
教科書 (必ず購入する書籍)	時子山ひろみ・荏開津典生・中嶋康博 著『フードシステムの経済学』(医歯薬出版、2019)、ISBN:978-4-263-70740-1		
参考書等	高橋正郎監修・清水みゆき編著『食料経済 フードシステムからみた食料問題』(オーム社、2022) ISBN:978-4-274-21922-3 新山陽子著『フードシステムと日本農業』(放送大学教材、2022) ISBN:978-4-595-32345-4 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		
事前学習 (分)	教科書の指定した箇所、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、まとめ、コメント、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		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	

jingfei-che@nafu.ac.jp	月・火曜日 12:20~13:00	新潟キャンパス A217
------------------------	----------------------	-----------------

科目群	専門科目群		
科目コード	1111007	授業区分	週間授業
授業科目	果樹・観賞園芸学		
担当教員	松本 辰也		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（アグリコース必修）
配当学期	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	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○		
授業概要	果樹や樹木など、木本植物の種類、形態、生育特性、生理障害、国内における生産状況などについて学ぶ。主要な果樹や樹木の生理・生態的特徴を踏まえた上で、高品質、環境配慮、生産持続性を調和させた生産体系のあり方、流通過程や消費者が求める種類・品質を理解し、高付加価値農業としての意義について考察し議論を行う。		
到達目標	果樹や樹木など、木本植物の生理・生態的特徴を理解し、果樹については高品質、環境配慮、生産持続性を調和させた生産体系について理解し、高付加価値農業としての意義についても理解することを目標とする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス、園芸と果樹園芸学、果樹の起源と原産地、果樹栽培の現状	松本 辰也	
2	果樹や樹木の種類と分類	松本 辰也	
3	果樹の種類と品種	松本 辰也	
4	果樹の育種（品種改良）	松本 辰也	
5	果樹栽培の適地	松本 辰也	
6	果樹の繁殖、苗木生産と植え付け	松本 辰也	
7	果樹園の開設、施設栽培	松本 辰也	
8	果樹の成長と生産力	松本 辰也	
9	果樹の成長と栽培	松本 辰也	
10	果実の発育と成熟	松本 辰也	
11	果実の流通と鮮度保持	松本 辰也	
12	土壌肥料、生理障害、自然災害、病害虫防除	松本 辰也	
13	果樹の整枝・せん定	松本 辰也	
14	樹木の分類	松本 辰也	
15	まとめ、主要な樹木の特徴と栽培技術	松本 辰也	
評価方法	毎回の小テスト(50%)、学期末の定期試験(50%)		
教科書（必ず購入する書籍）	伴野潔、山田寿、平智 著『果樹園芸学の基礎』（農山漁村文化協会、2013）ISBN:978-4-540-11204-1		
参考書等	杉浦昭 著 農学基礎セミナー『果樹栽培の基礎』（農山漁村文化協会、2004）ISBN:978-4540033322 樹木医学会 編『樹木医学の基礎講座』（海青社、2014）ISBN:978-4860992972 林将之 著『樹木の葉 実物スキャンで見分ける1300種類』（山と溪谷社、2020）ISBN:978-4-635-07044-7		
事前学習（分）	教科書、参考書等による予習を実施したうえで授業に臨むこと（120分）		
事後学習（分）	配布プリントで示した要点を中心に復習に努める（120分）		
備考	特になし		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
tatsuya-matsumoto@nafu.ac.jp	金曜日 12:20～13:00	胎内キャンパス D104	



科目群	専門科目群		
科目コード	1111008	授業区分	週間授業
授業科目	有機栽培論		
担当教員	伊藤 崇浩、上向井 美佐		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（アグリコース必修）
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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	有機農業および環境保全型農業について、技術の特徴、環境影響、社会的価値の面から総合的に理解する。水稲、普通畑作物、野菜類（露地、施設栽培）の有機農業および環境保全型農業について、世界と日本における栽培状況、栽培管理、土壌管理、施肥技術、雑草防除、環境影響、農業経営の特徴について学び、有機農業および環境保全型農業の今後の課題や将来性などについて論議できることを目標とする。		
到達目標	古くて新しい有機農業、わが国の環境保全型農業について、生産状況、栽培技術、環境・生態系保全効果、農業経営の特徴から総合的に理解し、今後の課題や将来性などについて論議できることを目標とする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	イントロダクション 世界と日本における有機農業の現状：生産性と作物品質	伊藤崇浩	
2	有機栽培の基礎 ダイズ（1）：形態と生態、根粒	伊藤崇浩	
3	有機栽培の基礎 ダイズ（2）：栽培管理と収量・品質	伊藤崇浩	
4	有機栽培の基礎 イネ（1）：形態とイネの一生	上向井美佐	
5	有機栽培の基礎 イネ（2）：施肥・水管理と病害虫および雑草の管理	上向井美佐	
6	有機栽培の基礎 イネ（3）：収量・品質と気象・栽培管理—安定生産を目指して	上向井美佐	
7	有機栽培の基礎 トウモロコシ：生態と栽培、利用	伊藤崇浩	
8	有機栽培の基礎 イモ類：生態と栽培、利用	伊藤崇浩	
9	有機栽培の基礎 工芸作物：分類と栽培	伊藤崇浩	
10	有機農業の生態系・環境の保全効果	伊藤崇浩	
11	有機農業のための総合的栽培管理（1）：作物栄養管理や雑草管理による病害虫管理	伊藤崇浩	
12	有機農業のための総合的栽培管理（2）：緑肥による雑草、害虫、土壌の総合的管理	伊藤崇浩	
13	有機農業のための総合的栽培管理（3）：混植、輪作による病害虫と土壌の総合的管理	伊藤崇浩	
14	有機農業の農業経営の特徴と市場—生産から消費までの課題と展望	伊藤崇浩	
15	事例紹介	伊藤崇浩	
評価方法	定期試験（60%）、レポート（30%）、授業への積極的な参加（10%）		
教科書（必ず購入する書籍）	生井 兵治、相馬 暁、上松 信義（編著）『農学基礎セミナー 新版 農業の基礎』（農文協、2003）ISBN: 978-4-540-02270-8 ※農学基礎実習でも使用する		
参考書等	堀江 武（編著）『農学基礎セミナー 新版 作物栽培の基礎』（農文協、2004）ISBN:978-4-540-03342-1 間藤 徹 他（編）『植物栄養学 第2版』（文永堂出版、2010）ISBN :978-4-830-04119-8 三枝 正彦、木村 真人（編）『土壌サイエンス入門』（文永堂出版、2005）ISBN:978-4-830-04135-8 澤登 早苗、小松崎 将一（編著）『有機農業大全 持続可能な農の技術と思想』（コモンズ、2019）ISBN: 978-4-86187-164-1		
事前学習（分）	事前に配布する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）	授業後には、授業で疑問があった点などを自ら調べて理解を深めること。 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	本科目では農学基礎実習と同じ教科書を使用するため、農学基礎実習で指定教科書を購入した場合は新たに購入の必要はない。		

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
takahiro-ito@nafu.ac.jp	月曜日 13:10~14:40	胎内キャンパス E109

科目群	専門科目群		
科目コード	1111013	授業区分	隔週奇数
授業科目	植物育種学		
担当教員	星野 友紀		
配当年次	3	必修・選択区分	選択(アグリコース必修)
配当学期	前期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	2	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
	◎		◎
授業概要	人間は1万年ほど前に、狩猟採集生活から農耕および牧畜の生活に移行したとされる。農耕・牧畜の中で、野生の植物や動物を交配して人間の生活に適した作物や家畜を作出してきた。このようなある生物集団から特定の遺伝特性をもった生物集団を作出することを育種という。育種は、一般的には品種改良とほぼ同じ意味で用いられている。本科目では、植物育種の基礎理論を理解し、作物の繁殖法と繁殖法毎に異なる品種の概念や育種法について学ぶ。		
到達目標	育種の基礎として、植物の繁殖方法毎に異なる品種の概念、植物の交雑、突然変異の選抜、遺伝子組換え技術や染色体操作による変異作成、作出された植物の選抜と固定技術、これらを体系化した育種法について学ぶ。耐病性・耐虫性、耐寒性、収量性などの育種目標について理解を深める。現在利用されている品種の作出経緯や遺伝的特性や育種目標について理解し、遺伝子組換え品種の現状と問題点や、将来の育種の目標や技術について考察する。		
回数	授業計画	担当教員	
1	育種学とは何か？	星野 友紀	
2	生物資源の多様性、遺伝資源とは何か？	星野 友紀	
3	育種学の基礎 (1) 遺伝子と形質発現	星野 友紀	
4	育種学の基礎 (2) 染色体とゲノム	星野 友紀	
5	育種学の基礎 (3) 質的形質と量的形質	星野 友紀	
6	変異の拡大 (1) 交雑による変異拡大	星野 友紀	
7	変異の拡大 (2) 突然変異による変異拡大	星野 友紀	
8	前半のまとめと理解度の確認	星野 友紀	
9	多収性育種	星野 友紀	
10	ストレス耐性育種	星野 友紀	
11	耐病性・耐虫性育種	星野 友紀	
12	成分・品質育種	星野 友紀	
13	遺伝子組換えによる育種	星野 友紀	
14	DNAマーカー選抜育種	星野 友紀	
15	後半のまとめと理解度の確認	星野 友紀	
評価方法	8回的小レポート (30%)、学期中間試験 (30%)、学期末試験 (40%)		
教科書 (必ず購入する書籍)	北柴大泰・西尾剛 編著『遺伝学の基礎 第2版』 (朝倉書店、2018) ISBN:978-4-254-40549-1 (2年後期開講済みの「植物遺伝学」にて使用した教科書と同じ)		
参考書等	西尾剛、吉村淳 編『植物育種学 第5版』 (文永堂出版、2021) ISBN:978-4-8300-4143-3 福井希一他著『植物の遺伝と育種 第2版』 (朝倉書店、2013) ISBN:978-4-254-42038-8 C3061		
事前学習 (分)	講義項目の関連事項について、教科書や参考書で予習をしてください。 (120分)		
事後学習 (分)	講義項目の関連事項について、教科書や参考書で予習をしてください。 (120分)		
備考	講義中に、質問カードを配布するので、不明な点は積極的に質問してください。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
thoshino@tds1.tr.yamagata-u.ac.jp	授業実施後教室にて	—	



科目群	専門科目群			
科目コード	1111015	授業区分	週間授業	
授業科目	栽培科学実験・実習			
担当教員	伊藤 豊彰、趙 鉄軍、伊藤 崇浩、吉岡 俊人、田副 雄士、松本 辰也、比良松 道一、上向井美佐			
配当年次	3	必修・選択区分	必修	
配当学期	前期	アクティブラーニング	グループワーク	
単位数	4	実務家教員担当科目	○	
開講キャンパス	胎内キャンパス			
【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>実際に多様な作物の栽培管理を行うとともに、作物栽培関連分野（野菜栽培、施設栽培、有機栽培、土壌・肥料）に関するフィールド調査（生育診断、収量解析、養分診断）、室内での分析実験、収穫物の品質分析を行う。これらを統合するにより、フィールド調査・データ解析・対応技術を一連のものとして習得し、マーケットインの考え方と環境に配慮した持続的農業のあり方を考察する。本実験・実習は、植物分子科学実験・実習と相互に関連させて行う。</p> <p>（オムニバス・共同方式／全60回）          全体ガイダンス、レポート作成指導（全員）／1回          ・野菜・花卉園芸実験／21回          異なる作物・品種の露地栽培管理実習、生育・収量解析実験、品質調査実験、花卉の栽培と形態観察、最新栽培技術の研修          ・施設園芸実験／10回          野菜の施設栽培管理実習（水耕栽培、土耕栽培）、施設栽培における異なる品種（野菜）の生育・収量・品質調査実験          ・作物栽培学実験／12回          畑作物の成長解析実験、農地の生物調査、品質調査（外観品質）          土壌断面調査実習・土壌肥料・作物栄養実験／16回          土壌養分分析実験・診断</p>			
到達目標	作物栽培管理の実践、調査、分析・解析実験を通じて、作物栽培関連科目（野菜栽培、施設栽培、有機栽培、土壌・肥料）の理解を深めるとともに、作物や土壌の調査手法とその結果の活用について体験的に学ぶ。総合的に栽培管理の意義を理解し、作物の成長解析、診断方法および分析手法を入門的に習得することを目標とする。			
回数	授業計画	担当教員		
1	実験・実習のガイダンス	伊藤 豊彰、比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井美佐		
2	野菜・花卉園芸実験：野菜・花卉の播種	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍		
3	野菜・花卉園芸実験：花木・果樹の接ぎ木 1	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍		
4	野菜・花卉園芸実験：花木・果樹の接ぎ木 2	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍		
5	野菜・花卉園芸実験：野菜類の接ぎ木 1	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍		
6	野菜・花卉園芸実験：野菜類の接ぎ木 2	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍		
7	野菜・花卉園芸実験：野菜類の定植 1	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍		

8	野菜・花卉園芸実験：野菜類の定植 2	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
9	野菜・花卉園芸実験：農業資材の活用 1	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
10	野菜・花卉園芸実験：農業資材の活用 2	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
11	野菜・花卉園芸実験：花卉の形態調査 1	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
12	野菜・花卉園芸実験：花卉の形態調査 2	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
13	野菜・花卉園芸実験：花卉の形態調査 3	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
14	野菜・花卉園芸実験：花卉の形態調査 4	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
15	野菜・花卉園芸実験：野菜類の形態、生育調査 1	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
16	野菜・花卉園芸実験：野菜類の形態、生育調査 2	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
17	野菜・花卉園芸実験：野菜類の形態、生育調査 3	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
18	野菜・花卉園芸実験：野菜類の形態、生育調査 4	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
19	野菜・花卉園芸実験：野菜類の形態、生育調査 5	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
20	野菜・花卉園芸実験：野菜類の形態、生育調査 6	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
21	野菜・花卉園芸実験：最新野菜・果樹栽培技術の研修 1（新潟県園芸研究センター視察）	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
22	野菜・花卉園芸実験：最新野菜・果樹栽培技術の研修 1（新潟県園芸研究センター視察）	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
23	施設園芸実験：気象、環境と生育 1	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
24	施設園芸実験：気象、環境と生育 2	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
25	施設園芸実験：気象、環境と生育 3	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
26	施設園芸実験：気象、環境と生育 4	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
27	施設園芸実験：培養液の分析 1	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
28	施設園芸実験：培養液の分析 2	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
29	施設園芸実験：トマトの品質調査（糖度、酸度、硬度等） 1	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
30	施設園芸実験：トマトの品質調査（糖度、酸度、硬度等） 2	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
31	施設園芸実験：トマトの品質調査（糖度、酸度、硬度等） 3	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
32	施設園芸実験：トマトの品質調査（糖度、酸度、硬度等） 4	比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍
33	水稻・大豆栽培学実験：イネ科、マメ科作物の生産構造解析 1	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、吉岡 俊人、上向 井美佐
34	水稻・大豆栽培学実験：イネ科、マメ科作物の生産構造解析 2	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、吉岡 俊人、上向 井美佐
35	水稻・大豆栽培学実験：イネ科、マメ科作物の生産構造解析 3	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、吉岡 俊

		人、上向井美佐
36	水稲・大豆栽培学実験：イネ科、マメ科作物の生産構造解析 4	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、吉岡 俊人、上向井美佐
37	水稲・大豆栽培学実験：農地の生物調査 1	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井美佐
38	水稲・大豆栽培学実験：農地の生物調査 2	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井美佐
39	水稲・大豆栽培学実験：農地の生物調査 3	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井美佐
40	水稲・大豆栽培学実験：農地の生物調査 4	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井美佐
41	水稲・大豆栽培学実験：土壌断面調査 1	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井美佐
42	水稲・大豆栽培学実験：土壌断面調査 2	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井美佐
43	水稲・大豆栽培学実験：異なる栽培管理にある圃場の生物調査 1	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井美佐
44	水稲・大豆栽培学実験：異なる栽培管理にある圃場の生物調査 2	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井美佐
45	土壌肥料・作物栄養実験：土壌分析実験 1	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井美佐
46	土壌肥料・作物栄養実験：土壌分析実験 2	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井美佐
47	土壌肥料・作物栄養実験：土壌分析実験 3	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井美佐
48	土壌肥料・作物栄養実験：土壌分析実験 4	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井美佐
49	土壌肥料・作物栄養実験：土壌分析実験 5	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井美佐
50	土壌肥料・作物栄養実験：土壌分析実験 6	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井美佐
51	土壌肥料・作物栄養実験：土壌分析実験 7	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井美佐
52	土壌肥料・作物栄養実験：水稲，畑作物の無機栄養成分分析、診断 1	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井美佐
53	土壌肥料・作物栄養実験：水稲，畑作物の無機栄養成分分析、診断 2	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井美佐
54	土壌肥料・作物栄養実験：水稲，畑作物の無機栄養成分分析、診断 3	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井美佐

55	土壌肥料・作物栄養実験：水稲，畑作物の無機栄養成分分析、診断4	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井 美佐
56	土壌肥料・作物栄養実験：水稲，畑作物の無機栄養成分分析、診断5	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井 美佐
57	土壌肥料・作物栄養実験：水稲，畑作物の無機栄養成分分析、診断6	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井 美佐
58	土壌肥料・作物栄養実験：水稲，畑作物の無機栄養成分分析、診断7	伊藤 豊彰、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井 美佐
59	レポート作成指導 1	伊藤 豊彰、比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井 美佐
60	レポート作成指導 2	伊藤 豊彰、比良松 道一、松本 辰也、趙 鉄軍、伊藤 崇浩、田副 雄士、上向井 美佐

評価方法	各実験項目におけるレポート（50%）、授業への取り組み姿勢（50%）	
教科書（必ず購入する書籍）	担当教員作成による実験テキストを配布する	
参考書等	特になし	
事前学習（分）	事前配布テキストを予習する（30分）	
事後学習（分）	実験データの整理、考察などによる実験内容の復習を行う（30分）	
備考	特になし	

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
toyoaki-ito@nafu.ac.jp tatsuya-matsumoto@nafu.ac.jp	月曜日 18:00～18:30	胎内キャンパス D104、D109

科目群	専門科目群		
科目コード	1111016	授業区分	週間授業
授業科目	植物分子科学実験・実習		
担当教員	吉岡 俊人、星野 友紀、伊藤 豊彰、浅野 亮樹、趙 鉄軍、伊藤 崇浩、田副 雄士、松本 辰也、鈴木 浩之、比良松 道一、上向井 美佐		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（アグリコース必修）
配当学期	後期	アクティブラーニング	グループワーク
単位数	4	実務家教員担当科目	
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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	作物や樹木は、外的因子である生物的情報と物理化学的情報を受容する、その情報に対して内的因子である遺伝子発現や生理反応を介して応答し、成長分化して子実や果実の形成に至る。本授業では、生物的要因として病原菌、有用微生物や雑草、物理化学的要因として栄養塩類や土壌組成を取り上げ、それらの分類あるいは分析の基礎を実験・実習によって学ぶ。また、内的因子として遺伝子や植物成長調整物質を取り上げ、それらの発現や作用によって植物の形態形成が生じる過程を学習する。		
到達目標	作物や樹木が成長分化して収穫物が得られるまでの諸過程について、外的因子に応答する内的因子の働きを捉えることで理解しようとする科学的思考や研究態度を醸成する。また、外的あるいは内的因子の働きを解析するのに要する実験の方法や技術を習得する。		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス	吉岡俊人、浅野亮樹、鈴木浩之	
2	植物病理実験：畑作物の主要病害情報の検索実習	鈴木浩之、浅野亮樹、比良松道一	
3	植物病理実験：畑作物の病虫害調査実習	鈴木浩之、浅野亮樹、比良松道一	
4	植物病理実験：畑作物の主要病原菌の観察、分離実験	鈴木浩之、浅野亮樹、比良松道一	
5	植物病理実験：畑作物の主要病原菌の培養実験	鈴木浩之、浅野亮樹、比良松道一	
6	植物病理実験：畑作物の主要病原菌の同定実験	鈴木浩之、浅野亮樹、比良松道一	
7	植物病理実験：水稲の病虫害調査実習	鈴木浩之、浅野亮樹、比良松道一	
8	植物病理実験：水稲の主要病原菌の観察、分離実験	鈴木浩之、浅野亮樹、比良松道一	
9	植物病理実験：水稲の主要病原菌の培養実験	鈴木浩之、浅野亮樹、比良松道一	
10	植物病理実験：水稲、畑作物の主要病原菌のDNA解析実習 1	鈴木浩之、浅野亮樹、比良松道一	
11	植物病理実験：水稲、畑作物の主要病原菌のDNA解析実習 2	鈴木浩之、浅野亮樹、比良松道一	
12	植物病理実験：水稲、畑作物の主要病原菌のDNA解析実習 3	鈴木浩之、浅野亮樹、比良松道一	
13	植物病理実験：水稲の主要病原菌の同定実験	鈴木浩之、浅野亮樹、比良松道一	
14	植物病理実験：水稲の主要病害情報の検索実習	鈴木浩之、浅野亮樹、比良松道一	
15	植物病理実験：水稲、畑作物の主要病原菌のDNA分子同定実習 1	鈴木浩之、浅野亮樹、比良松道一	

16	植物病理実験：水稲、畑作物の主要病原菌のDNA分子同定実習 2	鈴木浩之、浅野亮樹、比良松道一
17	環境微生物実験：製造法の異なる堆肥の品質と肥効解析実験（養分分析等）（1）	浅野亮樹、趙鉄軍、伊藤崇浩
18	環境微生物実験：製造法の異なる堆肥の品質と肥効解析実験（養分分析等）（2）	浅野亮樹、趙鉄軍、伊藤崇浩
19	環境微生物実験：製造法の異なる堆肥の品質と肥効解析実験（養分分析等）（3）	浅野亮樹、趙鉄軍、伊藤崇浩
20	環境微生物実験：製造法の異なる堆肥の品質と肥効解析実験（養分分析等）（4）	浅野亮樹、趙鉄軍、伊藤崇浩
21	環境微生物実験：製造法の異なる堆肥の品質と肥効解析実験（養分分析等）（5）	浅野亮樹、趙鉄軍、伊藤崇浩
22	環境微生物実験：製造法の異なる堆肥の品質と肥効解析実験（養分分析等）（6）	浅野亮樹、趙鉄軍、伊藤崇浩
23	環境微生物実験：製造法の異なる堆肥の微生物相解析実験（1）	浅野亮樹、趙鉄軍、伊藤崇浩
24	環境微生物実験：製造法の異なる堆肥の微生物相解析実験（2）	浅野亮樹、趙鉄軍、伊藤崇浩
25	環境微生物実験：製造法の異なる堆肥の微生物相解析実験（3）	浅野亮樹、趙鉄軍、伊藤崇浩
26	環境微生物実験：製造法の異なる堆肥の微生物相解析実験（4）	浅野亮樹、趙鉄軍、伊藤崇浩
27	環境微生物実験：土壌管理の異なる土壌の微生物相解析実験（1）	浅野亮樹、趙鉄軍、伊藤崇浩
28	環境微生物実験：土壌管理の異なる土壌の微生物相解析実験（2）	浅野亮樹、趙鉄軍、伊藤崇浩
29	環境微生物実験：土壌管理の異なる土壌の微生物相解析実験（3）	浅野亮樹、趙鉄軍、伊藤崇浩
30	環境微生物実験：土壌管理の異なる土壌の微生物相解析実験（4）	浅野亮樹、趙鉄軍、伊藤崇浩
31	環境微生物実験：土壌管理の異なる土壌の微生物相解析実験（5）	浅野亮樹、趙鉄軍、伊藤崇浩
32	環境微生物実験：土壌管理の異なる土壌の微生物相解析実験（6）	浅野亮樹、趙鉄軍、伊藤崇浩
33	植物生理実験：光応答実験植物材料の滅菌処理および無菌操作	吉岡俊人、伊藤豊彰、田副雄士
34	植物生理実験：光応答実験装置の作成	吉岡俊人、伊藤豊彰、田副雄士
35	植物生理実験：光応答実験の処理	吉岡俊人、伊藤豊彰、田副雄士
36	植物生理実験：光屈性の生物検定	吉岡俊人、伊藤豊彰、田副雄士
37	植物生理実験：重力屈性の生物検定	吉岡俊人、伊藤豊彰、田副雄士
38	植物生理実験：他感作用植物材料の採取と調整	吉岡俊人、伊藤豊彰、田副雄士
39	植物生理実験：他感作用解析装置の作成	吉岡俊人、伊藤豊彰、田副雄士
40	植物生理実験：他感作用生物検定系の処理	吉岡俊人、伊藤豊彰、田副雄士
41	植物生理実験：他感作用の検出	吉岡俊人、伊藤豊彰、田副雄士
42	植物生理実験：他感作用の解析	吉岡俊人、伊藤豊彰、田副雄士
43	植物生理実験：植物成長調整物質解析の試薬調整	吉岡俊人、伊藤豊彰、田副雄士
44	植物生理実験：植物成長調整物質の抽出と安定同位体の添加	吉岡俊人、伊藤豊彰、田副雄士

45	植物生理実験：植物成長調整物質の液液分画と固相カラム精製	吉岡俊人、伊藤豊彰、田副雄士
46	植物生理実験：植物成長調整物質のHPLCを用いた分取	吉岡俊人、伊藤豊彰、田副雄士
47	植物生理実験：植物成長調整物質のGC/MSを用いた定性定量分析	吉岡俊人、伊藤豊彰、田副雄士
48	植物生理実験：植物生理実験データの統計解析	吉岡俊人、伊藤豊彰、田副雄士
49	遺伝・育種実験：エダマメ（ダイズ）種子からDNA抽出	星野友紀、浅野亮樹、松本辰也
50	遺伝・育種実験：DNAの電気泳動	星野友紀、浅野亮樹、松本辰也
51	遺伝・育種実験：PCR法によるゲノムDNAの増幅	星野友紀、浅野亮樹、松本辰也
52	遺伝・育種実験：イネ緑葉からRNA抽出	星野友紀、浅野亮樹、松本辰也
53	遺伝・育種実験：RNAの濃度測定	星野友紀、浅野亮樹、松本辰也
54	遺伝・育種実験：PCR産物の電気泳動	星野友紀、浅野亮樹、松本辰也
55	遺伝・育種実験：RT反応	星野友紀、浅野亮樹、松本辰也
56	遺伝・育種実験：RT-PCR法によるcDNAの増幅	星野友紀、浅野亮樹、松本辰也
57	遺伝・育種実験：RT-PCR産物の電気泳動	星野友紀、浅野亮樹、松本辰也
58	遺伝・育種実験：電気泳動パターンの解析	星野友紀、浅野亮樹、松本辰也
59	まとめ：植物分子科学実験・実習についての発表	吉岡俊人、浅野亮樹、鈴木浩之、伊藤豊彰、田副雄士、伊藤崇浩、比良松道一、松本辰也、趙鉄軍
60	まとめ：植物分子科学実験・実習についての質疑応答	吉岡俊人、浅野亮樹、鈴木浩之、伊藤豊彰、田副雄士、伊藤崇浩、比良松道一、松本辰也、趙鉄軍

