

NAFU
履修の手引き
2023～2025 入学生



新潟食料農業大学
Niigata Agro-Food University

目 次

履修に関する内容	1
①履修にあたり	1
・教育の方針	
・カリキュラム・ポリシー／ディプロマ・ポリシー	
・教育体系（大要）	
・転コースについて	
・カリキュラムの概要	
・授業について	
・修業年限・在学制限	
・授業時間割	
・クラス編成	
・履修モデル	
・シラバス参照方法	
・出席確認	
・欠席	
・公欠	
・休講・補講	
・授業評価	
・進級・卒業要件	
・卒業（学位授与）	
②履修登録	19
・履修登録とは	
・履修登録上限単位制限制度（CAP制）	
・履修登録の手順	
・履修登録方法	
・登録修正方法	
・エラー等の対応手順	
③試験	28
・試験の種類	
・受験資格	
・試験日時・内容の発表	
・受験上の注意	
・不正行為	
④成績評価	31
・評価・照会	
・GPA（グレード・ポイント・アベレージ）制度	
・教育課程表	
⑤資格取得	37
・本学で取得可能な資格	

① 履修にあたり

教育の方針

本学部では、フードチェーンという食卓から生産、加工、流通、販売の切れ目ないつながりを総合的に学ぶ共通過程と、それぞれの専門性を高めるコース課程（アグリ、ビジネス、フード）の2つの課程を連動させることにより、高度な専門知識・技術と「食」「農」「ビジネス」に関する総合知識・技術を兼ね備えたジェネラリストを育成します。

カリキュラム・ポリシー／ディプロマ・ポリシー

教育方針を具現化するために、本学部ではカリキュラム・ポリシー（教育課程の編成方針）およびディプロマ・ポリシー（卒業認定・学位授与に関する方針）を定めています。学生の皆さんは、学士の学位を取得するにあたって、どのような知識や理解、技能、姿勢を修得することが求められているのか、またその目標を達成するためにどのような方針および体系のもとでカリキュラムが編成されているかを把握しながら、日々の学習に努めてください。

■本学部のカリキュラム／ディプロマ・ポリシー

<https://nafu.ac.jp/overview/spirit/>

【カリキュラム・ポリシー（教育課程編成の基本方針）】

食料産業学部食料産業学科の教育課程は、食・農・ビジネスを総合的に学ぶ「共通課程」と、それぞれの専門的理解と実践力を高める「コース課程」の2つの課程を並行して編成し、有機的に連動させることにより、食・農・ビジネスに関する知識と技術を修得することを目的とします。

① 共通課程

共通課程は教養科目群、基礎科目群、共通科目群の3群の科目から構成し、入学から卒業に至るすべての年次に配置する。

4年間を通じて、社会人としての幅広い教養、国際社会で活躍し得る能力、そして食・農・ビジネスを総合的に捉え新しい価値を創出し社会の発展に寄与できる能力を身につける。

② コース課程

コース課程は専門基礎科目群と専門科目群の2群の科目から構成し、コース分属となる2年次から4年次まで、それぞれ段階的に配置する。

専門基礎科目群ではそれぞれの専門分野における基礎知識の修得を目的とした科目を配置し、専門科目群では、実用性の高い専門知識の修得を目的とした講義科目や、高い実践力の修得を目的とした実験・実習・演習科目を配置する。そして専門学習の集大成として卒業研究を完成し、学位の取得を目指す。

＜アグリコース＞

アグリコースは「環境園芸学領域」、「持続栽培学領域」「農業生物学領域」の3領域を設ける。

「環境園芸学領域」には、野菜、果樹、花などの園芸品目を対象とし、環境に配慮した栽培や品種育成、スマート農業などに関する科目を配置する。

「持続栽培学領域」には、環境負荷を軽減し、かつ持続性の高い作物生産の基礎となる土壌、肥料、有機栽培、昆虫、農薬、農業気象などに関する科目を配置する。

「農業生物学領域」には、堆肥化を増進する微生物などの農業有用生物の活用、作物収量品質を低減する病害虫や雑草などの農業有害生物の制御などに関する科目を配置する。

＜フードコース＞

フードコースは「食品科学領域」と「食品プロセス学領域」の2領域を設ける。

食品のおいしさと機能を理解し、科学的根拠に基づいた判断力と食品の可能性を追究する能力を身につけるために、「食品科学領域」には食品の栄養・機能・成分などに関する科目を配置し、「食品プロセス学領域」には食品の保蔵・利用・製造・品質などに関する科目を配置する。

＜ビジネスコース＞

ビジネスコースは「地域活性領域」と「事業開発領域」の2領域を設ける。

フードチェーンを総合的に理解し、マーケットインの発想に基づいた食産業の可能性を追究し、地域社会や企業活動において問題解決や企画・実行できる能力を身につけるために、「地域活性領域」では地域経済、地域政策、まちづくり計画などの科目を配置し、「事業開発領域」では、マーケティング、データサイエンス、eビジネス論などの科目を配置する。

【ディプロマ・ポリシー（卒業認定方針）】

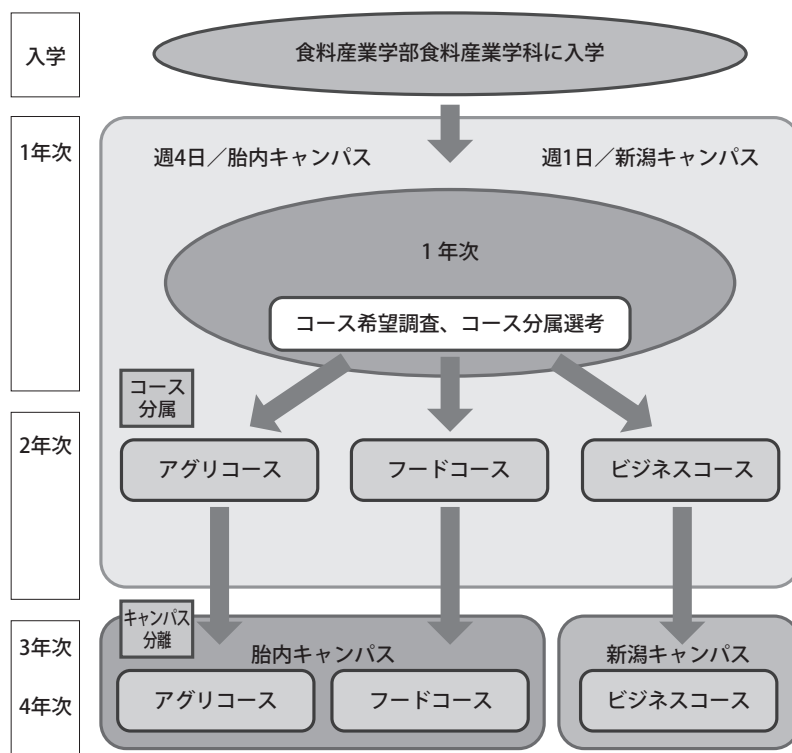
知識・理解	食品や農産物に関わる専門知識を有し、それらの生産から加工、販売までを一連のフードチェーンとして捉え、成長産業としての食料産業を理解することができる。
思考・判断	修得した専門知識に基づき、食料産業において、マーケットインの発想をもって、新たなビジネス創造を指向することができる。
関心・意欲	国内外の食料、農業、経済、環境をはじめとする社会の情勢に関心をもち、諸課題を解決する意欲を有することができる。
態度	食料・農業に関する新たな価値を創出し、地域の活性化や社会の発展に寄与することができる。
技能・表現	サイエンス・テクノロジー・ビジネスの能力を兼ね備え、自らの思考・判断の経緯や結果を論理的に説明でき、他者と協力して物事に取り組み成果を導くことができる。

教育体系（大要）

本学部では、胎内キャンパスと新潟キャンパス2つのキャンパスそれぞれの特性・利点を活かして、実社会での体験を重視した実践的な教育を展開します。特に3年次からは、アグリコースおよびフードコースは胎内キャンパス、ビジネスコースは新潟キャンパスを学びの拠点とし、2つのキャンパスそれぞれの特性・利点を活かしながら、より専門的に学ぶことになります。

1年次	■コースには分かれず、全員が食・農・ビジネスの基礎理解を総合的に修得 ・週5日の授業日（月曜～金曜）のうち、4日は胎内キャンパスで、1日は新潟キャンパスで学びます。 ■学年末に「コース分属」を決定 ・希望コースの最終希望調査の回答に沿い、コース分属を決定します。コース希望調査の方法については、次ページを参照してください。
2年次	■「アグリ」「フード」「ビジネス」の3コースに分かれ、コース別の学びを開始 ・各コースの専門知識を修得する「コース課程」と、1年次に引き続き食・農・ビジネスの基礎を修得する「共通課程」とを並行して学びます。 ・1年次と同様に、週5日のうち4日は胎内キャンパスで、1日は新潟キャンパスで学びます。 ■2年次末に「進級判定」を実施 ・進級要件を満たしていない学生は留年となり、3年次に進級することができません。満たすべき進級要件についてはP17を参照してください。 ■2年次末に「転コース試験」を実施 ・コース分属後のコース変更は原則として認めませんが、相応の理由があり、定めた条件を満たした者に限り転コース試験を行うことがあります。詳細は次ページを参照してください。
3年次	■コースにより、学びの拠点となるキャンパスが分離 ・アグリコースとフードコースは胎内が、ビジネスコースは新潟が拠点キャンパスとなります。 ■3年次末に「転コース試験」を実施
4年次	■コースごとに設定された卒業要件に基づき、卒業判定を実施

食料産業学部食料産業学科 教育体系図（イメージ）



■コース希望調査の方法

<時期・頻度>

1年次に3回実施を予定しています。

<調査方法>

調査はすべてUNIPAを利用して行います。

<調査内容>

「第1希望コース」から「第3希望コース」までの希望順位を調査します。

<結果の公表>

希望調査の結果はUNIPAにて公表します。

<調整方法>

希望コースに偏りが生じた場合は、1年次の成績（GPA）を以って配属を決定します。

転コースについて

原則としてコースの変更は認められませんが、相応の理由があり、大学が示す条件を満たし、かつ転コース試験を合格した者に限り、2年次末または3年次末に転コースを認められる場合があります。なお、転コースを行った場合、卒業要件を満たすためには在学期間が4年間を超え、5年目以降の学費支払いが生じることがあります。

