

課程	共通課程		科目群	教養科目群	
授業科目	新潟と地域社会		科目コード	1110012	
代表教員	養田 武郎		成績責任者教員	養田 武郎	
担当教員	養田 武郎				
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	新潟生まれの新潟育ち 新潟県内の醸造会社に30年勤務し、開発業務を通して食品業界に積極的に関わってきた。 食酢を利用した農法を開発し、米、くだもの、野菜など農業分野への利用拡大を進めた。 現在、家業である米づくりに邁進し、試行錯誤の日々を楽しんでいる。		
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	プレゼンテーション				
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	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。また各人の地元地域社会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、得られた知識から知恵を創造し、これからの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	授業計画、新潟県の概要	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	新潟県のお酒	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	これからの農業・食糧生産について考える。	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			
事前学習時間（分）	120分	事前学習内容	授業計画の内容から、自分が関心がありそうな事柄についてイメージを膨らませておく。
事後学習			
事後学習時間（分）	120分	事後学習内容	授業内容から特に興味をひかれた内容について深堀りする。
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	takeroonara@gmail.com		

【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。

課程	共通課程		科目群	共通科目群	
授業科目	技術開発と工業所有権		科目コード	1110046	
代表教員	加藤 正樹		成績責任者教員	加藤 正樹	
担当教員	加藤 正樹				
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、食品メーカー「日清食品」において、知的財産管理や即席めん業界に40年近く関わった実務経験をもつ教員が担当する科目である。		
配当年次	2年		必修・選択区分	共通必修	
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	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。
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）	著者未定『産業財産権標準テキスト 基礎編』（出版社、発行年度 未定）ISBN:未定

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・意匠登出願ガイドブック他】		
事前学習			
事前学習時間（分）	120分	事前学習内容	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。
事後学習			
事後学習時間（分）	120分	事後学習内容	配布資料をよく読んで理解を深めること。
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。 ・ 小テストの課題は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	m-kato@kbe.biglobe.ne.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	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持ち、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。

新潟食料農業大学UNIPA

課程	共通課程		科目群	共通科目群	
授業科目	キャリアプランニングⅠ		科目コード	1110050	
代表教員	若槻 彩子		成績責任者教員	若槻 彩子	
担当教員	若槻 彩子、高力 美由紀				
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、キャリアコンサルタントやキャリアカウンセラーの実務経験をもつ教員や企業において、人材育成に関連した実務経験をもつ教員が担当する科目である。		
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	カリキュラムにより 異なります。	授業回数	15
アクティブラーニング	グループワーク				
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。 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。				
到達目標	社会に存在する働く場を理解し、自身の考えとの整合性を考え、自らの働く場への参加意識を高める。 そして自身の将来について考えを深め、具体的な将来像を描き、企業が求める人材像を把握し、主体的にキャリアを選択するための能力を伸ばす行動計画を立てることを到達目標とする。				
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？				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	最終課題レポート80％、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、GPSアカデミック受検等20％として評価する。				
教科書（必ず購入する書籍）	MY CAREER NOTEⅠ 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			
事前学習時間（分）	120分	事前学習内容	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
事後学習			
事後学習時間（分）	120分	事後学習内容	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。
備考	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	ayako-wakatsuki@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	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。

課程	共通課程		科目群	共通科目群	
授業科目	キャリアプランニングⅡ		科目コード	1110051	
代表教員	島田 満俊		成績責任者教員	島田 満俊	
担当教員	島田 満俊、高力 美由紀				
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	民間企業にて1988年から2011年まで社会人・大学生・専門学校生・高校生そして保護者に関するキャリア教育・事業に従事。 2011年より東北大学高等教育推進機構キャリア支援センター（非常勤講師）、宮城大学（事業構想学部特任准教授/キャリア開発センター）を経て2019年より新潟食料農業大学客員教授（キャリアプランニングⅡ）、経営コンサルタント/中小企業診断士（専門/事業計画、マーケティング、採用・育成）、行政書士（在留資格、相続） 2019年より東京都の東京人材マネージャー（採用・育成等の人的資源に関する助言業務） 2023年より東京信用保証協会派遣専門家		
配当年次	2年		必修・選択区分	共通必修	
配当学期	後期	単位数	カリキュラムにより 異なります。	授業回数	15
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／ロールプレイング				
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	就職/採用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や社会人基礎力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。 【授業科目に関連する担当教員の実務経験】 本科目は、企業や大学等において、キャリア支援の実務経験をもつ教員や企業において、人材育成に関連した実務経験をもつ教員が担当する科目である。
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談で自己PRする力を演習を交えて身につける。 その上で、300～400字程度で自分の考えを言語化することを到達目標とする。 また、グループディスカッション等のロールプレイングを通じて、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。 さらに、学外で活動するに当たって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視点の重要性について理解する。