評価方法	単元ごとの評価点を合計して総合評価（100%）します。本授業では、各自が自分自身の手を動かして実験実習し、得られた結果を自分自身でとりまとめて考察することが重要です。したがって、各単元について、実験実習への積極的な取り組みを評価し（評価割合50%）、結果のとりまとめと考察をレポートあるいは発表で評価します（評価割合50%）。
教科書（必ず購入する書籍）	教科書は指定しません。各単元実験の冒頭にハンドアウトを配布しますので、毎回持参してください。
参考書等	参考書は指定しません。
事前学習（分）	ハンドアウトに記載されている実験プロトコルが理解されていることを前提に授業を進めますので、ハンドアウトを十分に読み込んできてください。（60分）
事後学習（分）	各単元ごとにレポートが課されますので、実験実習結果を丁寧に考察し、期日厳守でレポートを提出してください。（60分）
備考	室内実験の場合、授業開始時には白衣を着用して名札をつけ、着席していること。実験材料や実習環境の状況によっては授業スケジュールが変更される場合があるので、実施予定のアナウンスに注意すること。

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
toshihito-yoshioka@nafu.ac.jp	随時	胎内キャンパス E104

科目群	専門科目群		
科目コード	1111901	授業区分	週間授業
授業科目	アグリ研究		
担当教員	伊藤 豊彰、西牧 和也、山中 亮、浅野 亮樹、趙 鉄軍、伊藤 崇浩、吉岡 俊人、田副 雄士、松本 辰也、鈴木 浩之、比良松 道一、上向井 美佐		
配当年次	3	必修・選択区分	自由（アグリコース必修）
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	◎	
授業概要	アグリコースの教員より、農業生産に関わる作物の生理生態特性、生産技術、土壌と環境との応答、病害虫を含めた作物保護、生物多様性評価、廃棄物処理における微生物動態やリベラルアーツとしての運動科学や言語学に関して、最新の知見を説明する。その際、研究での工夫や課題も合わせて指摘し、新潟食料農業大学で展開しうる新規性や発展方向を説明する。		
到達目標	卒業論文を想定して、学生が関心分野や事項を見出し、自主的にその分野を調べたり、研究の進め方等を先輩学生や教員と相談し、将来の卒論研究の内容決定の動機付けなることを目標とする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	アグリ研究のための基礎 1：実験室・研究室での作法、論文・レポートの作成法	伊藤豊彰、吉岡俊人	
2	アグリ研究のための基礎 2：生物統計の基礎（基礎統計量、確率分布の理解）	鈴木浩之	
3	アグリ研究のための基礎 3：生物統計の基礎（検定、分散分析、多重比較の実践）	鈴木浩之	
4	農学分野の最新研究：作物栽培学分野	上向井美佐	
5	運動科学分野の最新研究	山中 亮	
6	言語学の最新研究	西牧 和也	
7	農学分野の最新研究：土壌肥料学分野	伊藤 豊彰	
8	農学分野の最新研究：植物病理学分野	鈴木 浩之	
9	農学分野の最新研究：果樹園芸学分野	松本 辰也	
10	農学分野の最新研究：作物栄養学分野	田副雄士	
11	農学分野の最新研究：環境保全型農業分野	伊藤崇浩	
12	農学分野の最新研究：野菜園芸学分野	比良松道一	
13	農学分野の最新研究：施設園芸学分野	趙 鉄軍	
14	農学分野の最新研究：雑草学分野	吉岡俊人	
15	農学分野の最新研究：環境微生物学分野	浅野亮樹	
評価方法	各講義のミニレポート（50%）、授業に対する取り組み姿勢（50%）		
教科書（必ず購入する書籍）	講義ごとに資料を配布する。		
参考書等	特になし。		
事前学習（分）	事前に配布された資料については、予習した上で講義に臨む。（120分）		
事後学習（分）	講義内容を復習する。（120分）		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
toyoaki-ito@nafu.ac.jp tatsuya-matsumoto@nafu.ac.jp	月曜日 18:00～18:30	胎内キャンパス D104、D109	

科目群	専門科目群		
科目コード	1111017	授業区分	週間授業
授業科目	卒業研究Ⅰ（アグリコース）伊藤豊ゼミ		
担当教員	伊藤 豊彰		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（アグリコース必修）
配当学期	後期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	2	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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	4年次に取り組む「卒業研究Ⅱ／卒業研究Ⅲ」に向けて、栽培科学領域および植物分子科学領域の研究に強い関心を持ち、これらをめぐる多様な課題について科学的な視点から探求できるように、専攻分野・研究テーマの決定方法や卒業研究の進め方、文献リサーチ手法、論文の読み方、研究論文を作成するための表現法・論理構成など研究を行う場合に必要な基礎知識を学ぶ。また、適切に情報を収集・整理・理解する方法や論理的に考える方法を修得する。 卒業研究の専攻分野と研究テーマを決定し、専攻分野の実験技術および専門知識を予備的に修得する。		
到達目標	4年次に取り組む「卒業研究Ⅱ／卒業研究Ⅲ」に向けた準備（文献調査法、論文の論理構成の理解や読み方の修得、研究テーマの探索・決定）を通じて、適切に情報を収集・整理・理解する方法を修得し、論理的に考える方法を修得することを目標とする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス（卒業論文研究の進め方、評価方法説明）	伊藤豊彰	
2	実験ノートの書き方、まとめ方	伊藤豊彰	
3	学術論文等の情報検索方法	伊藤豊彰	
4	文献等の情報収集－1	伊藤豊彰	
5	文献等の情報収集－2	伊藤豊彰	
6	文献等の情報収集－3	伊藤豊彰	
7	文献等の情報収集－4	伊藤豊彰	
8	卒業論文研究の構想－1	伊藤豊彰	
9	卒業論文研究の構想－2	伊藤豊彰	
10	卒業論文研究の構想－3	伊藤豊彰	
11	卒業論文研究の構想－4	伊藤豊彰	
12	卒業論文研究計画の作成－1	伊藤豊彰	
13	卒業論文研究計画の作成－2	伊藤豊彰	
14	卒業論文研究計画のプレゼンテーションとディスカッション1	伊藤豊彰	
15	卒業論文研究計画のプレゼンテーションとディスカッション2	伊藤豊彰	
評価方法	課題に対するレポート（50%）、演習での受講姿勢（50%）によって評価する		
教科書（必ず購入する書籍）	担当教員により指示する。		
参考書等	担当教員により指示する。		
事前学習（分）	提示された論文、資料について予習を行う。（120分）		
事後学習（分）	学習した内容の復習を行い、課題は期限を守って提出する。（120分）		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
toyoaki-ito@nafu.ac.jp	木曜日 12:20～13:00	胎内キャンパス D109	



科目群	専門科目群		
科目コード	1111018	授業区分	週間授業
授業科目	卒業研究Ⅱ（アグリコース）伊藤豊ゼミ		
担当教員	伊藤 豊彰		
配当年次	4	必修・選択区分	選択（アグリコース必修）
配当学期	前期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	4	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	◎	◎	○
授業概要	社会的または学術的な課題を明確にした上で自身の研究テーマを定め、研究の進め方、調査や実験の方法、論文の作成方法等についてゼミ教員から指導を受けながら研究を進め、中間発表を行う。社会的または学術的な背景を理解して自身の研究テーマを論理的に決定することにより的確に課題を設定する手法を修得するとともに、指導教員や学生同士の議論によるコミュニケーション能力の向上や、研究計画及び中間成果発表の準備等を通じてプレゼンテーション能力の向上を図る。		
到達目標	社会的または学術的な背景を理解して自身の研究テーマを論理的に決定し、的確に課題を遂行する。そのために、関連文献を正確に読み取り、論理的な思考力と論理的な討論の方法を学ぶ。また、実験手法の原理を理解し、正確な技術を身につける。		
回数	授業計画	担当教員	
1	卒業論文研究テーマと概要の確定	伊藤豊彰	
2	卒業論文研究計画の確定	伊藤豊彰	
3	卒業論文研究の実施- 1	伊藤豊彰	
4	卒業論文研究の実施- 2	伊藤豊彰	
5	卒業論文研究の実施- 3	伊藤豊彰	
6	卒業論文研究の実施- 4	伊藤豊彰	
7	卒業論文研究の実施- 5	伊藤豊彰	
8	卒業論文研究の実施- 6	伊藤豊彰	
9	卒業論文研究の実施- 7	伊藤豊彰	
10	卒業論文研究の実施- 8	伊藤豊彰	
11	卒業論文研究の実施- 9	伊藤豊彰	
12	卒業論文研究の実施- 1 0	伊藤豊彰	
13	卒業論文研究の実施- 1 1	伊藤豊彰	
14	卒業論文研究の実施- 1 2	伊藤豊彰	
15	卒業論文研究の実施- 1 3	伊藤豊彰	
16	卒業論文研究の実施- 1 4	伊藤豊彰	
17	卒業論文研究の実施- 1 5	伊藤豊彰	
18	卒業論文研究の実施- 1 6	伊藤豊彰	
19	卒業論文研究の実施- 1 7	伊藤豊彰	
20	卒業論文研究の実施- 1 8	伊藤豊彰	
21	卒業論文研究の実施- 1 9	伊藤豊彰	
22	卒業論文研究の実施- 2 0	伊藤豊彰	
23	卒業論文研究の実施- 2 1	伊藤豊彰	
24	卒業論文研究の実施- 2 2	伊藤豊彰	
25	卒業論文研究の実施- 2 3	伊藤豊彰	
26	卒業論文研究の実施- 2 4	伊藤豊彰	
27	卒業論文研究の中間発表- 1	伊藤豊彰	

28	卒業論文研究の中間発表- 2	伊藤豊彰
29	卒業論文研究の中間発表- 3	伊藤豊彰
30	卒業論文研究の中間発表- 4	伊藤豊彰
評価方法	研究遂行状況（50%）と卒業研究の中間報告レポート（50%）によって評価する。	
教科書（必ず購入する書籍）	適宜、指示する。	
参考書等	適宜、指示する。	
事前学習（分）	実験・調査の目的、方法を学習して実験を行う。（120分）	
事後学習（分）	実験データの整理と検討は、実験・調査当日中に必ず行う。（120分）	
備考	特になし。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
toyoaki-ito@nafu.ac.jp	木曜日 12:20~13:00	胎内キャンパス D109

科目群	専門科目群		
科目コード	1111019	授業区分	週間授業
授業科目	卒業研究Ⅲ（アグリコース）伊藤豊ゼミ		
担当教員	伊藤 豊彰		
配当年次	4	必修・選択区分	選択（アグリコース必修）
配当学期	後期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	4	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
○	◎	◎	◎
授業概要	卒業研究Ⅱから引き続き、自身の研究テーマに沿って、実験・調査・分析・解析などを行う。随時、結果や手法について指導教員や学生と議論し、的確に結果を解釈し、適切な研究方法を選択する能力を修得する。 卒業研究Ⅱで養われたコミュニケーション能力とプレゼンテーション能力をさらに向上させ、最終結果を卒業論文として完成させ、入念に準備された研究発表を行い、提出する活動を通じて科学的・論理的思考能力を高める。		
到達目標	卒業研究Ⅱから研究と議論を深めることにより、研究の意義を理解し、自らの調査データの解析を通じて論理的思考のトレーニングを行う。卒業研究Ⅱで養われたコミュニケーション能力とプレゼンテーション能力をさらに向上させ、論文作成を通じて論理的思考能力を高める。		
回数	授業計画	担当教員	
1	卒業論文研究の実施- 1	伊藤豊彰	
2	卒業論文研究の実施- 2	伊藤豊彰	
3	卒業論文研究の実施- 3	伊藤豊彰	
4	卒業論文研究の実施- 4	伊藤豊彰	
5	卒業論文研究の実施- 5	伊藤豊彰	
6	卒業論文研究の実施- 6	伊藤豊彰	
7	卒業論文研究の実施- 7	伊藤豊彰	
8	卒業論文研究の実施- 8	伊藤豊彰	
9	卒業論文研究の実施- 9	伊藤豊彰	
10	卒業論文研究の実施- 1 0	伊藤豊彰	
11	卒業論文研究の実施- 1 1	伊藤豊彰	
12	卒業論文研究の実施- 1 2	伊藤豊彰	
13	卒業論文研究の実施- 1 3	伊藤豊彰	
14	卒業論文研究の実施- 1 4	伊藤豊彰	
15	卒業論文研究の実施- 1 5	伊藤豊彰	
16	卒業論文研究の実施- 1 6	伊藤豊彰	
17	卒業論文研究の実施- 1 7	伊藤豊彰	
18	卒業論文研究の実施- 1 8	伊藤豊彰	
19	卒業論文研究の実施- 1 9	伊藤豊彰	
20	卒業論文研究の実施- 2 0	伊藤豊彰	
21	卒業論文研究の本論作成- 1	伊藤豊彰	
22	卒業論文研究の本論作成- 2	伊藤豊彰	
23	卒業論文研究の本論作成- 3	伊藤豊彰	
24	卒業論文研究の本論作成- 4	伊藤豊彰	
25	卒業論文研究の最終発表資料、要旨の作成- 1	伊藤豊彰	
26	卒業論文研究の最終発表資料、要旨の作成- 2	伊藤豊彰	
27	卒業論文研究の最終発表資料、要旨の作成- 3	伊藤豊彰	

28	卒業論文研究の最終発表資料、要旨の作成- 4	伊藤豊彰
29	卒業論文研究の発表練習- 1	伊藤豊彰
30	卒業論文研究の発表練習- 2	伊藤豊彰
評価方法	研究遂行状況 (30%)、卒業研究論文の内容 (30%)、卒業研究発表の到達度 (40%)	
教科書 (必ず購入する書籍)	なし。	
参考書等	なし。	
事前学習 (分)	実験・調査の目的、方法を理解して、行う。(120分)	
事後学習 (分)	実験データの整理と検討は当日中に行い、本論と要旨の作成は計画的に行う。(120分)	
備考	特になし。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
toyoaki-ito@nafu.ac.jp	木曜日 12:20~13:00	胎内キャンパス D109

科目群	専門基礎科目群		
科目コード	1113001	授業区分	週間授業
授業科目	食品栄養学		
担当教員	石澤 幸江		
配当年次	2	必修・選択区分	選択(フード必修)
配当学期	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	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	
授業概要	人は健康に生きていくために「栄養を正しく知る」必要がある。本授業では食事と栄養の関連、栄養素の機能と生体とのかわりなどについての基礎知識を学ぶ。各栄養素の消化・吸収・代謝機能とその生理的意義を理解し、健康の保持・増進および疾病予防における栄養の役割について習得する。		
到達目標	(目的) 栄養素が生体内でどのように消化・吸収・代謝され機能するかについての基礎的な栄養学を学ぶ。 (到達目標) 栄養の基本的概念と意義、各栄養素の代謝とその生理的意義、健康の保持・増進および疾病の予防・治療における栄養の役割などを理解し説明することができる。		
回数	授業計画	担当教員	
1	授業ガイダンス、栄養の定義と栄養学	石澤 幸江	
2	栄養学とは(食物の成分と栄養・保健、医療、福祉と栄養)	石澤 幸江	
3	栄養素の種類と働き(栄養素の種類と含有する食物)	石澤 幸江	
4	栄養素の種類と働き(タンパク質)	石澤 幸江	
5	栄養素の種類と働き(糖質)	石澤 幸江	
6	栄養素の種類と働き(脂質)	石澤 幸江	
7	栄養素の種類と働き(ビタミン)	石澤 幸江	
8	栄養素の種類と働き(ミネラル・水)	石澤 幸江	
9	栄養素の生理(食物の消化・吸収・排泄)	石澤 幸江	
10	栄養素の生理(栄養素の消化・吸収・代謝)	石澤 幸江	
11	エネルギー代謝(1)	石澤 幸江	
12	エネルギー代謝(2)	石澤 幸江	
13	食品の栄養成分表示(栄養情報提供)	石澤 幸江	
14	栄養学と食環境整備	石澤 幸江	
15	授業全体のまとめ	石澤 幸江	
評価方法	筆記試験(80%)、レポート(20%)		
教科書(必ず購入する書籍)	中村丁次 著『楽しくわかる栄養学』(羊土社、2021) ISBN:978-4-7581-0899-7		
参考書等	厚生労働省『日本人の食事摂取基準2020年版』 日本食品標準成分表(八訂)		
事前学習(分)	教科書の該当箇所を熟読した上で授業に臨むこと(120分)		
事後学習(分)	授業の復習および提示された課題レポートを期日までに作成すること(120分)		
備考	特になし		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
ishizawa@nuhw.ac.jp	講義終了後	-	

科目群	専門科目群		
科目コード	1113014	授業区分	週間授業
授業科目	保蔵学		
担当教員	阿部 周司		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（フードコース必修）
配当学期	前期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	2	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	◎	○	
授業概要	食品は加工・貯蔵中に微生物の作用や、様々な化学反応により嗜好性や品質、栄養価などが変化する。本科目では、食品の加工・貯蔵中に生じる物理学、生物学、および化学的变化の原理を理解し、個々の様々な加工法、貯蔵法におけるデンプン、タンパク質、脂質それぞれの挙動について学ぶ。また、食品の具体的な保存方法を紹介し、その原理について解説する。		
到達目標	食品加工における基本的な原理と食品の品質劣化機構や貯蔵・保存の原理と方法について理解する。		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス（保蔵学について） 食品の劣化要因と各種保存の概要	阿部周司	
2	食品の劣化要因とその抑制方法各論(1)（デンプン）	阿部周司	
3	食品の劣化要因とその抑制方法各論(2)（脂質）	阿部周司	
4	食品の劣化要因とその抑制方法各論(3)（タンパク質）	阿部周司	
5	食品の水の状態（自由水、結合水、準結合水の特徴）	阿部周司	
6	水分活性の制御	阿部周司	
7	食品の低温保存(1)（冷蔵保存中におけるデンプン、タンパク質、脂質の挙動）	阿部周司	
8	食品の低温保存(2)（冷凍保存中におけるデンプン、タンパク質、脂質の挙動）	阿部周司	
9	第1回目から第8回目までの内容の理解度チェック	阿部周司	
10	食品の乾燥保存(1)（乾燥方法と原理）	阿部周司	
11	食品の乾燥保存(2)（乾燥を利用した伝統食品）	阿部周司	
12	くん煙による保存	阿部周司	
13	塩蔵による保存	阿部周司	
14	缶詰による保存	阿部周司	
15	まとめ（全体を通してのポイントの再確認）	阿部周司	
評価方法	授業中の小テスト（30%）、理解度チェックによる評価（30%）、定期試験（40%）		
教科書（必ず購入する書籍）	小川正、的場輝佳編 『新しい食品加工学－食品の保存・加工・流通と栄養－』（南江堂、2020）ISBN:978-4-524-25561-0		
参考書等	日本食品工学会編 『食品工学』（朝倉書店、2017）ISBN:978-4-254-43114-8		
事前学習（分）	食品化学、食品安全学、食品製造学、食品物性学の内容を確認しておくこと。また、高校数学レベルの微分・積分、対数（自然対数と常用対数の違い等）については理解しておくこと。（60分）		
事後学習（分）	小テストは最大過去3回分の内容を範囲とする。そのため、復習を徹底的に行い、不明な点を残さないようにすること。（180分）		
備考	特になし		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
shuji-abe@nafu.ac.jp	月曜日 4限	胎内キャンパス B105	

科目群	専門科目群		
科目コード	1113018	授業区分	週間授業
授業科目	畜・水産物利用学		
担当教員	長島 裕二、川井 泰		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（フードコース必修）
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	
授業概要	水産資源は、主要なタンパク質供給源となっているばかりではなく、近年では新たな機能性の発見により脚光を浴びている。また、乳・畜産資源は、一般に農産資源に比べて栄養価が高く、嗜好性の高いものが多い。本科目では、これら水産資源ならびに乳・畜産資源を食品に利用する上での原料特性や加工特性などについて、物理的、化学的および生物的視点から学び、理解する。さらに、食品としての栄養や品質、機能性などについても理解を深める。		
到達目標	高度な機能や特徴をもった水産物と畜産物を利用するために必要な原料特性、加工と保蔵に関する基礎知識を理解し、説明できる。また、それらの加工法とその利用について説明できる。さらに、水産物や畜産物の特性や機能をいかした付加価値の高い加工品開発に関心をもつ。		
回数	授業計画	担当教員	
1	水産物の原料特性と機能	長島裕二	
2	水産物の鮮度	長島裕二	
3	水産物の鮮度保持	長島裕二	
4	水産加工品の製造と特徴 1 練り製品	長島裕二	
5	水産加工品の製造と特徴 2 乾燥品、塩蔵品	長島裕二	
6	水産加工品の製造と特徴 3 缶詰、レトルト製品	長島裕二	
7	水産加工品の製造と特徴 4 調味加工品と燻製品	長島裕二	
8	水産加工品の製造と特徴 5 発酵食品	長島裕二	
9	水産加工品の製造と特徴 6 新商品開発と機能性の付与	長島裕二	
10	乳・食肉・鶏卵の原料特性と機能	川井 泰	
11	乳製品の製造と特徴 1 クリーム、バター、アイスクリーム、ホエイ加工品	川井 泰	
12	乳製品の製造と特徴 2 発酵乳（ヨーグルト）、チーズ	川井 泰	
13	食肉製品の製造と特徴 1 ハム、ベーコン	川井 泰	
14	食肉製品の製造と特徴 2 ソーセージ、サラミ	川井 泰	
15	鶏卵製品の製造と特徴	川井 泰	
評価方法	水産物利用に関する小テスト・確認のテスト・レポート課題（60%）および畜産物利用に関する小テスト・確認のテスト・レポート課題（40%）で評価する。		
教科書（必ず購入する書籍）	教科書は指定しない。必要に応じて資料を配付する。		
参考書等	栢野新市ら編 『食品学Ⅱ改訂第2版』（羊土社、2021年）ISBN: 978-4-7581-1366-3 島一雄ら編 『最新 水産ハンドブック』（講談社、2015年）ISBN:978-4-06-153736-1 小泉千秋、大島敏明編 『水産食品の加工と貯蔵』（恒星社厚生閣、2005年）ISBN:978-4-7699-1000-8 玖村朗人ら編 『乳肉卵の機能と利用』（アイ・ケイ コーポレーション、2018年）ISBN: 978-4-87492-354-2 齋藤忠夫ら編 『畜産物利用学』（文永堂出版、2011年）ISBN:978-4-8300-4121-1		
事前学習（分）	授業を理解するため参考書等で予習する（120分）。		
事後学習（分）	授業で配布した資料や参考書で授業内容を復習し、深く理解するため授業中に出す課題を学習する（120分）。		

備考	授業の進捗によっては授業計画が変更になる場合がある。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
学務課 gakumu@nafu.ac.jp	授業終了後教室にて	—

科目群	専門科目群		
科目コード	1113019	授業区分	週間授業
授業科目	食品科学実験・実習		
担当教員	佐藤根 妃奈、横内 慶子、甲斐 慎一、金桶 光起、植村 邦彦		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（フードコース必修）
配当学期	前期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	4	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	◎
授業概要	食品科学領域の研究課題に取り組むためには、食品科学に関する理論と実験や実習を通じて体得する技術を活用して対応することが重要となる。「食品科学実験・実習」では、実験を正しく安全に行うための心得、基本的な事項と操作を理解し、基礎化学実験、食品分析実験、微生物実験、官能評価実験を行うことで、食品を化学および微生物学の観点から取り扱い、評価するための理論と技術を習得するとともに、データの分析、解析、評価の方法についても学ぶ。		
到達目標	正しく安全に実験するための基本的な知識と操作を理解し、実践できる。そして、基礎化学実験、食品分析実験、微生物実験、官能評価実験に関する原理を理解し説明できる。さらに、修得した実験技術を用いて、食品の分析や品質の評価をすることができる。実験データを整理し分析して結果を解釈し、説明することができる。		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス、安全教育（1）	佐藤根 妃奈	
2	ガイダンス、安全教育（2）	佐藤根 妃奈	
3	理化学実験の基本操作（実験器具の取り扱い、天秤の取り扱い、器具の洗浄）（1）	佐藤根 妃奈	
4	理化学実験の基本操作（実験器具の取り扱い、天秤の取り扱い、器具の洗浄）（2）	佐藤根 妃奈	
5	試薬・溶液の調製（試薬の秤量、溶液の調製、定容）（1）	佐藤根 妃奈	
6	試薬・溶液の調製（試薬の秤量、溶液の調製、定容）（2）	佐藤根 妃奈	
7	pHと緩衝液（緩衝液の調製、緩衝能の確認）（1）	佐藤根 妃奈	
8	pHと緩衝液（緩衝液の調製、緩衝能の確認）（2）	佐藤根 妃奈	
9	吸光分析の原理と定量（1）	佐藤根 妃奈	
10	吸光分析の原理と定量（2）	佐藤根 妃奈	
11	吸光分析によるタンパク質の定量（1）	佐藤根 妃奈	
12	吸光分析によるタンパク質の定量（2）	佐藤根 妃奈	
13	中和滴定（1）	佐藤根 妃奈	
14	中和滴定（2）	佐藤根 妃奈	
15	酸化還元滴定によるビタミンCの定量（1）	甲斐 慎一	
16	酸化還元滴定によるビタミンCの定量（2）	甲斐 慎一	
17	滴定法による塩分測定（1）	甲斐 慎一	
18	滴定法による塩分測定（2）	甲斐 慎一	
19	糖度測定の原理（化学法、酵素法）	甲斐 慎一	
20	糖度測定（1）	甲斐 慎一	
21	糖度測定（2）	甲斐 慎一	
22	糖度測定（3）	甲斐 慎一	
23	食品の一般成分分析・粗タンパク質の定量（1）	甲斐 慎一	
24	食品の一般成分分析・粗タンパク質の定量（2）	甲斐 慎一	
25	原子吸光分析・塩分濃度測定（1）	甲斐 慎一	
26	原子吸光分析・塩分濃度測定（2）	甲斐 慎一	
27	水分活性測定（1）	植村 邦彦・甲斐 慎一	