カリキュラムの概要

本学部の教育課程は「共通課程」と「コース課程」で構成されています。

【カリキュラム配置表】

課程	科目群	履修区分等		1 年次			
				前期		後期	
共通課程	教養科目群	必修		総合英語Ⅰ	2	総合英語Ⅱ	2
				からだと健康 ※1	2	からだと健康 ※	2
				スポーツ実践 ※1	1	スポーツ実践 ※	1
				コンピュータリテラシーⅠ	2	コンピュータリテラシーⅡ	2
	基礎科目群	選択		経済学の基礎	2		
				新潟と地域社会	2	農業・農村の暮らし	2
				食文化概論	2	コミュニケーション論	2
				法学	2	芸術	2
				日本語表現法	2	心理学概論	2
				数学入門	1	生物学の基礎	1
				生物学入門	1	化学の基礎	1
				化学入門	1	日本語Ⅰ	2
コース課程	基礎科目群	必修		物理学入門	1		
				実践食育論「自炊塾」※2	2		
				食料産業概論	2	食料産業基礎演習	2
				食料産業基礎実習	2	植物生理・生態学概論	2
	共通科目群	必修				微生物学概論	2
						経営学基礎	2
						簿記・会計学	2
						食品学概論	2
	専門基礎科目群	必修		基礎ゼミⅠ	1	フードサービス論	2
				環境科学概論	2	おいしさの科学	2
				栽培学概論	2		
コース課程	専門基礎科目群	アグリ	環境園芸科学				
			持続栽培学				
			農業生物学				
			共通				
		フード	食品科学				
			食品プロセス学				
			共通				
		ビジネス	地域活性				
			事業開発				
		専門基礎選択	アグリ／環境園芸科学				
コース課程	専門科目群	アグリ	アグリ／持続栽培学				
			アグリ／農業生物学				
			ビジネス／地域活性				
			ビジネス／事業開発				
		フード	環境園芸科学				
			持続栽培学				
			農業生物学				
		ビジネス	共通				
			食品科学				
			食品プロセス学				

※1 前期履修・後期履修に分けてクラス編成を行います

※2 2024年度以降の入学生から履修することができます

また、各科目の授業内容や目的、到達目標により、以下のように分類されます。

2 年次				3 年次				4 年次			
前期		後期		前期		後期		前期		後期	
総合英語Ⅲ	2	総合英語Ⅳ	2								
		海外研修 データサイエンス入門	1 2	英語プレゼンテーション演習 ※3	2	TOEIC演習 ※3	2	英語PBL演習	2		
日本語Ⅱ	2	日本語Ⅲ	2								
生物資源循環論	2			運動生理学概論	1						
経営学	2										
食料・農業・農村政策 基礎ゼミⅡ	2 1	動物生産学概論	2					食料産業実践論	2		
地域活性化論	2	技術開発と工業所有権	2								
食品流通論	2										
企業イノベーション論	2	ビジネスプランニングⅡ	2								
ビジネスプランニングⅠ	2	キャリアプランニングⅡ	2								
キャリアプランニングⅠ	2			インターンシップⅡ	1						
ICT農業概論	2										
肥科学	2										
植物病理学	2										
作物・果樹生産科学基礎実験・実習	1	樹木学特別実習	1								
食品微生物学	2	食品化学	2								
		食品安全学	2								
		食品製造学	2								
一般化学	2	有機化学	1								
生化学	2	分子生物学	1								
食品生産科学基礎実験・実習	1	化学実験	1								
簿記・会計学演習	2	マーケティング論	2								
		植物遺伝学	2								
		農薬学概論	2								
		食料経済学	2								
ビジネス統計	2										
		花き・野菜園芸学	2	果樹・鑑賞園芸学	2						
				植物育種学	2						
				有機栽培論	2						
				栽培科学実験・実習	4						
						植物分子科学実験・実習	4				
				アグリ研究	2	卒業研究Ⅰ	2	卒業研究Ⅱ	4	卒業研究Ⅲ	4
				食品栄養学	2						
				食品科学実験・実習	2						
						食品プロセス学実験・実習	4				
						卒業研究Ⅰ	2	卒業研究Ⅱ	4	卒業研究Ⅲ	4
				HACCPシステム論	2						
						地域政策論	2				
						まちづくり計画論	2				
				農業ビジネス論	2	データサイエンス演習	2				
				マーケティングリサーチ	2						
				食産業ビジネス演習Ⅰ	2	食産業ビジネス演習Ⅱ	2				
				ビジネス研究	2	卒業研究Ⅰ	2	卒業研究Ⅱ	4	卒業研究Ⅲ	4
						土壌学	2				
						昆虫学	2				
						農業気象学	2				
		環境微生物学	2	植物生理学	2						
				食品分析学	2	微生物利用学	2				
				食嗜好科学	2						
		食品物性学	2	食品安全管理システム論	2						
				環境技術学	2						
				農産物利用学	2						
				地域経済学	2	食品企業論	2				
				地域学	2						
				ビジネス実務法務	2	e ビジネス論	2				
				ビジネスプレゼンテーション	2	商品企画・開発論	2				

※3 選択必修のため、必ずどちらかを選んで履修すること

授業について

1. 授業について

(1) 学期

本学は、前期・後期のセメスター制としています。セメスター制とは、一つの授業を一つの学期の中で集中的に学修し、学期毎に完結させることで学修効果を高めることを目的とした制度です。

前期 4月1日から9月30日まで ※2025年度 前期授業開始日：4月8日

後期 10月1日から翌年3月31日まで ※2025年度 後期授業開始日：9月22日

前期授業	各年度の前期のセメスターで完結する授業
後期授業	各年度の後期のセメスターで完結する授業
集中授業	期間を限定して集中して行う授業（例：土日のみで実施、夏季集中講義期間で実施）
臨時授業	特別講義など

(2) 単位制

授業科目を履修し、その試験等に合格すると所定の単位が与えられます。1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することを標準とし、授業の方法に応じ、当該授業による教育効果、授業時間外に必要な学修等を考慮して、次の基準により単位数を定めています。

講義・演習	15時間をもって1単位とする。（教育上必要があるときは、30時間の講義をもって1単位とすることができる）
実験・実習・実技	30時間をもって1単位とする。（教育上必要があるときは、45時間の演習をもって1単位とすることができる）

(3) 授業科目の種類

■科目群

教 養 科 目 群	自らの特性や希望を見定めるために、食料産業に密接に関係する深い教養を学ぶ。
基 礎 科 目 群	学習・研究を進めていく上で必要な基礎的知識と技術を学ぶ。
共 通 科 目 群	高度な専門性を獲得するための科目に接し、実践力を形成するためのマーケットインの発想や現場の経験を学ぶ。
専門基礎科目群	各分野の高度な専門知識や技術を学ぶための前提となる知識・技術を学ぶ。
専 門 科 目 群	各分野の高度な専門知識・技術を学ぶ。

■必修科目、選択科目等

本学の各科目は、必修科目、選択科目、自由科目から構成されています。

必 修 科 目	卒業のため必ず単位を修得しなければならない科目
選 択 科 目	定められた条件内で選択できる科目
自 由 科 目	卒業単位に含まれない科目

修業年限・在学制限

修業年限は4年です。また、8年を超えての在学はできません（学則第14、15条）。また休学期間は在学期間を含めません。

■休学については学生便覧P7を参照してください。

授業時間割

本学の授業時間は次の通りです。授業科目によっては別に指定することがあります。
また、本学では1時限の授業を90分と規定しています。

第1時限	9 : 10 ~ 10 : 40
第2時限	10 : 50 ~ 12 : 20
昼 休 み	12 : 20 ~ 13 : 10
第3時限	13 : 10 ~ 14 : 40
第4時限	14 : 50 ~ 16 : 20
第5時限	16 : 30 ~ 18 : 00

■この時間割は、胎内／新潟キャンパス共通です。

- * 授業科目によっては授業時間が変更される場合があります。この場合はUNIPAの掲示で知らせるか、授業内に担当教員が指示します。
- * 土曜日、日曜日、祝日も必要に応じて授業を行うことがあります。

クラス編成

本学では、科目によってはクラスをいくつかに分けて授業を行います。
同じ科目であってもクラスによっては開講学期、開講日、時限が異なる場合があります。
以下一覧表を参照し、詳細は自身のUNIPAにログインし時間割を確認してください。

科目名	クラス編成方法
総合英語Ⅰ・Ⅱ	プレイスメントテストの結果により編成
総合英語Ⅲ・Ⅳ	1年次履修状況を考慮しコース（アグリ・フード・ビジネス）ごとに編成
コンピュータリテラシーⅠ・Ⅱ	学籍番号により編成
からだと健康	前期履修と後期履修に分けて編成
スポーツ実践	前期履修と後期履修に分けて編成
基礎ゼミⅠ	1ゼミあたり15名程度に分けて編成
基礎ゼミⅡ	コース（アグリ・フード・ビジネス）ごとに編成

履修モデル

「履修モデル」は、何をどのような順に学んでいくかを示すモデルです。

本学部では将来の目標や興味・関心に適した学修ができるよう、3コース×3パターンの履修モデルを設けています。ここでは以降に記載する各コース①の履修モデルを示し、加えて①～③の履修モデルの目的等を示しますので、履修モデルの詳細は各自UNIPAで確認してください。

【アグリコース】①アグリ中心型

課程	科目群	履修区分等	1年次		2年次		3年次		4年次		修得 単位数	
			前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期		
共通課程	教養科目群	必修	総合英語Ⅰ からだと健康 スポーツ実践 コンピュータリテラシーⅠ 経済学の基礎	2 2 1 2 2	総合英語Ⅱ 2 コンピュータリテラシーⅡ	2 2	総合英語Ⅲ 2	総合英語Ⅳ 2			29	
		選択	日本語表現法 新潟と地域社会	2 2	農業・農村の暮らし 生物学の基礎 化学の基礎	2 1 1	データサイエンス入門 2	英語プレゼンテーション演習 2	TOEIC演習			
	基礎科目群	必修	食料産業概論 食料産業基礎実習	2 2	食料産業基礎演習 2 植物生理・生態学概論 2 微生物学概論 2 経営学基礎 2 簿記・会計学 2 食品学概論 2	2 2 2 2 2 2 2	生物資源循環論 2 経営学 2				24	
		選択										
	共通科目群	必修	基礎ゼミⅠ 環境科学概論 栽培学概論	1 2 2	フードサービス論 2 おいしさの科学 2	基礎ゼミⅡ 1 地域活性化論 2 食品流通論 2 企業イノベーション論 2 ビジネスプランニングⅠ 2 キャリアプランニングⅠ 2	動物生産学概論 2 技術開発と工業所有権 2 2 2 2 2 2		食料産業実践論 2		28	
		選択										
		選択										
	コース課程	専門基礎科目群	アグリ	園芸科学 持続栽培学 農業生物学	コース必修			ICT農業概論 2 肥科学 2 植物病理学 2 環境・農林科学基礎・演習 1				11
				共通		選択/自由						
			選択					植物遺伝学 2 農業学概論 2 花き・野楽園芸学 2				
専門科目群			アグリ	園芸科学 持続栽培学 農業生物学 共通	コース必修				果樹・観賞園芸学 2 植物育種学 2 有機栽培論 2 栽培科学実験・実習 4			49
		選択										
		選択					植物分子科学実験・実習 4				38	
		選択					アグリ研究 2 卒業研究Ⅰ 2	環境微生物学 2 植物生理学 2 土壌学 2 昆虫学 2 農業気象学 2	卒業研究Ⅱ 4 卒業研究Ⅲ 4			
修得単位数			46		46		28		10	130		

