

新潟食料農業大学大学院
食料産業学研究科 食料産業学専攻
【博士後期課程】

シラバス

2025 年度



新潟食料農業大学
Niigata Agro-Food University

2025年度 新潟食料農業大学 食料産業学部 食料産業学科 <大学院 博士後期課程> シラバス一覧

No.	授業科目の名称	配当年次	配当学期	授業 コマ数	単位数	
					必修	選択
1	食料産業学研究法	1	通期	15	2	
2	アグリサイエンス演習Ⅰ	1	前期	15		2
3	アグリサイエンス演習Ⅱ	1	後期	15		2
4	フードサイエンス演習Ⅰ	1	前期	15		2
5	フードサイエンス演習Ⅱ	1	後期	15		2
6	事業システム演習Ⅰ	1	前期	15		2
7	事業システム演習Ⅱ	1	後期	15		2
8	食料産業学特殊研究Ⅰ	1	通期	30	4	
9	食料産業学特殊研究Ⅱ	2	通期	30	4	
10	食料産業学特殊研究Ⅲ	3	通期	30	4	

課程	－		科目群	共通演習科目	
授業科目	食料産業学研究法		科目コード	D10001	
代表教員	金子 孝一		成績責任者教員	各指導教員	
担当教員	金子 孝一				
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	該当しない		
配当年次	1年		必修・選択区分	共通必修	
配当学期	前期	単位数	2単位	授業回数	15
アクティブラーニング	ディスカッション／プレゼンテーション				
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」に関する高度な専門知識を有し、課題を的確に捉え解決に導くことができる	新しい時代の産業を創出し、地域及び国際社会の食料産業の発展に寄与できる	専門的見地から課題の解決を図ることができる	旺盛な探求心と実践力を持って取り組むことができる	自らの学修・研究の成果を整理・記述・公開するための専門的なスキルを修得している
				◎

授業概要	博士論文の研究課題について、その関連課題まで含めて、これまでの研究成果の紹介や国内外の文献レビューを通して、学術的背景や独創性などを明らかにする。また、研究のアプローチ方法や収集データの分析法並びに予想される成果についても考察する。セミナー形式も使用して開講し、指導教員などのアドバイスをフィードバックさせながら、持続可能な食料産業の在り方を、科学的なアプローチでの研究法を修得してゆく。さらに研究者または高度専門的職業人となる上で必要な倫理に関する事項、知的財産管理の方法、競争的研究資金に関する事項についても学ぶ。
到達目標	1 自立した研究者に求められる課題の提案、研究計画の立案、研究の遂行及び結果の解析ができる。 2 社会情勢の変化に対応した科学的な研究アプローチを考えることができる。 3 研究活動に関する一般的なコンプライアンスや知的財産管理について説明できる。

回数	授業計画	担当教員
1	研究課題に関するレビュー1（セミナー形式）	全担当教員
2	提案課題に関する専門講義1	伊藤豊彰
3	課題についてのアプローチとその手法1	吉岡俊人・浅野亮樹
4	研究（実験含む）計画と情報（データ含む）分析法及び予想される成果1	比良松道一・趙鉄軍
5	提案課題に関する専門講義2	金子孝一
6	課題についてのアプローチとその手法2	高力美由紀・鈴木孝男
7	研究（実験含む）計画と情報（データ含む）分析法及び予想される成果2	中山健
8	提案課題に関する専門講義3	植村邦彦
9	課題についてのアプローチとその手法3	植村邦彦・金桶光起
10	研究（実験含む）計画と情報（データ含む）分析法及び予想される成果3	植村邦彦・阿部憲一
11	研究課題へのアプローチ法に関するレビュー2（セミナー形式）	全担当教員
12	研究課題への情報分析法に関するレビュー3（セミナー形式）	全担当教員
13	研究を行う上での倫理とコンプライアンス	中井裕・横向慶子
14	研究を行う上での知的財産管理と競争的研究資金	中井裕
15	研究計画のプレゼンテーション（セミナー形式）	全担当教員

評価方法	講義の理解度（25%）、セミナー形式でのレビューやプレゼンテーションの成果内容（75%）の合算により総合評価（100%）とする。
------	--

教科書（必ず購入する書籍）	指定しない。（適宜、学術誌などへの掲載された論文をコピー配布する）		
参考書 等	適宜、指示する。		
事前学習			
事前学習時間（分）	120分	事前学習内容	事前には必要な学術論文などを読み込み理解する。また、実社会における問題・課題を設定し、文献調査などで解決策について学習する。
事後学習			
事後学習時間（分）	120分	事後学習内容	事後には、検討や議論のあったテーマに関して、その論点整理をして不足分など、追加での文献検索や調査・分析などを行うこと。
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	koichi-kaneko@nafu.ac.jp		

【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	農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する食料産業に関する高度な専門知識を有し、課題を的確に捉え自立して研究活動を行い解決に導くことができる。
思考・判断	修得した高度な研究能力と専門性に基づき、持続可能な食料産業の在り方を探求し食料産業の振興・発展に寄与できる。
関心・意欲	食料産業に関わる最新の政策や動向、研究成果等に関心を持ち、食料産業の振興・発展に向けて公的機関・民間企業等で活躍できる、または食と農に関連した地域活性化に資する研究や実践に取り組むことができる。
態度	食料産業に関わる様々な課題の解決や学問研究に対し、多様な考え方や行動を尊重しながら、食料産業に関わる様々な課題の解決や学問研究に対して旺盛な探究心と実践力を持って取り組むことができる。
技能・表現	サイエンス・テクノロジー・ビジネスの能力を深め、高度で専門的なスキルを修得し自らの学修・研究の成果を整理・記述・公開できる。