28	水分活性測定（2）	植村 邦彦・甲斐 慎一
29	食品の一般成分分析・水分含量測定（1）	植村 邦彦・甲斐 慎一
30	食品の一般成分分析・水分含量測定（2）	植村 邦彦・甲斐 慎一
31	GC-MSによる香気成分の分析（1）	佐藤根 妃奈
32	GC-MSによる香気成分の分析（2）	佐藤根 妃奈
33	食品の一般成分分析・粗脂肪の定量（1）	甲斐 慎一
34	食品の一般成分分析・粗脂肪の定量（2）	甲斐 慎一
35	HPLCによる核酸関連物質の定量（1）	佐藤根 妃奈
36	HPLCによる核酸関連物質の定量（2）	佐藤根 妃奈
37	食品分析の解析（1）	甲斐 慎一・佐藤根 妃奈
38	食品分析の解析（2）	甲斐 慎一・佐藤根 妃奈
39	官能評価の基本（5基本味/濃度差テスト）（1）	横向 慶子
40	官能評価の基本（5基本味/濃度差テスト）（2）	横向 慶子
41	官能評価の応用・QDA（定量的記述的評価法）（1）	横向 慶子
42	官能評価の応用・QDA（定量的記述的評価法）（2）	横向 慶子
43	官能評価の応用・嗜好型評価と分析型評価（1）	横向 慶子
44	官能評価の応用・嗜好型評価と分析型評価（2）	横向 慶子
45	微生物実験のガイダンス	金桶 光起
46	培地調製と無菌操作	金桶 光起
47	寒天平板培地作成	金桶 光起
48	液体培地への植菌	金桶 光起
49	寒天平板培地への植菌（シングルコロニー分離）（1）	金桶 光起
50	寒天平板培地への植菌（シングルコロニー分離）（2）	金桶 光起
51	カビ（麹菌）の観察と発酵食品からの微生物分離（1）	金桶 光起
52	カビ（麹菌）の観察と発酵食品からの微生物分離（2）	金桶 光起
53	酵母の観察と発酵食品の微生物観察（1）	金桶 光起
54	酵母の観察と発酵食品の微生物観察（2）	金桶 光起
55	細菌の観察とグラム染色（1）	金桶 光起
56	細菌の観察とグラム染色（2）	金桶 光起
57	PCRと制限酵素処理（1）	金桶 光起
58	PCRと制限酵素処理（2）	金桶 光起
59	アガロースゲル電気泳動（1）	金桶 光起
60	アガロースゲル電気泳動（2）	金桶 光起

評価方法	各実験項目におけるレポート（50%）、授業への取り組み姿勢（50%）
教科書（必ず購入する書籍）	実験テキストを配布する
参考書等	<p>京都大学農学部食品工学教室（編）『食品工学実験書（上・下）』（養賢堂、1970）、ISBN-13: 978-4-8425-0250-2 C3061/ISBN-10: 4-8425-0250-9 ISBN-13: 978-4-8425-0251-9 C3061/ISBN-10: 4-8425-0251-7</p> <p>谷口 亜樹子、松本 憲一、古庄 律（共著）『基礎から学ぶ食品化学実験テキスト』（建帛社、2014）ISBN:978-4-7679-0500-6</p> <p>安藤 昭一（著）『初めて学ぶ人のための微生物実験マニュアル—培養から遺伝子操作まで』（技報堂出版、2003）、ISBN:4-7655-0238-4</p> <p>落合芳博、石崎松一郎、神保充編 『水産・食品化学実験ノート』（恒星社厚生閣、2019）ISBN:978-4-7699-1616-1</p> <p>日本フードスペシャリスト協会編 『三訂 食品の官能検査・鑑別演習』（建帛社、2014）ISBN:978-4-7679-0506-8</p>
事前学習（分）	テキストおよび参考書等を予習して実験の原理、目的、方法を理解する（30分）
事後学習（分）	実験をふりかえり、実験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（30分）

備考	実験項目ごとにレポートにまとめ、理解を確実なものにする。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
hina-satone@nafu.ac.jp	金曜日 2限	胎内キャンパス G202

科目群	専門科目群		
科目コード	1113020	授業区分	週間授業
授業科目	食品プロセス学実験・実習		
担当教員	阿部 憲一、佐藤根 妃奈、阿部 周司、吉井 洋一、金桶 光起		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（フードコース必修）
配当学期	後期	アクティブラーニング	グループワーク
単位数	4	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
○	◎	○	○
授業概要	食品の製造過程で生じる化学的、物理的变化や食品素材の特性について、実験・実習を通じて理解することは理論と実際を結びつけるための重要な作業となる。本実験・実習では、食品の製造から廃棄にいたる過程について学ぶことを目標とする。まず、代表的な加工食品・発酵食品を実際に製造し、種々の加工食品の製造工程・製造技術の特徴について実験・実習を通じて理解する。また、食品の官能評価方法、機能性成分の測定方法、衛生検査の方法について、実験を通じて修得する。更に、食品の廃棄・リサイクルの現場を視察し、理論と実際について理解する。		
到達目標	<p>(目的)</p> <p>代表的な加工食品・発酵食品を実際に製造し、種々の加工食品の製造工程・製造技術の特徴について実験・実習を通じて理解する。また、食品の官能評価方法、機能性成分の測定方法、衛生検査の方法について、実験を通じて修得する。更に、食品の廃棄・リサイクルの現場を視察し、理論と実際について理解する。</p> <p>(到達目標)</p> <p>代表的な加工食品・発酵食品の製造について製造原理を理解し、装置を使い製造することを修得する。製造から廃棄にいたる現場を視察し、理論と実際について理解する。</p>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス（全体説明、注意事項の確認） かまぼこ製造のガイダンス（水産加工場の見学、施設利用手順の説明、操作の確認）	阿部 憲一 阿部 周司	
2	食品廃棄物のメタン発酵処理実験の準備	阿部 憲一	
3	かまぼこの製造（1）	阿部 周司	
4	かまぼこの製造（2）	阿部 周司	
5	かまぼこの品質検査、官能評価（1）	阿部 周司	
6	かまぼこの品質検査、官能評価（2）	阿部 周司	
7	かまぼこ工場の見学（1）	阿部 周司	
8	かまぼこ工場の見学（2）	阿部 周司	
9	食品の物性試験のガイダンス（概要説明、設備利用手順の説明、操作の確認）	阿部 周司	
10	食品の物性試験の準備（概要説明、設備利用手順の説明、操作の確認）	阿部 周司	
11	食品の物性試験（食品のレオロジー特性（応力-ひずみ、クリープ、テクスチャー）の測定と解析）（1）	阿部 周司	
12	食品の物性試験（食品のレオロジー特性（応力-ひずみ、クリープ、テクスチャー）の測定と解析）（2）	阿部 周司	
13	食品の物性試験（界面活性、エマルジョン）（1）	阿部 周司	
14	食品の物性試験（界面活性、エマルジョン）（2）	阿部 周司	
15	食品の物性試験（食品の熱分解）（1）	阿部 周司	
16	食品の物性試験（食品の熱分解）（2）	阿部 周司	
17	缶詰・ジャム製造の準備（農産加工場の見学、設備利用手順の説明、操作の確認）（1）	吉井 洋一	
18	缶詰・ジャム製造の準備（農産加工場の見学、設備利用手順の説明、操作の確認）（2）	吉井 洋一	
19	缶詰の製造（1）	吉井 洋一	

20	缶詰の製造（２）	吉井 洋一
21	ジャムの製造（１）	吉井 洋一
22	ジャムの製造（２）	吉井 洋一
23	缶詰・ジャムの品質検査・官能評価	吉井 洋一
24	処理施設見学のガイダンス	阿部 憲一
25	食品製造工場の用水・廃水処理施設の見学（１）	阿部 憲一
26	食品製造工場の用水・廃水処理施設の見学（２）	阿部 憲一
27	食品廃棄物処理施設の見学（１）	阿部 憲一
28	食品廃棄物処理施設の見学（２）	阿部 憲一
29	酵素を利用した食品加工概要説明（ガイダンス）	阿部 憲一
30	麹菌酵素によるでんぷんの分解；甘酒の仕込み	阿部 憲一
31	麹菌酵素によるでんぷんの分解；甘酒の評価と糖度測定	阿部 憲一
32	バイオリアクターによるエタノール生成；仕込み	金桶 光起
33	バイオリアクターによるエタノール生成；観察	金桶 光起
34	バイオリアクターによるエタノール生成についての分析データ解説	阿部 憲一
35	ヨーグルトの製造と品質評価；ヨーグルト仕込み	金桶 光起
36	食品廃棄物のメタン発酵処理実験のデータ分析	阿部 憲一
37	ヨーグルトの製造と品質評価；官能評価と酸度滴定（１）	佐藤根 妃奈
38	ヨーグルトの製造と品質評価；官能評価と酸度滴定（２）	佐藤根 妃奈
39	納豆の製造と品質評価；納豆の仕込み（１）	吉井 洋一
40	納豆の製造と品質評価；納豆の仕込み（２）	吉井 洋一
41	納豆の製造と品質評価；官能評価	吉井 洋一
42	食品微生物検査・アレルギー検査のガイダンスと準備（概要説明、設備利用手順の説明、操作の確認）	佐藤根 妃奈
43	食品微生物検査（一般生菌数の測定）（１）	佐藤根 妃奈
44	食品微生物検査（一般生菌数の測定）（２）	佐藤根 妃奈
45	食品微生物検査（大腸菌・大腸菌群の測定）（１）	佐藤根 妃奈
46	食品微生物検査（大腸菌・大腸菌群の測定）（２）	佐藤根 妃奈
47	食品微生物検査（黄色ブドウ球菌、芽胞菌の測定）（１）	佐藤根 妃奈
48	食品微生物検査（黄色ブドウ球菌、芽胞菌の測定）（２）	佐藤根 妃奈
49	食品微生物検査（手指、調理器具、工程の拭き取り検査）（１）	佐藤根 妃奈
50	食品微生物検査（手指、調理器具、工程の拭き取り検査）（２）	佐藤根 妃奈
51	アレルギーの検査（EIAキットによるアレルギーの検出）（１）	佐藤根 妃奈
52	アレルギーの検査（EIAキットによるアレルギーの検出）（２）	佐藤根 妃奈
53	微生物群集（塩基配列）データの解析（１）	阿部 憲一
54	微生物群集（塩基配列）データの解析（２）	阿部 憲一
55	ガスクロマトグラフ法をもちいた無機ガスの分析（１）	阿部 憲一
56	ガスクロマトグラフ法をもちいた無機ガスの分析（２）	阿部 憲一
57	データの統計処理（標準偏差を示したグラフ作成、t検定・多重比較検定）（１）	阿部 憲一
58	データの統計処理（標準偏差を示したグラフ作成、t検定・多重比較検定）（２）	阿部 憲一
59	最終まとめ、優秀レポートの講評・発表（１）	阿部 憲一
60	最終まとめ、優秀レポートの講評・発表（２）	阿部 憲一

評価方法	各回におけるレポートまたはプレゼン動画（100%）
教科書（必ず購入する書籍）	教科書は指定しない。各回に実験テキストを配布する。
参考書等	谷口 亜樹子（編著）『食品加工学と実習・実験』（光生館、2016）ISBN:978-4-332-04064-4 加納頌雄、加納堯子（共著）『新版 明解食品衛生学実験』（三共出版、2007）ISBN:978-4-7827-0553-7 C3077
事前学習（分）	事前に配布された実験テキストをしっかりと読み込んで実験・実習に望むこと（30分） ※事前課題が出されたときは、必ず取り組み、当日の実験遂行に支障が生じないよう務めること
事後学習（分）	各回終了後にレポート、またはプレゼン動画を作成、提出することにより、理解を確実なものにする（30分） ※レポート等の内容が不十分な場合には書き直しを要求することがある

備考	施設見学の日程調整に伴い、授業内容および順序に一部変更が生じる可能性あり。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
kenichi-abe@nafu.ac.jp	水曜日 5限	胎内キャンパス G209

科目群	専門科目群		
科目コード	1113021	授業区分	週間授業
授業科目	卒業研究Ⅰ（フードコース）発酵・醸造ユニット		
担当教員	金桶 光起		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（フードコース必修）
配当学期	後期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	2	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	○
授業概要	4年次に取り組む「卒業研究Ⅱ/卒業研究Ⅲ」に向けて、食品科学領域および食品プロセス学領域の研究に強い関心を持ち、これらをめぐる多様な課題について科学的な視点から探求できるように、専攻分野・研究テーマの決定方法や卒業研究の進め方、文献リサーチ手法、科学論文の読み方、研究論文を作成するための表現法・論理構成など研究を行う場合に必要基礎知識を学ぶ。また、適切に情報を収集・整理・理解する方法や論理的に考える方法を修得する。卒業研究の専攻分野が決定した後は、専攻分野の実験技術および専門知識を予備的に修得する。		
到達目標	4年次に取り組む「卒業研究Ⅱ/卒業研究Ⅲ」に向けた準備（文献調査法、論文の論理構成の理解や読み方の修得、研究テーマの探索、予備実験等）を通じて、適切に情報を収集・整理・理解する方法を修得し、論理的に考える方法を修得することを目標とする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス、フードコース全体紹介、配属希望調査	各担当教員	
2	ユニット紹介、質疑応答	各担当教員	
3	ユニット紹介、質疑応答	各担当教員	
4	ユニット紹介、質疑応答	各担当教員	
5	文献の読み方（1）、配属決定	各担当教員	
6	文献の読み方（2）、ユニットワーク説明	各担当教員	
7	ユニットワーク	各担当教員	
8	ユニットワーク	各担当教員	
9	ユニットワーク	各担当教員	
10	ユニットワーク	各担当教員	
11	ユニットワーク	各担当教員	
12	ユニットワーク	各担当教員	
13	ユニットワーク	各担当教員	
14	卒論発表会聴講（1）	各担当教員	
15	卒論発表会聴講（2）	各担当教員	
評価方法	出題された小課題の提出とその内容、各ユニットワークの質疑応答、参加姿勢もあわせて評価する（100%）。		
教科書（必ず購入する書籍）	なし。		
参考書等	なし。		
事前学習（分）	これまで行われた卒業研究や関連する学術雑誌、論文等を熟読すること。（120分）		
事後学習（分）	出された課題については、期限までに必ず終わらせておくこと。（120分）		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
mitsuoki-kaneoke@nafu.ac.jp	火曜日 9:30～12:00	胎内キャンパス H208	



科目群	専門科目群			
科目コード	1113022	授業区分	週間授業	
授業科目	卒業研究Ⅱ（フードコース）発酵・醸造ユニット			
担当教員	金桶 光起			
配当年次	4	必修・選択区分	選択（フードコース必修）	
配当学期	前期	アクティブラーニング	ディスカッション	
単位数	4	実務家教員担当科目	○	
開講キャンパス	胎内キャンパス			
【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	社会的または学術的な課題を明確にした上で自身の研究テーマを定め、研究の進め方、調査や実験の方法、論文の作成方法等についてゼミ教員から指導を受けながら研究を進め、中間発表を行う。社会的または学術的な背景を理解して自身の研究テーマを論理的に決定することにより的確に課題を設定する手法を修得するとともに、指導教員や学生同士の議論によるコミュニケーション能力の向上や、研究計画及び中間成果発表の準備等を通じてプレゼンテーション能力の向上を図る。			
到達目標	社会的または学術的な背景を理解して自身の研究テーマを論理的に決定することにより、的確に課題を設定する手法を修得する。 関連文献を正確に読み取り、論理的な思考力と論理的な討論の方法を学ぶ。また、実験手法の原理を理解し、正確な手技を身につける。			
回数	授業計画	担当教員		
1	ガイダンス	各担当教員		
2	研究の進め方	各担当教員		
3	実験ノートの書き方、まとめ方	各担当教員		
4	学術論文等の情報検索方法	各担当教員		
5	文献等の情報収集-1①	各担当教員		
6	文献等の情報収集-1②	各担当教員		
7	文献等の情報収集-2①	各担当教員		
8	文献等の情報収集-2②	各担当教員		
9	卒業論文研究の構想-1①	各担当教員		
10	卒業論文研究の構想-1②	各担当教員		
11	卒業論文研究の構想-2①	各担当教員		
12	卒業論文研究の構想-2②	各担当教員		
13	卒業論文題目の設定①	各担当教員		
14	卒業論文題目の設定②	各担当教員		
15	卒業論文題目の提出③	各担当教員		
16	卒業論文題目の提出④	各担当教員		
17	卒業研究の実施-1①	各担当教員		
18	卒業研究の実施-1②	各担当教員		
19	卒業研究の実施-2①	各担当教員		
20	卒業研究の実施-2②	各担当教員		
21	卒業研究の実施-3①	各担当教員		
22	卒業研究の実施-3②	各担当教員		
23	卒業研究の実施-4①	各担当教員		
24	卒業研究の実施-4②	各担当教員		
25	卒業研究の実施-5①	各担当教員		
26	卒業研究の実施-5②	各担当教員		
27	中間発表-1①	各担当教員		

28	中間発表-1②	各担当教員
29	中間発表-2①	各担当教員
30	中間発表-2②	各担当教員
評価方法	実験等の過程、論文としてまとめるまでの過程はもとより、中間発表でのプレゼンテーションもあわせて評価する（100%）。	
教科書（必ず購入する書籍）	なし	
参考書等	なし	
事前学習（分）	実験等の目的、実験方法を理解して、実験等を行うこと。（120分以上）	
事後学習（分）	各種の学術雑誌、論文等を熟読し、予習・復習を必ず行うこと。（120分以上）	
備考	特になし。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
mitsuoki-kaneoake@nafu.ac.jp	火曜日 9:30～12:00	胎内キャンパス H202

科目群	専門科目群		
科目コード	1113023	授業区分	週間授業
授業科目	卒業研究Ⅲ（フードコース）金桶ゼミ		
担当教員	金桶 光起		
配当年次	4	必修・選択区分	選択（フードコース必修）
配当学期	後期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	4	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	○
授業概要	卒業研究Ⅱから引き続き、自身の研究テーマに沿って、実験・調査・分析・解析などを行う。随時、結果や手法について指導教員や学生と議論し、的確に結果を解釈し、適切な研究方法を選択する能力を修得する。 卒業研究Ⅱで養われたコミュニケーション能力とプレゼンテーション能力をさらに向上させ、最終結果を卒業論文として完成させ、入念に準備された研究発表を行い、提出する活動を通じて科学的・論理的思考能力を高める。		
到達目標	卒業研究Ⅱから引き続いて、研究と議論を深めることにより、研究の面白さと意義を理解する。卒業研究Ⅱで養われたコミュニケーション能力とプレゼンテーション能力をさらに向上させ、論文作成を通じて論理的思考能力を高める。		
回数	授業計画	担当教員	
1	卒業研究の実施-1①	金桶 光起	
2	卒業研究の実施-1②	金桶 光起	
3	卒業研究の実施-2①	金桶 光起	
4	卒業研究の実施-2②	金桶 光起	
5	卒業研究の実施-3①	金桶 光起	
6	卒業研究の実施-3②	金桶 光起	
7	卒業研究の実施-4①	金桶 光起	
8	卒業研究の実施-4②	金桶 光起	
9	卒業研究の実施-5①	金桶 光起	
10	卒業研究の実施-5②	金桶 光起	
11	卒業研究の実施-6①	金桶 光起	
12	卒業研究の実施-6②	金桶 光起	
13	卒業研究の実施-7①	金桶 光起	
14	卒業研究の実施-7②	金桶 光起	
15	卒業研究の実施-8①	金桶 光起	
16	卒業研究の実施-8②	金桶 光起	
17	卒業研究の実施-9①	金桶 光起	
18	卒業研究の実施-9②	金桶 光起	
19	卒業研究の取りまとめ-1①	金桶 光起	
20	卒業研究の取りまとめ-1②	金桶 光起	
21	卒業研究の取りまとめ-2①	金桶 光起	
22	卒業研究の取りまとめ-2②	金桶 光起	
23	最終発表資料、要旨、論文の作成-1①	金桶 光起	
24	最終発表資料、要旨、論文の作成-1②	金桶 光起	
25	最終発表資料、要旨、論文の作成-2①	金桶 光起	
26	最終発表資料、要旨、論文の作成-2②	金桶 光起	
27	最終発表資料、要旨、論文の作成-3①	金桶 光起	

28	最終発表資料、要旨、論文の作成-3②	金桶 光起
29	最終発表資料、要旨、論文の完成①	金桶 光起
30	最終発表資料、要旨、論文の完成②	金桶 光起
評価方法	実験等の過程、論文としてまとめるまでの過程はもとより、最終発表でのプレゼンテーションもあわせて評価する（100%）。	
教科書（必ず購入する書籍）	なし	
参考書等	なし	
事前学習（分）	実験等の目的、実験方法を理解して、実験等を行うこと。（120分以上）	
事後学習（分）	各種の学術雑誌、論文等を熟読し、予習・復習を必ず行うこと。（120分以上）	
備考	特になし。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
mitsuoki-kaneoake@nafu.ac.jp	火曜日 9:30～12:00	胎内キャンパス H208

科目群	専門科目群		
科目コード	1113901	授業区分	集中講義
授業科目	HACCPシステム論		
担当教員	丸山 純一		
配当年次	3	必修・選択区分	自由
配当学期	前期	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	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○		○
授業概要	<p>2018年の食品衛生法改正により、すべての食品事業者においてHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることとなった。日本食品保蔵科学会・HACCP管理者資格は、「HACCPに関する知識、その他の食品衛生に関する科学的・専門的な知識を有するとともに、適切な教育・訓練を行うことができる体制が整備されている公益法人等」が認定する民間資格と同等であり、この資格者は、食品衛生法で定められた「HACCPに沿った衛生管理の制度化」においてもHACCPシステムについて相当程度の知識をもつと認められる者に相当する。</p> <p>本講義は、HACCP管理者資格制度を構成する「HACCPワークショップ認定」と同等のカリキュラムを含み、学会の認める大学の単位を修得し、HACCPの知識とHACCPプラン作成の能力を身に付けることを促すものである。従って、本講座を受講する者は「食品安全学」および「食品安全管理システム論」の単位取得者に限るものとする。</p>		
到達目標	<p>受講生は、まずHACCPの考え方及び食品安全についての国内及び国際的な動向を学び、その重要性を理解する。その上で、ハザード分析及びHACCPプラン作成の演習を通じ、HACCP管理者として必要な知識・技術を習得する。</p>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス、開始試験	丸山 純一	
2	HACCPの概要、経営者のコミットメント・手順1HACCPチームの編成	丸山 純一	
3	手順2.3製品説明書・意図する用途の確認	丸山 純一	
4	手順4.5フローダイアグラム等の作成・現場確認	丸山 純一	
5	食品製造現場の確認（ビデオ視聴）	丸山 純一	
6	製品説明書・フローダイアグラム作成演習	丸山 純一	
7	手順6（原則1）ハザード分析	丸山 純一	
8	ハザード分析演習	丸山 純一	
9	手順7（原則2）CCPの決定	丸山 純一	
10	CCPの決定演習	丸山 純一	
11	手順8（原則3）CLの設定、手順9（原則4）モニタリング方法の設定	丸山 純一	
12	HACCPプラン作成演習（CLの設定・モニタリング方法の設定）	丸山 純一	
13	手順10（原則5）改善措置の設定、手順11（原則6）検証方法の設定	丸山 純一	
14	HACCPプラン作成演習（修正措置・検証方法の設定）	丸山 純一	
15	手順12（原則7）文書・記録の維持管理、まとめ、確認試験	丸山 純一	
評価方法	開始試験（初日）および確認試験（最終日）（20%）、講義内で行うグループ演習（80%）		
教科書（必ず購入する書籍）	日本食品保蔵科学会HACCP管理者認定委員会（編）『HACCP管理者認定テキスト』改訂版（建帛社、2021） ISBN:978-4-7679-0706-2		
参考書等	（公社）日本食品衛生協会（編著）『HACCP導入の手引き』（公益社団法人日本食品衛生協会、2015）ISBN:978-4-8892-5075-6		
事前学習（分）	教科書の該当部分を読む（120分）		
事後学習（分）	授業で配布された資料を復習する（120分）		

備考	授業において資料を配付する。 演習（チーム演習）には、パソコンを使用する。なお演習中のスマートフォン等による検索・調査は可とする。本授業は、H A C C P 管理者認定の資格要件となっている。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
junichi.maruyama@gmail.com	授業実施後	—

科目群	専門科目群		
科目コード	1112006	授業区分	週間授業
授業科目	農業ビジネス論		
担当教員	青山 浩子		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）
配当学期	前期	アクティブラーニング	プレゼンテーション
単位数	2	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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>農業ビジネスの成長を実現するために必要となる農業ビジネスについて講義する。一般経営学の知識を基本に水田、野菜、果樹、畜産、酪農の各分野で実際にビジネス展開している先進経営体を取り上げ、発展経緯や経営戦略、成功要因等について学ぶ。</p> <p>農業ビジネスが生産、加工、営業、マーケティング、物流、加工、人事管理、財務管理、企業との連携など多くの要素で構成されていることを理解し、経営規模の拡大、経営の多角化、他産業との連携など経営発展プロセスについても習得する。</p>		
到達目標	<p>本科目ではまず、農業ビジネスが、生産、加工、マーケティング、物流、加工、人事労務管理、財務管理、企業との連携など多くの要素で構成されていることを理解する。農業をビジネスとして展開させていく際、生産現場の経営者が抱えやすい課題、その対処手法について事例を交えながら習得する。さらに、農業ビジネスをさらに成長・発展させるために求められるマーケットインの考え方、輸出や海外生産を視野に入れた新たな市場拡大、他産業とのネットワーク構築の具体的な手法など幅広い知識などを身につけることを目標とする。</p>		
回数	授業計画	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	青山浩子	
2	農業と農業ビジネスの違い。ビジネスとしての農業の発展経緯	青山浩子	
3	マーケティングから見た農業ビジネスの現状と課題	青山浩子	
4	農業ビジネスを構成する要素及び全体のフレームワーク	青山浩子	
5	農業ビジネスを構成する要素（経営戦略）の概念の整理とその考察	青山浩子	
6	農業ビジネスを構成する要素（バリューチェーン）の概念の整理とその考察	青山浩子	
7	農業ビジネスを構成する要素（資金／経営管理／人・組織）の概念の整理とその考察	青山浩子	
8	先進事例の研究①（稲作法人）	青山浩子	
9	先進事例の研究②（野菜・果樹法人） ※ゲスト講師による講和	青山浩子	
10	先進事例の研究③（畜産法人）	青山浩子	
11	農業ビジネスを支える人材育成の現状と課題	青山浩子	
12	女性視点からの農業ビジネスの可能性	青山浩子	
13	6次産業化と輸出の可能性	青山浩子	
14	若手起業家による新たな農業ビジネスの可能性	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%）、課題（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付する		
参考書等	参考書は指定しない		
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）	配布資料及び授業中にとったノートを復習し、課題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		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	

hiroko-aoyama@nafu.ac.jp	月曜日 10:50~12:20	新潟キャンパス A223
--------------------------	--------------------	-----------------