①アグリ中心型

農作物の成長や栽培の基礎と実際の農業への応用に関する知識と技術を学習します。そのうえで、農作物を育む土壌や微生物・雑草の管理について総合的に学びます。地方公務員（農業職）、農業生産法人、農業資材メーカー（肥料、種子、農業機械などの業界）への就職に関心のあるみなさんにお勧めです。

②アグリ×フード型

農作物の成長や栽培の基礎と実際の農業への応用に関する知識と技術を学習します。そのうえで、食品製造に関わる科目も学ぶことができます。アグリのスキルを活かして、食品メーカーで活躍しようとするみなさんにお勧めです。

③アグリ×ビジネス型

農作物の成長や栽培の基礎と実際の農業への応用に関する知識と技術を学習します。そのうえで、食品ビジネスに関わる科目も学ぶことができます。アグリのスキルを活かして、スーパーマーケットなど食品流通業界への就職に関心のあるみなさんにお勧めです。

【フードコース】①フード中心型

課程	履修区分等	1 年次		2 年次		3 年次		4 年次		修得 単位数
		前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	
共通課程	教養科目群	必修	総合英語Ⅰ 2 からだと健康 2 スポーツ実践 1 コンピュータリテラシーⅠ 2 経済学の基礎 2	総合英語Ⅱ 2 コンピュータリテラシーⅡ 2	総合英語Ⅲ 2 総合英語Ⅳ 2					30
		選択	新潟と地域社会 2 食文化概論 2 法学 2 物理学入門 1	生物学の基礎 1 化学の基礎 1	データサイエンス入門 2	英語プレゼンテーション演習 2 TOEIC演習 2				
	基礎科目群	必修	食料産業概論 2 食料産業基礎実習 2	食料産業基礎演習 2 植物生理・生態学概論 2 微生物概論 2 経営学基礎 2 簿記・会計学 2 食品学概論 2	生物資源循環論 2 経営学 2					80
		選択								
	共通科目群	必修	基礎ゼミⅠ 1 環境科学概論 2 栽培学概論 2	基礎ゼミⅡ 1 地域活性化論 2 食品流通論 2 フードサービス論 2 おいしきの科学 2	技術開発と工業所有権 2 企業イノベーション論 2 ビジネスプランニングⅠ 2 ビジネスプランニングⅡ 2 キャリアプランニングⅠ 2 キャリアプランニングⅡ 2			食料産業実践論 2		30
		選択	インターンシップⅠ 1							
	専門基礎科目群	食品科学	コース必修		食品微生物学 2	食品化学 2				16
		食品プロセス学	コース必修		食品安全学 2 食品製造学 2	食品分析学 2				
		共通	コース必修		一般化学 2 生化学 2 食品生産科学基礎実験・実習 1	有機化学 1 分子生物学 1 化学実験 1				
		選択			食料経済学 マーケティング論 農業学概論					
		食品科学	コース必修			食品栄養学 2 食品科学実験・実習 4				
		食品プロセス学	コース必修			食品プロセス実験・実習 4				
		共通	コース必修			食品物性学 2 食品安全管理システム論 2 HACCPシステム論 2	卒業研究Ⅰ 2 卒業研究Ⅱ 4 卒業研究Ⅲ 4			
		選択/自由								
		選択			環境微生物学 2 食嗜好科学 環境技術学 農産物利用学 マーケティングリサーチ	微生物利用学 2 食品企業論 商品企画・開発論				
		修得単位数	48	47	23	10	128	128		

①フード中心型

食の製造・加工・分析を中心とした知識と技術を修得し、食のニーズに応え、品質に優れ、機能性に富む食品を製造し豊かな食を提供する食品メーカー等での活躍を目指す方にお勧めします。

②フード特徴型（発酵）

食品科学の中でも特に発酵・醸造に係る専門知識・技術を修得し、微生物を利用した発酵・醸造の可能性を追求することにより、近年、地域創生の期待を集める発酵・醸造分野での活躍を目指す方にお勧めします。

③コース横断型

食品科学の知識をベースとし食料産業の更なる振興・発展に必要となるビジネス知識や起業マインドを修得し、将来、新たな食品事業の企画や起業等での活躍を目指す方にお勧めします。

【ビジネスコース】①ビジネス中心型

課程	科目群	履修区分等	1年次		2年次		3年次		4年次		修得 単位数	
			前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期		
共通課程	教養科目群	必修	総合英語Ⅰ からだと健康 スポーツ実践 コンピュータリテラシーⅠ 経済学の基礎	2 2 1 2 2	総合英語Ⅱ コンピュータリテラシーⅡ	2 2	総合英語Ⅲ 総合英語Ⅳ	2 2			29	
		選択	新潟と地域社会 食文化概論 法学	2 2 2	農業・農村の暮らし	2	データサイエンス入門 英語プレゼンテーション演習 TOEIC演習	2 2 2				
	基礎科目群	必修	食料産業概論 食料産業基礎実習	2 2	食料産業基礎演習 植物生理・生態学概論 微生物概論 経営学基礎 簿記・会計学 食品学概論	2 2 2 2 2 2	生物資源循環論 経営学	2 2			22	
		選択										
	共通科目群	必修	基礎ゼミⅠ 環境科学概論 栽培学概論	1 2 2	基礎ゼミⅡ 地域活性化論 食品流通論 フードサービス論 おいしさの科学	1 2 2 2 2	食料・農業・農村政策 基礎ゼミⅡ 技術開発と工業所有権 食品流通論 企業イノベーション論 ビジネスプランニングⅠ キャリアプランニングⅠ	2 2 2 2 2 2		食料産業実践論	2	30
		選択	インターンシップⅠ	1			食料・農業・農村政策 基礎ゼミⅡ 技術開発と工業所有権 食品流通論 企業イノベーション論 ビジネスプランニングⅡ キャリアプランニングⅡ	2 2 2 2 2 2	インターンシップⅡ	1		
	専門基礎科目群	ビジネス	地域活性化	コース必修								8
		事業開発	コース必修				簿記・会計学演習	2	マーケティング論	2		
		選択					食料経済学	2				
		選択					ビジネス統計	2				
		ビジネス	地域活性化	コース必修						地域政策論 まちづくり計画論	2 2	
		事業開発	コース必修						農業ビジネス論 マーケティングリサーチ	2 2		
コース課程	専門科目群	共通	コース必修						食産業ビジネス演習Ⅰ ビジネス研究	2 2	40	
		選択							食産業ビジネス演習Ⅱ 卒業研究Ⅰ	2 2		
		選択							卒業研究Ⅱ	4		
		選択							卒業研究Ⅲ	4		
		選択							地域経済学 食品企業論 地域学 ビジネス実務法務 eビジネス論 商品企画・開発論	2 2 2 2 2 2		
		選択										
修得単位数			47		37		35		10		129	

①ビジネス中心型

事業開発や地域活性にかかわる企業・団体の経営や戦略、基盤となる地域や政策について学び、食をコンテンツとする幅広い業界での活躍を目指して、企業や事業のマネジメントを考える上での知識を習得することを目的とします。

②ビジネス×アグリ型

事業開発や地域活性にかかわる企業・団体の経営や戦略、基盤となる地域や政策について学び、食をコンテンツとする幅広い業界での活躍を目指して、農業や環境、地域コミュニティを考える上での知識を習得することを目的とします。

③ビジネス×フード型

事業開発や地域活性にかかわる企業・団体の経営や戦略、基盤となる地域や政策について学び、食をコンテンツとする幅広い業界での活躍を目指して、食品のマーケティング、開発、流通を考える上での知識を習得することを目的とします。

シラバス参照方法

シラバスとは、授業の内容や担当教員、評価の方法等が記載されたものをいいます。履修登録の際、UNIPAで参照してください。

【シラバス参照方法】

クラスプロファイルのシラバス照会機能では、クラスプロファイルトップ画面にて選択した授業のシラバスを確認することが出来ます。



① クラスプロファイルをクリック



② 本のアイコンをクリックするとシラバスを参照できます



参照しているシラバスを印刷することが可能です。

シラバス検索画面で「ふせんを貼った授業一覧」ボタンですぐに検索できます

クラスプロファイルからのシラバス照会は、履修登録済みの科目が対象となります。履修登録前はUNIPAホーム画面のメニューより、該当するシラバスを検索してください。UNIPA上でシラバスが確認できるようになるタイミングは、UNIPAの掲示機能で周知します。