課程	－		科目群	選択演習科目	
授業科目	アグリサイエンス演習Ⅰ		科目コード	D11001	
代表教員	比良松 道一		成績責任者教員	比良松 道一	
担当教員	比良松 道一、浅野 亮樹、伊藤 崇浩、田副 雄士				
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	該当しない		
配当年次	1年		必修・選択区分	選択	
配当学期	前期	単位数	2単位	授業回数	15
アクティブラーニング	-				
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」に関する高度な専門知識を有し、課題を的確に捉え解決に導くことができる	新しい時代の産業を創出し、地域及び国際社会の食料産業の発展に寄与できる	専門的見地から課題の解決を図ることができる	旺盛な探求心と実践力を持って取り組むことができる	自らの学修・研究の成果を整理・記述・公開するための専門的なスキルを修得している

授業概要	環境に配慮した持続的作物栽培のための必要な、栽培技術、土壌肥料および植物栄養に関する基礎と技術、雑草・病害虫などの有害生物管理の基礎と技術、未利用の有機性資源および無機資源の循環的有效活用の基礎と技術に関する最新の知見を習得し、プレゼンテーション、ディスカッション、野外講義によってさらにその理解を深める。その深い理解と知見および本演習を通じて得られた論理的思考を各人の博士論文研究に生かすことができることを目指す。具体的には、各分野の講義と最新の論文輪読・プレゼンテーション・ディスカッション・野外講義によって行う。
到達目標	持続的作物栽培のための必要な、栽培技術、土壌肥料、植物栄養、有害生物管理、未利用有機性・無機性資源循環等に関する最新の知見に関する理解・論議を通じて、博士号取得のために必要な知識を習得し、議論する能力を修得する。

回数	授業計画	担当教員
1	最新の作物栽培技術に関する講義	伊藤崇浩
2	最新の作物栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	伊藤崇浩
3	最新の作物栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	伊藤崇浩
4	最新の土壌肥料技術に関する講義	比良松道一
5	最新の土壌肥料技術技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	比良松道一
6	最新の土壌肥料技術技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	比良松道一
7	最新の植物栄養学に関する講義	田副雄士
8	最新の植物栄養学に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	田副雄士
9	最新の植物栄養学に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	田副雄士
10	最新の作物の有害生物管理技術に関する講義	比良松道一
11	最新の作物の有害生物管理技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	比良松道一
12	最新の作物の有害生物管理技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	比良松道一
13	最新の有機性未利用資源循環に関する講義	浅野亮樹
14	最新の有機性未利用資源循環に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	浅野亮樹
15	最新の有機性未利用資源循環に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	浅野亮樹

評価方法	小課題（30%）、論文レビューの完成度（20%）、課題（50%）
教科書（必ず購入する書籍）	特に指定しない。各講義で資料配布や購読論文の指定する。

参考書 等	特に指定しないが、重要な関連論文について指定する場合がある。		
事前学習			
事前学習時間（分）	120分	事前学習内容	事前に配布された、講義資料、論文を予習する。
事後学習			
事後学習時間（分）	120分	事後学習内容	講義後は、論議されたことも含めて復習する。
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	michikazu-hiramatsu@nafu.ac.jp		

【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	農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する食料産業に関する高度な専門知識を有し、課題を的確に捉え自立して研究活動を行い解決に導くことができる。
思考・判断	修得した高度な研究能力と専門性に基づき、持続可能な食料産業の在り方を探求し食料産業の振興・発展に寄与できる。
関心・意欲	食料産業に関わる最新の政策や動向、研究成果等に関心を持ち、食料産業の振興・発展に向けて公的機関・民間企業等で活躍できる、または食と農に関連した地域活性化に資する研究や実践に取り組むことができる。
態度	食料産業に関わる様々な課題の解決や学問研究に対し、多様な考え方や行動を尊重しながら、食料産業に関わる様々な課題の解決や学問研究に対して旺盛な探究心と実践力を持って取り組むことができる。
技能・表現	サイエンス・テクノロジー・ビジネスの能力を深め、高度で専門的なスキルを修得し自らの学修・研究の成果を整理・記述・公開できる。

課程	－		科目群	選択演習科目	
授業科目	アグリサイエンス演習Ⅱ		科目コード	D11002	
代表教員	比良松 道一		成績責任者教員	比良松 道一	
担当教員	比良松 道一、趙 鉄軍、松本 辰也、鈴木 浩之				
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	該当しない		
配当年次	1年		必修・選択区分	選択	
配当学期	後期	単位数	2単位	授業回数	15
アクティブラーニング	-				
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」に関する高度な専門知識を有し、課題を的確に捉え解決に導くことができる	新しい時代の産業を創出し、地域及び国際社会の食料産業の発展に寄与できる	専門的見地から課題の解決を図ることができる	旺盛な探求心と実践力を持って取り組むことができる	自らの学修・研究の成果を整理・記述・公開するための専門的なスキルを修得している