科目群	専門科目群		
科目コード	1112007	授業区分	週間授業
授業科目	地域政策論		
担当教員	鈴木 孝男、青山 浩子、車 競飛		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）
配当学期	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	○
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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			
到達目標	人口減少・高齢化社会において、人々が豊かに暮らし続けられる社会を創造していくための地域政策の動向について学ぶ。地域政策は、国の各省庁、都道府県、市町村のそれぞれのレベルから重層的に成り立っており、国土保全、産業、医療・福祉、教育、自治、防災等の国民生活に関わるあらゆる分野を包括している。地方分権、行財政改革、地方創生を推進していく大きな社会変化の中で、地域政策の意義と目指すべき地域のあり方について学んでいく。		
到達目標	地域政策が地域社会に与える影響について理解し、多様化する地域のニーズや課題を捉える基礎的な知識を増やす。また省庁、県、市町村の政策特性の違いを認識し、政策を立案する体制や政策形成のプロセスについて理解する。また、地域政策を実現していく担い手として、企業やNPO等、地域住民の役割が重要であり、政策立案への住民参加の手法と、産官学連携や地域力創造を含めた衰退地域の再生や地域活性化の潮流について理解を深める。		
回数	授業計画	担当教員	
1	地域政策にかかる現代的課題と潮流	鈴木孝男	
2	地域政策の体系と変化	鈴木孝男	
3	地域活性化施策の現状と動向（1） 地方自治体の政策	鈴木孝男	
4	地域活性化施策の現状と動向（2） 観光・交流政策の動向	鈴木孝男	
5	震災復興に係る諸政策と被災地の課題	鈴木孝男	
6	国と地方との関係	車 競飛	
7	地方自治と地方財政	車 競飛	
8	農が育む環境	車 競飛	
9	グローバルとローカルをつなぐ	車 競飛	
10	自由貿易協定の進展の下での地域政策＝地域づくりの進め方	車 競飛	
11	地域政策における農業政策・農村政策の位置づけ	青山浩子	
12	地域が主導する活性化策の事例	青山浩子	
13	地域活性化施策の現状と動向（5）農協組織の機能と役割	青山浩子	
14	地域活性化施策の現状と動向（6）企業・NPO法人の取り組み	青山浩子	
15	海外における地域政策施策の現状と課題～韓国の一社一村運動など～	青山浩子	
評価方法	講義終了後に課するレポート等（50%）、到達目標の理解度（50%）		
教科書（必ず購入する書籍）	講義資料を配付する。		
参考書等	山崎朗他著 『地域政策』（中央経済社、2016）ISBN:978-4502180217 八木信一・関耕平著 『地域から考える環境と経済』（有斐閣、2019）ISBN:978-4641150676 室屋有宏著 『地域からの六次産業化』（創森社、2014）ISBN:978-4883402922		
事前学習（分）	次回の授業計画についてシラバスで確認し、参考書の読み込みや関連する政策情報を確認してから講義に臨むこと。（120分）		
事後学習（分）	配布資料や講義でまとめたノートを基に復習を重ね知識の定着を図ること。（120分）		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	

takao-suzuki@nafu.ac.jp	火曜日 13 : 10 ~ 14 : 40	新潟キャンパス A224
-------------------------	--------------------------	-----------------

科目群	専門科目群		
科目コード	1112008	授業区分	週間授業
授業科目	地域計画論		
担当教員	鈴木 孝男		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）
配当学期	後期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	2	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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	農山漁村から都市までを包括する地域の概念を理解し、集落や市街地等の生活空間の成り立ちについて学ぶ。昨今の地域社会は、日々目まぐるしく変化し様々な課題が押し寄せてきており、戦略的に課題解決に導く地域計画の重要性が増している。本科目では、地域社会の変化をデータで的確に把握する情報の収集、地域分析、地域計画策定の手法について学ぶ。		
到達目標	環境、防災、防犯、福祉、生涯学習、文化、自治をはじめとする地域変化を表す各種データを読み取り、地域で生じている課題や問題点を分析・把握する洞察力と地域の変化を将来の地域像を的確にイメージできる能力を身につける。また、集落、商店街、田園・都市空間等の中に、空き家・空き店舗、空き地等の遊休施設を活用した新たな拠点や、住民にとって魅力的な場所や賑わいを生み出していくための地域計画の策定手法について理解を深める。		
回数	授業計画	担当教員	
1	本講義の目的と概要	鈴木孝男	
2	データから地域を読み取る 統計・行政資料、地図等の活用	鈴木孝男	
3	大都市圏への人口流入と過疎化	鈴木孝男	
4	人口の変遷と将来予測	鈴木孝男	
5	生活行動と価値観の変化	鈴木孝男	
6	地域・都市計画の制度	鈴木孝男	
7	地域・都市の成長と変遷	鈴木孝男	
8	地域分析と中間課題	鈴木孝男	
9	空き家等の増加と地域計画の方針	鈴木孝男	
10	田園集落の維持と都市との共存	鈴木孝男	
11	中心商店街の衰退とそのメカニズム	鈴木孝男	
12	中心商店街再生の先進事例	鈴木孝男	
13	安心・安全なまちづくり	鈴木孝男	
14	高齢者の生活を支える地域社会の構築	鈴木孝男	
15	総括	鈴木孝男	
評価方法	レポート（50%）、中間課題（30%）、授業へのディスカッションなど積極的な参加（20%）		
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	日経ビッグデータ『RESASの教科書』（日経BP、2016）ISBN:978-4822236601 山崎義人他編著、『はじめてのまちづくり学』（学芸出版社、2021）ISBN:978-4761527815		
事前学習（分）	参考書の読み込みと関連情報を確認してから講義に臨むこと。（120分）		
事後学習（分）	配布資料や講義でまとめたノートを基に復習を重ねること。（120分）		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
takao-suzuki@nafu.ac.jp	火曜日 10：50～12：20	新潟キャンパス A225	



科目群	専門科目群		
科目コード	1112011	授業区分	週間授業
授業科目	コーポレート・ファイナンス		
担当教員	岩坂 健志		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）
配当学期	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	○
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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	企業を運営するには、ヒト、モノ、カネのマネージメントが重要になるが、本科目ではカネのマネージメントについて焦点を当てて講義する。特に、資金調達、投資と利益還元、企業価値、バリュエーション、M&A、株式、証券取引等のコーポレートファイナンスの主要な用語や基本的な概念について系統的に学び、食品・農業関係の企業や法人の実務においても、的確かつ柔軟に応用できる知識と判断力を修得する。		
到達目標	農業や食品産業で起業する場合、ファイナンスは重要な要素となる。特に実学指向の大学なので、ファイナンスの実際の有り様を学び金融を身近に感じるようにする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	コーポレートファイナンスを学ぶ目的	岩坂 健志	
2	金融の基礎	岩坂 健志	
3	金融機関の種類	岩坂 健志	
4	金利と為替	岩坂 健志	
5	会社とは	岩坂 健志	
6	株式の発行と会社の設立	岩坂 健志	
7	財務諸表について	岩坂 健志	
8	会社のライフステージと金融	岩坂 健志	
9	企業経営とリスク	岩坂 健志	
10	企業価値を考える（1）	岩坂 健志	
11	企業価値を考える（2）	岩坂 健志	
12	投資家について	岩坂 健志	
13	ソーシャルファイナンス	岩坂 健志	
14	これからの金融機関と企業との関係	岩坂 健志	
15	まとめ（全体を通してのポイントの再確認）	岩坂 健志	
評価方法	レポート（100%）		
教科書（必ず購入する書籍）	上田和勇・岩坂健志著『現代金融サービス入門 第2版』（白桃書房、2006）ISBN:978-4-561-95106-3		
参考書等	岩坂健志・唐木宏一著『金融機能による社会的課題の解決』（白桃書房、2020）ISBN:978-4-561-95307-4		
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をしておくこと。（120分）		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
学務課 gakumu@nafu.ac.jp	授業終了後教室にて	—	

科目群	専門科目群		
科目コード	1112012	授業区分	週間授業
授業科目	市場調査論		
担当教員	金子 孝一		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）
配当学期	前期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	2	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
	◎		○
到達目標	<p>市場調査（マーケティングリサーチ）は、マーケティング戦略策定をデータから支援するために重要である。本科目では、市場調査を科学的に行うための基本知識、分析・表現法を学ぶ。定性・定量調査手法の基本を押さえ、実践的なリサーチのカテゴリーを学び、マーケティングとリサーチの関わり、例えば事業企画、商品開発、コミュニケーションとリサーチがどのように関わっているかについて具体例から理解し、消費者のライフスタイルを探ることへも取り組む。</p> <p>[1] 顧客のニーズ測定・調査に関し、その関連手法が理解でき、調査票を作成できる。  [2] 様々な事業企画の意思決定課題を、リサーチ課題・調査企画書へと落とし込むことができる。  [3] プロモーション・市場シェア・ブランド等の実践リサーチ概要を把握できる。  以上の知識や学びから、消費者が何を求め、何を考え、どのような振る舞いをしているのかを探る手法を理解し、考えることができる。</p>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス、市場調査（マーケティングリサーチ）とは何か？（授業のねらいと進め方、評価方法説明）	金子孝一	
2	概要～全体フロー、課題化、仮説構築、企画書構成、調査手法	金子孝一	
3	手順A～標本設計－母集団＝標本、サンプリング法、有意抽出法、無作為抽出法	金子孝一	
4	手順B～調査票－調査票作成法、質問文作成法、質問表の言い回し禁止手など	金子孝一	
5	中間まとめ1、市場調査データの読み方	金子孝一	
6	手順C～実査と集計－実査法、観察法、集計法、他計式・自計式、電話法など	金子孝一	
7	手順D～分析手法－名義・順序・間隔・比率尺度、横断・時系列・コーホートなど	金子孝一	
8	手順E～報告書－構成、速報、結論記載法、詳細分析記法、プレゼン、予算など	金子孝一	
9	中間まとめ2、市場調査の手順と流れ	金子孝一	
10	中間まとめ3、エクセルによる分析法	金子孝一	
11	グループインタビュー手法と事例	金子孝一	
12	インターネット調査手法と事例	金子孝一	
13	マーケティング応用～新製品開発の調査、プロモーションの調査	金子孝一	
14	マーケティング応用～ブランド調査、市場シェア調査	金子孝一	
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）	金子孝一	
評価方法	講義時に指示するレポート課題（3～4回、計30～40%）と期末試験（教科書・ノートの持ち込み可、60～70%）により合算評価する。		
教科書（必ず購入する書籍）	石井栄造『図解 マーケティングリサーチの進め方がわかる本』（日本能率協会マネジメントセンター、2012）ISBN:978-4-8207-4753-6		
参考書等	中野崇『マーケティングリサーチとデータ分析の基本』（すばる舎、2018）ISBN:978-4799106945 石井栄造『マーケティングリサーチの手順と使い方[定性調査編]』（日本能率協会マネジメントセンター、2019）ISBN:978-4820727019		
事前学習（分）	教科書の講義該当部分を予習した上で授業に臨むこと。（120分）		
事後学習（分）	講義で配布される資料を読み込み、提示された課題レポートを期日までに作成すること。（120分）		
備考	定期試験期間中に筆記試験を実施する。質問等の来訪時には事前にメールでアポイントメントを取る		

こと。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
koichi-kaneko@nafu.ac.jp	火曜日 9:10～10:40	新潟キャンパス A222

科目群	専門科目群		
科目コード	1112015	授業区分	週間授業
授業科目	食産業ビジネス演習 I		
担当教員	青山 浩子、鈴木 孝男、高力 美由紀、金子 孝一、斎藤 順、車 競飛、中山 健		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）
配当学期	前期	アクティブラーニング	グループワーク
単位数	4	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
◎	○	◎	○
授業概要	食産業学の領域を中心とした専門科目で学んだ食料・農業・農村政策、食料経済、農業ビジネス、フードサービス、食品流通、地域計画に関するイマジネーションを高めるために、グループ単位の調査、演習を重視する科目とする。演習を通じて、プレゼン資料の書き方、フィールドワークやヒアリングの手法、業界研究などについても知識を深める。一部はオムニバス形式とする。		
到達目標	食産業を取り巻く課題について洞察力を深めるために、業界の最新動向や課題について討論を通じて把握していく。また、将来の食産業の展望や課題の解決策に対する考察を高めるために、地域や企業・法人と連携したケーススタディに取り組む。		
回数	授業計画	担当教員	
1	授業全体のガイダンス	青山浩子 車競飛	
2	演習テーマの概要説明及びグループ分け、役割分担決定	青山浩子 車競飛	
3	ビジネスコース教員による研究紹介、ゼミ紹介	高力美由紀・金子孝一・鈴木孝男・斎藤順・車競飛・中山健・青山浩子	
4	ビジネスコース教員による研究紹介、ゼミ紹介	高力美由紀・金子孝一・鈴木孝男・斎藤順・車競飛・中山健・青山浩子	
5	ビジネスコース教員による研究紹介、ゼミ紹介	高力美由紀・金子孝一・鈴木孝男・斎藤順・車競飛・中山健・青山浩子	
6	ビジネスコース教員による研究紹介、ゼミ紹介	高力美由紀・金子孝一・鈴木孝男・斎藤順・車競飛・中山健・青山浩子	
7	演習テーマに関する講義1	青山浩子 車競飛	
8	演習テーマに関する講義2	青山浩子 車競飛	
9	ビジネスコース教員による研究紹介、ゼミ紹介	高力美由紀・金子孝一・鈴木孝男・斎藤順・車競飛・中山健・青山浩子	
10	ビジネスコース教員による研究紹介、ゼミ紹介	高力美由紀・金子孝一・鈴木孝男・斎藤順・車競飛・中山健・青山浩子	
11	演習連携先による講義1	青山浩子 車競飛 ゲスト講師	
12	演習連携先による講義2	青山浩子 車競飛 ゲスト講師	

13	ビジネスコース教員による研究研究紹介、ゼミ紹介	高力美由紀・金子孝一・鈴木孝男・斎藤順・車競飛・中山健・青山浩子
14	ビジネスコース教員による研究研究紹介、ゼミ紹介	高力美由紀・金子孝一・鈴木孝男・斎藤順・車競飛・中山健・青山浩子
15	演習連携先による講義3	青山浩子 車競飛 ゲスト講師
16	演習連携先による講義4	青山浩子 車競飛 ゲスト講師
17	ビジネスコース教員による研究研究紹介、ゼミ紹介	高力美由紀・金子孝一・鈴木孝男・斎藤順・車競飛・中山健・青山浩子
18	ビジネスコース教員による研究研究紹介、ゼミ紹介	高力美由紀・金子孝一・鈴木孝男・斎藤順・車競飛・中山健・青山浩子
19	演習連携先への訪問1	青山浩子 車競飛
20	演習連携先への訪問2	青山浩子 車競飛
21	ビジネスコース教員による研究研究紹介、ゼミ紹介	高力美由紀・金子孝一・鈴木孝男・斎藤順・車競飛・中山健・青山浩子
22	ビジネスコース教員による研究研究紹介、ゼミ紹介	高力美由紀・金子孝一・鈴木孝男・斎藤順・車競飛・中山健・青山浩子
23	演習連携先による講義5	青山浩子 車競飛 ゲスト講師
24	演習連携先による講義6	青山浩子 車競飛 ゲスト講師
25	ビジネスコース教員による研究研究紹介、ゼミ紹介	高力美由紀・金子孝一・鈴木孝男・斎藤順・車競飛・中山健・青山浩子
26	ビジネスコース教員による研究研究紹介、ゼミ紹介	高力美由紀・金子孝一・鈴木孝男・斎藤順・車競飛・中山健・青山浩子
27	演習連携先による講義7	青山浩子 車競飛 ゲスト講師
28	演習連携先による講義8	青山浩子 車競飛 ゲスト講師
29	ビジネスコース教員による研究研究紹介、ゼミ紹介	高力美由紀・金子孝一・鈴木孝男・斎藤順・車競飛・中山健・青山浩子
30	ビジネスコース教員による研究研究紹介、ゼミ紹介	高力美由紀・金子孝一・鈴木孝男・斎藤順・車競飛・中山健・青山浩子
31	課題解決のためのマクロデータ調査1	青山浩子 車競飛
32	課題解決のためのマクロデータ調査2	青山浩子 車競飛
33	課題解決のための先行事例調査1	青山浩子 車競飛
34	課題解決のための先行事例調査2	青山浩子 車競飛
35	課題解決のための先行事例調査3	青山浩子 車競飛

36	課題解決のための先行事例調査4	青山浩子 車競飛
37	課題解決のための提案内容検討1	青山浩子 車競飛
38	課題解決のための提案内容検討2	青山浩子 車競飛
39	課題解決のための提案内容検討3	青山浩子 車競飛
40	課題解決のための提案内容検討4	青山浩子 車競飛
41	課題解決のための提案仮報告書作成1	青山浩子 車競飛
42	課題解決のための提案仮報告書作成2	青山浩子 車競飛
43	課題解決のための提案仮報告書作成3	青山浩子 車競飛
44	課題解決のための提案仮報告書作成4	青山浩子 車競飛
45	仮報告書に基づく学内発表及び教員からの助言1	高力美由紀・金子孝一・鈴木孝男・斎藤順・車競飛・中山健・青山浩子
46	仮報告書に基づく学内発表及び教員からの助言2	高力美由紀・金子孝一・鈴木孝男・斎藤順・車競飛・中山健・青山浩子
47	演習テーマに関する講義3	青山浩子 車競飛
48	演習テーマに関する講義4	青山浩子 車競飛
49	最終報告書作成1	青山浩子 車競飛
50	最終報告書作成2	青山浩子 車競飛
51	最終報告書作成3	青山浩子 車競飛
52	最終報告書作成4	青山浩子 車競飛
53	最終報告書作成5	青山浩子 車競飛
54	最終報告書作成6	青山浩子 車競飛
55	最終報告書修正1	青山浩子 車競飛
56	最終報告書修正2	青山浩子 車競飛
57	演習連携先への報告1	高力美由紀・金子孝一・鈴木孝男・斎藤順・車競飛・中山健・青山浩子
58	演習連携先への報告2	高力美由紀・金子孝一・鈴木孝男・斎藤順・車競飛・中山健・青山浩子
59	演習全体の報告書作成・提出	青山浩子 車競飛
60	演習全体の報告書作成・提出	青山浩子 車競飛

評価方法	授業内で出す個別課題の提出（40%）、グループワークへの参加及び成果物作成・提出（30%）、最終レポートの提出（30%）
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）	授業資料および関連資料をあらかじめ学習すること（120分）
事後学習（分）	授業資料及び授業中の話し合い、議論の内容を整理すること（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

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
hiroko-aoyama@nafu.ac.jp jingfei-che@nafu.ac.jp	月曜日 10：50～12：20	新潟キャンパス A223

科目群	専門科目群		
科目コード	1112016	授業区分	週間授業
授業科目	食産業ビジネス演習Ⅱ 中山ゼミ		
担当教員	中山 健、鈴木 孝男、高力 美由紀、金子 孝一、斎藤 順、青山 浩子、車 競飛		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）
配当学期	後期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	4	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
○	○	◎	◎
授業概要	前半では食の6次産業化プロデューサー資格取得のための知識、スキルを学ぶ。食料産業ビジネス研究（調査演習）においては、各担当教員のゼミナールに配属されたうえで、事業開発分野ならびに地域活性分野における各専門領域—マネジメント、情報コミュニケーション、マーケティング、ビジネスプラン、地域社会、地域政策、地域経済、まちづくり—での調査研究を行う。なお、授業計画の詳細は各ゼミナールに拠る。		
到達目標	一つには、食の6次産業化プロデューサー資格取得を目標とする。二つには、各分野・領域のゼミナールにおいて、課題設定を行い、文献調査あるいは定量・定性調査、フィールド調査などを企画実施し、課題解決に向けた提案策定ならびにプレゼンテーションを制作実施できる、スキルならびに実践力、思考力を養うことを目的とする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス（全体）	高力 美由紀、青山 浩子、金子 孝一、斎藤 順、鈴木 孝男、車 競飛、中山健	
2	ガイダンス（各ゼミナール）	高力 美由紀	
3	6次産業化論（レクチャー）（1）	鈴木 孝男・斎藤 順	
4	6次産業化論（演習）（1）	鈴木 孝男・斎藤 順	
5	食料産業ビジネス研究（調査演習）（1）課題設定	高力 美由紀	
6	食料産業ビジネス研究（調査演習）（2）課題設定	高力 美由紀	
7	6次産業化論（レクチャー）（2）	斎藤 順、鈴木 孝男	
8	6次産業化論（演習）（2）	斎藤 順、鈴木 孝男	
9	食料産業ビジネス研究（調査演習）（3）課題設定	高力 美由紀	
10	食料産業ビジネス研究（調査演習）（4）課題設定	高力 美由紀	
11	6次産業化論（レクチャー）（3）	斎藤 順、鈴木 孝男	
12	6次産業化論（演習）（3）	斎藤 順、鈴木 孝男	
13	食料産業ビジネス研究（調査演習）（5）既存研究調査等	高力 美由紀	
14	食料産業ビジネス研究（調査演習）（6）既存研究調査等	高力 美由紀	
15	6次産業化論（レクチャー）（4）	斎藤 順、鈴木 孝男	
16	6次産業化論（演習）（4）	斎藤 順、鈴木 孝男	
17	食料産業ビジネス研究（調査演習）（7）既存研究調査等	高力 美由紀	
18	食料産業ビジネス研究（調査演習）（8）既存研究調査等	高力 美由紀	
19	6次産業化論（レクチャー）（5）	斎藤 順、鈴木 孝男	
20	6次産業化論（演習）（5）	斎藤 順、鈴木 孝男	
21	食料産業ビジネス研究（調査演習）（9）研究調査設計等	高力 美由紀	
22	食料産業ビジネス研究（調査演習）（10）研究調査設計等	高力 美由紀	
23	食料産業ビジネス研究（調査演習）（11）研究調査設計等	高力 美由紀	
24	食料産業ビジネス研究（調査演習）（12）研究調査設計等	高力 美由紀	

25	食料産業ビジネス研究（調査演習）（13）研究調査設計等	高力 美由紀
26	食料産業ビジネス研究（調査演習）（14）研究調査設計等	高力 美由紀
27	食料産業ビジネス研究（調査演習）（15）調査研究実施	高力 美由紀
28	食料産業ビジネス研究（調査演習）（16）調査研究実施	高力 美由紀
29	食料産業ビジネス研究（調査演習）（17）調査研究実施	高力 美由紀
30	食料産業ビジネス研究（調査演習）（18）調査研究実施	高力 美由紀
31	食料産業ビジネス研究（調査演習）（19）調査研究実施	高力 美由紀
32	食料産業ビジネス研究（調査演習）（20）調査研究実施	高力 美由紀
33	食料産業ビジネス研究（調査演習）（21）中間報告作成	高力 美由紀
34	食料産業ビジネス研究（調査演習）（22）中間報告作成	高力 美由紀
35	食料産業ビジネス研究（調査演習）（23）中間報告作成	高力 美由紀
36	食料産業ビジネス研究（調査演習）（24）中間報告作成	高力 美由紀
37	食料産業ビジネス研究（調査演習）（25）追加調査研究企画	高力 美由紀
38	食料産業ビジネス研究（調査演習）（26）追加調査研究企画	高力 美由紀
39	食料産業ビジネス研究（調査演習）（27）追加調査研究企画	高力 美由紀
40	食料産業ビジネス研究（調査演習）（28）追加調査研究企画	高力 美由紀
41	食料産業ビジネス研究（調査演習）（29）追加調査研究実施	高力 美由紀
42	食料産業ビジネス研究（調査演習）（30）追加調査研究実施	高力 美由紀
43	食料産業ビジネス研究（調査演習）（31）追加調査研究実施	高力 美由紀
44	食料産業ビジネス研究（調査演習）（32）追加調査研究実施	高力 美由紀
45	食料産業ビジネス研究（調査演習）（33）追加調査研究実施	高力 美由紀
46	食料産業ビジネス研究（調査演習）（34）追加調査研究実施	高力 美由紀
47	食料産業ビジネス研究（調査演習）（35）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
48	食料産業ビジネス研究（調査演習）（36）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
49	食料産業ビジネス研究（調査演習）（37）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
50	食料産業ビジネス研究（調査演習）（38）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
51	食料産業ビジネス研究（調査演習）（39）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
52	食料産業ビジネス研究（調査演習）（40）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
53	食料産業ビジネス研究（調査演習）（41）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
54	食料産業ビジネス研究（調査演習）（42）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
55	食料産業ビジネス研究（調査演習）（43）調査結果プレゼンテーション	高力 美由紀
56	食料産業ビジネス研究（調査演習）（44）調査結果プレゼンテーション	高力 美由紀
57	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（1）調査報告書作成	高力 美由紀
58	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（2）調査報告書作成	高力 美由紀
59	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（3）調査報告書作成	高力 美由紀
60	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（4）調査報告書作成	高力 美由紀

評価方法	各ゼミナール教員の評価方法に準ずる。	
教科書（必ず購入する書籍）	各ゼミナールでの食料産業ビジネス研究（調査演習）時に示す。	
参考書等	各ゼミナールでの食料産業ビジネス研究（調査演習）時に示す。	
事前学習（分）	各回前に提示された課題等に取り組み演習に臨むこと。（30分）	
事後学習（分）	各回にて提示された課題について取り組み、次回演習に臨むこと。（30分）	
備考	特になし。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
miyuki-koriki@nafu.ac.jp	月曜日 12:20～13:10	新潟キャンパス A224