回数	授業計画	担当教員
1	「自己紹介」～「書き言葉」としての文章、「話し言葉」としての文章～ 「自己紹介」として適切な内容と伝え方を理解する。 ・「魅力的」な自己紹介とは何かを考える。 ・「他者による紹介」で言語化する力を磨く。 ・フレームワークを用いて自己紹介のコンテンツを作る。 ・SWOT分析 ・STAR/Situation（状況）、Task（課題）、Action（行動）、Result（結果）で経験を整理する。 ・適切な分量と話す速度を体感する。	島田満俊・高力美由紀
2	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～ ・SWOT分析を行う。外的要因から ・「売り手市場」は本当か？ ・本学の学生の「買い手」は誰なのか。 ・「ポテンシャル採用」の恐ろしさと対策 ・キャリアプランニングと“計画された偶発性理論” ・将来の選択肢が持てる「基礎学力」づくり	島田満俊
3	[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～ ・フードチェーンをビジネスの視点で考える。	島田満俊

	・全国唯一「食料産業学部」の学生の強みを考える。 ・「ビジネス」を自ら作る社会人はどこでも欲しい人材である。	
4	業界研究と企業研究～フレームワークを使って考える～ ・ミッション、ビジョンの視点で企業を観る。 ・ポーターの5フォース分析で企業を理解する。 ・5W1H/特に、Why（共感・動機）とHow（貢献）から業界/企業の「必然性」を考える。 ・自己分析が「業界/企業研究」に活きる。	島田満俊
5	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 ・本番に備えて、おおよそのプロセスを理解する。 ・選考のステップを大企業から中小企業までパターン分けして考える。 ・企業は選考のフィルターをどう設定するか、ディスカッションし、採用者視点の理解を深める。 ・学生にとって必要なフレームワーク：SMARTゴール	島田満俊
6	「ようこそ先輩」	キャリアセンター
7	自己分析入門 ・自己分析の二つの種類を解説する。 ・job tag（厚生労働省）を用いて自己分析を行う。	島田満俊
8	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～ ・「志望動機」とは何？ ・job tag（厚生労働省）は志望動機の検討にも使える。 ・志望動機作成のステップ	島田満俊
9	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～ ・企業のニーズ（企業目線）を理解したうえで、STARフレームワークを使う。 ・自己PR作成のステップ ・被らない自己PRを考える。 ・簡潔に磨き上げる。	島田満俊
10	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～ ・“ガクチカ”をまとめるコツ ・“ガクチカ”は仕事に対する姿勢を表す。 ・“ガクチカ”作成のステップ	島田満俊
11	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～ ・三大コンテンツを用いて「自分が企業の課題を解決できる人材である」ことを伝える。 ・マーケットインを徹底する。 ・三大コンテンツで「過去」「現在」「未来」をつなげる。	島田満俊
12	[インターンシップ]を活用して差別化する ・インターンシップが本選考につながることを理解する。 ・インターンシップの機会を効果的に使う。	島田満俊
13	実践面接 ～選考で落ちる学生と通過する学生の違い～ ・丸暗記は選考落ちにつながる。 ・「突っ込まれたから落ちた」は正しくない。 ・面接トレーニングの仕方 ・逆質問とは。逆質問をするべきか。 ・即戦力ではない新卒を採用する理由がある。	島田満俊
14	グループディスカッション実践 ～～ビジネスに直結するスキル/採用担当者は何を見ているか～ ・ディスカッションのルール ・業界と企業を常に頭に置いたディスカッションとは。 ・ディスカッションにドライブをかけることが重要。 ・ディスカッションにおける役割とそのメリット/デメリット	島田満俊
15	まとめ～今後のキャリア形成に向けて ・就職活動の失敗パターンについて ・キャリア形成における「就活」の位置付け ・キャリアの多様性について	高力美由紀・島田満俊

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）ISBN:978-4-7973-4065-5		

事前学習			
事前学習時間（分）	120分	事前学習内容	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。
事後学習			
事後学習時間（分）	120分	事後学習内容	提示された資料を読み、レポート等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	michitoshi-shimada@nafu.ac.jp miyuki-koriki@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	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。

課程	コース課程		科目群	専門基礎科目群
授業科目	食品化学		科目コード	1113002
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			
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	2年		必修・選択区分	選択（フードコース必修）	
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	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	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	中村 宜督、榊原 啓之、室田 佳恵子編『エッセンシャル食品化学』（講談社、2021）