授業概要	環境にも配慮した園芸作物栽培のための必要な、栽培技術、土壤肥料および植物栄養に関する基礎と技術、雑草・病害虫などの有害生物管理の基礎と技術に関する最新の知見を習得し、プレゼンテーション、ディスカッション、野外講義によってさらにその理解を深める。その深い理解と知見および本演習を通じて得られた論理的思考を各人の博士論文研究に生かすことができることを目指す。具体的には、各分野の講義と最新の論文輪読・プレゼンテーション・ディスカッション・野外講義によって行う。
到達目標	環境に配慮した園芸作物栽培のための必要な、栽培技術、土壤肥料・植物栄養、有害生物管理に関する最新の知見に関する理解・論議を通じて、博士号取得のために必要な知識を習得し、議論する能力を修得する。

回数	授業計画	担当教員
1	最新の野菜・果樹園芸栽培技術に関する講義	松本辰也
2	最新の野菜・果樹園芸栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	松本辰也
3	最新の野菜・果樹園芸栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	松本辰也
4	最新の花卉園芸作物栽培技術に関する講義	比良松道一
5	最新の花卉園芸作物栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	比良松道一
6	最新の花卉園芸作物栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	比良松道一
7	最新の施設園芸栽培技術に関する講義	趙鉄軍
8	最新の施設園芸栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	趙鉄軍
9	最新の施設園芸栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	趙鉄軍
10	環境に配慮した最新の野菜栽培の土壤肥料・植物栄養に関する講義	伊藤豊彰
11	環境に配慮した最新の野菜栽培の土壤肥料・植物栄養に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	伊藤豊彰
12	環境に配慮した最新の野菜栽培の土壤肥料・植物栄養に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	伊藤豊彰
13	環境に配慮した最新の野菜園芸作物の有害生物管理技術に関する講義	鈴木浩之
14	環境に配慮した最新の有害生物管理技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	鈴木浩之
15	環境に配慮した最新の有害生物管理技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	鈴木浩之

評価方法	小課題（30%）、論文レビューの完成度（20%）、課題（50%）
教科書（必ず購入する書籍）	特に指定しない。各講義で資料配布や購読論文の指定する。
参考書 等	特に指定しないが、重要な関連論文について指定する場合がある。

事前学習			
事前学習時間（分）	120分	事前学習内容	事前に配布された、講義資料、論文を予習する。
事後学習			
事後学習時間（分）	120分	事後学習内容	講義後は、論議されたことも含めて復習する。
備考			
特になし。			
担当教員連絡先メールアドレス	michikazu-hiramatsu@nafu.ac.jp		

【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	農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する食料産業に関する高度な専門知識を有し、課題を的確に捉え自立して研究活動を行い解決に導くことができる。
思考・判断	修得した高度な研究能力と専門性に基づき、持続可能な食料産業の在り方を探求し食料産業の振興・発展に寄与できる。
関心・意欲	食料産業に関わる最新の政策や動向、研究成果等に関心を持ち、食料産業の振興・発展に向けて公的機関・民間企業等で活躍できる、または食と農に関連した地域活性化に資する研究や実践に取り組むことができる。
態度	食料産業に関わる様々な課題の解決や学問研究に対し、多様な考え方や行動を尊重しながら、食料産業に関わる様々な課題の解決や学問研究に対して旺盛な探究心と実践力を持って取り組むことができる。
技能・表現	サイエンス・テクノロジー・ビジネスの能力を深め、高度で専門的なスキルを修得し自らの学修・研究の成果を整理・記述・公開できる。

課程	－		科目群	選択演習科目	
授業科目	フードサイエンス演習Ⅰ		科目コード	D11003	
代表教員	植村 邦彦		成績責任者教員	植村 邦彦	
担当教員	植村 邦彦、佐藤根 妃奈、金桶 光起				
実務家教員担当科目	○	授業科目に関連する 担当教員の实務経験	1987年から2023年まで、農研機構食品研究部門において、食品加工の研究に従事した。 2016年から2022年まで、筑波大学の協働大学院の教授を兼任した。		
配当年次	1年		必修・選択区分	選択	
配当学期	前期	単位数	2単位	授業回数	15
アクティブラーニング	-				
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」に関する高度な専門知識を有し、課題を的確に捉え解決に導くことができる	新しい時代の産業を創出し、地域及び国際社会の食料産業の発展に寄与できる	専門的見地から課題の解決を図ることができる	旺盛な探求心と実践力を持って取り組むことができる	自らの学修・研究の成果を整理・記述・公開するための専門的なスキルを修得している

授業概要	食料の生産から消費、最終的に廃棄・再利用されるまでのフードチェーンの全過程を一貫してとらえるために必要とされる食品科学および食品プロセス学全般の動向、並びに健康、機能、嗜好性、分析、微生物等について、各分野の講義や最新の論文輪読・プレゼンテーション・論議等により食品科学および食品プロセス学の研究に対する視野を広め、問題提起能力・問題解決能力を養い、各人の研究および博士論文作成に活かすことができることを目指す。
到達目標	食品科学分野に係る諸課題を把握する能力を醸成し、当該分野を構成する総合的、包括的、実践的な技術・知識および科学的思考力を修得する。

回数	授業計画	担当教員
1	最新の食品科学・プロセス学の動向に関する講義	植村邦彦
2	最新の食品科学・プロセス学の動向に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	植村邦彦
3	最新の食品科学・プロセス学の動向に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	植村邦彦
4	最新の食品科学・プロセス学の動向に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(3)	植村邦彦
5	最新の食品と健康・機能・嗜好性に関する講義	横向慶子
6	最新の食品と健康・機能・嗜好性に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	横向慶子
7	最新の食品と健康・機能・嗜好性に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	横向慶子
8	最新の食品と健康・機能・嗜好性に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(3)	横向慶子
9	最新の食品分析に関する講義	佐藤根紀奈
10	最新の食品分析に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	佐藤根紀奈
11	最新の食品分析に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	佐藤根紀奈
12	最新の食品微生物に関する講義	金桶光起
13	最新の食品微生物に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	金桶光起
14	最新の食品微生物に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	金桶光起
15	最新の食品微生物に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(3)	金桶光起