科目群	専門科目群		
科目コード	1112016	授業区分	週間授業
授業科目	食産業ビジネス演習Ⅱ 斎藤ゼミ		
担当教員	斎藤 順、鈴木 孝男、高力 美由紀、金子 孝一、青山 浩子、車 競飛、中山 健		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）
配当学期	後期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	4	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
○	○	◎	◎
授業概要	前半では食の6次産業化プロデューサー資格取得のための知識、スキルを学ぶ。食料産業ビジネス研究（調査演習）においては、各担当教員のゼミナールに配属されたうえで、事業開発分野ならびに地域活性分野における各専門領域—マネジメント、情報コミュニケーション、マーケティング、ビジネスプラン、地域社会、地域政策、地域経済、まちづくり—での調査研究を行う。なお、授業計画の詳細は各ゼミナールに拠る。		
到達目標	一つには、食の6次産業化プロデューサー資格取得を目標とする。二つには、各分野・領域のゼミナールにおいて、課題設定を行い、文献調査あるいは定量・定性調査、フィールド調査などを企画実施し、課題解決に向けた提案策定ならびにプレゼンテーションを制作実施できる、スキルならびに実践力、思考力を養うことを目的とする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス（全体）	高力 美由紀、青山 浩子、金子 孝一、斎藤 順、鈴木 孝男、車 競飛、中山健	
2	ガイダンス（各ゼミナール）	高力 美由紀	
3	6次産業化論（レクチャー）（1）	鈴木 孝男・斎藤 順	
4	6次産業化論（演習）（1）	鈴木 孝男・斎藤 順	
5	食料産業ビジネス研究（調査演習）（1）課題設定	高力 美由紀	
6	食料産業ビジネス研究（調査演習）（2）課題設定	高力 美由紀	
7	6次産業化論（レクチャー）（2）	斎藤 順、鈴木 孝男	
8	6次産業化論（演習）（2）	斎藤 順、鈴木 孝男	
9	食料産業ビジネス研究（調査演習）（3）課題設定	高力 美由紀	
10	食料産業ビジネス研究（調査演習）（4）課題設定	高力 美由紀	
11	6次産業化論（レクチャー）（3）	斎藤 順、鈴木 孝男	
12	6次産業化論（演習）（3）	斎藤 順、鈴木 孝男	
13	食料産業ビジネス研究（調査演習）（5）既存研究調査等	高力 美由紀	
14	食料産業ビジネス研究（調査演習）（6）既存研究調査等	高力 美由紀	
15	6次産業化論（レクチャー）（4）	斎藤 順、鈴木 孝男	
16	6次産業化論（演習）（4）	斎藤 順、鈴木 孝男	
17	食料産業ビジネス研究（調査演習）（7）既存研究調査等	高力 美由紀	
18	食料産業ビジネス研究（調査演習）（8）既存研究調査等	高力 美由紀	
19	6次産業化論（レクチャー）（5）	斎藤 順、鈴木 孝男	
20	6次産業化論（演習）（5）	斎藤 順、鈴木 孝男	
21	食料産業ビジネス研究（調査演習）（9）研究調査設計等	高力 美由紀	
22	食料産業ビジネス研究（調査演習）（10）研究調査設計等	高力 美由紀	
23	食料産業ビジネス研究（調査演習）（11）研究調査設計等	高力 美由紀	
24	食料産業ビジネス研究（調査演習）（12）研究調査設計等	高力 美由紀	

25	食料産業ビジネス研究（調査演習）（13）研究調査設計等	高力 美由紀
26	食料産業ビジネス研究（調査演習）（14）研究調査設計等	高力 美由紀
27	食料産業ビジネス研究（調査演習）（15）調査研究実施	高力 美由紀
28	食料産業ビジネス研究（調査演習）（16）調査研究実施	高力 美由紀
29	食料産業ビジネス研究（調査演習）（17）調査研究実施	高力 美由紀
30	食料産業ビジネス研究（調査演習）（18）調査研究実施	高力 美由紀
31	食料産業ビジネス研究（調査演習）（19）調査研究実施	高力 美由紀
32	食料産業ビジネス研究（調査演習）（20）調査研究実施	高力 美由紀
33	食料産業ビジネス研究（調査演習）（21）中間報告作成	高力 美由紀
34	食料産業ビジネス研究（調査演習）（22）中間報告作成	高力 美由紀
35	食料産業ビジネス研究（調査演習）（23）中間報告作成	高力 美由紀
36	食料産業ビジネス研究（調査演習）（24）中間報告作成	高力 美由紀
37	食料産業ビジネス研究（調査演習）（25）追加調査研究企画	高力 美由紀
38	食料産業ビジネス研究（調査演習）（26）追加調査研究企画	高力 美由紀
39	食料産業ビジネス研究（調査演習）（27）追加調査研究企画	高力 美由紀
40	食料産業ビジネス研究（調査演習）（28）追加調査研究企画	高力 美由紀
41	食料産業ビジネス研究（調査演習）（29）追加調査研究実施	高力 美由紀
42	食料産業ビジネス研究（調査演習）（30）追加調査研究実施	高力 美由紀
43	食料産業ビジネス研究（調査演習）（31）追加調査研究実施	高力 美由紀
44	食料産業ビジネス研究（調査演習）（32）追加調査研究実施	高力 美由紀
45	食料産業ビジネス研究（調査演習）（33）追加調査研究実施	高力 美由紀
46	食料産業ビジネス研究（調査演習）（34）追加調査研究実施	高力 美由紀
47	食料産業ビジネス研究（調査演習）（35）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
48	食料産業ビジネス研究（調査演習）（36）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
49	食料産業ビジネス研究（調査演習）（37）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
50	食料産業ビジネス研究（調査演習）（38）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
51	食料産業ビジネス研究（調査演習）（39）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
52	食料産業ビジネス研究（調査演習）（40）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
53	食料産業ビジネス研究（調査演習）（41）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
54	食料産業ビジネス研究（調査演習）（42）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
55	食料産業ビジネス研究（調査演習）（43）調査結果プレゼンテーション	高力 美由紀
56	食料産業ビジネス研究（調査演習）（44）調査結果プレゼンテーション	高力 美由紀
57	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（1）調査報告書作成	高力 美由紀
58	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（2）調査報告書作成	高力 美由紀
59	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（3）調査報告書作成	高力 美由紀
60	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（4）調査報告書作成	高力 美由紀

評価方法	各ゼミナール教員の評価方法に準ずる。	
教科書（必ず購入する書籍）	各ゼミナールでの食料産業ビジネス研究（調査演習）時に示す。	
参考書等	各ゼミナールでの食料産業ビジネス研究（調査演習）時に示す。	
事前学習（分）	各回前に提示された課題等に取り組み演習に臨むこと。（30分）	
事後学習（分）	各回にて提示された課題について取り組み、次回演習に臨むこと。（30分）	
備考	特になし。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
miyuki-koriki@nafu.ac.jp	月曜日 12:20～13:10	新潟キャンパス A224

科目群	専門科目群			
科目コード	1112016	授業区分	週間授業	
授業科目	食産業ビジネス演習Ⅱ 車ゼミ			
担当教員	車 競飛、鈴木 孝男、高力 美由紀、金子 孝一、斎藤 順、青山 浩子、中山 健			
配当年次	3	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）	
配当学期	後期	アクティブラーニング	調査学習	
単位数	4	実務家教員担当科目	—	
開講キャンパス	新潟キャンパス			
【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	前半では食の6次産業化プロデューサー資格取得のための知識、スキルを学ぶ。食料産業ビジネス研究（調査演習）においては、各担当教員のゼミナールに配属されたうえで、事業開発分野ならびに地域活性分野における各専門領域—マネジメント、情報コミュニケーション、マーケティング、ビジネスプラン、地域社会、地域政策、地域経済、まちづくり—での調査研究を行う。なお、授業計画の詳細は各ゼミナールに拠る。			
到達目標	一つには、食の6次産業化プロデューサー資格取得を目標とする。二つには、各分野・領域のゼミナールにおいて、課題設定を行い、文献調査あるいは定量・定性調査、フィールド調査などを企画実施し、課題解決に向けた提案策定ならびにプレゼンテーションを制作実施できる、スキルならびに実践力、思考力を養うことを目的とする。			
回数	授業計画	担当教員		
1	ガイダンス（全体）	高力 美由紀、青山 浩子、金子 孝一、斎藤 順、鈴木 孝男、車 競飛、中山健		
2	ガイダンス（各ゼミナール）	高力 美由紀		
3	6次産業化論（レクチャー）（1）	鈴木 孝男・斎藤 順		
4	6次産業化論（演習）（1）	鈴木 孝男・斎藤 順		
5	食料産業ビジネス研究（調査演習）（1）課題設定	高力 美由紀		
6	食料産業ビジネス研究（調査演習）（2）課題設定	高力 美由紀		
7	6次産業化論（レクチャー）（2）	斎藤 順、鈴木 孝男		
8	6次産業化論（演習）（2）	斎藤 順、鈴木 孝男		
9	食料産業ビジネス研究（調査演習）（3）課題設定	高力 美由紀		
10	食料産業ビジネス研究（調査演習）（4）課題設定	高力 美由紀		
11	6次産業化論（レクチャー）（3）	斎藤 順、鈴木 孝男		
12	6次産業化論（演習）（3）	斎藤 順、鈴木 孝男		
13	食料産業ビジネス研究（調査演習）（5）既存研究調査等	高力 美由紀		
14	食料産業ビジネス研究（調査演習）（6）既存研究調査等	高力 美由紀		
15	6次産業化論（レクチャー）（4）	斎藤 順、鈴木 孝男		
16	6次産業化論（演習）（4）	斎藤 順、鈴木 孝男		
17	食料産業ビジネス研究（調査演習）（7）既存研究調査等	高力 美由紀		
18	食料産業ビジネス研究（調査演習）（8）既存研究調査等	高力 美由紀		
19	6次産業化論（レクチャー）（5）	斎藤 順、鈴木 孝男		
20	6次産業化論（演習）（5）	斎藤 順、鈴木 孝男		
21	食料産業ビジネス研究（調査演習）（9）研究調査設計等	高力 美由紀		
22	食料産業ビジネス研究（調査演習）（10）研究調査設計等	高力 美由紀		
23	食料産業ビジネス研究（調査演習）（11）研究調査設計等	高力 美由紀		
24	食料産業ビジネス研究（調査演習）（12）研究調査設計等	高力 美由紀		

25	食料産業ビジネス研究（調査演習）（13）研究調査設計等	高力 美由紀
26	食料産業ビジネス研究（調査演習）（14）研究調査設計等	高力 美由紀
27	食料産業ビジネス研究（調査演習）（15）調査研究実施	高力 美由紀
28	食料産業ビジネス研究（調査演習）（16）調査研究実施	高力 美由紀
29	食料産業ビジネス研究（調査演習）（17）調査研究実施	高力 美由紀
30	食料産業ビジネス研究（調査演習）（18）調査研究実施	高力 美由紀
31	食料産業ビジネス研究（調査演習）（19）調査研究実施	高力 美由紀
32	食料産業ビジネス研究（調査演習）（20）調査研究実施	高力 美由紀
33	食料産業ビジネス研究（調査演習）（21）中間報告作成	高力 美由紀
34	食料産業ビジネス研究（調査演習）（22）中間報告作成	高力 美由紀
35	食料産業ビジネス研究（調査演習）（23）中間報告作成	高力 美由紀
36	食料産業ビジネス研究（調査演習）（24）中間報告作成	高力 美由紀
37	食料産業ビジネス研究（調査演習）（25）追加調査研究企画	高力 美由紀
38	食料産業ビジネス研究（調査演習）（26）追加調査研究企画	高力 美由紀
39	食料産業ビジネス研究（調査演習）（27）追加調査研究企画	高力 美由紀
40	食料産業ビジネス研究（調査演習）（28）追加調査研究企画	高力 美由紀
41	食料産業ビジネス研究（調査演習）（29）追加調査研究実施	高力 美由紀
42	食料産業ビジネス研究（調査演習）（30）追加調査研究実施	高力 美由紀
43	食料産業ビジネス研究（調査演習）（31）追加調査研究実施	高力 美由紀
44	食料産業ビジネス研究（調査演習）（32）追加調査研究実施	高力 美由紀
45	食料産業ビジネス研究（調査演習）（33）追加調査研究実施	高力 美由紀
46	食料産業ビジネス研究（調査演習）（34）追加調査研究実施	高力 美由紀
47	食料産業ビジネス研究（調査演習）（35）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
48	食料産業ビジネス研究（調査演習）（36）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
49	食料産業ビジネス研究（調査演習）（37）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
50	食料産業ビジネス研究（調査演習）（38）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
51	食料産業ビジネス研究（調査演習）（39）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
52	食料産業ビジネス研究（調査演習）（40）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
53	食料産業ビジネス研究（調査演習）（41）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
54	食料産業ビジネス研究（調査演習）（42）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
55	食料産業ビジネス研究（調査演習）（43）調査結果プレゼンテーション	高力 美由紀
56	食料産業ビジネス研究（調査演習）（44）調査結果プレゼンテーション	高力 美由紀
57	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（1）調査報告書作成	高力 美由紀
58	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（2）調査報告書作成	高力 美由紀
59	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（3）調査報告書作成	高力 美由紀
60	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（4）調査報告書作成	高力 美由紀

評価方法	各ゼミナール教員の評価方法に準ずる。	
教科書（必ず購入する書籍）	各ゼミナールでの食料産業ビジネス研究（調査演習）時に示す。	
参考書等	各ゼミナールでの食料産業ビジネス研究（調査演習）時に示す。	
事前学習（分）	各回前に提示された課題等に取り組み演習に臨むこと。（30分）	
事後学習（分）	各回にて提示された課題について取り組み、次回演習に臨むこと。（30分）	
備考	特になし。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
miyuki-koriki@nafu.ac.jp	月曜日 12:20～13:10	新潟キャンパス A224

科目群	専門科目群			
科目コード	1112016	授業区分	週間授業	
授業科目	食産業ビジネス演習Ⅱ 金子ゼミ			
担当教員	金子 孝一、鈴木 孝男、高力 美由紀、斎藤 順、青山 浩子、車 競飛、中山 健			
配当年次	3	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）	
配当学期	後期	アクティブラーニング	調査学習	
単位数	4	実務家教員担当科目	—	
開講キャンパス	新潟キャンパス			
【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	前半では食の6次産業化プロデューサー資格取得のための知識、スキルを学ぶ。食料産業ビジネス研究（調査演習）においては、各担当教員のゼミナールに配属されたうえで、事業開発分野ならびに地域活性分野における各専門領域—マネジメント、情報コミュニケーション、マーケティング、ビジネスプラン、地域社会、地域政策、地域経済、まちづくり—での調査研究を行う。なお、授業計画の詳細は各ゼミナールに拠る。			
到達目標	一つには、食の6次産業化プロデューサー資格取得を目標とする。二つには、各分野・領域のゼミナールにおいて、課題設定を行い、文献調査あるいは定量・定性調査、フィールド調査などを企画実施し、課題解決に向けた提案策定ならびにプレゼンテーションを制作実施できる、スキルならびに実践力、思考力を養うことを目的とする。			
回数	授業計画	担当教員		
1	ガイダンス（全体）	高力 美由紀、青山 浩子、金子 孝一、斎藤 順、鈴木 孝男、車 競飛、中山 健		
2	ガイダンス（各ゼミナール）	高力 美由紀		
3	6次産業化論（レクチャー）（1）	鈴木 孝男・斎藤 順		
4	6次産業化論（演習）（1）	鈴木 孝男・斎藤 順		
5	食料産業ビジネス研究（調査演習）（1）課題設定	高力 美由紀		
6	食料産業ビジネス研究（調査演習）（2）課題設定	高力 美由紀		
7	6次産業化論（レクチャー）（2）	斎藤 順、鈴木 孝男		
8	6次産業化論（演習）（2）	斎藤 順、鈴木 孝男		
9	食料産業ビジネス研究（調査演習）（3）課題設定	高力 美由紀		
10	食料産業ビジネス研究（調査演習）（4）課題設定	高力 美由紀		
11	6次産業化論（レクチャー）（3）	斎藤 順、鈴木 孝男		
12	6次産業化論（演習）（3）	斎藤 順、鈴木 孝男		
13	食料産業ビジネス研究（調査演習）（5）既存研究調査等	高力 美由紀		
14	食料産業ビジネス研究（調査演習）（6）既存研究調査等	高力 美由紀		
15	6次産業化論（レクチャー）（4）	斎藤 順、鈴木 孝男		
16	6次産業化論（演習）（4）	斎藤 順、鈴木 孝男		
17	食料産業ビジネス研究（調査演習）（7）既存研究調査等	高力 美由紀		
18	食料産業ビジネス研究（調査演習）（8）既存研究調査等	高力 美由紀		
19	6次産業化論（レクチャー）（5）	斎藤 順、鈴木 孝男		
20	6次産業化論（演習）（5）	斎藤 順、鈴木 孝男		
21	食料産業ビジネス研究（調査演習）（9）研究調査設計等	高力 美由紀		
22	食料産業ビジネス研究（調査演習）（10）研究調査設計等	高力 美由紀		
23	食料産業ビジネス研究（調査演習）（11）研究調査設計等	高力 美由紀		
24	食料産業ビジネス研究（調査演習）（12）研究調査設計等	高力 美由紀		

25	食料産業ビジネス研究（調査演習）（13）研究調査設計等	高力 美由紀
26	食料産業ビジネス研究（調査演習）（14）研究調査設計等	高力 美由紀
27	食料産業ビジネス研究（調査演習）（15）調査研究実施	高力 美由紀
28	食料産業ビジネス研究（調査演習）（16）調査研究実施	高力 美由紀
29	食料産業ビジネス研究（調査演習）（17）調査研究実施	高力 美由紀
30	食料産業ビジネス研究（調査演習）（18）調査研究実施	高力 美由紀
31	食料産業ビジネス研究（調査演習）（19）調査研究実施	高力 美由紀
32	食料産業ビジネス研究（調査演習）（20）調査研究実施	高力 美由紀
33	食料産業ビジネス研究（調査演習）（21）中間報告作成	高力 美由紀
34	食料産業ビジネス研究（調査演習）（22）中間報告作成	高力 美由紀
35	食料産業ビジネス研究（調査演習）（23）中間報告作成	高力 美由紀
36	食料産業ビジネス研究（調査演習）（24）中間報告作成	高力 美由紀
37	食料産業ビジネス研究（調査演習）（25）追加調査研究企画	高力 美由紀
38	食料産業ビジネス研究（調査演習）（26）追加調査研究企画	高力 美由紀
39	食料産業ビジネス研究（調査演習）（27）追加調査研究企画	高力 美由紀
40	食料産業ビジネス研究（調査演習）（28）追加調査研究企画	高力 美由紀
41	食料産業ビジネス研究（調査演習）（29）追加調査研究実施	高力 美由紀
42	食料産業ビジネス研究（調査演習）（30）追加調査研究実施	高力 美由紀
43	食料産業ビジネス研究（調査演習）（31）追加調査研究実施	高力 美由紀
44	食料産業ビジネス研究（調査演習）（32）追加調査研究実施	高力 美由紀
45	食料産業ビジネス研究（調査演習）（33）追加調査研究実施	高力 美由紀
46	食料産業ビジネス研究（調査演習）（34）追加調査研究実施	高力 美由紀
47	食料産業ビジネス研究（調査演習）（35）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
48	食料産業ビジネス研究（調査演習）（36）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
49	食料産業ビジネス研究（調査演習）（37）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
50	食料産業ビジネス研究（調査演習）（38）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
51	食料産業ビジネス研究（調査演習）（39）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
52	食料産業ビジネス研究（調査演習）（40）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
53	食料産業ビジネス研究（調査演習）（41）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
54	食料産業ビジネス研究（調査演習）（42）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
55	食料産業ビジネス研究（調査演習）（43）調査結果プレゼンテーション	高力 美由紀
56	食料産業ビジネス研究（調査演習）（44）調査結果プレゼンテーション	高力 美由紀
57	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（1）調査報告書作成	高力 美由紀
58	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（2）調査報告書作成	高力 美由紀
59	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（3）調査報告書作成	高力 美由紀
60	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（4）調査報告書作成	高力 美由紀

評価方法	各ゼミナール教員の評価方法に準ずる。	
教科書（必ず購入する書籍）	各ゼミナールでの食料産業ビジネス研究（調査演習）時に示す。	
参考書等	各ゼミナールでの食料産業ビジネス研究（調査演習）時に示す。	
事前学習（分）	各回前に提示された課題等に取り組み演習に臨むこと。（30分）	
事後学習（分）	各回にて提示された課題について取り組み、次回演習に臨むこと。（30分）	
備考	特になし。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
miyuki-koriki@nafu.ac.jp	月曜日 12:20～13:10	新潟キャンパス A224

科目群	専門科目群		
科目コード	1112016	授業区分	週間授業
授業科目	食産業ビジネス演習Ⅱ 鈴木ゼミ		
担当教員	鈴木 孝男、高力 美由紀、金子 孝一、斎藤 順、青山 浩子、車 競飛、中山 健		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）
配当学期	後期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	4	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
○	○	◎	◎
授業概要	前半では食の6次産業化プロデューサー資格取得のための知識、スキルを学ぶ。食料産業ビジネス研究（調査演習）においては、各担当教員のゼミナールに配属されたうえで、事業開発分野ならびに地域活性分野における各専門領域—マネジメント、情報コミュニケーション、マーケティング、ビジネスプラン、地域社会、地域政策、地域経済、まちづくり—での調査研究を行う。なお、授業計画の詳細は各ゼミナールに拠る。		
到達目標	一つには、食の6次産業化プロデューサー資格取得を目標とする。二つには、各分野・領域のゼミナールにおいて、課題設定を行い、文献調査あるいは定量・定性調査、フィールド調査などを企画実施し、課題解決に向けた提案策定ならびにプレゼンテーションを制作実施できる、スキルならびに実践力、思考力を養うことを目的とする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス（全体）	高力 美由紀、青山 浩子、金子 孝一、斎藤 順、鈴木 孝男、車 競飛、中山健	
2	ガイダンス（各ゼミナール）	高力 美由紀	
3	6次産業化論（レクチャー）（1）	鈴木 孝男・斎藤 順	
4	6次産業化論（演習）（1）	鈴木 孝男・斎藤 順	
5	食料産業ビジネス研究（調査演習）（1）課題設定	高力 美由紀	
6	食料産業ビジネス研究（調査演習）（2）課題設定	高力 美由紀	
7	6次産業化論（レクチャー）（2）	斎藤 順、鈴木 孝男	
8	6次産業化論（演習）（2）	斎藤 順、鈴木 孝男	
9	食料産業ビジネス研究（調査演習）（3）課題設定	高力 美由紀	
10	食料産業ビジネス研究（調査演習）（4）課題設定	高力 美由紀	
11	6次産業化論（レクチャー）（3）	斎藤 順、鈴木 孝男	
12	6次産業化論（演習）（3）	斎藤 順、鈴木 孝男	
13	食料産業ビジネス研究（調査演習）（5）既存研究調査等	高力 美由紀	
14	食料産業ビジネス研究（調査演習）（6）既存研究調査等	高力 美由紀	
15	6次産業化論（レクチャー）（4）	斎藤 順、鈴木 孝男	
16	6次産業化論（演習）（4）	斎藤 順、鈴木 孝男	
17	食料産業ビジネス研究（調査演習）（7）既存研究調査等	高力 美由紀	
18	食料産業ビジネス研究（調査演習）（8）既存研究調査等	高力 美由紀	
19	6次産業化論（レクチャー）（5）	斎藤 順、鈴木 孝男	
20	6次産業化論（演習）（5）	斎藤 順、鈴木 孝男	
21	食料産業ビジネス研究（調査演習）（9）研究調査設計等	高力 美由紀	
22	食料産業ビジネス研究（調査演習）（10）研究調査設計等	高力 美由紀	
23	食料産業ビジネス研究（調査演習）（11）研究調査設計等	高力 美由紀	
24	食料産業ビジネス研究（調査演習）（12）研究調査設計等	高力 美由紀	

25	食料産業ビジネス研究（調査演習）（13）研究調査設計等	高力 美由紀
26	食料産業ビジネス研究（調査演習）（14）研究調査設計等	高力 美由紀
27	食料産業ビジネス研究（調査演習）（15）調査研究実施	高力 美由紀
28	食料産業ビジネス研究（調査演習）（16）調査研究実施	高力 美由紀
29	食料産業ビジネス研究（調査演習）（17）調査研究実施	高力 美由紀
30	食料産業ビジネス研究（調査演習）（18）調査研究実施	高力 美由紀
31	食料産業ビジネス研究（調査演習）（19）調査研究実施	高力 美由紀
32	食料産業ビジネス研究（調査演習）（20）調査研究実施	高力 美由紀
33	食料産業ビジネス研究（調査演習）（21）中間報告作成	高力 美由紀
34	食料産業ビジネス研究（調査演習）（22）中間報告作成	高力 美由紀
35	食料産業ビジネス研究（調査演習）（23）中間報告作成	高力 美由紀
36	食料産業ビジネス研究（調査演習）（24）中間報告作成	高力 美由紀
37	食料産業ビジネス研究（調査演習）（25）追加調査研究企画	高力 美由紀
38	食料産業ビジネス研究（調査演習）（26）追加調査研究企画	高力 美由紀
39	食料産業ビジネス研究（調査演習）（27）追加調査研究企画	高力 美由紀
40	食料産業ビジネス研究（調査演習）（28）追加調査研究企画	高力 美由紀
41	食料産業ビジネス研究（調査演習）（29）追加調査研究実施	高力 美由紀
42	食料産業ビジネス研究（調査演習）（30）追加調査研究実施	高力 美由紀
43	食料産業ビジネス研究（調査演習）（31）追加調査研究実施	高力 美由紀
44	食料産業ビジネス研究（調査演習）（32）追加調査研究実施	高力 美由紀
45	食料産業ビジネス研究（調査演習）（33）追加調査研究実施	高力 美由紀
46	食料産業ビジネス研究（調査演習）（34）追加調査研究実施	高力 美由紀
47	食料産業ビジネス研究（調査演習）（35）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
48	食料産業ビジネス研究（調査演習）（36）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
49	食料産業ビジネス研究（調査演習）（37）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
50	食料産業ビジネス研究（調査演習）（38）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
51	食料産業ビジネス研究（調査演習）（39）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
52	食料産業ビジネス研究（調査演習）（40）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
53	食料産業ビジネス研究（調査演習）（41）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
54	食料産業ビジネス研究（調査演習）（42）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
55	食料産業ビジネス研究（調査演習）（43）調査結果プレゼンテーション	高力 美由紀
56	食料産業ビジネス研究（調査演習）（44）調査結果プレゼンテーション	高力 美由紀
57	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（1）調査報告書作成	高力 美由紀
58	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（2）調査報告書作成	高力 美由紀
59	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（3）調査報告書作成	高力 美由紀
60	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（4）調査報告書作成	高力 美由紀