シラバスの検索はこちらから可能です。

【シラバスレイアウト】 UNIPAでシラバスを照会すると下図のように表示されます。

2025/03/25 18:54					新潟食料農業大学UNIPA				
課程					科目群		専門科目群		
授業科目			卒業研究Ⅱ（フードコース） 発酵・醸造ユニット		科目コード		1113022		
代表教員					成績責任者教員				
担当教員									
実務家教員担当科目			○		授業科目に関連する担当教員の実務経験		本科目は、民間および自治体の研究機関において、微生物利用に関連する実務経験を持つ教員が担当する科目である。		
配当年次			4年		必修・選択区分				
配当学期			前期		単位数		4単位		授業回数
アクティブラーニング			グループワーク／ディスカッション／フィールドワーク／プレゼンテーション／調査学習						
開講キャンパス			胎内キャンパス						
【ディプロマ・ポリシー（卒業認定方針）との関連性】									
知識・理解		思考・判断		関心・意欲		態度		技能・表現	
食料産業を理解することができる		新たなビジネス創造を指向することができる		諸課題を解決する意欲を有することができる		地域の活性化や社会の発展に寄与することができる		他者と協力して物事に取り組み、成果を導くことができる	
○		◎		◎		◎		○	
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、正確な手法を身につける。							
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									
事前学習時間（分）		120		事前学習内容		研究テーマに関する資料収集を行う			
事後学習									
事後学習時間（分）		120		事後学習内容		プレゼンテーションの準備（パワーポイント作成）			
備考		特になし。							
担当教員連絡先メールアドレス									
【ディプロマ・ポリシー（卒業認定方針）】									
本学を卒業するために身につけるべき力(知識・理解・技能・姿勢)を定める基本的な方針									
知識・理解		食品や農産物に関わる専門知識を有し、それらの生産から加工、販売までを一連のフードチェーンとして捉え、成長産業としての食料産業を理解することができる。							
思考・判断		修得した専門知識に基づき、食料産業において、マーケットインの発想をもって、新たなビジネス創造を指向することができる。							
関心・意欲		国内外の食料、農業、経済、環境をはじめとする社会の情勢に関心をもち、諸課題を解決する意欲を有することができる。							
態度		食料・農業に関する新たな価値を創出し、地域の活性化や社会の発展に寄与することができる。							
技能		サイエンス・テクノロジー・ビジネスの能力を兼ね備え、自らの思考・判断の経緯や結果を論理的に説明でき、他社と協力して物事に取り組み成果を導くことができる。							

出席確認

授業に出席する際は、講義室の入口付近に設置されているICカードリーダー端末に学生証をかざしてください。授業出席状況はUNIPAから確認することができます。



〈〈端末の音と画面の表示を確認してください〉〉

■学生証を正常に読み取ったときの音 「ピコーン」

■エラーが発生したときの音 「ブブーッ」

→再度、学生証をかざし「履修登録がされていない」等のメッセージが表示されたら、授業開始時に教員にエラーが起きたことを報告し、授業終了後に教務課窓口に来てください。

※正常に読み取れたか必ず確認してください。

■ICカードリーダーで出席登録できる時間は以下のとおりです。

受付開始：授業開始10分前

遅 刻：授業開始後30分まで

受付終了：授業開始後30分以降（欠席）

■講義室以外で授業を行う際はポータブル端末で出席確認を行う場合があります。担当教員の指示に従ってください。

■ICカードリーダーによる出席登録は、授業担当教員が出席を確認するための情報のひとつですが、ここに登録された出席情報が最終的な出席とはみなされない場合があります。つまり、担当教員により出席した事実が認められないと判断された場合は、出席登録が「出席」となっているにもかかわらず、担当教員の判断で「欠席」とすることがあります。

■自身の学生証を他の学生に渡してICカードリーダーにかざすよう頼み、実際には出席していないにもかかわらず「出席」として記録させる行為を「出席偽装行為」といいます。本学ではこのような行為を、固く禁止します。他の学生に出席偽装を依頼することも、他の学生から依頼された出席偽装を承諾することも、絶対に行ってはけません。

このような出席偽装行為が発覚した場合、他人に依頼した学生も依頼を受けた学生も「欠席」として取り扱います。また、悪質な出席偽装行為を行った学生は懲戒処分（退学・停学・訓告）を受ける場合があります。懲戒処分を受けると、授業料等の減免措置を受けている学生は、本学の規則によりその減免措置が適用されなくなりますので注意してください。

■学生証について

- ・学生証は、破損や紛失しないように丁寧に扱い、常に携帯してください。
- ・破損や紛失の場合は、学生課窓口にて、「学生証の再発行手続き」が必要になり、発行は後日になります。（再発行手数料等が発生します）
- ・ICカードリーダーに学生証をかざす際は、正常に読み取れない可能性があるため、他のICカードと一緒にかざさないようにしてください。（財布から学生証を取り出してかざす等の防止対策をしてください）
- ・授業出席の際に学生証を忘れた等の場合は、授業開始前に担当教員に申し出て「出席カード」を受け取り、すぐに担当教員へ提出してください。授業終了後の出席の申し出や、出席カードの提出は認められません。

■ICカードリーダーの不調や故障の場合は、教務課までお知らせください。

単位を修得するためには、出席回数さえ確保すればよいわけではありません。授業内容を理解すること、課題を提出すること、定期試験を受験すること等、各科目のシラバスにある「評価方法」の記載に従って総合的に評価され、単位の修得および成績が決定します。

欠席

病気、ケガ、就職活動等のやむを得ない理由により授業を欠席する場合は、「欠席届」とともに診断書や事故証明書等を添え、担当教員に提出してください。なお、欠席理由の如何を問わず、成績評価等に関する取り扱いについては、担当教員の判断によります。

※「欠席届」は教務課窓口で配布またはUNIPA各種リンクよりダウンロード可

公欠

公欠に該当する事由により授業に出席することができない場合、「欠席届」とともに証明書類を担当教員に提出することにより、公欠扱いとすることができます。

- 一 忌引き（二親等以内）の場合
- 二 学校保健安全法施行規則第18条に規定する感染症に罹患した場合、又は感染したおそれがある場合
- 三 指定強化部および活動支援クラブの活動として、公式の試合や公式の活動に参加する場合
＜指定強化部の公欠扱いとなる条件＞
 - 1. 公式試合に出場する学生のみ公欠となる。
※出場選手だけでなく、補欠、マネージャー、選手のサポートをする学生も監督が必要と判断した場合は公欠とする。その場合は、監督から学務部に公欠に係る申請書を提出する。
 - 2. 試合のための移動は公欠にならない。
※監督判断により、相応の理由がある場合には「公欠」となる場合がある。その場合、監督から学務部に公欠に係る申請書を提出する。
 - 3. 合宿練習・交流試合は「公式試合」ではないため、公欠にはならない。
- 四 自然災害等により通学困難であると大学が判断した場合
- 五 医療機関への受診を指示されるなど、大学より通学禁止と指示された場合

※法事や移動日等は、忌引きとは認められない場合があります。

※欠席した場合（公欠を含む）は、欠席した分の授業について、各科目担当教員に課題提出等に関して必ず相談してください。

休講・補講

（1）休講

担当教員の都合等により授業を実施することができない場合、休講となります。

（2）補講

休講となった授業または時間数が不足している授業に対して実施します。

■上記のほか、教室変更や試験に関する情報はUNIPAで連絡するか、授業時間内に担当教員が知らせます。

授業評価

原則として開講授業の最終日に実施します。

本学では、更により良い授業を行うことを目的として、授業の内容および方法に関して、学生による授業評価を実施しています。授業評価はUNIPA上で行われます。

これは、授業の質を高めるために行うもので、個々の教員の人気投票ではありませんので、皆さんの真剣な評価を期待します。誰がどのような内容を回答したかという個人情報担当教員に開示されず、皆さんの成績に影響を与えることはありません。

学生の皆さんからのフィードバックを活かして、より良い授業を作るためにも、必ずアンケートに回答してください。

進級・卒業要件

(1) 進級要件

2年次から3年次に進級する際に進級判定を行います。

コース名	進級条件
アグリコース フードコース ビジネスコース 共通	2年次終了までに、卒業要件に定める必修科目およびコース必修科目の修得単位の合計が 50単位以上 であること

なお、3年次前期実習／演習および卒業研究の履修要件は以下の通りです。

コース名	科目	履修要件
アグリコース	卒業研究Ⅰ (アグリコース)	「栽培科学実験・実習」の単位を修得していること
	卒業研究Ⅱ・Ⅲ (アグリコース)	「卒業研究Ⅰ (アグリコース)」、「植物分子科学実験・実習」の単位をすべて修得していること
フードコース	卒業研究Ⅰ (フードコース)	「食品科学実験・実習」の単位を修得していること
	卒業研究Ⅱ・Ⅲ (フードコース)	「卒業研究Ⅰ (フードコース)」、「食品プロセス学実験・実習」の単位をすべて修得していること
ビジネスコース	卒業研究Ⅰ (ビジネスコース)	「食産業ビジネス演習Ⅰ」の単位を修得していること
	卒業研究Ⅱ・Ⅲ (ビジネスコース)	「卒業研究Ⅰ (ビジネスコース)」、「食産業ビジネス演習Ⅱ」の単位をすべて修得していること

■ 3年次前期の実習／演習または卒業研究Ⅰの単位が修得できなかった場合、翌年度は「卒業研究Ⅱ・Ⅲ」を履修することができず、当該科目をあらためて履修しなくてはなりません（ただし在籍学年としては4年次へ進級となります）。

(2) 卒業要件

本学部を卒業するには、下記の要件をすべて満たす必要があります。

<卒業要件>

- 本学部に4年以上在学していること
- 卒業に必要な単位数（128単位）を満たしていること
- 各コースで以下の単位数を満たしていること

アグリコース：合計128単位以上

教養科目群・基礎科目群・共通科目群から必修65単位を含め80単位以上

専門基礎科目群・専門科目群からコース必修35単位を含め48単位以上

フードコース：合計128単位以上

教養科目群・基礎科目群・共通科目群から必修65単位を含め80単位以上

専門基礎科目群・専門科目群からコース必修34単位を含め48単位以上

ビジネスコース：合計128単位以上

教養科目群・基礎科目群・共通科目群から必修65単位を含め80単位以上

専門基礎科目群・専門科目群からコース必修30単位を含め48単位以上

注意点

- 必修科目および自コースの専門課程のコース必修科目を履修するだけでは単位が不足するので、必ず「選択科目」を履修してください。なお、他コース必修科目を履修した場合、「コース課程」の選択科目の卒業要件には含まれません。

課程	科目群	卒業要件単位数	アグリコース		フードコース		ビジネスコース	
			必修	選択	必修	選択	必修	選択
共通課程	教養科目群	80	17	15	17	15	17	15
	基礎科目群		20		20		20	
	共通科目群		28		28		28	
コース課程	専門基礎科目群	48	7	13	16	14	4	18
	専門科目群		28		18		26	
計		128	100	28	99	29	95	33
			128		128		128	

- 特にビジネスコースの学生は、共通課程の必修科目やコース課程の胎内キャンパスで開講されている科目を履修し、単位を修得しておくことを強く推奨します。

卒業（学位授与）

卒業要件を満たした者は、学内の議を経て学長が学位の授与を決定します（学則第41条）。なお、授与される学位は以下の通りです。

- 学士（食料産業学）

② 履修登録

履修登録とは

本学を卒業するためには、所定の科目を履修し単位を修得しなければなりません。そのために必要な手続きが履修登録です。履修登録は、指定された期日までにUNIPAで所定の手続を行うことが必要です。履修登録を行わなかった場合は、たとえ授業に出席していても、その科目の単位は修得できません。