評価方法	セミナーにおける発表状況(50%)＋論文講読での内容理解状況(50%)
教科書（必ず購入する書籍）	特に指定しない。各講義で資料配布や購読論文を指定する。
参考書 等	特に指定しないが、重要な関連論文について指定する場合がある。

事前学習			
事前学習時間（分）	120分	事前学習内容	事前に配布された、講義資料、論文を予習する。
事後学習			
事後学習時間（分）	120分	事後学習内容	講義後は、論議されたことも含めて復習する。
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	kunihiko-uemura@nafu.ac.jp		

【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	農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する食料産業に関する高度な専門知識を有し、課題を的確に捉え自立して研究活動を行い解決に導くことができる。
思考・判断	修得した高度な研究能力と専門性に基づき、持続可能な食料産業の在り方を探求し食料産業の振興・発展に寄与できる。
関心・意欲	食料産業に関わる最新の政策や動向、研究成果等に関心を持ち、食料産業の振興・発展に向けて公的機関・民間企業等で活躍できる、または食と農に関連した地域活性化に資する研究や実践に取り組むことができる。
態度	食料産業に関わる様々な課題の解決や学問研究に対し、多様な考え方や行動を尊重しながら、食料産業に関わる様々な課題の解決や学問研究に対して旺盛な探究心と実践力を持って取り組むことができる。
技能・表現	サイエンス・テクノロジー・ビジネスの能力を深め、高度で専門的なスキルを修得し自らの学修・研究の成果を整理・記述・公開できる。

課程	－		科目群	選択演習科目	
授業科目	フードサイエンス演習Ⅱ		科目コード	D11004	
代表教員	植村 邦彦		成績責任者教員	植村 邦彦	
担当教員	植村 邦彦、阿部 憲一、佐藤根 妃奈、阿部 周司				
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	1987年から2023年まで、農研機構食品研究部門において、食品加工の研究に従事した。 2016年から2022年まで、筑波大学の協働大学院の教授を兼任した。		
配当年次	1年		必修・選択区分	選択	
配当学期	後期	単位数	2単位	授業回数	15
アクティブラーニング	-				
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」に関する高度な専門知識を有し、課題を的確に捉え解決に導くことができる	新しい時代の産業を創出し、地域及び国際社会の食料産業の発展に寄与できる	専門的見地から課題の解決を図ることができる	旺盛な探求心と実践力を持って取り組むことができる	自らの学修・研究の成果を整理・記述・公開するための専門的なスキルを修得している

授業概要	食料の生産から消費、最終的に廃棄・再利用されるまでのフードチェーンの全過程を一貫してとらえるために必要とされる食品の物性、品質、安全、持続可能な資源利用・ロス削減等食品プロセス学の諸問題について、各分野の講義や最新の論文輪読・プレゼンテーション・論議等により食品科学および食品プロセス学の研究に対する視野を広め、問題提起能力・問題解決能力を養い、各人の研究および博士論文作成に活かすことができることを目指す。
到達目標	食品プロセス学分野に係る諸課題の解決策を探索し実践する能力を醸成し、当該分野を構成する総合的、包括的、実践的な技術・知識および科学的思考力を修得する。

回数	授業計画	担当教員
1	最新の食品の物性に関する講義	阿部周司
2	最新の食品の物性に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	阿部周司
3	最新の食品の物性に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	阿部周司
4	最新の食品の物性に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(3)	阿部周司
5	最新の食品の品質に関する講義	植村邦彦
6	最新の食品の品質に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	植村邦彦
7	最新の食品の品質に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	植村邦彦
8	最新の食品の品質に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(3)	植村邦彦
9	最新の食の安全に関する講義	佐藤根妃奈
10	最新の食の安全に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	佐藤根妃奈
11	最新の食の安全に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	佐藤根妃奈
12	最新の持続可能な資源利用・ロス削減に関する講義	阿部憲一
13	最新の持続可能な資源利用・ロス削減に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	阿部憲一
14	最新の持続可能な資源利用・ロス削減に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	阿部憲一
15	最新の持続可能な資源利用・ロス削減に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(3)	阿部憲一

評価方法	セミナーにおける発表状況(50%)＋論文講読での内容理解状況(50%)
教科書（必ず購入する書籍）	特に指定しない。各講義で資料配布や購読論文を指定する。
参考書 等	特に指定しないが、重要な関連論文について指定する場合がある。

事前学習			
事前学習時間（分）	120分	事前学習内容	事前に配布された、講義資料、論文を予習する。
事後学習			
事後学習時間（分）	120分	事後学習内容	講義後は、論議されたことも含めて復習する。
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	kunihiko-uemura@nafu.ac.jp		