評価方法	各ゼミナール教員の評価方法に準ずる。	
教科書（必ず購入する書籍）	各ゼミナールでの食料産業ビジネス研究（調査演習）時に示す。	
参考書等	各ゼミナールでの食料産業ビジネス研究（調査演習）時に示す。	
事前学習（分）	各回前に提示された課題等に取り組み演習に臨むこと。（30分）	
事後学習（分）	各回にて提示された課題について取り組み、次回演習に臨むこと。（30分）	
備考	特になし。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
miyuki-koriki@nafu.ac.jp	月曜日 12:20～13:10	新潟キャンパス A224

科目群	専門科目群			
科目コード	1112016	授業区分	週間授業	
授業科目	食産業ビジネス演習Ⅱ 青山ゼミ			
担当教員	青山 浩子、鈴木 孝男、高力 美由紀、金子 孝一、斎藤 順、車 競飛、中山 健			
配当年次	3	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）	
配当学期	後期	アクティブラーニング	調査学習	
単位数	4	実務家教員担当科目	—	
開講キャンパス	新潟キャンパス			
【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	前半では食の6次産業化プロデューサー資格取得のための知識、スキルを学ぶ。食料産業ビジネス研究（調査演習）においては、各担当教員のゼミナールに配属されたうえで、事業開発分野ならびに地域活性分野における各専門領域—マネジメント、情報コミュニケーション、マーケティング、ビジネスプラン、地域社会、地域政策、地域経済、まちづくり—での調査研究を行う。なお、授業計画の詳細は各ゼミナールに拠る。			
到達目標	一つには、食の6次産業化プロデューサー資格取得を目標とする。二つには、各分野・領域のゼミナールにおいて、課題設定を行い、文献調査あるいは定量・定性調査、フィールド調査などを企画実施し、課題解決に向けた提案策定ならびにプレゼンテーションを制作実施できる、スキルならびに実践力、思考力を養うことを目的とする。			
回数	授業計画	担当教員		
1	ガイダンス（全体）	高力 美由紀、青山 浩子、金子 孝一、斎藤 順、鈴木 孝男、車 競飛、中山 健		
2	ガイダンス（各ゼミナール）	高力 美由紀		
3	6次産業化論（レクチャー）（1）	鈴木 孝男・斎藤 順		
4	6次産業化論（演習）（1）	鈴木 孝男・斎藤 順		
5	食料産業ビジネス研究（調査演習）（1）課題設定	高力 美由紀		
6	食料産業ビジネス研究（調査演習）（2）課題設定	高力 美由紀		
7	6次産業化論（レクチャー）（2）	斎藤 順、鈴木 孝男		
8	6次産業化論（演習）（2）	斎藤 順、鈴木 孝男		
9	食料産業ビジネス研究（調査演習）（3）課題設定	高力 美由紀		
10	食料産業ビジネス研究（調査演習）（4）課題設定	高力 美由紀		
11	6次産業化論（レクチャー）（3）	斎藤 順、鈴木 孝男		
12	6次産業化論（演習）（3）	斎藤 順、鈴木 孝男		
13	食料産業ビジネス研究（調査演習）（5）既存研究調査等	高力 美由紀		
14	食料産業ビジネス研究（調査演習）（6）既存研究調査等	高力 美由紀		
15	6次産業化論（レクチャー）（4）	斎藤 順、鈴木 孝男		
16	6次産業化論（演習）（4）	斎藤 順、鈴木 孝男		
17	食料産業ビジネス研究（調査演習）（7）既存研究調査等	高力 美由紀		
18	食料産業ビジネス研究（調査演習）（8）既存研究調査等	高力 美由紀		
19	6次産業化論（レクチャー）（5）	斎藤 順、鈴木 孝男		
20	6次産業化論（演習）（5）	斎藤 順、鈴木 孝男		
21	食料産業ビジネス研究（調査演習）（9）研究調査設計等	高力 美由紀		
22	食料産業ビジネス研究（調査演習）（10）研究調査設計等	高力 美由紀		
23	食料産業ビジネス研究（調査演習）（11）研究調査設計等	高力 美由紀		
24	食料産業ビジネス研究（調査演習）（12）研究調査設計等	高力 美由紀		

25	食料産業ビジネス研究（調査演習）（13）研究調査設計等	高力 美由紀
26	食料産業ビジネス研究（調査演習）（14）研究調査設計等	高力 美由紀
27	食料産業ビジネス研究（調査演習）（15）調査研究実施	高力 美由紀
28	食料産業ビジネス研究（調査演習）（16）調査研究実施	高力 美由紀
29	食料産業ビジネス研究（調査演習）（17）調査研究実施	高力 美由紀
30	食料産業ビジネス研究（調査演習）（18）調査研究実施	高力 美由紀
31	食料産業ビジネス研究（調査演習）（19）調査研究実施	高力 美由紀
32	食料産業ビジネス研究（調査演習）（20）調査研究実施	高力 美由紀
33	食料産業ビジネス研究（調査演習）（21）中間報告作成	高力 美由紀
34	食料産業ビジネス研究（調査演習）（22）中間報告作成	高力 美由紀
35	食料産業ビジネス研究（調査演習）（23）中間報告作成	高力 美由紀
36	食料産業ビジネス研究（調査演習）（24）中間報告作成	高力 美由紀
37	食料産業ビジネス研究（調査演習）（25）追加調査研究企画	高力 美由紀
38	食料産業ビジネス研究（調査演習）（26）追加調査研究企画	高力 美由紀
39	食料産業ビジネス研究（調査演習）（27）追加調査研究企画	高力 美由紀
40	食料産業ビジネス研究（調査演習）（28）追加調査研究企画	高力 美由紀
41	食料産業ビジネス研究（調査演習）（29）追加調査研究実施	高力 美由紀
42	食料産業ビジネス研究（調査演習）（30）追加調査研究実施	高力 美由紀
43	食料産業ビジネス研究（調査演習）（31）追加調査研究実施	高力 美由紀
44	食料産業ビジネス研究（調査演習）（32）追加調査研究実施	高力 美由紀
45	食料産業ビジネス研究（調査演習）（33）追加調査研究実施	高力 美由紀
46	食料産業ビジネス研究（調査演習）（34）追加調査研究実施	高力 美由紀
47	食料産業ビジネス研究（調査演習）（35）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
48	食料産業ビジネス研究（調査演習）（36）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
49	食料産業ビジネス研究（調査演習）（37）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
50	食料産業ビジネス研究（調査演習）（38）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
51	食料産業ビジネス研究（調査演習）（39）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
52	食料産業ビジネス研究（調査演習）（40）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
53	食料産業ビジネス研究（調査演習）（41）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
54	食料産業ビジネス研究（調査演習）（42）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
55	食料産業ビジネス研究（調査演習）（43）調査結果プレゼンテーション	高力 美由紀
56	食料産業ビジネス研究（調査演習）（44）調査結果プレゼンテーション	高力 美由紀
57	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（1）調査報告書作成	高力 美由紀
58	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（2）調査報告書作成	高力 美由紀
59	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（3）調査報告書作成	高力 美由紀
60	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（4）調査報告書作成	高力 美由紀

評価方法	各ゼミナール教員の評価方法に準ずる。	
教科書（必ず購入する書籍）	各ゼミナールでの食料産業ビジネス研究（調査演習）時に示す。	
参考書等	各ゼミナールでの食料産業ビジネス研究（調査演習）時に示す。	
事前学習（分）	各回前に提示された課題等に取り組み演習に臨むこと。（30分）	
事後学習（分）	各回にて提示された課題について取り組み、次回演習に臨むこと。（30分）	
備考	特になし。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
miyuki-koriki@nafu.ac.jp	月曜日 12:20～13:10	新潟キャンパス A224

科目群	専門科目群		
科目コード	1112016	授業区分	週間授業
授業科目	食産業ビジネス演習Ⅱ 高力ゼミ		
担当教員	高力 美由紀、鈴木 孝男、金子 孝一、斎藤 順、青山 浩子、車 競飛、中山 健		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）
配当学期	後期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	4	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
○	○	◎	◎
授業概要	前半では食の6次産業化プロデューサー資格取得のための知識、スキルを学ぶ。食料産業ビジネス研究（調査演習）においては、各担当教員のゼミナールに配属されたうえで、事業開発分野ならびに地域活性分野における各専門領域—マネジメント、情報コミュニケーション、マーケティング、ビジネスプラン、地域社会、地域政策、地域経済、まちづくり—での調査研究を行う。なお、授業計画の詳細は各ゼミナールに拠る。		
到達目標	一つには、食の6次産業化プロデューサー資格取得を目標とする。二つには、各分野・領域のゼミナールにおいて、課題設定を行い、文献調査あるいは定量・定性調査、フィールド調査などを企画実施し、課題解決に向けた提案策定ならびにプレゼンテーションを制作実施できる、スキルならびに実践力、思考力を養うことを目的とする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス（全体）	高力 美由紀、青山 浩子、金子 孝一、斎藤 順、鈴木 孝男、車 競飛、中山健	
2	ガイダンス（各ゼミナール）	高力 美由紀	
3	6次産業化論（レクチャー）（1）	鈴木 孝男・斎藤 順	
4	6次産業化論（演習）（1）	鈴木 孝男・斎藤 順	
5	食料産業ビジネス研究（調査演習）（1）課題設定	高力 美由紀	
6	食料産業ビジネス研究（調査演習）（2）課題設定	高力 美由紀	
7	6次産業化論（レクチャー）（2）	斎藤 順、鈴木 孝男	
8	6次産業化論（演習）（2）	斎藤 順、鈴木 孝男	
9	食料産業ビジネス研究（調査演習）（3）課題設定	高力 美由紀	
10	食料産業ビジネス研究（調査演習）（4）課題設定	高力 美由紀	
11	6次産業化論（レクチャー）（3）	斎藤 順、鈴木 孝男	
12	6次産業化論（演習）（3）	斎藤 順、鈴木 孝男	
13	食料産業ビジネス研究（調査演習）（5）既存研究調査等	高力 美由紀	
14	食料産業ビジネス研究（調査演習）（6）既存研究調査等	高力 美由紀	
15	6次産業化論（レクチャー）（4）	斎藤 順、鈴木 孝男	
16	6次産業化論（演習）（4）	斎藤 順、鈴木 孝男	
17	食料産業ビジネス研究（調査演習）（7）既存研究調査等	高力 美由紀	
18	食料産業ビジネス研究（調査演習）（8）既存研究調査等	高力 美由紀	
19	6次産業化論（レクチャー）（5）	斎藤 順、鈴木 孝男	
20	6次産業化論（演習）（5）	斎藤 順、鈴木 孝男	
21	食料産業ビジネス研究（調査演習）（9）研究調査設計等	高力 美由紀	
22	食料産業ビジネス研究（調査演習）（10）研究調査設計等	高力 美由紀	
23	食料産業ビジネス研究（調査演習）（11）研究調査設計等	高力 美由紀	
24	食料産業ビジネス研究（調査演習）（12）研究調査設計等	高力 美由紀	

25	食料産業ビジネス研究（調査演習）（13）研究調査設計等	高力 美由紀
26	食料産業ビジネス研究（調査演習）（14）研究調査設計等	高力 美由紀
27	食料産業ビジネス研究（調査演習）（15）調査研究実施	高力 美由紀
28	食料産業ビジネス研究（調査演習）（16）調査研究実施	高力 美由紀
29	食料産業ビジネス研究（調査演習）（17）調査研究実施	高力 美由紀
30	食料産業ビジネス研究（調査演習）（18）調査研究実施	高力 美由紀
31	食料産業ビジネス研究（調査演習）（19）調査研究実施	高力 美由紀
32	食料産業ビジネス研究（調査演習）（20）調査研究実施	高力 美由紀
33	食料産業ビジネス研究（調査演習）（21）中間報告作成	高力 美由紀
34	食料産業ビジネス研究（調査演習）（22）中間報告作成	高力 美由紀
35	食料産業ビジネス研究（調査演習）（23）中間報告作成	高力 美由紀
36	食料産業ビジネス研究（調査演習）（24）中間報告作成	高力 美由紀
37	食料産業ビジネス研究（調査演習）（25）追加調査研究企画	高力 美由紀
38	食料産業ビジネス研究（調査演習）（26）追加調査研究企画	高力 美由紀
39	食料産業ビジネス研究（調査演習）（27）追加調査研究企画	高力 美由紀
40	食料産業ビジネス研究（調査演習）（28）追加調査研究企画	高力 美由紀
41	食料産業ビジネス研究（調査演習）（29）追加調査研究実施	高力 美由紀
42	食料産業ビジネス研究（調査演習）（30）追加調査研究実施	高力 美由紀
43	食料産業ビジネス研究（調査演習）（31）追加調査研究実施	高力 美由紀
44	食料産業ビジネス研究（調査演習）（32）追加調査研究実施	高力 美由紀
45	食料産業ビジネス研究（調査演習）（33）追加調査研究実施	高力 美由紀
46	食料産業ビジネス研究（調査演習）（34）追加調査研究実施	高力 美由紀
47	食料産業ビジネス研究（調査演習）（35）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
48	食料産業ビジネス研究（調査演習）（36）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
49	食料産業ビジネス研究（調査演習）（37）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
50	食料産業ビジネス研究（調査演習）（38）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
51	食料産業ビジネス研究（調査演習）（39）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
52	食料産業ビジネス研究（調査演習）（40）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
53	食料産業ビジネス研究（調査演習）（41）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
54	食料産業ビジネス研究（調査演習）（42）調査結果プレゼンテーション作成	高力 美由紀
55	食料産業ビジネス研究（調査演習）（43）調査結果プレゼンテーション	高力 美由紀
56	食料産業ビジネス研究（調査演習）（44）調査結果プレゼンテーション	高力 美由紀
57	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（1）調査報告書作成	高力 美由紀
58	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（2）調査報告書作成	高力 美由紀
59	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（3）調査報告書作成	高力 美由紀
60	食料産業ビジネス研究（調査演習まとめ）（4）調査報告書作成	高力 美由紀

評価方法	各ゼミナール教員の評価方法に準ずる。	
教科書（必ず購入する書籍）	各ゼミナールでの食料産業ビジネス研究（調査演習）時に示す。	
参考書等	各ゼミナールでの食料産業ビジネス研究（調査演習）時に示す。	
事前学習（分）	各回前に提示された課題等に取り組み演習に臨むこと。（30分）	
事後学習（分）	各回にて提示された課題について取り組み、次回演習に臨むこと。（30分）	
備考	特になし。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
miyuki-koriki@nafu.ac.jp	月曜日 12:20～13:10	新潟キャンパス A224

科目群	専門科目群		
科目コード	1112017	授業区分	週間授業
授業科目	卒業研究Ⅰ（ビジネスコース）高力ゼミ		
担当教員	高力 美由紀		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）
配当学期	後期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	2	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
○	○	◎	◎
授業概要	4年次に取り組む「卒業研究Ⅱ／卒業研究Ⅲ」に向けて、研究テーマの決定方法や卒業研究の進め方、文献リサーチ手法、論文の読み方、研究論文を作成するための表現法・論理構成など研究を行う場合に必要基礎知識を学ぶ。また、適切に情報を収集・整理・理解する方法や論理的に考える方法を修得する。特に、食料産業と農業の付加価値形成や社会の変化に応じた新たなビジネスの可能性の探求と、国内外のフードチェーンを取り巻く状況について理解を深める。 卒業研究の専攻分野が決定した後は、専攻分野の専門知識を予備的に修得する。		
到達目標	4年次に取り組む「卒業研究Ⅱ／卒業研究Ⅲ」に向けた準備（文献調査法、論文の論理構成の理解や読み方の修得、研究テーマの探索等）を通じて、適切に情報を収集・整理・理解する方法を修得し、論理的に考える方法を修得することを目標とする。特に、食産業学と経営学を体系的に捉えた上で、これまでの学びの蓄積から卒業研究のテーマにつながる自身の関心事を発見し、各研究室のリソースの有効利用できる調査手法を理解することを到達目標とする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス（卒業研究の在り方）	高力 美由紀	
2	卒業論文に取り組む姿勢（1）	高力 美由紀	
3	卒業論文に取り組む姿勢（2）	高力 美由紀	
4	卒業論文に取り組む姿勢（3）	高力 美由紀	
5	卒業研究の構成、表現方法、テーマの研究（1）	高力 美由紀	
6	卒業研究の構成、表現方法、テーマの研究（2）	高力 美由紀	
7	卒業研究の構成、表現方法、テーマの研究（3）	高力 美由紀	
8	卒業研究の構成、表現方法、テーマの研究（4）	高力 美由紀	
9	卒業研究の構成、表現方法、テーマの研究（5）	高力 美由紀	
10	卒業研究の構成、表現方法、テーマの研究（6）	高力 美由紀	
11	卒業研究の構成、表現方法、テーマの研究（7）	高力 美由紀	
12	卒業研究の構成、表現方法、テーマの研究（8）	高力 美由紀	
13	卒業研究の構成、表現方法、テーマの研究（9）	高力 美由紀	
14	卒業研究の構成、表現方法、テーマの研究（10）	高力 美由紀	
15	まとめ—卒業研究Ⅱに向けて	高力 美由紀	
評価方法	授業におけるディスカッションを含めた主体的参加の割合（50%）、レポート等の課題評価（50%）		
教科書（必ず購入する書籍）	担当教員により指示する。		
参考書等	担当教員により指示する。		
事前学習（分）	指示された課題について関連情報を予習するなど、十分に準備をして授業にのぞむこと。（120分）		
事後学習（分）	授業で指示された資料等を読み込み、理解を確かなものとし、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。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	

miyuki-koriki@nafu.ac.jp	火曜日 9 : 20 ~ 10 : 20	新潟キャンパス A224
--------------------------	-------------------------	-----------------

科目群	専門科目群		
科目コード	1112018	授業区分	週間授業
授業科目	卒業研究Ⅱ（ビジネスコース）高力ゼミ		
担当教員	高力 美由紀		
配当年次	4	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）
配当学期	前期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	4	実務家教員担当科目	
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
○	○	◎	◎
授業概要	社会的または学術的な課題を明確にした上で自身の研究テーマを定め、研究の進め方、調査の方法、論文の作成方法等についてゼミ教員から指導を受けながら研究を進め、中間発表を行う。社会的または学術的な背景を理解して自身の研究テーマを論理的に決定することにより的確に課題を設定する手法を修得するとともに、指導教員や学生同士の議論によるコミュニケーション能力の向上や、研究計画及び中間成果発表の準備等を通じてプレゼンテーション能力の向上を図る。		
到達目標	社会的または学術的な背景を理解して自身の研究テーマを論理的に決定することにより、的確に課題を設定する手法を修得する。また、指導教員や学生同士の議論によってコミュニケーション能力を、そして研究計画及び中間成果発表の準備等を通じてプレゼンテーション能力を養う。これからの食料・農業界をリードし、日本あるいは新潟の地域経済の発展に寄与できる研究テーマを導き、適切な調査計画の立案とその進行管理により中間発表ができるレベルにまで論文の内容に仕上げる。		
回数	授業計画	担当教員	
1	研究テーマの設定（1）－1	高力美由紀	
2	研究テーマの設定（1）－2	高力美由紀	
3	研究の目的と手法の検討（2）－1	高力美由紀	
4	研究の目的と手法の検討（2）－2	高力美由紀	
5	調査手法の検討①（3）－1	高力美由紀	
6	調査手法の検討①（3）－2	高力美由紀	
7	調査手法の検討②（4）－1	高力美由紀	
8	調査手法の検討②（4）－2	高力美由紀	
9	調査事例等の検討（5）－1	高力美由紀	
10	調査事例等の検討（5）－2	高力美由紀	
11	調査分析①（6）－1	高力美由紀	
12	調査分析①（6）－2	高力美由紀	
13	調査分析②（7）－1	高力美由紀	
14	調査分析②（7）－2	高力美由紀	
15	調査分析③（8）－1	高力美由紀	
16	調査分析③（8）－2	高力美由紀	
17	調査結果のまとめ（9）－1	高力美由紀	
18	調査結果のまとめ（9）－2	高力美由紀	
19	考察の検討（10）－1	高力美由紀	
20	考察の検討（10）－2	高力美由紀	
21	結論のまとめ（11）－1	高力美由紀	
22	結論のまとめ（11）－2	高力美由紀	
23	本論の検討①（12）－1	高力美由紀	
24	本論の検討①（12）－2	高力美由紀	
25	本論の検討②（13）－1	高力美由紀	
26	本論の検討②（13）－2	高力美由紀	

27	中間報告のまとめ①（14）－1	高力美由紀
28	中間報告のまとめ①（14）－2	高力美由紀
29	中間報告のまとめ②（15）－1	高力美由紀
30	中間報告のまとめ②（15）－2	高力美由紀
評価方法	作成された卒業研究スキームの内容（30%）、取り組み姿勢（30%）、報告内容等（40%）	
教科書（必ず購入する書籍）	適宜指示する。	
参考書等	適宜指示する。	
事前学習（分）	指示された課題について関連情報を予習するなど、十分に準備をして演習にのぞむこと。（120分）	
事後学習（分）	演習で指示された資料等を読み込み、理解を確実なものとし、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。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
miyuki-koriki@nafu.ac.jp	火曜日 9：20～10：20	新潟キャンパス A224

科目群	専門科目群			
科目コード	1112019	授業区分	週間授業	
授業科目	卒業研究Ⅲ（ビジネスコース）高力ゼミ			
担当教員	高力 美由紀			
配当年次	4	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）	
配当学期	後期	アクティブラーニング	調査学習	
単位数	4	実務家教員担当科目	—	
開講キャンパス	新潟キャンパス			
【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	卒業研究Ⅱから引き続き、自身の研究テーマに沿って、調査・分析・解析などを行う。随時、結果や手法について指導教員と議論し、的確に結果を解釈し、適切な研究手法を選択する能力を修得する。最終結果は、卒論発表会において口頭発表を行い、卒業論文として提出する。研究テーマについては、食産業学や経営学の中での位置づけやフードチェーンを取り巻く状況との関係性を再確認し、社会で通用する卒業研究として精度を高めていく。			
到達目標	卒業研究Ⅱから引き続いて、研究と議論を深めることにより、研究の面白さと意義を理解する。卒業研究Ⅱで養われたコミュニケーション能力とプレゼンテーション能力をさらに向上させ、論文作成を通じて論理的思考能力を高める。社会や企業から学生生活の集大成としてふさわしい学生自身が納得できるレベルに達する研究成果を導くとともに、自己点検を通じて研究課題を認識する。研究発表では、他者に対して論理的に伝える表現力を極める。			
回数	授業計画	担当教員		
1	研究テーマの再点検-1	高力美由紀		
2	研究テーマの再点検-2	高力美由紀		
3	研究の目的と結果の検証-1	高力美由紀		
4	研究の目的と結果の検証-2	高力美由紀		
5	調査結果のまとめ①-1	高力美由紀		
6	調査結果のまとめ①-2	高力美由紀		
7	調査結果のまとめ②-1	高力美由紀		
8	調査結果のまとめ②-2	高力美由紀		
9	結論の検討-1	高力美由紀		
10	結論の検討-2	高力美由紀		
11	本論の構成の確定-1	高力美由紀		
12	本論の構成の確定-2	高力美由紀		
13	考察と結論の検討①-1	高力美由紀		
14	考察と結論の検討①-2	高力美由紀		
15	考察と結論の検討②-1	高力美由紀		
16	考察と結論の検討②-2	高力美由紀		
17	本論のまとめ-1	高力美由紀		
18	本論のまとめ-2	高力美由紀		
19	要旨の検討-1	高力美由紀		
20	要旨の検討-2	高力美由紀		
21	本論と要旨の整合-1	高力美由紀		
22	本論と要旨の整合-2	高力美由紀		
23	本論の完成-1	高力美由紀		
24	本論の完成-2	高力美由紀		
25	要旨の完成-1	高力美由紀		
26	要旨の完成-2	高力美由紀		

27	発表資料の作成-1	高力美由紀
28	発表資料の作成-2	高力美由紀
29	発表練習-1	高力美由紀
30	発表練習-2	高力美由紀
評価方法	提出された卒業研究論文の内容（50%）、発表会での発表・質疑応答の内容（40%）、取り組み姿勢等（10%）	
教科書（必ず購入する書籍）	適宜指示する。	
参考書等	適宜指示する。	
事前学習（分）	指示された課題について関連情報を予習するなど、十分に準備をして演習にのぞむこと。（120分）	
事後学習（分）	演習で指示された資料等を読み込み、理解を確実なものとし、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	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
miyuki-koriki@nafu.ac.jp	火曜日 9：20～10：20	新潟キャンパス A224

科目群	専門科目群		
科目コード	1111009	授業区分	週間授業
授業科目	土壌学		
担当教員	伊藤 豊彰、田副 雄士		
配当年次	3	必修・選択区分	選択 (アグリコース必修)
配当学期	後期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	2	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	◎	○	
授業概要	地域の環境（気候、植生、地形、母材など）によって多様な土壌が生成すること、土壌の性質（物理性、化学性、生物性）と機能、土壌特性と作物生産との関係、有機性廃棄物の循環利用などによる土壌改良・土壌保全の方法、環境に配慮した農業や土壌保全の意義、持続性の高い農業を支える土壌の役割について理解する。これらを深く理解した上で、土壌診断に基づいた土壌改良対策・適切な施肥設計の方法を理解する。		
到達目標	土壌の多様性、特性、作物生産力、環境保全機能、環境に配慮した持続性の高い農業における土壌保全の意義について理解すること。2年次の「肥料学」と合わせて、土壌診断に基づいた土壌改良対策・適切な施肥設計を立案できるようになること。		
回数	授業計画	担当教員	
1	イントロダクション：土壌とは何か？ 世界における多様な土壌の生成	伊藤豊彰	
2	土壌の種類と生成（1）：日本の土壌の生成と畑土壌の特徴	伊藤豊彰	
3	土壌の種類と生成（2）：日本の水田土壌の特徴と生産性	伊藤豊彰	
4	土壌の構成成分（1）：無機物（粘土鉱物）の種類と性質	伊藤豊彰	
5	土壌の構成成分（2）：有機物の性質	田副雄士	
6	土壌の構成成分（3）：有機物の機能：団粒形成、イオン保持、生物性改善	田副雄士	
7	土壌の性質と生産性（1）：物理性（土壌水分保持、通気性と緻密度）	伊藤豊彰	
8	土壌の性質と生産性（2）：化学性（イオン交換と吸着）	伊藤豊彰	
9	土壌の性質と生産性（3）：化学性（pHと土壌酸性）	伊藤豊彰	
10	土壌の性質と生産性（4）：生物性（微生物バイオマスと窒素無機化）	伊藤豊彰	
11	土壌の性質と生産性（5）：生物性（農業に有用な生物；根粒菌、菌根菌など）	伊藤豊彰	
12	土壌診断と土壌改善（1）：土壌の物理性診断と改良	伊藤豊彰	
13	土壌診断と土壌改善（2）：土壌の化学性診断と改良（有機物、pH、リン酸、ケイ酸、等）	伊藤豊彰	
14	生態系保全や環境問題に対処するための土壌管理に関するディスカッション	伊藤豊彰、田副雄士	
15	講義全体のまとめ	伊藤豊彰、田副雄士	
評価方法	定期試験（40%）、課題（40%）、授業に対する貢献（20%）		
教科書（必ず購入する書籍）	松中照夫『農学基礎シリーズ 新版土壌学の基礎』（農山漁村文化協会、2018）ISBN:978-4-540-17105-5		
参考書等	木村真人・南條正巳編『土壌サイエンス入門 第2版』（文永堂出版、2018）ISBN:978-4-8300-4135-8		
事前学習（分）	教科書および事前配布資料の復習（120分）		
事後学習（分）	講義内容の復習と課題提出（120分）		
備考	特になし		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
toyoaki-ito@nafu.ac.jp yushi-tazoe@nafu.ac.jp	金曜日 16:20～17:00	胎内キャンパス D109、E105	