(1) 履修登録注意点

- 履修登録期間内に必ず完了してください。期間を過ぎると、UNIPAでの登録が一切できなくなります。
- 年間の選択科目のすべてを登録してください。また、必修科目およびクラス指定のある科目は教務課にて登録しますので、登録内容を確認してください。
- 履修年次が指定されている科目は、その年次において履修してください。
- 原則として、Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ等のついた科目は、数字の順番に履修することになります。
- 既に単位を修得した科目は、再度履修することはできません。
- 他コースの演習、実験、実習を伴う科目は履修できません。
- 選択科目についての履修登録エラーは、基本的には表示されません。
- 単位を取得できなかった科目を再履修する場合、教務課に申請書を提出する必要があります。

(2) 他大学等の既修得単位の認定

入学前に他大学（短大を含む）にて修得済みの単位については、認定の申請を行うことができます。申請科目が承認された場合はUNIPAにて通知のうえ、科目受講免除および単位認定となります。

申請科目	他大学授業科目と同等の科目
提出書類	① 他大学等において修得した単位等による単位認定申請書 ② 成績証明書のコピー ③ 既修得単位等の概要がわかる講義要録、授業概要等のコピー ※②③については、単位数・時間・実習日数などが記載されていない場合は、別に証明する文書を添付すること。
申請期限	<u>入学した年度の4月末まで（遵守）</u>

(3) 他コース科目・演習科目・実験科目・実習科目の履修・聴講

聴講は科目担当教員の許可を得た後、必ず教務課まで申請してください。他コースの演習、実験、実習を伴う科目および教室の都合上履修人数に制限のある科目、その他何らかの不都合が生じる科目については、履修または聴講することはできませんので注意してください。

履修登録上限単位制限制度（CAP制）

履修登録上限単位制限制度（CAP制）とは、1年間に履修登録できる科目の単位数に上限を設け、各年次にわたって適切に履修するための制度です。1単位当たり必要な45時間の学修時間を確保し、且つ、学修すべき授業科目を精選することにより、授業内容をしっかりと身につけることを目的としています。

履修単位上限は以下のとおりです。履修単位数の上限を超えて履修することはできませんので、4年間の履修計画を十分に検討して履修登録を行ってください。

履修単位上限	48単位まで
--------	--------

■自由科目の単位について

自由科目の単位は卒業に必要な単位に含まれないことから、履修単位上限に含まれません。

■再履修科目について

再履修科目の単位は、履修単位上限に含まれません。

■成績優秀者への履修制限の緩和について

※前年度末の通算GPAが3.5以上の成績優秀者は、次年度の履修において年間の履修制限の上限単位数を超えて、4単位分の追加履修をすることができます。

履修登録の手順

オリエンテーション

時間割等を配布します。

履修計画の作成

カリキュラムの概要、教育課程表（P33～）、シラバス等を参考にしながら、履修計画を立ててください。（シラバスはUNIPA上で閲覧できます。）

履修登録（UNIPA） 4月8日～4月14日

UNIPAで前・後期授業（選択科目）の履修登録を行ってください。（操作方法はP22～P27を参照）

※「チェック」と「確定」を必ず押してください。

履修登録内容修正・確認 4月17日～4月18日

登録期間最終日は、23時59分で締め切ります。

履修登録内容が正しく登録されているか再度確認してください。

期間終了後の変更は一切認められませんので、追加・修正は必ず期間内に行ってください。

（操作方法はP26を参照）

最終確認後、各自時間割表を印刷して保管してください。

エラーが消えない場合は、必ず教務課窓口に来てください。（操作方法はP27を参照）

履修登録完了（4月18日 期日厳守）

※後期は9月22日～9月26日に確認期間を設けますので、その期間内で後期選択科目の追加・削除が可能です。

※UNIPAは定期メンテナンスのため、深夜2時00分～5時30分は利用できませんのでご注意ください。

履修登録方法

履修登録はUNIPAで行います。

■PC用URL：https://unipa.nafu.ac.jp/uprx/
(履修登録の操作は必ずPCから行ってください)

〔PC用ログインページ〕

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

※現在使用できるメニューについては、シラバス登録・シラバス照会に限定したメニューが表示されています※
※シラバス登録・シラバス照会以外のメニューは使用できません。ご了承ください※
※【UNIPA停止時間】2:00～5:30の間はログインできません※

<2025年度シラバス登録について>
2025年度シラバス登録から、2025年度より導入するUNIPA (RX) でのシラバス登録をお願いいたします。
操作方法やシラバスの入力内容については、シラバスガイドラインに記載いたしましたので詳細はシラバスガイドラインをご確認くださいませようお願いいたします。

【参考資料】
(1) シラバスガイドライン.pdf
(2) UNIPA (RX) シラバス照会画面・シラバス入力項目表.pdf

<ログインについて>
以前のUNIPA (EX) と同様のID・パスワードでログインできます。
お手元の「UNIPAアカウント通知書」をご確認くださいか、不明な場合は、教務課までご連絡ください。

<ご連絡先>
ご不明な点等ございましたら、以下連絡先までご連絡ください。
新潟食料農業大学 学務部 教務課 菅原・田鹿
TEL：0254-28-9855 (胎内キャンパス)
E-mail：kyomu@nafu.ac.jp (教務課共通メールアドレス)

■シラバスの検索について
User IDをお持ちでない方のシラバス検索は下記リンクをご利用ください。
新潟食料農業大学 シラバス検索 ※現在利用不可



[スマートフォンはこちら](#)

〔ログイン後のPC用トップページ〕

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



個人情報 | 掲示板 | 抽選/資格希望 | 履修登録 | 時間割 | 試験時間割表 | 授業 | 成績関連 | アンケート回答

重要

期限あり

重要情報はありません。

日表示

月表示

履修授業


掲示 時間割表
更

2025/03/10(月)
終日
予定はありません。

時間別
予定はありません。

各種リンク

[新潟食料農業大学 履修規程](#)
[新潟食料農業大学ホームページ](#)
[【学部】カリキュラムポリシー・ディプロマポリシー](#)
[【大学院】カリキュラムポリシー・ディプロマポリシー](#)
[履修の手引き（学部・2023年度以降 入学用）](#)
[履修の手引き（学部・2022年度以前 入学用）](#)
[学生修業（学部・2024年度用）](#)
[履修モデル（アグリ）3パターン](#)
[履修モデル（フード）3パターン](#)

【履修登録を行う上での注意点】

登録期限は必ず守ってください。

登録期限を過ぎると一切入力できなくなります。

- 必修科目は教務課にて【登録された状態】で表示されます。
- 必修科目の授業の取り消しは出来ません。
- 万が一、自身の学年やコースの必修科目が登録されていない場合は、教務課窓口にお問い合わせください。
- 何も操作せず【30分】経過すると自動的にログアウトされます。
※自動ログアウトした場合、確定していない内容は破棄されます。
- 操作をやり直す場合は絶対にブラウザの【戻る】ボタンを使用しないでください。
UNIPAの画面に表示されている戻るボタンを使用しない場合、エラーが発生する場合があります。
- PCでの登録を推奨しています。
※スマートフォンによる登録の場合、エラーが発生する可能性があります。
- ポップアップブロックを解除してから履修登録を進めてください。

【履修登録】



【授業の選択画面】

「追加」ボタンが表示されている箇所は、履修可能な授業がある時限です。
「追加」ボタンをクリックすると、履修登録が可能です。

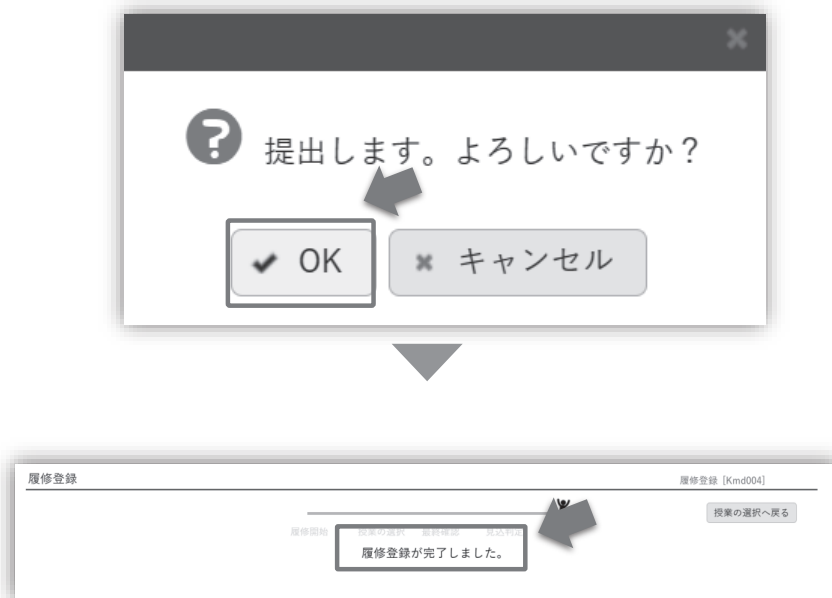
【(選択後の) ポップアップ画面】

追加で履修登録したい科目を選択して、「確定」ボタンをクリック

「提出」ボタンを押さないと、履修登録されません。

■学年進行に伴い履修可能な授業の選択肢が増えるため、選択間違いに注意してください。

【確定→履修登録の完了】



登録修正方法

The first screenshot shows the '履修登録' (Course Registration) screen. At the top, there is a progress bar with steps: 履修開始, 授業の選択, 最終確認, 見込判定, and 完了. Below the progress bar, it says '履修する授業を選択してください。' and '授業を選択後、最終確認へ進んでください。'. On the right, there is a button '最終確認へ'. Below this, there is a table for course selection. The table has columns for '月曜日', '火曜日', '水曜日', '木曜日', '金曜日', and '土曜日'. The '水曜日' column is selected, and a dropdown menu is open showing '追加', '削除', '変更', and '検索'. The search results show '農学・農学' and '農学・農学' with the ID '111001300'. There is a button '最終確認へ' next to the selected course. The second screenshot shows the '履修登録' screen after clicking '最終確認へ'. It says '履修内容にエラーはありません。' and '見込判定へ進んでください。'. There is a button '見込判定へ'. The third screenshot shows the '履修登録' screen after clicking '見込判定へ'. It says '履修内容にエラーはありません。' and '提出' (Submit). There is a button '提出'.