【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	農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する食料産業に関する高度な専門知識を有し、課題を的確に捉え自立して研究活動を行い解決に導くことができる。
思考・判断	修得した高度な研究能力と専門性に基づき、持続可能な食料産業の在り方を探求し食料産業の振興・発展に寄与できる。
関心・意欲	食料産業に関わる最新の政策や動向、研究成果等に関心を持ち、食料産業の振興・発展に向けて公的機関・民間企業等で活躍できる、または食と農に関連した地域活性化に資する研究や実践に取り組むことができる。
態度	食料産業に関わる様々な課題の解決や学問研究に対し、多様な考え方や行動を尊重しながら、食料産業に関わる様々な課題の解決や学問研究に対して旺盛な探究心と実践力を持って取り組むことができる。
技能・表現	サイエンス・テクノロジー・ビジネスの能力を深め、高度で専門的なスキルを修得し自らの学修・研究の成果を整理・記述・公開できる。

課程	－		科目群		
授業科目	事業システム演習Ⅰ		科目コード	D11005	
代表教員	金子 孝一		成績責任者教員	金子 孝一	
担当教員	金子 孝一、鈴木 孝男、高力 美由紀、斎藤 順、青山 浩子、中山 健				
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、各種集客施設やフードサービス関連事業に、事業計画の実務家としてにかかわった教員が担当する科目である。		
配当年次	1年		必修・選択区分	選択	
配当学期	前期	単位数	2単位	授業回数	15
アクティブラーニング	-				
開講キャンパス	新潟キャンパス				

【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」に関する高度な専門知識を有し、課題を的確に捉え解決に導くことができる	新しい時代の産業を創出し、地域及び国際社会の食料産業の発展に寄与できる	専門的見地から課題の解決を図ることができる	旺盛な探求心と実践力を持って取り組むことができる	自らの学修・研究の成果を整理・記述・公開するための専門的なスキルを修得している

授業概要	営利・非営利を問わず食料産業の事業運営に必要な付加価値構造を事例分析の観点から理論的に考察する。ビジネスモデル等を国内外の事業事例に照らし、事業創生の観点から議論を進める。また、地域資源等の応用による地域活性化に関しても、価値創造などの観点から、あるべき事業システムのあり方を解明していく。博士後期課程における各自の研究内容を深化させることを意識し、受講生の関心に即したテキスト等文献及び学術論文を都度精査し輪読する形式で進める。本演習Ⅰでは主にオーソドックスなものと最新の研究の双方を対象にして進める。
到達目標	1 研究課題における基礎的知見、研究の背景を説明できる。 2 オーソドックスな理論・フレームワークと最新の研究内容の双方を理解できる。

回数	授業計画	担当教員
1	ガイダンス（輪読の進め方やテーマ設定など）	全担当教員
2	提示された参考文献の輪読1	金子 孝一
3	提示された参考文献の輪読2	中山 健
4	提示された参考文献の輪読3	高力 美由紀
5	提示された参考文献の輪読4	鈴木 孝男
6	提示された参考文献の輪読5	青山 浩子
7	提示された参考文献の輪読6	斎藤 順
8	提示された参考文献の輪読7	金子 孝一
9	提示された参考文献の輪読8	中山 健
10	提示された参考文献の輪読9	高力 美由紀
11	文献収集と専門的学術論文の輪読1	金子 孝一
12	文献収集と専門的学術論文の輪読2	高力 美由紀
13	文献収集と専門的学術論文の輪読3	鈴木 孝男
14	オーソドックスな理論と最新の研究内容の整理とレポート作成1	中山 健
15	オーソドックスな理論と最新の研究内容の整理とレポート作成2	金子 孝一

評価方法	文献調査からレポート作成までの参加度（ディスカッションへのコミットメント）（50％）とレポート内容の達成度（50％）から評価する。
教科書（必ず購入する書籍）	特に指定しない。毎回の輪読時に文献配布や参考論文などを指定する。

参考書 等	特に指定しない。		
事前学習			
事前学習時間（分）	120分	事前学習内容	事前に配布された、講義資料、論文を予習する。
事後学習			
事後学習時間（分）	120分	事後学習内容	講義後は、論議されたことも含めて復習する。
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	koichi-kaneko@nafu.ac.jp		

【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	農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する食料産業に関する高度な専門知識を有し、課題を的確に捉え自立して研究活動を行い解決に導くことができる。
思考・判断	修得した高度な研究能力と専門性に基づき、持続可能な食料産業の在り方を探求し食料産業の振興・発展に寄与できる。
関心・意欲	食料産業に関わる最新の政策や動向、研究成果等に関心を持ち、食料産業の振興・発展に向けて公的機関・民間企業等で活躍できる、または食と農に関連した地域活性化に資する研究や実践に取り組むことができる。
態度	食料産業に関わる様々な課題の解決や学問研究に対し、多様な考え方や行動を尊重しながら、食料産業に関わる様々な課題の解決や学問研究に対して旺盛な探究心と実践力を持って取り組むことができる。
技能・表現	サイエンス・テクノロジー・ビジネスの能力を深め、高度で専門的なスキルを修得し自らの学修・研究の成果を整理・記述・公開できる。

課程	－		科目群	選択演習科目	
授業科目	事業システム演習Ⅱ		科目コード	D11006	
代表教員	金子 孝一		成績責任者教員	金子 孝一	
担当教員	金子 孝一、鈴木 孝男、高力 美由紀、斎藤 順、青山 浩子、中山 健				
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、各種集客施設やフードサービス関連事業に、事業計画の実務家としてにかかわった教員が担当する科目である。		
配当年次	1年		必修・選択区分	選択	
配当学期	後期	単位数	2単位	授業回数	15
アクティブラーニング	-				
開講キャンパス	新潟キャンパス				