科目群	専門科目群		
科目コード	1111010	授業区分	週間授業
授業科目	昆虫学		
担当教員	堀 雅敏		
配当年次	3	必修・選択区分	選択(アグリコース必修)
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎		○	
授業概要	昆虫は地球上の全動物種の7割以上を占める動物群である。本科目では、多様性に富み多くの種が存在する昆虫の種類や特徴、形態や生態、分類、他の生物との関係、生態系における役割、植物や動物との関わりなど基礎事項とともに、農業分野における農作物や草花の被害、林業および森林における樹木の被害、カイコやミツバチなどの絹や蜜の生産、花粉を運ぶことによる受粉の媒介、害虫を捕食する天敵昆虫などの利用例について学ぶ。		
到達目標	昆虫の基本的な性質と、植物や動物との関係、人間との関わり、農林業分野での被害と利用について学ぶ。昆虫は多様性に富み、地球上に多くの種が存在するが、その分類、形態、生態、特性、変態、休眠、寄主選択行動、配偶行動などを理解する。自然や農林業に関わる生態系における役割や、害虫防除および虫媒の機構を理解し、実際の農林業現場で利用されている防除技術、天敵利用、虫媒技術について学ぶ。		
回数	授業計画	担当教員	
1	昆虫の特性（昆虫とはどのような生き物か）	堀 雅敏	
2	昆虫の形態	堀 雅敏	
3	昆虫の分類（概要）	堀 雅敏	
4	昆虫の分類（各論）	堀 雅敏	
5	昆虫の生活史と生活環	堀 雅敏	
6	昆虫の生態と行動（寄主選択・配偶行動）	堀 雅敏	
7	昆虫の生態と行動（個体群・群集・社会性）	堀 雅敏	
8	害虫管理（概論）	堀 雅敏	
9	害虫管理（化学的防除）	堀 雅敏	
10	害虫管理（耕種的防除・物理的防除・生物的防除）	堀 雅敏	
11	害虫管理（害虫各論）	堀 雅敏	
12	昆虫の利用	堀 雅敏	
13	昆虫の生理（消化系）	堀 雅敏	
14	昆虫の生理（呼吸・循環系）	堀 雅敏	
15	昆虫と社会	堀 雅敏	
評価方法	レポート（50%）、平常点（授業への取り組み姿勢、授業への参加など）（50%）		
教科書（必ず購入する書籍）	教科書は使用しない。さらに理解を深めたい場合は下記の参考書を薦める。		
参考書等	田付貞洋・河野義明編『最新応用昆虫学』（朝倉書店、2009）ISBN:978-4-254-42035-7		
事前学習（分）	配布資料に事前に目を通し、授業でやる内容を予習しておくこと。（90分）		
事後学習（分）	毎回、自宅等で復習し、授業の内容をよく理解しておくこと。（150分）		
備考	5回以上授業を欠席した場合は評価対象としない。また、授業最終日にレポート課題を提示するので、期日までに必ず提出すること。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
masatoshi.hori.a3@tohoku.ac.jp	メールで随時受け付け	—	



科目群	専門科目群		
科目コード	1111011	授業区分	週間授業
授業科目	農業気象学		
担当教員	鳥谷 均		
配当年次	3	必修・選択区分	選択(アグリコース必修)
配当学期	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	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
		◎	
授業概要	自然環境は、気象、地象、水象から構成されている。なかでも気象環境は、気象要素である気温、降水、日射などの変化によって、農業生産に大きな影響を与える。農業現場では、この気象環境に対応して、栽培作物や作付体型が決定され、栽培管理が行われている。そこで、本科目では、気象学の基礎を学び、気象環境と農業生産との関係について学ぶ。また、露地、温室や植物工場での栽培現場における気象管理、異常気象の原因とその対策などについても学ぶ。		
到達目標	人間生活と深い関係のある気象環境、および気象環境と作物栽培との関係、そして農業気象災害の原因などを理解することで、露地、温室や植物工場などの栽培現場において、気象環境に即した栽培管理や気象制御を行うことができる。また、異常高温・低温、日照不足、風雨害対策など異常気象への対応策を実践することができる。		
回数	授業計画	担当教員	
1	農業気象学とは： 「農業気象学」の定義と本講義の内容に関して説明する。	鳥谷 均	
2	気温・降水量・風とその測定法： 基本的な気象要素である気温・降水量そして風など、気象要素に関する基本事項とその測定方法に関して学ぶ。	鳥谷 均	
3	新潟県の気象・気候と農業： 新潟県の気候・気象を概観し、気候・気象と農業との関係に関して考察する。	鳥谷 均	
4	新潟県の農業気象災害： 暑夏、冷夏、水害など異常気象の特徴と作物生産への影響、そしてその対策に関して、新潟県の農業気象災害を例として考察する。	鳥谷 均	
5	局地気象・気候： 身の回りで見られる局地的な気象・気候現象に関して考察する。	鳥谷 均	
6	圃場における放射収支と熱収支の評価： 圃場における放射エネルギー、熱エネルギーそして物質の輸送に関して学ぶ。	鳥谷 均	
7	作物生育とその評価法： 気象環境と作物生育の関係に関して考察する。これをもとにした、作物の生育評価方法に関して学ぶ。	鳥谷 均	
8	メッシュ気象・気候値の利用と圃場管理： メッシュ気候値の特徴と、その使い方に関して学ぶ。	鳥谷 均	
9	露地および施設内圃場での気象管理とその制御： 露地および施設内圃場で取得した気象情報と生育情報をもとにした気象管理とその制御に関して学ぶ。	鳥谷 均	
10	気候と農業： 世界の気候を概観し、気候と農業との関係に関して考察する。	鳥谷 均	
11	東南アジアとオセアニアの農業： 日本と同じモンスーン地域に属し、農業を営む東南アジアとオーストラリアにスポットを当て、気象・気候と農業との関係を概観する。エルニーニョ現象、ラニーニャ現象に関して解説する。	鳥谷 均	
12	温暖化と農業への影響： 温暖化と農業への影響とその適応策に関して考察する。	鳥谷 均	

13	気象庁から発表される気象情報に関する講演： 新潟地方気象台気象情報官から、栽培管理に必要な気象情報、その入手と利用方法に関する講演を聴講する。※ゲスト講師による講和	鳥谷 均・ゲストスピーカー
14	新潟農業総合研究所実施されている研究成果に関する講演： 新潟農業総合研究所研究員から、新潟総合農業研究所で行われている研究の最新成果に関する講演を聴講する。※ゲスト講師による講和	鳥谷 均・ゲストスピーカー
15	講義「農業気象学」のまとめ： 講義「農業気象学」の内容を概観する。	鳥谷 均
評価方法	5回のレポート（20%×5=100%）	
教科書（必ず購入する書籍）	教科書は指定しない（購入不要）。 第8回目の講義に必要なテキスト『メッシュ農業気象データ利用マニュアル』（農研機構：国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構）は、各自、下記のURLから入手すること。 <a href="https://amu.rd.naro.go.jp/wiki_open/lib/exe/fetch.php?media=wiki:docs:%E3%83%A1%E3%83%83%E3%82%B7%E3%83%A5%E8%BE%B2%E6%A5%AD%E6%B0%97%E8%B1%A1%E3%83%87%E3%83%BC%E3%82%BF%E5%88%A9%E7%94%A8%E3%83%9E%E3%83%8B%E3%83%A5%E3%82%A2%E3%83%AB_ver5.pdf">https://amu.rd.naro.go.jp/wiki_open/lib/exe/fetch.php?media=wiki:docs:%E3%83%A1%E3%83%83%E3%82%B7%E3%83%A5%E8%BE%B2%E6%A5%AD%E6%B0%97%E8%B1%A1%E3%83%87%E3%83%BC%E3%82%BF%E5%88%A9%E7%94%A8%E3%83%9E%E3%83%8B%E3%83%A5%E3%82%A2%E3%83%AB_ver5.pdf</a>	
参考書等	大政 謙次、北野 雅治 ほか編 『農業気象・環境学 第3版』（朝倉書店、2020）ISBN:978-4-254-44030-0 鮫島良次編 『農業気象学入門』（文永堂出版、2021）ISBN:978-4-8300-4141-9	
事前学習（分）	講義期間中は、マスコミやwebの気象情報を確認すること（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	講義期間前に、胎内市清水（新潟中条中核工業団地鴻ノ巣地区、鴻ノ巣公園西端、新潟食料農業大学から南西へ約1.6km、緯度：38°4.6'、経度：139°23.3'、海面上の高さ：14 m）にあるアメダス中条（中条地域観所）の概観と周辺の様子を確認し、できれば、その結果を写真などで記録する。 担当教員が非常勤なので、質問、相談などでコンタクトをとる必要がある場合は、学務課を通して行う、あるいはTeamsのチャットを利用する。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
学務課 gakumu@nafu.ac.jp	講義終了後	—

科目群	専門科目群		
科目コード	1111012	授業区分	週間授業
授業科目	植物生理学		
担当教員	吉岡 俊人、伊藤 崇浩、田副 雄士		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（アグリコース必修）
配当学期	前期	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	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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	地球の生命は植物の物質生産に支えられている。本授業では、植物物質生産の生理機構として光合成、生態機構として群落構造などについて解説する。また、圃場実験実習で得られる作物成長データを解析して、講義で得た知識が実際の栽培理論のベースとなっていることを学ぶ。さらに、個体の成長分化や環境応答において、主として6種類の植物ホルモンによって制御されている植物の特質を、多様な情報伝達物質が関与する動物の場合と比較しながら学習する。		
到達目標	植物の物質生産と成長制御における光合成と植物ホルモンのはたらきを、作物栽培で認められる現象に関連付けて説明できることを第一の到達目標とする。また、植物生理や作物栽培に関して、自ら課題を発見する観察力、およびグループワークを通じて課題解決に取り組んでいく思考力とコミュニケーション力の向上を第二の到達目標とする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	地球生命を支える一次生産者：独立栄養生物と従属栄養生物	吉岡俊人	
2	植物の構造：細胞、組織、器官、形態	吉岡俊人	
3	植物の生長と分化：栄養生長と生殖生長、細胞の等分裂と不等分裂、分化全能性とiPS細胞	吉岡俊人	
4	植物の遺伝子：核ゲノムと葉緑体ゲノム、遺伝子発現調節、エピジェネティクス	吉岡俊人	
5	植物ホルモン（1）：ジベレリンとオーキシンの生合成と作用	吉岡俊人	
6	植物ホルモン（2）：サイトカイニンとブラシノステロイドの生合成と作用	吉岡俊人	
7	植物ホルモン（3）：エチレンとアブシジン酸の生合成と作用物環境生理学	吉岡俊人	
8	植物の代謝系（1）：一次代謝と二次代謝の全体像	吉岡俊人	
9	植物の代謝系（2）：呼吸	吉岡俊人	
10	植物の代謝系（3）：光合成	吉岡俊人	
11	植物群落の物質生産	田副雄士	
12	植物群落の成長解析	伊藤崇浩	
13	遺伝子組換え作物：Flavr Savr®トマト、Roundup Ready®ダイズと除草剤抵抗性雑草、ゲノム編集へ	吉岡俊人	
14	作物生産における課題の発見と植物生理学的手法による課題解決についてのグループ検討：質問会議	吉岡俊人	
15	グループ毎の課題発表と討論	吉岡俊人	
評価方法	第11～15回授業で実施するグループワークへの積極的取り組み（20%）および到達目標の達成程度を期末試験によって評価します（80%）。		
教科書（必ず購入する書籍）	教科書は指定しません。ハンドアウトを配布します。		
参考書等	長野裕三ら『ベーシックマスター 植物生理学』（オーム社、2015）ISBN:978-4-274-20663-4 西谷和彦・島崎研一郎監訳『テイツ／ザイガー 植物生理学・発生学』（講談社サイエンティフィック、2017）ISBN:978-4-06-153896-2		
事前学習（分）	本授業の前提となる植物生理・生態学概論について学習内容を復習して、講義に臨んでください。（60分）		

事後学習 (分)	作物や樹木の物資生産や食味の向上、あるいは収穫物の流通において、植物生理学の知見をどのように応用できるかを考えてください。(180分)	
備考	2024年度は高野誠氏（元農研機構 遺伝子組換え研究センター長；花粉症緩和米の開発リーダー）を外部講師として招聘し、特別講義を実施する予定です。また、本授業第11、12回の内容について、栽培科学実験・実習の作物群落生産構造解析テーマ回にてグループごとに実地検証します。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
toshihito-yoshioka@nafu.ac.jp	随時	胎内キャンパス E104

科目群	専門科目群		
科目コード	1111014	授業区分	週間授業
授業科目	環境微生物学		
担当教員	浅野 亮樹		
配当年次	2	必修・選択区分	選択(アグリコース必修)
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	
授業概要	現在、性質が解明され、命名されている微生物は5,000種程度であるが、地球上の微生物種は10億種に上るのではないかとされている。農業環境には多数の微生物が存在し、土壌-微生物-植物からなる生態系において微生物は重要な役割を果たしている。これらの環境に生息する微生物の種類、微生物が形成する群集の構造や機能を学ぶ。また、環境における資源循環に対する微生物の役割やその機能を利用した污水处理やエネルギー生産技術について学ぶ。		
到達目標	自然環境や農業を取り巻く環境に生息する微生物について学ぶ。とくに、土壌や植物における微生物の種類や微生物群集の構造、生態と、これらが果たす機能や役割について理解する。堆肥化過程における微生物の役割とその過程での微生物群集の変化について学ぶ。農業廃棄物や家畜排せつ物などの有厩生資源の環境内循環に関わる微生物の役割と、この機能を利用した環境技術について理解し、微生物を利用した資源循環システムについて考察する。		
回数	授業計画	担当教員	
1	自然環境や農業環境に生息する微生物の種類	浅野亮樹	
2	環境における資源循環に対する微生物の役割	浅野亮樹	
3	微生物生態系に及ぼす環境要因などの影響	浅野亮樹	
4	炭素の環境内循環に関わる微生物の役割	浅野亮樹	
5	農業廃棄物や家畜排せつ物・汚水などの処理技術	浅野亮樹	
6	たい肥化過程における微生物の役割と微生物群集の変化	浅野亮樹	
7	農畜産・食品廃棄物を利用したエネルギー生産技術1 熱利用	浅野亮樹	
8	農畜産・食品廃棄物を利用したエネルギー生産技術2 メタン発酵	浅野亮樹	
9	窒素循環における微生物の役割	浅野亮樹	
10	リン・硫黄・金属循環における微生物の役割	浅野亮樹	
11	土壌環境における微生物の分布と活動1 畑	浅野亮樹	
12	土壌環境における微生物の分布と活動2 根圏と水田	浅野亮樹	
13	微生物の資源循環機能を利用したバイオテクノロジー	浅野亮樹	
14	農畜産・食品廃棄物を利用したエネルギー生産技術3 微生物燃料電池	浅野亮樹	
15	環境微生物の研究手法	浅野亮樹	
評価方法	クイズおよび自発的質問 (30%) ・ 定期試験 (70%)		
教科書 (必ず購入する書籍)	指定しないが、以下の参考書を推奨する。		
参考書等	横山和成監修『土壌微生物のきほん』(誠文堂新光社、2015) ISBN:9784416715642 久保幹/森崎久雄/久保田謙三/今中忠行『環境微生物学』(化学同人、2011) ISBN:9784759814620 南沢究/妹尾啓史 編集『エッセンシャル土壌微生物学 作物生産のための基礎』(講談社、2021) ISBN:9784065223987		
事前学習 (分)	特になし		
事後学習 (分)	毎回の講義クイズに回答し、復習により内容を定着させ、試験に備えること (平均して240分程度を想定)		
備考	評価方法は講義ごとのクイズと定期試験を予定しているが、このうち定期試験についてはレポートに		

変更する場合がある。その場合は講義内で連絡する。		
--------------------------	--	--

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
ryoki-asano@nafu.ac.jp	水曜日 13:10~18:00	胎内キャンパス E103

科目群	専門科目群		
科目コード	1113010	授業区分	週間授業
授業科目	食嗜好科学		
担当教員	横 向 慶 子		
配当年次	3	必修・選択区分	選択
配当学期	前期	アクティブラーニング	フィールドワーク
単位数	2	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○		
授業概要	食品が持つ特性として、「味・匂い、色、食感」などの感覚機能に影響する因子があげられる。食品の二次機能と呼ばれるこれらの感覚によって、その食品に対する嗜好性が大きく影響を受ける。本科目では、食品成分の特異的な構造がもたらす感覚、それらがおいしさや嗜好性の形成にどのような影響を及ぼすかについて、生化学的観点にはじまり応用までを紹介する。遺伝的な背景による嗜好形成や生活環境や食習慣による後天的な影響にも触れ、生活する消費者としての食行動に関しても嗜好という観点から考察する。		
到達目標	(目的) 食品が持つ感覚機能について、基礎から応用的な知識を修得する。 (到達目標) 栄養や生理調節機能とともに、現代社会では食品に高い嗜好性が求められる。ヒトが好き嫌いを形成する生得的・獲得的要因とともに、調理が食品にもたらす感覚機能への影響を理解し、食品の役割に対する知見を深める。		
回数	授業計画	担当教員	
1	食と味覚	横 向 慶 子	
2	摂食と感覚 (味覚)	横 向 慶 子	
3	摂食と感覚 (嗅覚) (資料配信型)	横 向 慶 子	
4	摂食と感覚 (視覚・聴覚・その他)	横 向 慶 子	
5	おいしさの判断	横 向 慶 子	
6	摂食と脳内物質	横 向 慶 子	
7	好ましい味と好ましくない味	横 向 慶 子	
8	好き嫌いの形成	横 向 慶 子	
9	動物行動学と嫌悪学習(資料配信型)	横 向 慶 子	
10	哺乳類における感覚機能	横 向 慶 子	
11	日本の味と世界の味	横 向 慶 子	
12	調理と味覚	横 向 慶 子	
13	味物質の化学的特徴(資料配信型)	横 向 慶 子	
14	脳の発達と感覚機能	横 向 慶 子	
15	感覚機能研究の最先端と実際	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 (40%) 出席点および授業貢献 (10%)		
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	山野善正編集『おいしさの科学事典』(朝倉書店、2013) ISBN:978-4-254-43116-2 C3561		
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っ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。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	

yoshiko-yokomukai@nafu.ac.jp	月曜日 14:50~16:20	胎内キャンパス G208
------------------------------	--------------------	-----------------

科目群	専門科目群		
科目コード	1113011	授業区分	週間授業
授業科目	食品分析学		
担当教員	植村 邦彦、甲斐 慎一		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（フードコース必修）
配当学期	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	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○		
授業概要	食品には様々な成分が含まれているが、どのような成分がどのくらい含まれているかを正確に知ること、食品を科学的に理解する上できわめて重要である。本科目では、食品および食品素材を構成する多種多様な成分や品質を分析するために必要な食品分析の基礎、食品分析法の原理、食品分析各論を学ぶ。また、正確な分析を実施するために必要な操作や得られたデータの評価方法についても学ぶ。		
到達目標	食品および食品素材を構成する多種多様な成分や品質について、それらの特徴、分析の手法と原理を理解し、説明できる。また、適切な分析法を選択し、分析結果の解析方法を習得し実施できる。		
回数	授業計画	担当教員	
1	食品分析の基礎1 食品の分析、単位	植村邦彦	
2	食品分析の基礎2 有効数字	植村邦彦	
3	食品分析の基礎3 濃度	植村邦彦	
4	食品分析各論1 水分の測定	植村邦彦	
5	食品分析各論2 タンパク質、アミノ酸の測定	植村邦彦	
6	食品分析各論3 脂質、脂肪酸の測定	植村邦彦	
7	食品分析各論4 炭水化物（糖質）、食物繊維の測定	植村邦彦	
8	食品分析法の原理1 分光分析	植村邦彦	
9	食品分析法の原理2 クロマトグラフィー-1	植村邦彦	
10	食品分析法の原理3 クロマトグラフィー-2	植村邦彦	
11	食品分析法の原理4 電気泳動分析	植村邦彦	
12	食品分析法の原理5 重量分析、質量分析	植村邦彦	
13	食品分析法の原理6 定性分析と定量分析	植村邦彦	
14	食品分析法の原理6 遺伝子解析	植村邦彦・甲斐 慎一	
15	食品分析法の原理7 オミクス解析	植村邦彦・甲斐 慎一	
評価方法	単元ごとに行う小テスト・確認のテスト・課題（60%）と期末試験（40%）の成績で評価する。		
教科書（必ず購入する書籍）	宇田靖、大石祐一編『わかりやすい食品の基礎と機能性分析法』（アイ・ケイコーポレーション、2015）ISBN:978-4-87492-330-6		
参考書等	松本利郎、松本清共著『食品分析学（改訂版）』（培風館、2015）ISBN:978-4-563-07364-0 渡邊利雄著『史上最強図解 これならわかる！分子生物学』（ナツメ出版、2013）ISBN:978-4-8163-5349-9 藤博幸著『よくわかる バイオインフォマティクス入門』（講談社、2018）ISBN:978-4-06-513821-2		
事前学習（分）	授業を理解するため教科書を予習する（120分）。		
事後学習（分）	授業で配布した資料と教科書で授業内容を復習し、深く理解するため授業中に出す課題を解く（120分）。		
備考	授業の進捗によっては授業計画が変更になる場合がある。		

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
kunihiko-uemura@nafu.ac.jp	水曜日 9:10～10:40	胎内キャンパス H203

科目群	専門科目群		
科目コード	1113012	授業区分	週間授業
授業科目	微生物利用学		
担当教員	金桶 光起、渡邊 剛志、浅野 亮樹、阿部 憲一		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（フードコース必修）
配当学期	後期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	2	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	
授業概要	<p>自然環境には多数の微生物が存在しており、味噌、醤油、納豆、清酒、チーズ、ワイン、ビールなどの発酵食品の製造、腐敗等の食品の品質低下や食中毒の発生、環境中の微生物による環境浄化作用、微生物の代謝産物の産業的利用、常在菌による健康とのかかわりなど、日常生活における多くの事象に関与している。本科目では、食品製造における微生物機能の利用という観点から、微生物利用を歴史的な面から捉えると共に、微生物学の基礎と応用の相互関係を理解しながら、微生物バイオテクノロジーの基礎概念と今後の有効利用の可能性について解説する。</p>		
到達目標	<p>（目的） 微生物の優れた機能とその産業への利用について学ぶ。 （到達目標） 代表的な微生物について、基本的な特性・機能、並びにそれらの産業への利用について理解する。</p>		
回数	授業計画	担当教員	
1	緒論、微生物の種類と特徴	金桶光起	
2	微生物の種類と特徴、生育に影響を及ぼす要因	金桶光起	
3	微生物の分離、培養、保存、改良	金桶光起	
4	微生物の代謝（炭水化物、脂質、含窒素化合物の代謝）	金桶光起	
5	微生物の代謝（酵素の代謝調節）	金桶光起	
6	微生物の利用Ⅰ（アルコール飲料）	金桶光起	
7	微生物の利用Ⅰ（しょうゆ） ※ゲスト講師による講和	金桶光起・外部講師	
8	微生物の利用Ⅰ（調味食品、その他の発酵食品）	渡邊剛志	
9	微生物の利用Ⅰ（食用キノコ、食飼料用微生物）	渡邊剛志	
10	微生物の利用Ⅱ（アルコール発酵）	渡邊剛志	
11	微生物の利用Ⅱ（アミノ酸発酵）	渡邊剛志	
12	微生物の利用Ⅱ（核酸発酵）	渡邊剛志	
13	微生物の利用Ⅱ（抗生物質、生理活性物質）	渡邊剛志	
14	微生物の利用Ⅱ（環境微生物）	浅野亮樹	
15	微生物の利用Ⅱ（メタン発酵）	阿部憲一	
評価方法	講義後に行う確認テスト（80%）、授業態度（20%）で評価する。		
教科書（必ず購入する書籍）	村尾澤夫・荒井基夫 共編『応用微生物学改訂版』（培風館、1993）ISBN:978-4-563-07707-5		
参考書等	横田篤、大西康夫、小川順編『応用微生物学第3版』（文永堂出版、2016）ISBN:978-4-8300-4131-0		
事前学習（分）	事前に講義テキストをアップしておくので、目を通してから講義に臨むこと。（90分）		
事後学習（分）	毎回の講義の後で確認テストをしながら復習しておくこと。（150分）		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
mitsuoki-kaneoke@nafu.ac.jp	火曜日 9:30～12:00	胎内キャンパス H208	