履修を取りやめる授業のボタンをクリックします。

※クリックすると授業情報が画面から消えます。

※追加登録したい授業があれば、履修合計単位の上限単位を超えない限り追加できます。



「最終確認へ」をクリックします



エラーが発生していなければ、「見込判定へ」をクリックします



エラーが発生していなければ、「提出」をクリックします

■履修登録の修正は、登録期間内であれば何回でも可能です。

■不明な点は、教務課窓口までご相談ください。

エラー等の対応手順

例) 履修登録の上限単位（48単位）を超えて履修登録をしようとしたとき

（1年間で履修登録できるのは、必修・選択科目をあわせて48単位までです。再履修分の単位は含みません。）

履修登録 [Kmd004]

履修開始 授業の選択 履修確認 見込判定 完了

授業の選択へ戻る

履修内容にエラーがあります。
授業の選択へ戻るか、見込判定へ進んでください。

見込判定へ

【履修基本・条件チェック結果】

- ▶ 「111001800 コミュニケーション論」重複して選択している授業があります (4コマ2移動時間7コマ含む) (021)
- ▶ 「111003001 動物生産学概論」重複して選択している授業があります (4コマ2移動時間7コマ含む) (021)
- ▶ 「111090200 化学の基礎」重複して選択している授業があります (4コマ2移動時間7コマ含む) (021)
- ▶ 「111100200 農業学概論」重複して選択している授業があります (4コマ2移動時間7コマ含む) (021)
- ▶ 「111100300 植物遺伝学」重複して選択している授業があります (4コマ2移動時間7コマ含む) (021)

履修登録 [Kmd004]

履修開始 授業の選択 履修確認 見込判定 完了

授業の選択へ戻る

履修内容にエラーがあります。
授業の選択へ戻るか、提出へ進んでください。

提出

【履修基本・条件チェック結果】

- ▶ 「111001800 コミュニケーション論」重複して選択している授業があります (4コマ2移動時間7コマ含む) (021)
- ▶ 「111003001 動物生産学概論」重複して選択している授業があります (4コマ2移動時間7コマ含む) (021)
- ▶ 「111090200 化学の基礎」重複して選択している授業があります (4コマ2移動時間7コマ含む) (021)
- ▶ 「111100200 農業学概論」重複して選択している授業があります (4コマ2移動時間7コマ含む) (021)
- ▶ 「111100300 植物遺伝学」重複して選択している授業があります (4コマ2移動時間7コマ含む) (021)

【履修見込判定結果】 判定日付: 2025/03/11

- ▶ 2年次終了までに、卒業要件に定める必修科目の修得単位の合計が50単位以上であること。不足数48単位 (2001)

■エラー内容を確認し、授業の選択を修正します（P26「登録修正方法」参照）

■修正後、再度エラーが表示されなければ確定を行います。

【その他、発生が予想されるエラー】

- 「科目の配当学年ではありません。」
→授業の対象となる学年以外の学生が履修登録しようとする则表示されます。
- 「既に単位修得済の授業を履修しています。」
→単位を修得した授業は再度履修することができません。
- 「重複して選択している授業があります。」
→同じ曜日・時限に登録しようとしている则表示されます。

その他、自分で解消できないエラーが発生した場合はそのままにせず、必ず教務課窓口にご相談してください。エラーを解消しないと正常に履修登録が完了しません。

③ 試験

試験の種類

定期試験	原則として各学期末に一定期間実施されます。
追 試 験	病気その他やむを得ない事情により定期試験を受験できなかった学生を対象とするものです。受験する際には、担当教員の許可を受けたうえ、教務課の指示を受けてください。
再 試 験	成績が合格点に達しておらず、かつ担当教員が必要と認めた場合のみ実施されます。

※科目によっては授業時間内の確認テストや課題を定期試験に代えることがあります。

受験資格

以下の条件に該当する学生は、履修登録した授業科目の試験の受験を認めないことがあります。

- 授業料を滞納している学生
- 授業の出席時間数が、授業の総時間数の3分の2未満の学生

試験日時・内容の発表

定められた定期試験時間割公示日に、UNIPAにて公示します。

- シラバス上での記載や担当教員より授業内で案内があった場合でも、必ずUNIPA掲載内容を確認してください。

受験上の注意

- (1) 必ず学生証を持参してください。万が一学生証を忘れてしまった場合は、試験当日、証明書自動発行機にて「仮学生証」（発行当日のみ有効 [有料]）を発行し受験してください。なお、「仮学生証」発行手続による試験時間の損失は配慮されません。
- (2) 電子辞書の使用許可等、特別な指示がない限り電子機器の電源は必ず切ってください。
- (3) 試験開始後30分以上の遅刻者は原則、受験が認められません。
- (4) 試験開始後40分を経過、かつ監督者が指示した場合に退室を許可します。ただし再入室はできません。

(5) 下記の場合、受験は無効となります。

- 氏名、学籍番号を記入していない場合
- 試験監督から配布された答案用紙以外の用紙を用いた場合
- 指定された教室以外で受験した場合
- 不正行為を行った場合
- 私語や態度不正を注意しても改めない場合
- 試験監督の指示に直ちに従わない場合

(6) 下記の場合、追試験を受けることができます。なお、追試験受験を希望する者は、原則として該当する科目の正規定期試験日から3日以内（正規試験日当日、土・日を除く）に「追試験願」と証明書等を教務課へ提出してください。また、病気等で教務課窓口に来られない場合には、教務課に連絡してください。連絡がない場合には、追試験の受験資格がなくなります。

※「追試験願」は教務課窓口で配布またはUNIPA各種リンクよりダウンロード可

理由	必要な証明書等
本人の病気またはケガ	医師の診断書または証明書等
医務室にて受験が不可能と認められた場合	
事故または公共交通機関の遅延	交通事故証明書または遅延証明書等
忌引（二親等以内の親族の死亡）※	忌引を証明できる書類等
災害（台風・水害・雪害・火災等）	被災証明書またはそれに準ずるもの
就職試験	受験を証明できるもの

※法事は忌引とは認められません。

- その他、本学がやむを得ないと認めた場合も追試験受験が可能となります。
- 判断が困難なものは、科目担当教員および教務委員会の判断によります。
- 寝坊や予定の見間違い等、明らかに自己の不注意による場合や、アルバイト等の自己都合による場合は欠席理由とは認めません。
- 追試験の成績評価は、100点を上限とします。

(7) 再試験は、授業担当教員が必要と認めた場合に限り実施されます。要再試験とされた学生は、指定された日時に再試験を受けてください。

- 再試験で合格した場合、採点簿に記録する成績は60点（C評価）とします。
- 正当な理由なく再試験を欠席した場合は、受験を放棄したものとみなします。
- 受験の際は、学生証または仮学生証を必ず机の上に置いてください。

不正行為

不正行為は懲戒処分対象の行為です。また、誤解を与えるような行為も不正行為とみなされる場合がありますので、本学学生として責任と良識をもって試験に臨んでください。

試験不正行為	本学が実施する試験等における不正行為で身代わり受験等の悪質な場合	退学または停学
	本学が実施する試験等における不正行為でカンニング等の不正行為	停学または訓告
	本学が実施する試験等において、監督者の注意又は指示に従わなかった場合	訓告
	本学が実施する試験等における不正行為で処分を受けたものが、再度不正行為を行った場合	退学または停学

(新潟食料農業大学学生の懲戒に関する基準より抜粋)

なお不正行為を行った学生に対しては、上記の退学・停学・訓告の懲戒処分とあわせ、当該授業科目または当該学期の全履修科目の評価区分がD（不合格）とされます。

④ 成績評価

評価・照会

(1) 成績評価

評価区分は下図の通りです。

点数区分	評価区分	単位認定
100～90点	A +	合格
89～80点	A	〃
79～70点	B	〃
69～60点	C	〃
59～0点	D	不合格

■合格と認定された授業科目については、所定の単位が与えられます。

(2) 成績通知

成績はUNIPAにて通知します。

UNIPA上部のメニューから、「成績関連」>「成績照会」を選択してください。

■保証人にもUNIPAにて成績を通知します。

(3) 再履修

単位の修得が認められなかった授業科目は、次年度以降に再履修することができます。

ただし、当該科目の授業時間に他の授業科目が開講され、履修できなくなる可能性があります。

できるだけ再履修することがないように、学修に努めてください。

GPA（グレード・ポイント・アベレージ）制度

GPA（グレード・ポイント・アベレージ）制度は、下記を目的としています。

- 自己の学習状況の評価目安とすること
- 学習成果を明確にすること
- 履修登録に責任をもつこと

グレード・ポイント（GP）とは、自由科目を除いた本学にて履修した科目の成績に限り付与されるポイントで、次の通り換算されます。

点 数	評 価	判 定	G P
100～90点	A+	合格	4
89～80点	A	〃	3
79～70点	B	〃	2
69～60点	C	〃	1
59～0点	D	不合格	0

上記の換算ポイントからGPAを算出する方法は次の通りです。

$$(\text{各科目の単位数} \times \text{GP}) \text{の合計} \div (\text{履修登録した科目の単位数の合計})$$

※単位互換された科目や既修得単位として認定された科目など、他大学等で履修した科目は対象になりません。

教育課程表

「教育課程表」とは、本学の教育課程（「カリキュラムの概要」参照）ごとに開講される授業科目、単位数等を一覧表にしたものです。履修計画の策定や卒業・進級要件等の確認に際し参考にしてください。また科目ごとの詳細は、あらためてUNIPAでシラバスを確認してください。

■シラバスの確認方法は、P13参照

【教養科目群】

科目群	科目名称	配当 年次	配当 学期	単位数		
				必修	選択	自由
教養	総合英語Ⅰ	1	前期	2		
教養	総合英語Ⅱ	1	後期	2		
教養	総合英語Ⅲ	2	前期	2		
教養	総合英語Ⅳ	2	後期	2		
教養	英語プレゼンテーション演習	3	前期		2	
教養	TOEIC演習	3	前期		2	
教養	英語PBL演習	4	前期		2	
教養	海外研修	2	後期		1	
教養	からだと健康	1	前・後	2		
教養	スポーツ実践	1	前・後	1		
教養	コンピュータリテラシーⅠ	1	前期	2		
教養	コンピュータリテラシーⅡ	1	後期	2		
教養	経済学の基礎	1	前期	2		
教養	新潟と地域社会	1	前期		2	
教養	農業・農村の暮らし	1	後期		2	
教養	食文化概論	1	前期		2	
教養	法学	1	前期		2	
教養	日本語表現法	1	前期		2	
教養	コミュニケーション論	1	後期		2	
教養	芸術	1	後期		2	
教養	心理学概論	1	後期		2	
教養	数学入門	1	前期		1	
教養	生物学入門	1	前期		1	
教養	化学入門	1	前期		1	
教養	物理学入門	1	前期		1	
教養	生物学の基礎	1	後期		1	
教養	化学の基礎	1	後期		1	
教養	日本語Ⅰ	1	後期		2	
教養	日本語Ⅱ	2	前期		2	
教養	日本語Ⅲ	2	後期		2	
教養	データサイエンス入門	2	後期		2	
教養	実践食育論「自炊塾」	1	前期			2
教養	運動生理学概論	3	前期			1