【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」に関する高度な専門知識を有し、課題を的確に捉え解決に導くことができる	新しい時代の産業を創出し、地域及び国際社会の食料産業の発展に寄与できる	専門的見地から課題の解決を図ることができる	旺盛な探求心と実践力を持って取り組むことができる	自らの学修・研究の成果を整理・記述・公開するための専門的なスキルを修得している

授業概要	営利・非営利を問わず食料産業の事業運営に必要な付加価値構造を事例分析の観点から理論的に考察する。ビジネスモデル等を国内外の事業事例に照らし、事業創生の観点から議論を進める。また、地域資源等の応用による地域活性化に関しても、感性価値創造などの観点から、あるべき事業システムのあり方を解明していく。博士後期課程における各自の研究内容を深化させることを意識し、受講生の関心に即したテキスト等文献及び学術論文を都度精査し輪読する形式で進める。本演習Ⅱでは主に対象研究に対しての課題を明らかにできるよう進める。
到達目標	1 研究課題における方法論の論点を説明できる。 2 先行研究において示された帰結や残された課題を精査できる。

回数	授業計画	担当教員
1	ガイダンス（輪読の進め方やテーマ設定など）	全担当教員
2	提示された参考文献の輪読1	金子 孝一
3	提示された参考文献の輪読2	中山 健
4	提示された参考文献の輪読3	高力 美由紀
5	提示された参考文献の輪読4	鈴木 孝男
6	提示された参考文献の輪読5	青山 浩子
7	提示された参考文献の輪読6	斎藤 順
8	提示された参考文献の輪読7	金子 孝一
9	提示された参考文献の輪読8	中山 健
10	提示された参考文献の輪読9	高力 美由紀
11	文献収集と専門的学術論文の輪読1	金子 孝一
12	文献収集と専門的学術論文の輪読2	高力 美由紀
13	文献収集と専門的学術論文の輪読3	鈴木 孝男
14	残された課題の整理とレポート作成1	中山 健
15	残された課題の整理とレポート作成2	金子 孝一

評価方法	文献調査からレポート作成までの参加度（ディスカッションへのコミットメント）（50％）とレポート内容の達成度（50％）から評価する。
教科書（必ず購入する書籍）	特に指定しない。毎回の輪読時に文献配布や参考論文などを指定する。

参考書 等	特に指定しない。		
事前学習			
事前学習時間（分）	120分	事前学習内容	事前に配布された、講義資料、論文を予習する。
事後学習			
事後学習時間（分）	120分	事後学習内容	講義後は、論議されたことも含めて復習する。
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	koichi-kaneko@nafu.ac.jp		

【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	農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する食料産業に関する高度な専門知識を有し、課題を的確に捉え自立して研究活動を行い解決に導くことができる。
思考・判断	修得した高度な研究能力と専門性に基づき、持続可能な食料産業の在り方を探求し食料産業の振興・発展に寄与できる。
関心・意欲	食料産業に関わる最新の政策や動向、研究成果等に関心を持ち、食料産業の振興・発展に向けて公的機関・民間企業等で活躍できる、または食と農に関連した地域活性化に資する研究や実践に取り組むことができる。
態度	食料産業に関わる様々な課題の解決や学問研究に対し、多様な考え方や行動を尊重しながら、食料産業に関わる様々な課題の解決や学問研究に対して旺盛な探究心と実践力を持って取り組むことができる。
技能・表現	サイエンス・テクノロジー・ビジネスの能力を深め、高度で専門的なスキルを修得し自らの学修・研究の成果を整理・記述・公開できる。

課程	－		科目群	研究指導科目	
授業科目	食料産業学特殊研究Ⅰ		科目コード	D12001	
代表教員	金子 孝一		成績責任者教員	各指導教員	
担当教員	金子 孝一				
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	該当しない		
配当年次	1年		必修・選択区分	共通必修	
配当学期	前期	単位数	4単位	授業回数	30
アクティブラーニング	-				
開講キャンパス	新潟キャンパス				

【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」に関する高度な専門知識を有し、課題を的確に捉え解決に導くことができる	新しい時代の産業を創出し、地域及び国際社会の食料産業の発展に寄与できる	専門的見地から課題の解決を図ることができる	旺盛な探求心と実践力を持って取り組むことができる	自らの学修・研究の成果を整理・記述・公開するための専門的なスキルを修得している

授業概要	食料産業学特殊研究は、Ⅰ・Ⅱ・Ⅲと継続して行い、博士論文を作成するにあたっての研究課題の決定、研究計画の作成、実験・調査等の実施、データ解析や分析等、学会や学術集会での発表、投稿論文執筆から投稿・受理などの全ての過程を受講生が主体的かつ成功裏に完遂できるよう、指導教員による適切な助言・指導を行う。そのうえで、博士（後期）課程の総まとめである博士論文を完成させるための論文指導を行う。食料産業学特殊研究Ⅰでは、主として情報収集から研究テーマ設定および研究手法の確立を主題とする。
到達目標	1 体系的かつ効果的な問題解決の方法を修得し、それを実践できる。 2 問題解決の実践過程から、新しい原理を見出し、それを自らの研究として遂行できる。