事前学習

事前学習時間（分）	1 2 0 分	事前学習内容	授業を理解するため教科書を予習する。
事後学習			
事後学習時間（分）	1 2 0 分	事後学習内容	授業で配布した資料と教科書で授業内容を復讐する。そして、深く理解するため授業中に出した課題を解く。
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	kunihiro-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	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。

課程	コース課程		科目群	専門科目群	
授業科目	ビジネス実務法務		科目コード	1112026	
代表教員	津野 洋子		成績責任者教員	津野 洋子	
担当教員	津野 洋子				
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、行政書士の資格を有し、自身の行政書士事務所の運営の実務経験を持つ教員が担当する科目である。		
配当年次	3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	本科目は、ビジネスに従事する上で必要となるリスク、コンプライアンス（法令順守）などに関わる基礎的な法知識の習得と、ビジネスの遂行に必須となる法的思考力の獲得を目標とする入門科目である。ビジネスにおけるガバナンス（意思決定、組織統制など）、企業活動における法規制（独禁法、消費者・個人情報、労働法規など）などの理解を深める。
到達目標	― ビジネスに必要な法的考え方・視点を理解する ― 会社経営のための基本的な法知識（意思決定、組織統制など）を理解する ― 対外的な取引に関連する法を理解する ― 人を使うために必要な法を理解する ― 倒産、紛争処理に関する法を理解する

回数	授業計画	担当教員
1	企業をとりまくリスクとビジネス法務、コンプライアンス 企業活動の根底にある法理念	津野 洋子
2	契約とは 契約の成立/権利・義務の主体/意思表示	津野 洋子
3	契約とは 代理/ 契約の効力の発生	津野 洋子
4	契約成立後の法律関係 債務の履行/受領遅滞/債務不履行責任	津野 洋子
5	契約形態 売買以外の契約形態	津野 洋子
6	ビジネス文書の保存・管理 /契約以外の権利義務の発生―不法行為等	津野 洋子
7	企業財産の管理と法律 /登記/知的財産権 その1	津野 洋子
8	知的財産権 その2	津野 洋子
9	企業活動に関する法規制 その1 独占禁止法	津野 洋子
10	企業活動に関する法規制 その2 消費者保護関連法制	津野 洋子
11	債権の管理回収 債権の消滅 取引の決済―手形・小切手	津野 洋子
12	法人と企業 会社の仕組み	津野 洋子
13	企業と従業員	津野 洋子
14	ビジネスに関連する家族法 婚姻 相続	津野 洋子
15	食品安全及び表示に関する法規制と環境保護関連法制	津野 洋子

評価方法	ミニテスト40％、期末試験60％
教科書（必ず購入する書籍）	教科書『ビジネス実務法務検定試験』公式問題集3級（東京商工会議所編） 資料を配布ないしTeamsにアップする。
参考書 等	必要に応じ、別に指定する。

事前学習			
事前学習時間（分）	120分	事前学習内容	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
事後学習			
事後学習時間（分）	120分	事後学習内容	講義内容を復習し、小テスト等の解答等を決められた期日までに提出すること
備考	全範囲のまとめのテストを行う。		
担当教員連絡先メールアドレス	yoko-tsuno@mua.biglobe.ne.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	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。

課程	コース課程		科目群	専門科目群
授業科目	HACCPシステム論		科目コード	1113901
代表教員	丸山 純一		成績責任者教員	丸山 純一
担当教員	丸山 純一			
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	本科目は、日本食品保蔵科学会「HACCP認定講師」の資格を有し、食品メーカー等において、食品安全管理に関連する実務経験をもつ教員が担当する科目である。	

配当年次	3年		必修・選択区分	自由	
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	グループワーク				

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	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。 本講義は日本食品保蔵科学会「H A C C P 管理者認定」の資格要件となっている「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（予定者を含む）に限るものとする。
到達目標	受講生は、まずHACCPの考え方並びに食品安全についての国内および国際的な動向を学び、その重要について深く理解する。その上で、演習を通じてHACCP管理者として必要な知識・技術を習得する。

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）および確認験（最終日）（20％）、講義内で行う個人演習およびグループ演習（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』改訂版第4刷（建帛社、2024）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			
事前学習時間（分）	120分	事前学習内容	教科書および授業で配布された資料等の該当部分を読む。
事後学習			
事後学習時間（分）	120分	事後学習内容	提示された課題・レポートを期日までに必ず提出する。
備考	授業において資料を配付する。 演習（個人演習およびチーム演習）にパソコンを使用（必携とする）。 演習中のスマートフォン等による検索・調査は可。		
担当教員連絡先メールアドレス	junichi.maruyama@gmail.com		

【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。