【基礎科目群】

科目群	科目名称	配当 年次	配当 学期	単位数		
				必修	選択	自由
基礎	食料産業概論	1	前期	2		
基礎	食料産業基礎実習	1	前期	2		
基礎	食料産業基礎演習	1	後期	2		
基礎	植物生理・生態学概論	1	後期	2		
基礎	微生物学概論	1	後期	2		
基礎	生物資源循環論	2	前期	2		
基礎	動物生産学概論	2	後期		2	
基礎	経営学基礎	1	後期	2		
基礎	簿記・会計学	1	後期	2		
基礎	食料・農業・農村政策	2	前期		2	
基礎	経営学	2	前期	2		
基礎	食品学概論	1	後期	2		

【共通科目群】

科目群	科目名称	配当 年次	配当 学期	単位数		
				必修	選択	自由
共通	基礎ゼミⅠ	1	前期	1		
共通	基礎ゼミⅡ	2	前期	1		
共通	環境科学概論	1	前期	2		
共通	栽培学概論	1	前期	2		
共通	フードサービス論	1	後期	2		
共通	地域活性化論	2	前期	2		
共通	食品流通論	2	前期	2		
共通	おいしさの科学	1	後期	2		
共通	技術開発と工業所有権	2	後期	2		
共通	企業イノベーション論	2	前期	2		
共通	ビジネスプランニングⅠ	2	前期	2		
共通	ビジネスプランニングⅡ	2	後期	2		
共通	キャリアプランニングⅠ	2	前期	2		
共通	キャリアプランニングⅡ	2	後期	2		
共通	食料産業実践論	4	前期	2		
共通	インターンシップⅠ	1	前期		1	
共通	インターンシップⅡ	3	前期		1	

【専門基礎科目群】

科目群	コース履修区分	科目名称	配当 年次	配当 学期	単位数		
					必修	選択	自由
専門基礎	アグリコース必修	ICT農業概論	2	前期		2	
専門基礎	アグリコース必修	肥料学	2	前期		2	
専門基礎	アグリコース必修	植物病理学	2	前期		2	
専門基礎	アグリコース必修	作物・果樹生産科学基礎実験・実習	2	前期		1	
専門基礎	自由	樹木学特別実習	2	後期			1
専門基礎	フードコース必修	食品化学	2	後期		2	
専門基礎	フードコース必修	食品微生物学	2	前期		2	
専門基礎	フードコース必修	食品安全学	2	後期		2	
専門基礎	フードコース必修	食品製造学	2	後期		2	
専門基礎	フードコース必修	一般化学	2	前期		2	
専門基礎	フードコース必修	生化学	2	前期		2	
専門基礎	フードコース必修	有機化学	2	後期		1	
専門基礎	フードコース必修	分子生物学	2	後期		1	
専門基礎	フードコース必修	食品生産科学基礎実験・実習	2	前期		1	
専門基礎	フードコース必修	化学実験	2	後期		1	
専門基礎	ビジネスコース必修	簿記・会計学演習	2	前期		2	
専門基礎	ビジネスコース必修	マーケティング論	2	後期		2	
専門基礎	選択	農薬学概論	2	後期		2	
専門基礎	選択	植物遺伝学	2	後期		2	
専門基礎	選択	ビジネス統計	2	前期		2	
専門基礎	選択	食料経済学	2	後期		2	

【専門科目群】

科目群	コース履修区分	科目名称	配当 年次	配当 学期	単位数		
					必修	選択	自由
専門	アグリコース必修	花き・野菜園芸学	2	後期		2	
専門	アグリコース必修	果樹・鑑賞園芸学	3	前期		2	
専門	アグリコース必修	有機栽培論	3	前期		2	
専門	アグリコース必修	植物育種学	3	前期		2	
専門	アグリコース必修	栽培科学実験・実習	3	前期		4	
専門	アグリコース必修	植物分子科学実験・実習	3	後期		4	
専門	アグリコース必修	アグリ研究	3	前期		2	
専門	アグリコース必修	卒業研究Ⅰ（アグリコース）	3	後期		2	
専門	アグリコース必修	卒業研究Ⅱ（アグリコース）	4	前期		4	
専門	アグリコース必修	卒業研究Ⅲ（アグリコース）	4	後期		4	
専門	フードコース必修	食品栄養学	3	前期		2	
専門	フードコース必修	食品科学実験・実習	3	前期		2	
専門	フードコース必修	食品プロセス学実験・実習	3	後期		4	
専門	フードコース必修	卒業研究Ⅰ（フードコース）	3	後期		2	
専門	フードコース必修	卒業研究Ⅱ（フードコース）	4	前期		4	
専門	フードコース必修	卒業研究Ⅲ（フードコース）	4	後期		4	
専門	自由	HACCPシステム論	3	前期			2
専門	ビジネスコース必修	農業ビジネス論	3	前期		2	
専門	ビジネスコース必修	地域政策論	3	後期		2	
専門	ビジネスコース必修	まちづくり計画論	3	後期		2	
専門	ビジネスコース必修	マーケティングリサーチ	3	前期		2	
専門	ビジネスコース必修	データサイエンス演習	3	後期		2	
専門	ビジネスコース必修	食産業ビジネス演習Ⅰ	3	前期		2	
専門	ビジネスコース必修	食産業ビジネス演習Ⅱ	3	後期		2	
専門	ビジネスコース必修	ビジネス研究	3	前期		2	
専門	ビジネスコース必修	卒業研究Ⅰ（ビジネスコース）	3	後期		2	
専門	ビジネスコース必修	卒業研究Ⅱ（ビジネスコース）	4	前期		4	
専門	ビジネスコース必修	卒業研究Ⅲ（ビジネスコース）	4	後期		4	
専門	選択	土壌学	3	後期		2	
専門	選択	昆虫学	3	後期		2	
専門	選択	農業気象学	3	後期		2	
専門	選択	植物生理学	3	前期		2	
専門	選択	環境微生物学	2	後期		2	
専門	選択	食嗜好科学	3	前期		2	
専門	選択	食品分析学	3	前期		2	
専門	選択	微生物利用学	3	後期		2	
専門	選択	食品物性学	2	後期		2	
専門	選択	食品安全管理システム論	3	前期		2	
専門	選択	環境技術学	3	前期		2	
専門	選択	農産物利用学	3	前期		2	
専門	選択	ビジネス実務法務	3	前期		2	
専門	選択	食品企業論	3	後期		2	
専門	選択	地域経済学	3	前期		2	
専門	選択	地域学	3	前期		2	
専門	選択	eビジネス論	3	後期		2	
専門	選択	商品企画・開発論	3	後期		2	
専門	選択	ビジネスプレゼンテーション	3	前期		2	

⑤ 資格取得

本学で取得可能な資格

本学を卒業または所定科目を修得することにより、次の資格または免許を取得できます。

- (1) 食品衛生管理者（任用資格*） ⇒ 対象：フードコース・アグリコース
乳製品、食肉製品などの製造・加工を行う施設において、製造・加工を衛生的に管理し、法令に違反しないよう監督・指揮を行うための資格です。
- (2) 食品衛生監視員（任用資格*） ⇒ 対象：フードコース・アグリコース
卒業後公務員となり、保健所など食品衛生行政に関する職務に配属された場合に任用される資格です。食品関連の施設や病院、学校等の給食施設に対して、監視指導を行います。

※任用資格とは、対象科目の単位を修得した上で関連機関や関連企業に就職し、当該職務に任用され、かつ申請することで効力を発揮する資格のことです。

【対象科目一覧】（フードコース）

年次	学期	科目群	履修区分	科目名	単位
1	前・後期	教養	必修	からだと健康	2
1	後期	基礎	必修	植物生理・生態学概論	2
1	後期	基礎	必修	微生物学概論	2
2	前期	専門基礎	フード必修	一般化学	2
2	前期	専門基礎	フード必修	生化学	2
2	前期	専門基礎	フード必修	食品微生物学	2
2	前期	専門基礎	フード必修	食品生産科学基礎実験・実習	1
2	後期	専門基礎	フード必修	有機化学	1
2	後期	専門基礎	フード必修	分子生物学	1
2	後期	専門基礎	フード必修	食品化学	2
2	後期	基礎	選択	動物生産学概論	2
2	後期	専門基礎	フード必修	食品安全学	2
2	後期	専門基礎	フード必修	食品製造学	2
2	後期	専門基礎	フード必修	化学実験	1
2	後期	専門	選択	食品物性学	2
3	前期	専門	選択	食品分析学	2
3	前期	専門	フード必修	食品栄養学	2
3	前期	専門	選択	農産物利用学	2
3	前期	専門	フード必修	食品科学実験・実習	2
3	前期	専門	選択	食品安全管理システム論	2
3	後期	専門	フード必修	食品プロセス学実験・実習	4
3	後期	専門	選択	微生物利用学	2

【対象科目一覧】（アグリコース）

年次	学期	科目群	履修区分	科目名	単位
1	前・後期	教養	必修	からだと健康	2
1	後期	基礎	必修	植物生理・生態学概論	2
1	後期	基礎	必修	微生物学概論	2
2	前期	専門基礎	選択	食品微生物学	2
2	前期	専門基礎	選択	一般化学	2
2	前期	専門基礎	選択	生化学	2
2	後期	基礎	選択	動物生産学概論	2
2	後期	専門基礎	選択	有機化学	1
2	後期	専門基礎	選択	分子生物学	1
2	後期	専門基礎	選択	食品安全学	2
2	後期	専門基礎	選択	食品製造学	2
2	後期	専門	選択	食品物性学	2
2	後期	専門基礎	選択	植物遺伝学	2
2	後期	専門	選択	環境微生物学	2
3	前期	専門	選択	植物生理学	2
3	前期	専門	選択	食品栄養学	2
3	前期	専門	選択	食品分析学	2
3	前期	専門	自由	HACCPシステム論	2
3	後期	専門	アグリ必修	植物分子科学実験・実習	4
3	後期	専門	選択	微生物利用学	2