回数	授業計画	担当教員
1	博士論文作成に向けた情報収集	各担当教員
2	博士論文作成に向けた情報収集	各担当教員
3	博士論文作成に向けた情報収集	各担当教員
4	博士論文作成に向けた計画立案	各担当教員
5	博士論文作成に向けた計画立案	各担当教員
6	博士論文作成に向けた計画立案	各担当教員
7	博士論文作成に向けた計画立案	各担当教員
8	博士論文作成における研究手法	各担当教員
9	博士論文作成に向けた情報収集	各担当教員
10	研究結果の取りまとめ	各担当教員
11	研究結果の取りまとめ	各担当教員
12	研究結果の取りまとめ	各担当教員
13	研究結果の発表	各担当教員
14	研究結果の発表	各担当教員
15	中間総括	各担当教員
16	研究計画の立案	各担当教員
17	研究計画の立案	各担当教員
18	研究計画の立案	各担当教員

19	研究手法の立案	各担当教員
20	研究手法の立案	各担当教員
21	研究手法の立案	各担当教員
22	研究手法の立案	各担当教員
23	研究結果の取りまとめ	各担当教員
24	研究結果の取りまとめ	各担当教員
25	研究結果の取りまとめ	各担当教員
26	研究結果の取りまとめ	各担当教員
27	研究結果の取りまとめ	各担当教員
28	研究結果の発表	各担当教員
29	研究結果の発表	各担当教員
30	総括	各担当教員

評価方法	研究テーマの設定に至るまでの考証の過程や設定された研究テーマの妥当性等、研究の深化の程度を総合して評価する。
教科書（必ず購入する書籍）	特になし。 必要に応じ資料を配布する。
参考書 等	特になし。 必要に応じ参考文献を紹介する。

事前学習			
事前学習時間（分）	120分	事前学習内容	ディスカッション形式で行うため、各回の課題に関する事前準備を行うこと。
事後学習			
事後学習時間（分）	120分	事後学習内容	ディスカッション形式で行うため、各回の課題に関する事前準備を行うこと。
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	koichi-kaneko@nafu.ac.jp		

【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	農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する食料産業に関する高度な専門知識を有し、課題を的確に捉え自立して研究活動を行い解決に導くことができる。
思考・判断	修得した高度な研究能力と専門性に基づき、持続可能な食料産業の在り方を探求し食料産業の振興・発展に寄与できる。
関心・意欲	食料産業に関わる最新の政策や動向、研究成果等に関心を持ち、食料産業の振興・発展に向けて公的機関・民間企業等で活躍できる、または食と農に関連した地域活性化に資する研究や実践に取り組むことができる。
態度	食料産業に関わる様々な課題の解決や学問研究に対し、多様な考え方や行動を尊重しながら、食料産業に関わる様々な課題の解決や学問研究に対して旺盛な探究心と実践力を持って取り組むことができる。
技能・表現	サイエンス・テクノロジー・ビジネスの能力を深め、高度で専門的なスキルを修得し自らの学修・研究の成果を整理・記述・公開できる。

課程	－		科目群	研究指導科目	
授業科目	食料産業学特殊研究Ⅱ		科目コード	D12002	
代表教員	金子 孝一		成績責任者教員	各指導教員	
担当教員	金子 孝一				
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	該当しない		
配当年次	2年		必修・選択区分	共通必修	
配当学期	前期	単位数	4単位	授業回数	30
アクティブラーニング	-				
開講キャンパス	新潟キャンパス				

【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」に関する高度な専門知識を有し、課題を的確に捉え解決に導くことができる	新しい時代の産業を創出し、地域及び国際社会の食料産業の発展に寄与できる	専門的見地から課題の解決を図ることができる	旺盛な探求心と実践力を持って取り組むことができる	自らの学修・研究の成果を整理・記述・公開するための専門的なスキルを修得している

授業概要	-
到達目標	-

回数	授業計画	担当教員
1	研究計画の策定	各担当教員
2	研究計画の策定	各担当教員
3	研究手法の策定	各担当教員
4	研究手法の策定	各担当教員
5	研究手法の策定	各担当教員
6	研究結果の取りまとめ	各担当教員
7	研究結果の取りまとめ	各担当教員
8	研究結果の取りまとめ	各担当教員
9	研究結果の考察	各担当教員
10	研究結果の考察	各担当教員
11	研究結果の考察	各担当教員
12	研究結果の発表	各担当教員
13	研究結果の発表	各担当教員
14	研究結果の発表	各担当教員
15	中間総括	各担当教員
16	研究計画の策定	各担当教員
17	研究計画の策定	各担当教員
18	研究結果の取りまとめ	各担当教員
19	研究結果の取りまとめ	各担当教員
20	研究結果の取りまとめ	各担当教員
21	研究結果の取りまとめ	各担当教員

22	研究結果の取りまとめ	各担当教員
23	研究結果の考察	各担当教員
24	研究結果の考察	各担当教員
25	研究結果の考察	各担当教員
26	研究結果の発表	各担当教員
27	研究結果の発表	各担当教員
28	研究結果の発表	各担当教員
29	研究結果の発表	各担当教員
30	総括	各担当教員

評価方法	研究テーマに対する研究手法の確立に至るまでの考証の過程や研究手法の妥当性、研究結果の解釈・考察法の妥当性等、研究の深化の程度を総合して評価する。		
教科書（必ず購入する書籍）	特になし。 必要に応じ資料を配布する。		
参考書 等	特になし。 必要に応じ参考文献を紹介する。		