科目群	専門基礎科目群		
科目コード	1113006	授業区分	週間授業
授業科目	食品物性学		
担当教員	阿部 周司		
配当年次	2	必修・選択区分	選択（フードコース必修）
配当学期	後期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	2	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	◎	○	
授業概要	食品製造の基本は、原材料に様々な加工を加え、貯蔵性、利便性、嗜好性を高めるなど、新たな性状を備えた食品を造り出すことにある。食料資源を有効に利用するためには、食品の製造工程における物理化学的、生化学的な要因によって引き起こされる食品の物性変化を追い、その変化を予測できる能力が必要である。本講義では食品のレオロジー特性の観点から食品そのものの物性および食品製造行程中における食品の物性変化について講義を行う。		
到達目標	食品原材料を構成する成分そのものの物性と、食品製造工程中（加熱、冷却、乾燥等）における食品の物性変化に関する基礎知識を増やし、それらの知識を工学的に使えるような思考力を身に付けることを目的とする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス（食品物性学について）、食品製造・加工における物性変化	阿部周司	
2	食品のレオロジー特性(1)（食品レオロジーを学ぶために必要な力学、弾性）	阿部周司	
3	食品のレオロジー特性(2)（せん断、粘性）	阿部周司	
4	食品のレオロジー特性(3)（流体、粘弾性の概論）	阿部周司	
5	食品のレオロジー特性(4)（粘弾性の各論）	阿部周司	
6	流体内の物質の動き（沈降速度）	阿部周司	
7	食品と伝熱（熱流束、熱伝導率、熱伝達率）	阿部周司	
8	食品のレオロジー、流体中の物質の動き、食品と伝熱に関する理解度チェック	阿部周司	
9	冷凍技術(1)（水および氷の物性）	阿部周司	
10	冷凍技術(2)（冷凍した食品の組織、冷凍した食品の熱移動）	阿部周司	
11	解凍技術（解凍時における食品の化学反応）	阿部周司	
12	加熱および冷却に伴う食品の物性変化(1)（デンプンおよび油脂の物性変化）	阿部周司	
13	加熱および冷却に伴う食品の物性変化(2)（タンパク質の物性変化）	阿部周司	
14	食品のガラス化（ガラス転移、結晶とガラスの違い）	阿部周司	
15	まとめ（食品物性学全体を通じた重要ポイントの確認）	阿部周司	
評価方法	授業中の小テスト（30%）、理解度チェックによる評価（30%）、定期試験（40%）		
教科書（必ず購入する書籍）	日本食品工学会編『食品工学』（朝倉書店、2017）ISBN:978-4-254-43114-8		
参考書等	磯直道、水野治夫、小川廣男『食品とテクスチャー』（光琳、2006）ISBN:4-425-82412-1 日本冷凍空調学会『冷凍空調便覧4食品・生物編』（日本冷凍空調学会、2013）ISBN:978-4-88967-120-9 不破英次、小巻利章、檜作進、貝沼圭二編『澱粉科学の事典』（朝倉書店、2012）ISBN:978-4-254-43113-1 鈴木敦士、渡部終五、中川弘毅編『タンパク質の科学』（朝倉書店、2003）ISBN:4-254-43513-4		
事前学習（分）	食品物性学では力学の基礎的な知識が必要となる。また、講義を展開するうえで、微分積分および対数に関する知識も必要となる。そのため、力学と微分積分および対数について不安がある学生は高校レベルの内容でよいので、復習して授業に臨むこと。（60分）		
事後学習（分）	小テストは最大過去3回分の内容を範囲とする。そのため、復習を徹底的に行い、不明な点を残さないようにすること。（180分）		

備考	特になし	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
shuji-abe@nafu.ac.jp	月曜日 3限	胎内キャンパス B105

科目群	専門科目群		
科目コード	1113015	授業区分	週間授業
授業科目	食品安全管理システム論		
担当教員	今城 敏		
配当年次	3	必修・選択区分	選択
配当学期	前期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	2	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○		○
授業概要	<p>食の安全に対する関心は国内外で高まっており、食品を扱うすべての事業者において、安全性確保と適正なリスク管理が必要不可欠となっている。本科目では、食品微生物、農薬、アレルギー物質や動植物由来の自然毒、製造加工工程に由来する異物など様々な食品中の危害要因の特性について学ぶとともに、それらによる危害発生予防のための管理の考え方、HACCPシステムなどの管理技術について解説する。また、グローバル視点の食品安全の考え方や今後の方向性、食品の安全性確保に必要な基本的な規制について理解を促す。さらに、現場での安全管理の現状についての理解を深めるとともに、学んだ知識が実際にどのように活用されるのか理解を促す。</p>		
到達目標	<p>食品の製造および流通過程におけるリスク管理の考え方と仕組み、HACCPに基づく食の安全管理システム、関連する法令等について、基礎となる知識を身に付ける。</p>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス、「食品の安全性の確保」とは？	今城 敏	
2	食品安全に関わる法律と制度（1）	今城 敏	
3	食品安全に関わる法律と制度（2）	今城 敏	
4	食品衛生の一般原則とHACCPによる衛生管理システム（1）	今城 敏	
5	食品衛生の一般原則とHACCPによる衛生管理システム（2）	今城 敏	
6	食品衛生の一般原則とHACCPによる衛生管理システム（3）	今城 敏	
7	食品衛生の一般原則とHACCPによる衛生管理システム（4）	今城 敏	
8	食品衛生の一般原則とHACCPによる衛生管理システム（5）	今城 敏	
9	食品衛生の一般原則とHACCPによる衛生管理システム（6）	今城 敏	
10	食品安全マネジメントシステム（1）	今城 敏	
11	食品安全マネジメントシステム（2）	今城 敏	
12	食品安全マネジメントシステム（3）	今城 敏	
13	事例紹介：食品安全管理の実践（1）	今城 敏	
14	事例紹介：食品安全管理の実践（2）	今城 敏	
15	総括（まとめ）、消費者の立場から見た食品安全の文化	今城 敏	
評価方法	小テスト（75%）、期末課題・レポート（25%）		
教科書（必ず購入する書籍）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・今城敏『図解即戦力 食品衛生管理のしくみと対策がこれ1冊でしっかりわかる教科書-HACCP対応』（技術評論社、2023）ISBN 978-4297137458</li> <li>・今城敏『フレームワーク思考で学ぶHACCP』（カナリアコミュニケーションズ、2020）ISBN 978-4778204686</li> </ul>		
参考書等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一般社団法人食品安全検定協会編『食品安全検定テキスト 中級 第3版』（中央法規出版、2022）ISBN:978-4805884287</li> <li>・日本食品保蔵科学会HACCP管理者認定委員会（編）『HACCP管理者認定テキスト』（建帛社、2021）ISBN:978-4-7679-0706-2</li> <li>・（公社）日本食品衛生協会（編著）『HACCP導入の手引き』（（公社）日本食品衛生協会、2015）ISBN:978-4889250756</li> </ul>		
事前学習（分）	参考書等を予習する。（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提出する。(120分)	
備考	<ul style="list-style-type: none"><li>・止むを得ず授業を欠席する場合には、担当教員にその旨連絡し、小テスト・レポート等について指示を受けること。</li><li>・オフィスアワーは設けない。リモート授業につき、メールにて対応する。</li></ul>	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
sts0815@gmail.com	講義終了後	—

科目群	専門科目群		
科目コード	1113016	授業区分	週間授業
授業科目	環境技術学		
担当教員	阿部 憲一		
配当年次	3	必修・選択区分	選択
配当学期	前期	アクティブラーニング	プレゼンテーション
単位数	2	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
	◎	○	○
授業概要	<p>産業活動から生ずる廃棄物の処理やリサイクル等の技術は、地球環境の保全と資源の有効利用の観点から極めて重要である。またこれらの技術を活用するための動力を供給するエネルギー生産（変換）技術も必要不可欠である。</p> <p>本科目では、主に我々の生活に欠かせない「水」に着目して、本地域における上水（浄水処理）と下水（汚水処理）に関わる技術、および主要なエネルギーの生産技術について、座学と現場見学を通じて知り得たことをプレゼンテーションを介して互いに共有し、理解を深める。</p>		
到達目標	この地域に関連する上下水処理技術、およびエネルギー生産（変換）技術について理解し、その内容をプレゼンテーション形式で他者に伝えることができる。		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス、はじめに（我々は物質循環の流れの中に在る）	阿部 憲一	
2	上水道とその関連施設の成り立ちと仕組み	阿部 憲一	
3	上水道施設の見学（1）	阿部 憲一	
4	上水道施設の見学（2）	阿部 憲一	
5	下水道とその関連施設の成り立ちと仕組み	阿部 憲一	
6	下水処理施設の見学	阿部 憲一	
7	汚泥処理の役割とその仕組み	阿部 憲一	
8	汚泥処理設備を有する下水処理施設の見学（1）	阿部 憲一	
9	汚泥処理設備を有する下水処理施設の見学（2）	阿部 憲一	
10	我々が使っている「エネルギー」とは何か？	阿部 憲一	
11	各種発電方法とその特徴	阿部 憲一	
12	本地域における主要な発電施設の見学（1）	阿部 憲一	
13	本地域における主要な発電施設の見学（2）	阿部 憲一	
14	廃棄物処理・資源循環・エネルギー生産（変換）技術についての最近の動向	阿部 憲一	
15	まとめ（物質循環の流れの中に在る我々ができること・すべきこと）	阿部 憲一	
評価方法	授業内容アンケート回答（30%）、ショートプレゼン（30%）、最終プレゼン（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付する。		
参考書等	環境白書・循環型社会白書・生物多様性白書 <a href="https://www.env.go.jp/policy/hakusyo/">https://www.env.go.jp/policy/hakusyo/</a> 食料・農業・農村白書 <a href="https://www.aff.go.jp/j/wpaper/w_maff/r3/zenbun.html">https://www.aff.go.jp/j/wpaper/w_maff/r3/zenbun.html</a> エネルギー白書 <a href="https://www.enecho.meti.go.jp/about/whitepaper/2022/pdf/">https://www.enecho.meti.go.jp/about/whitepaper/2022/pdf/</a>		
事前学習（分）	前回の授業内容を復習、およびインターネット検索から具体的な取り組み事例について調べておくこと。（90分）		
事後学習（分）	授業で出された課題を完成させて、期限までに提出すること。（150分）		
備考	現場見学の都合上、一部で授業実施日時の変更がありうる。（初回授業にて説明する） 移動中のバス車内は、各人の気付きや考えを共有する意見交換の場だと理解したうえで参加すること。		

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
kenichi-abe@nafu.ac.jp	水曜日 5 限目	胎内キャンパス G209

科目群	専門科目群		
科目コード	1113017	授業区分	週間授業
授業科目	農産物利用学		
担当教員	吉井 洋一		
配当年次	3	必修・選択区分	選択(フードコース必修)
配当学期	前期	アクティブラーニング	ディスカッション
単位数	2	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	胎内キャンパス		
【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
◎	○	○	
授業概要	農産物は、生鮮品としてだけでなく、各種加工原料としても重要で、それぞれの用途はきわめて多岐にわたっている。本科目では、作物の分類から作物中の主要栄養成分（炭水化物、脂質、タンパク質）の化学や機能性、製品への応用についてなど、各種農産物の加工・利用法とその科学的な意義について概説するとともに、最近の新しい加工技術の紹介とその製品などについても解説する。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品加工の原材料となる各種農産物の原料特性（成分、栄養等）を理解する。</li> <li>各種農産物の貯蔵と加工等に関する基礎知識を修得する。</li> </ul>		
回数	授業計画	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	吉井 洋一	
2	穀類①（米）	吉井 洋一	
3	穀類②（麦）	吉井 洋一	
4	穀類③（とうもろこし他）	吉井 洋一	
5	いも類①（じゃがいも）	吉井 洋一	
6	いも類②（さつまいも他）	吉井 洋一	
7	1～6のまとめおよび復習	吉井 洋一	
8	豆類①（大豆）	吉井 洋一	
9	豆類②（小豆他）	吉井 洋一	
10	野菜類①（葉菜類、果菜類）	吉井 洋一	
11	野菜類②（茎菜類、根菜類、花菜類）	吉井 洋一	
12	果実類（柑橘、りんご他）	吉井 洋一	
13	きのこ類（しいたけ、えのき他）	吉井 洋一	
14	山菜類	吉井 洋一	
15	まとめと演習(全体を通しての演習問題（要提出）,自習中心型)	吉井 洋一	
評価方法	レポート2回（70%）確認テスト（25%）、授業への積極的な参加（5%）		
教科書（必ず購入する書籍）	栢野新市、水品吉行、小西洋太郎編著『食品学Ⅱ改訂2版』（羊土社、2021）ISBN:978-4-7581-1366-3		
参考書等	水品吉行、菊崎泰枝、小西洋太郎編著『食品学Ⅰ改訂2版』（羊土社、2021）ISBN:978-4-7581-1365-6		
事前学習（分）	教科書の該当部を予習して授業に臨むこと。（120分）		
事後学習（分）	各回の授業で出される課題を行い、期日までに提出すること。（120分）		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
yoichi-yoshii@nafu.ac.jp	火曜日 16:30～18:00	胎内キャンパス G204	

科目群	専門科目群		
科目コード	1112009	授業区分	週間授業
授業科目	食品企業論		
担当教員	中山 健		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）
配当学期	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	○
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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	本科目では、食品企業がその活動においてどのように一次産品に付加価値を創造していくのかについて理解する。そのため、食品産業の業界構造、消費者の食に対する行動の変化、食品企業の種類、国内・海外戦略等を学ぶ。また、近年指摘されることが多くなってきた食の安全性やフードロス等の環境問題についても取り上げる。さらに、成長し注目されている食品企業の事例分析を通して成功要因や経営戦略についても学ぶ。		
到達目標	本科目では、食品企業の主活動である原料調達、製造、加工、販売といった工程を通じて一次産品に付加価値を創造して消費者の手元に渡るまでの流れを理解し、将来、食品企業や農業に従事するための基本的知識を習得することを目標とする。また、食品業界の構造、経営、課題等について理解を深めることで、就職先を選択する際の知識を身につけることも目標とする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	オリエンテーション（講義の全体概要と進め方、評価方法等を説明）、序説	中山 健	
2	食品業界の動向・仕組みと食料消費動向	中山 健	
3	消費スタイルの変化と「食行動」の特徴	中山 健	
4	レストラン業界の業界構造と企業経営	中山 健	
5	食品業界における商品開発	中山 健	
6	食品企業の経営戦略	中山 健	
7	食品業界における個別企業分析Ⅰ	中山 健	
8	中間まとめ	中山 健	
9	食品における製造・卸・小売企業の関係性と特質	中山 健	
10	食品企業の競争戦略	中山 健	
11	食品企業のマーケティング	中山 健	
12	食品企業の海外戦略	中山 健	
13	食品企業の社会的責任（食の安全と環境問題）	中山 健	
14	食品業界における個別企業分析Ⅱ	中山 健	
15	まとめ（振り返り、全体総括とポイント解説）	中山 健	
評価方法	中間レポート（30%）、授業時レポート（20%）、期末試験（50%）		
教科書（必ず購入する書籍）	特になし（必要資料は配布する）		
参考書等	授業内で紹介する		
事前学習（分）	指示された課題について関連情報を収集し予習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		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
takeshi-nakayama@nafu.ac.jp	火曜日 12：20～13：00	新潟キャンパス A220	



科目群	専門科目群		
科目コード	1112010	授業区分	週間授業
授業科目	ミクロ経済学		
担当教員	車 競飛、斎藤 順		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）
配当学期	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	—
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
◎	◎	○	○
授業概要	ミクロ経済学における、限界効用、需要と供給、弾力性、消費者余剰、生産者余剰、費用、生産関数、規模の経済、完全競争、独占、市場の失敗、公共財、外部性、社会的費用等の基本的概念を理解し、企業の行動原理を理解する。それぞれのミクロ経済の現象と、食料・農業・農村社会で起こっている国内外の現象を相互につなげて解釈できるよう、普遍的な尺度や定量的な指標を用いた経済モデルで説明できる知識を修得する。		
到達目標	消費者と企業の行動原理と市場あるいはマーケットの（均衡）状況を理解することを目標とし、顧客指向、値上げや値下げの需要への影響等が理論的に理解できる様になることを到達目標とする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	ミクロ経済学とは	車 競飛	
2	私たちの活動とミクロ経済学	車 競飛	
3	均衡分析（1）需要と供給	車 競飛	
4	均衡分析（2）価格弾力性、市場均衡	車 競飛	
5	均衡分析（3）比較静学	車 競飛	
6	消費者行動（1）効用と無差別曲線	車 競飛	
7	消費者行動（2）限界代替率、予算制約と効用最大化	車 競飛	
8	消費者行動（3）所得効果と代替効果、価格の変化の効果	車 競飛	
9	企業行動（1）生産関数、生産量と費用	車 競飛	
10	企業行動（2）費用の性質	車 競飛	
11	企業行動（3）利潤最大化	車 競飛	
12	余剰分析（1）余剰分析の仕方	車 競飛	
13	余剰分析（2）市場均衡と余剰	車 競飛	
14	余剰分析（3）余剰分析と弾力性	車 競飛	
15	一般均衡分析	車 競飛	
評価方法	不定期な講義内での小テストと、期末レポート試験を実施する		
教科書（必ず購入する書籍）	神戸伸輔、竇多康弘、濱田弘潤 著『ミクロ経済学をつかむ』（有斐閣、2006）ISBN:4-641-17700-7		
参考書等	[1]西村 和雄『現代経済学入門 ミクロ経済学』（岩波書店、2011）ISBN:9784000266550 [2]西村 和雄『ミクロ経済学入門』（岩波書店、1995）ISBN:9784000021937 [3]伊藤 元重『ビジネス・エコノミクス』（日本経済新聞出版社、2021）ISBN:9784532323806		
事前学習（分）	事前に講義内容にあわせて教科書を読んでおくこと（120分）		
事後学習（分）	学習した内容の確認問題を解くこと（120分）		
備考	特になし		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
jingfei-che@nafu.ac.jp	月・火曜日 12：20～13：00	新潟キャンパス A217	

科目群	専門科目群		
科目コード	1112005	授業区分	週間授業
授業科目	現代経済論		
担当教員	石川 耕三		
配当年次	3	必修・選択区分	選択(ビジネスコース必修)
配当学期	前期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	2	実務家教員担当科目	—
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
◎	○		○
授業概要	今日の経済状況や景気動向の見方、経済の成長をもたらしてきた諸要件などを読み解く際に欠かせない、現代マクロ経済学の基礎を学ぶと共に、現代の経済を捉えるに欠かせない経済成長論の基礎を解説する。また、近年注目されている持続可能な開発目標（SDGs）を基礎から理解するため、開発経済学のあらましから国際社会の取り組みを踏まえ、国際環境問題の重要性、ジェンダーと障害等近年注目されている諸課題との関係、2022年頃まで（統計が入手できる限り）のSDGsの達成度・成果を学び、現代経済をより深く理解することを目指す。		
到達目標	現実の経済の動きがどのような意味を持っているのかを理解することを目標とする。経済関係の文献や新聞記事を理解できるようになることを到達目標とする。 SDGsを理論から理解し、その達成度も含め、説明できるようになる。		
回数	授業計画	担当教員	
1	経済学の基礎概念	石川 耕三	
2	マクロ経済学の基礎（1）――所得の決定	石川 耕三	
3	マクロ経済学の基礎（2）――雇用の決定（乗数効果と経済政策）	石川 耕三	
4	マクロ経済における金融市場――金融市場の仕組みと金利の役割	石川 耕三	
5	貨幣の機能と中央銀行（1）――貨幣と中央銀行	石川 耕三	
6	貨幣の機能と中央銀行（2）――中央銀行と金融システム	石川 耕三	
7	財政の仕組み（1）――財政の枠組み	石川 耕三	
8	財政の仕組み（2）――税制と国債	石川 耕三	
9	（経済）成長論の基礎（1）――経済はどのように成長するのか？	石川 耕三	
10	（経済）成長論の基礎（2）――新古典派成長モデルと生産性、人的資本、イノベーション	石川 耕三	
11	SDGs（1）――SDGsの基礎（開発経済学における貧困の概念と、国際社会の取り組み）	石川 耕三	
12	SDGs（2）――国際環境問題の展開と、MDGsの成果	石川 耕三	
13	SDGs（3）――SDGsとは何か？（各ゴール解説と、制定過程）	石川 耕三	
14	SDGs（4）――2021年頃までのSDGsの成果（開発経済学における貧困の概念と、国際社会の取り組み）	石川 耕三	
15	まとめ	石川 耕三	
評価方法	期末テスト：テスト期間中の筆記試験（100%）		
教科書（必ず購入する書籍）	講義時にレジユメを配布します。		
参考書等	平口良司・稲葉大『マクロ経済学[第3版]』（有斐閣、2023）ISBN:978-4641151116 石川耕三『アフター・コロナのSDGs（持続可能な開発目標）と東南アジア』（新潟日報メディアネット、2023）ISBN:978-4861328251		
事前学習（分）	事前に講義のキーワードを調べ授業に臨むこと。（60分）		
事後学習（分）	各講義終了毎に復習のためにまとめレポートを作成すること。（60分）		
備考	レポート提出については第1回講義で詳しく説明する。		

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
ishikawakozo@gmail.com	授業実施後教室にて	—

科目群	専門科目群		
科目コード	1112013	授業区分	週間授業
授業科目	eビジネス論		
担当教員	斎藤 順		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）
配当学期	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	—
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
○	○	◎	○
授業概要	ビジネス業界の遂行にとって、ICTの活用はもはや必須となっている。本科目では、eビジネスの成り立ちや動向や仕組みを幅広く理解するとともに、インターネット活用の戦略や情報セキュリティ上の脅威についての理解などを修得していく。さらに、eコマースや工程管理等で、実際の農業や食品産業において、ICTを使って生産量や販売額を上げた事例について学び、これからの食品産業や農業にとって必要とされるICTの進化の方向について理解を深める。		
到達目標	ビジネスの多くでICTが活用され、ビジネスの変革を担っていることを様々な事例から理解することを目標とし、自らとICTとの日常的な接点を理解し、ICTとビジネスとの将来の関連をイメージできるようにすることを到達目標とする。		
回数	授業計画	担当教員	
1	現代のビジネスとICTの活用	斎藤順	
2	ICTによって何が変わったのか、ICTによる変革の領域	斎藤順	
3	eビジネス一般論（1） e-コマース	斎藤順	
4	eビジネス一般論（2） インターネットマーケティング	斎藤順	
5	eビジネス一般論（3） アナリティクス、SEO、リスティング	斎藤順	
6	eビジネス一般論（4） SNSマーケティング、アプリ活用	斎藤順	
7	eビジネスにおけるセキュリティとリテラシー	斎藤順	
8	様々な産業におけるICTの活用と成長	斎藤順	
9	農業におけるICT活用例（1） 生産段階でのICT活用例	斎藤順	
10	農業におけるICT活用例（2） 農産物電子商取引 BtoBtoC	斎藤順	
11	農業におけるICT活用例（3） 農産物電子商取引 BtoC	斎藤順	
12	食品産業におけるECビジネス	斎藤順	
13	食品産業におけるICT活用	斎藤順	
14	食品ECビジネスのビジネスモデルと分析	斎藤順	
15	まとめ eビジネスと食品産業	斎藤順	
評価方法	平常点：期限を守った課題提出（10%）、授業態度・発言（20%） 提出課題：中間レポート（20%）、期末分析レポート（50%）		
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	特になし		
事前学習（分）	毎回の講義終了時に次回のテーマと調べておく内容について指示するので予習すること（120分）		
事後学習（分）	講義中に出た専門用語について、複数の資料をもとにノートにまとめること（120分）		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
jun-saito@nafu.ac.jp	木曜日 12:20～13:00	新潟キャンパス A218	

科目群	専門科目群		
科目コード	1112014	授業区分	週間授業
授業科目	商品企画・開発論		
担当教員	金子 孝一		
配当年次	3	必修・選択区分	選択（ビジネスコース必修）
配当学期	後期	アクティブラーニング	調査学習
単位数	2	実務家教員担当科目	○
開講キャンパス	新潟キャンパス		
【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
	◎		○
授業概要	「売れる商品」の企画開発のための原理と手法に関し、実際の商品企画・開発の作業の流れに沿って、それぞれのプロセスで用いる基本的手法を学ぶ。具体的には、商品の有用性を高めることの重要性や現代社会における知的財産権の役割を理解しながら、調査の対象と定量・定性の調査・発想法を選びとり、顧客のニーズや価値を理解すると共に、企画書の作成を通じて商品のコンセプトと機能・販売の妥当性を判断する知識を修得する。		
到達目標	[1] 見せ方（コンセプト）としてのコンセプト作りの手続きを統計処理でも応用できる。 [2] 売り方（マーケティング）としての4Pや顧客育成手法を説明できる。 [3] 進め方（マネジメント）としての企画運営の実際を理解できる。 以上の知識や学びから、商品アイデアを発想し、そのアイデアを各種分析からコンセプト抽出に導く力を磨き、実際の事業計画書の読み解きから商品企画書を起案できる。		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス～商品企画の全体像づくり（授業のねらいと進め方、評価方法説明）	金子孝一	
2	商品企画・開発の進め方（目的・目標・関係者）と企画・仮説の発想法（焦点・アナロジー法）	金子孝一	
3	企画・仮説の発想法（ブレインライティング）	金子孝一	
4	コンセプト1 商品テーマ設定（SWOT運用）、顧客設定、顧客の調査、事例	金子孝一	
5	コンセプト2 顧客の調査、グループインタビュー、アンケート、事例	金子孝一	
6	コンセプト3 コンセプト作り、ポジショニング、事例	金子孝一	
7	コンセプト4 統計解析からの商品企画（概要、フリーソフトのインストールなど）	金子孝一	
8	コンセプト5 統計解析からのSDチャート、CSポートフォリオ分析	金子孝一	
9	コンセプト6 統計解析からのポジショニング分析、コンジョイント分析並びにAHP	金子孝一	
10	中間まとめ（解析課題の解説とデータセット作成・提供）	金子孝一	
11	マーケティング 商品の4P（製品、価格、販促、流通）、顧客の育成	金子孝一	
12	ケーススタディ 地域資源や農商工連携事業企画から	金子孝一	
13	マネジメント 商品企画の進め方、プロジェクト運営	金子孝一	
14	商品企画書とその構成、事例	金子孝一	
15	まとめ（全体を通してのポイントの再確認）並びに商品企画・開発の実際 ※ゲスト講師による講和	金子孝一	
評価方法	講義時に指示するレポート課題：3-4回（80%）、授業への積極的な参加（20%）		
教科書（必ず購入する書籍）	末吉孝生『コレが欲しかった！と言われる「商品企画」のきほん』（翔泳社、2014）ISBN:978-4-7981-3531-1		
参考書等	近藤真寿男・近藤浩之『成功する商品開発～「買いたい」をつくる』（BMFT出版、2012）ISBN:978-4-9904895-3-3 西川英彦・廣田章光『1からの商品企画』（碩学舎、2019）ISBN:978-4-502-69300-7		
事前学習（分）	教科書の講義該当部分を予習した上で授業に臨むこと。（120分）		
事後学習（分）	講義で配布される資料を読み込み、提示された課題レポートを期日までに作成すること。（120分）		
備考	質問等の来訪時には事前にメールでアポイントメントを取ること。受講者の持つノートPCを利用した		

講義も含むが、使用する演算ファイルなどは別途指定配布する。

担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
koichi-kaneko@nafu.ac.jp	火曜日 9:10～10:40	新潟キャンパス A222