（３）HACCP管理者 ⇒ 対象：フードコース

世界的な食品衛生管理システム「HACCP」の管理者資格で、食の安全・安心が求められる中、食品製造、品質管理の現場で役立つ資格です。所定科目の単位を修得することで取得することができます。

【対象科目一覧】

年次	学期	科目群	履修区分	科目名	単位
1	後期	基礎	必修	微生物学概論	2
2	前期	共通	必修	食品流通論	2
2	前期	専門基礎	フード必修	食品微生物学	2
2	前期	専門基礎	フード必修	一般化学	2
2	前期	専門基礎	フード必修	生化学	2
2	後期	専門基礎	フード必修	食品化学	2
2	後期	専門基礎	フード必修	有機化学	1
2	後期	専門基礎	フード必修	分子生物学	1
2	後期	専門基礎	フード必修	食品安全学	2
2	後期	専門基礎	フード必修	食品製造学	2
2	後期	専門	選択	食品物性学	2
3	前期	専門	フード必修	食品栄養学	2
3	前期	専門	選択	食品分析学	2
3	前期	専門	フード必修	食品科学実験・実習	2
3	前期	専門	自由	HACCPシステム論	2

(4) 樹木医補 ⇒ 対象：アグリコース

樹木医補は、樹木医が実施する樹木の保護、育成などの活動を補佐する能力だけでなく、本学において修得した幅広い知識と技術をもって国土の保全や緑化に関わる活動を行い、樹木の適切な保護・管理対策技術や倒木等の危険を察知する能力を養い、対応していくことが求められます。

所定科目の単位を修得し、申請することで認定されます。樹木医補に登録し認定を受けた場合、樹木医補を名乗ることができます。また、樹木医研修受講者選抜試験の応募時に優遇措置（受験資格に定める実務経験年数に規定される期間の短縮と受験料の優遇）を受けられます。

資格内容や申請方法の詳細については、下記の【樹木医補】ウェブページを確認してください。

樹木医補WEB：<http://www.jpgreen.or.jp/jyumokuiho/index.html>

【対象科目一覧】

年次	学期	科目群	履修区分	科目名	単位
1	後期	基礎	必修	植物生理・生態学概論	2
2	前期	専門基礎	アグリ必修	植物病理学	2
2	前期	専門基礎	アグリ必修	作物・果樹生産科学基礎実験・実習	1
2	後期	専門基礎	自由	樹木学特別実習	1
2	後期	専門基礎選択	選択	農薬学概論	2
3	前期	専門	選択	植物生理学	2
3	前期	専門	アグリ必修	果樹・鑑賞園芸学	2
3	前期	専門	アグリ必修	栽培科学実験・実習	4
3	後期	専門	選択	土壌学	2
3	後期	専門	選択	昆虫学	2
3	後期	専門	アグリ必修	植物分子科学実験・実習	4

(5) 食の6次産業化プロデューサー ⇒ 対象：全コース（レベル1・レベル2）

地域の農林水産物を活用した加工品の開発、消費者への直接販売、レストランの展開など、食分野で新たなビジネスを創出するための職能レベルを認定します。「わかる（知識）」「できる（実践的スキル）」のうち、本学は「わかる（知識）」のレベル2までの育成機関です。所定科目の単位を修得し、レベル判定申請をすることで認定されます。

レベル1の「わかる（知識）」は「わかる（知識）」のみで認定を受けることができます。レベル2の「できる（実践的スキル）」認定については、食の6次産業化プロデューサー事務局へのレベル判定申請が必要となります。資格内容や申請方法の詳細については下記の【食の6次産業化プロデューサー】ウェブページを確認してください。

食の6次産業化プロデューサーWEB：<https://www.6ji-biz.org/>

【対象科目一覧】

レベル	年次	学期	科目群	履修区分	科目名	単位
レベル 1	1	前期	教養	選択	法学	2
	1	前期	基礎	必修	食料産業概論	2
	1	前期	基礎	必修	食料産業基礎実習	2
	1	前期	共通	選択	インターンシップ I	1
	1	後期	基礎	必修	経営学基礎	2
	1	後期	基礎	必修	簿記・会計学	2
	1	後期	基礎	必修	食料産業基礎演習	2
	2	前期	共通	必修	食品流通論	2
	2	前期	共通	必修	ビジネスプランニング I	2
(事業主・法人スタッフ) レベル 2	1	前期	教養	選択	法学	2
	1	前期	基礎	必修	食料産業概論	2
	1	前期	基礎	必修	食料産業基礎実習	2
	1	前期	共通	選択	インターンシップ I	1
	1	前期	共通	必修	栽培学概論	2
	1	後期	基礎	必修	経営学基礎	2
	1	後期	基礎	必修	簿記・会計学	2
	1	後期	基礎	必修	食料産業基礎演習	2
	1	後期	基礎	必修	食品学概論	2
	2	前期	共通	必修	食品流通論	2
	2	前期	共通	必修	ビジネスプランニング I	2
	2	前期	基礎	選択	食料・農業・農村政策	2
	2	前期	共通	必修	地域活性化論	2
	2	後期	専門基礎	ビジネス必修	マーケティング論	2
	2	後期	専門基礎	フード必修	食品安全学	2
	2	後期	専門基礎	フード必修	食品製造学（課外実習必要）	2
(支援スタッフ) レベル 2	1	前期	教養	選択	法学	2
	1	前期	基礎	必修	食料産業概論	2
	1	前期	基礎	必修	食料産業基礎実習	2
	1	前期	共通	選択	インターンシップ I	1
	1	後期	基礎	必修	経営学基礎	2
	1	後期	基礎	必修	簿記・会計学	2
	1	後期	基礎	必修	食料産業基礎演習	2
	2	前期	共通	必修	食品流通論	2
	2	前期	共通	必修	ビジネスプランニング I	2
	2	後期	共通	必修	ビジネスプランニング II	2
	3	前期	専門	ビジネス必修	農業ビジネス論	2
	3	前期	専門	ビジネス必修	食産業ビジネス演習 I	2
	3	後期	専門	ビジネス必修	食産業ビジネス演習 II	2
	3	後期	専門	選択	食品企業論	2

(6) 自然再生士補 ⇒ 対象：全コース

自然再生士補は、自然再生に必要な基礎的な知識を有する自然再生の推進者です。自然再生士補には、自然再生士が実行する自然再生活動を補佐できる能力や国土の自然再生に対する柔軟な発想、技術者間の連携により国土の再生に向けた活動を実行する能力が求められます。

所定科目の単位を修得し、申請することで認定されます。自然再生士補に登録し認定を受けた場合、自然再生士補を名乗ることができます。また、自然再生士資格試験の応募時に優遇措置（受験資格に定める実務経験年数に規定される期間の短縮と受験料の優遇）を受けられます。

資格内容や申請方法の詳細については、下記の【自然再生士補】ウェブページを確認してください。

自然再生士補WEB：http://www.jpgreen.or.jp/saiseishi/shiho/shiho_seido.html

【対象科目一覧】

コース	年次	学期	科目群	履修区分	科目名	単位	
アグリコース	1	前期	共通	必修	環境科学概論	2	【取得要件①】 「基礎ゼミⅡ」「作物・果樹生産科学基礎実験・実習」「栽培科学実験・実習」の3科目の修得に加え、それ以外の科目の4単位以上の修得 【取得要件②】 左記科目の内、6科目12単位以上の修得
	1	前期	教養	選択	生物学入門	1	
	1	後期	基礎	必修	植物生理・生態学概論	2	
	2	前期	共通	必修	基礎ゼミⅡ	1	
	2	前期	専門基礎	アグリ必修	作物・果樹生産科学基礎実験・実習	1	
	2	前期	基礎	必修	生物資源循環論	2	
	2	後期	専門	選択	環境微生物学	2	
	3	前期	専門	アグリ必修	果樹・鑑賞園芸学	2	
	3	前期	専門	アグリ必修	栽培科学実験・実習	4	
	3	前期	専門	選択	植物生理学	2	
	3	前期	専門	選択	環境技術学	2	
	3	後期	専門	選択	昆虫学	2	
フードコース・ビジネスコース	1	前期	共通	必修	環境科学概論	2	左記科目の内、6科目12単位以上の修得
	1	前期	教養	選択	生物学入門	1	
	1	後期	基礎	必修	植物生理・生態学概論	2	
	2	前期	共通	必修	基礎ゼミⅡ	1	
	2	前期	基礎	必修	生物資源循環論	2	
	2	後期	専門	選択	環境微生物学	2	
	3	前期	専門	アグリ必修	果樹・鑑賞園芸学	2	
	3	前期	専門	選択	植物生理学	2	
	3	前期	専門	選択	環境技術学	2	
	3	後期	専門	選択	昆虫学	2	

(7) 危険物取扱者（甲種） ⇒ 対象：全コース

全ての種類の危険物取り扱いの立会いができます。化学物質を取り扱う研究・開発職などの現場で役立つ資格です。所定科目の単位（15単位以上）を修得することで国家試験受験資格を満たすことができます。なお、取得にあたっては、国家試験に合格する必要があります。

【対象科目一覧】

コース	年次	学期	科目群	履修区分	科目名	単位
アグリコース	1	後期	基礎	必修	微生物学概論	2
	1	後期	基礎	必修	食品学概論	2
	2	前期	専門基礎	アグリ必修	肥料学	2
	2	後期	専門基礎	選択	農薬学概論	2
	2	後期	専門基礎	選択	植物遺伝学	2
	2	後期	専門	選択	環境微生物学	2
	3	前期	専門	選択	植物生理学	2
	3	前期	専門	アグリ必修	植物育種学	2
	3	後期	専門	選択	土壌学	2
フードコース	1	後期	基礎	必修	微生物学概論	2
	1	後期	基礎	必修	食品学概論	2
	2	前期	専門基礎	フード必修	食品微生物学	2
	2	前期	専門基礎	フード必修	一般化学	2
	2	前期	専門基礎	フード必修	生化学	2
	2	後期	専門基礎	フード必修	食品化学	2
	2	後期	専門基礎	フード必修	食品製造学	2
	2	後期	専門	選択	食品物性学	2
	2	後期	専門基礎	フード必修	食品安全学	2
	3	前期	専門	フード必修	食品栄養学	2
ビジネスコース	1	後期	基礎	必修	微生物学概論	2
	1	後期	基礎	必修	食品学概論	2
	上記アグリコースもしくはフードコースの対象科目（コース必修科目）の単位を習得することが必要					