事前学習			
事前学習時間（分）	-	事前学習内容	-
事後学習			
事後学習時間（分）	-	事後学習内容	-

備考			
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	農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する食料産業に関する高度な専門知識を有し、課題を的確に捉え自立して研究活動を行い解決に導くことができる。
思考・判断	修得した高度な研究能力と専門性に基づき、持続可能な食料産業の在り方を探求し食料産業の振興・発展に寄与できる。
関心・意欲	食料産業に関わる最新の政策や動向、研究成果等に関心を持ち、食料産業の振興・発展に向けて公的機関・民間企業等で活躍できる、または食と農に関連した地域活性化に資する研究や実践に取り組むことができる。
態度	食料産業に関わる様々な課題の解決や学問研究に対し、多様な考え方や行動を尊重しながら、食料産業に関わる様々な課題の解決や学問研究に対して旺盛な探究心と実践力を持って取り組むことができる。
技能・表現	サイエンス・テクノロジー・ビジネスの能力を深め、高度で専門的なスキルを修得し自らの学修・研究の成果を整理・記述・公開できる。

課程	－		科目群	研究指導科目	
授業科目	食料産業学特殊研究Ⅲ		科目コード	D12003	
代表教員	金子 孝一		成績責任者教員	各指導教員	
担当教員	金子 孝一				
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	該当しない		
配当年次	3年		必修・選択区分	共通必修	
配当学期	前期	単位数	4単位	授業回数	30
アクティブラーニング	-				
開講キャンパス	新潟キャンパス				

【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」に関する高度な専門知識を有し、課題を的確に捉え解決に導くことができる	新しい時代の産業を創出し、地域及び国際社会の食料産業の発展に寄与できる	専門的見地から課題の解決を図ることができる	旺盛な探求心と実践力を持って取り組むことができる	自らの学修・研究の成果を整理・記述・公開するための専門的なスキルを修得している

授業概要	食料産業学特殊研究は、Ⅰ・Ⅱ・Ⅲと継続して行い、博士論文を作成するにあたっての研究課題の決定、研究計画の作成、実験・調査等の実施、データ解析や分析等、学会や学術集会での発表、投稿論文執筆から投稿・受理などの全ての過程を受講生が主体的かつ成功裏に完遂できるよう、指導教員による適切な助言・指導を行う。そのうえで、博士（後期）課程の総まとめである博士論文を完成させるための論文指導を行う。食料産業学特殊研究Ⅲでは、主として学位論文執筆に向けて研究結果の取りまとめと発表および今後の展開への方策を主題とする。
到達目標	1 体系的かつ効果的な問題解決の方法を修得し、それを実践できる。 2 問題解決の実践過程から、新しい原理を見出し、それを自らの研究として遂行できる。 3 学会等での研究発表等から、最終的に学会等への対外発表に適うレベルを想定して学位論文としてまとめ上げることができる。

回数	授業計画	担当教員
1	研究計画の策定	各担当教員
2	研究計画の策定	各担当教員
3	研究結果の考察	各担当教員
4	研究結果の考察	各担当教員
5	研究結果の考察	各担当教員
6	研究結果の考察	各担当教員
7	研究結果の考察	各担当教員
8	研究結果の発表	各担当教員
9	研究結果の発表	各担当教員
10	研究結果の発表	各担当教員
11	研究結果の発表	各担当教員
12	研究結果の発表	各担当教員
13	研究結果の展開	各担当教員
14	研究結果の展開	各担当教員
15	中間総括	各担当教員
16	研究計画の策定	各担当教員
17	研究計画の策定	各担当教員
18	研究結果の考察	各担当教員

19	研究結果の考察	各担当教員
20	研究結果の考察	各担当教員
21	研究結果の考察	各担当教員
22	研究結果の発表	各担当教員
23	研究結果の発表	各担当教員
24	研究結果の発表	各担当教員
25	研究結果の発表	各担当教員
26	研究結果の展開	各担当教員
27	研究結果の展開	各担当教員
28	研究結果の展開	各担当教員
29	研究結果の展開	各担当教員
30	総括	各担当教員

評価方法	研究テーマに対する研究手法の確立に至るまでの考証の過程や研究手法の妥当性、研究結果の解釈・考察法の妥当性等、研究の深化の程度を総合して評価する。
教科書（必ず購入する書籍）	研究テーマに対する研究手法の確立に至るまでの考証の過程や研究手法の妥当性、研究結果の解釈・考察法の妥当性等、研究の深化の程度を総合して評価する。
参考書 等	研究テーマに対する研究手法の確立に至るまでの考証の過程や研究手法の妥当性、研究結果の解釈・考察法の妥当性等、研究の深化の程度を総合して評価する。

事前学習			
事前学習時間（分）	-	事前学習内容	-
事後学習			
事後学習時間（分）	-	事後学習内容	-
備考			
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	農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する食料産業に関する高度な専門知識を有し、課題を的確に捉え自立して研究活動を行い解決に導くことができる。
思考・判断	修得した高度な研究能力と専門性に基づき、持続可能な食料産業の在り方を探求し食料産業の振興・発展に寄与できる。
関心・意欲	食料産業に関わる最新の政策や動向、研究成果等に関心を持ち、食料産業の振興・発展に向けて公的機関・民間企業等で活躍できる、または食と農に関連した地域活性化に資する研究や実践に取り組むことができる。
態度	食料産業に関わる様々な課題の解決や学問研究に対し、多様な考え方や行動を尊重しながら、食料産業に関わる様々な課題の解決や学問研究に対して旺盛な探究心と実践力を持って取り組むことができる。
技能・表現	サイエンス・テクノロジー・ビジネスの能力を深め、高度で専門的なスキルを修得し自らの学修・研究の成果を整理・記述・公開できる。