

別記様式第2号（その1の1）

基本計画書

基本計画									
事項	記入欄							備考	
計画の区分	大学院の設置								
フリガナ設置者	ガッコウホジニイガタリコガケン 学校法人 新潟総合学園								
フリガナ大学の名称	ニイガタシヨクリョウノキョウダガクダクイン 新潟食料農業大学大学院 (Graduate School of Niigata Agro-Food University)								
大学本部の位置	新潟県新潟市北区島見町940番地								
大学院の目的	生命、環境、社会に関する科学を基盤とした食と農に係る学術の理論及び応用を研究教授しその深奥を究めるとともに、高度の専門性が求められる職業を担うための深い学識及び卓越した能力を培うことをもって、地域と国際社会の発展に貢献する。								
新設学部等の目的	農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する「食料産業」に関する精深な学識を身につけ、高度の研究能力と専門性をもって課題を解決し新しい時代の産業を創出することにより、地域及び国際社会の食料産業の発展に寄与できる高度専門的人材を育成する。								
新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	開設時期及び開設年次	所在地	【基礎となる学部】 食料産業学部 食料産業学科
	食料産業学研究科 [Graduate School of Agro-Food Science]	年	人	年次人	人	修士 (食料産業学) [Master of Agro-Food Science]	年月 第 年次	新潟県新潟市北区島見町940番地 新潟県胎内市平根台2416番地	
	食料産業学専攻 [Division of Agro-Food Science]	2	6	—	12		令和4年4月 第1年次		
計		6	—	12					
同一設置者内における変更状況 (定員の移行、名称の変更等)	該当なし								
教育課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数				卒業要件単位数			
	食料産業学研究科 食料産業学専攻	講義	演習	実験・実習	計	30単位			
教員組織の概要	学部等の名称		専任教員等					兼任教員等	
	新設分	食料産業学研究科 食料産業学専攻（修士課程）	教授 人	准教授 人	講師 人	助教 人	計 人	助手 人	兼任 人
		計	13 (13)	0 (0)	4 (4)	0 (0)	17 (17)	0 (0)	3 (3)
		計	13 (13)	0 (0)	4 (4)	0 (0)	17 (17)	0 (0)	— (—)
	既設分	該当なし	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)
計		— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	
合計		13 (13)	0 (0)	4 (4)	0 (0)	17 (17)	0 (0)	— (—)	

教員以外の職員 の概要	職 種		専 任	兼 任	計		大学全体			
	事 務 職 員		35 (35) 人	5 (5) 人	40 (40) 人					
	技 術 職 員		3 (3) 人	0 (0) 人	3 (3) 人					
	図 書 館 専 門 職 員		1 (1) 人	1 (1) 人	2 (2) 人					
	そ の 他 の 職 員		0 (0) 人	0 (0) 人	0 (0) 人					
	計		39 (39) 人	6 (6) 人	45 (45) 人					
校 地 等	区 分	専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計		大学全体			
	校 舎 敷 地	27,334 m ²	0 m ²	0 m ²	27,334 m ²					
	運 動 場 用 地	6,000 m ²	0 m ²	0 m ²	6,000 m ²					
	小 計	33,334 m ²	0 m ²	0 m ²	33,334 m ²					
	そ の 他	118,983 m ²	0 m ²	0 m ²	118,983 m ²					
	合 計	152,317 m ²	0 m ²	0 m ²	152,317 m ²					
校 舎	専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計		大学全体				
	10,892 m ²	0 m ²	0 m ²	10,892 m ²						
	(10,892 m ²)	(0 m ²)	(0 m ²)	(10,892 m ²)						
教室等	講義室	演習室	実験実習室	情報処理学習施設	語学学習施設	大学全体				
	11室	25室	11室	0室 (補助職員0人)	0室 (補助職員0人)					
専任教員研究室	新設学部等の名称			室 数		大学全体				
	食料産業学研究科 食料産業学専攻			17 室						
図 書 ・ 設 備	新設学部等の名称	図書 〔うち外国書〕 冊	学術雑誌 〔うち外国書〕 種	電子ジャーナル 〔うち外国書〕	視聴覚資料 点	機械・器具 点	標本 点	大学全体		
	食料産業学研究科 食料産業学専攻	12,688〔556〕 (12,688〔556〕)	126〔8〕 (126〔8〕)	6〔6〕 (6〔6〕)	99 (99)	2,538 (2,538)	0 (0)			
	計	12,688〔556〕 (12,688〔556〕)	126〔8〕 (126〔8〕)	6〔6〕 (6〔6〕)	99 (99)	2,538 (2,538)	0 (0)			
図 書 館	面積	閲覧座席数		収 納 可 能 冊 数		大学全体				
	504.45m ²	88席		46,046冊						
体 育 館	面積	体育館以外のスポーツ施設の概要					大学全体			
	1,676.12m ²	-								
経 費 の 積 及 維 持 方 法 の 概 要	経 費 の 見 積 り	区 分	開設前年度	第 1 年 次	第 2 年 次	第 3 年 次	第 4 年 次	第 5 年 次	第 6 年 次	図書購入 費には、 電子 ジャーナル・デー タベース の整備費 (運用コス ト含む) を含む。
		教員1人当り 研究費等		106千円	106千円	- 千円	- 千円	- 千円	- 千円	
		共同研究費等		0千円	0千円	- 千円	- 千円	- 千円	- 千円	
		図 書 購 入 費	1,003千円	440千円	440千円	- 千円	- 千円	- 千円	- 千円	
	設 備 購 入 費	1,849千円	0千円	0千円	- 千円	- 千円	- 千円	- 千円		
	学生1人当り 納付金	第 1 年 次	第 2 年 次	第 3 年 次	第 4 年 次	第 5 年 次	第 6 年 次			
	1,100千円	900千円	- 千円	- 千円	- 千円	- 千円				
学生納付金以外の維持方法の概要			手数料収入							

既設大学等の状況	大学の名称	新潟食料農業大学							
	学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度	所在地
		年	人	年次人	人		倍		
	食料産業学部 食料産業学科	4	180	—	720	学士 (食料産業学)	0.74	平成30年度	新潟県新潟市北区 島見町940番地 新潟県胎内市平根 台2416番地
	大学の名称	新潟医療福祉大学							
	学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度	所在地
		年	人	年次人	人		倍		
	リハビリテーション学部						1.07		
	理学療法学科	4	120	—	480	学士 (理学療法学)	1.11	平成30年度	
	作業療法学科	4	50	—	200	学士 (作業療法学)	1.00	平成30年度	
	言語聴覚学科	4	40	—	160	学士 (言語聴覚学)	1.07	平成30年度	
	義肢装具自立支援学科	4	40	—	160	学士 (義肢装具自立支援学)	1.05	平成30年度	
	医療技術学部						1.01		
	臨床技術学科	4	100	—	400	学士 (臨床技術学)	1.04	平成23年度	
	視機能科学科	4	50	—	200	学士 (視機能科学)	1.01	平成26年度	
	救急救命学科	4	55	—	220	学士 (救急救命学)	1.00	平成29年度	
	診療放射線学科	4	90	—	360	学士 (診療放射線学)	1.00	平成30年度	新潟県新潟市北区 島見町1398番地
	健康科学部						1.08		
	健康栄養学科	4	40	—	160	学士 (健康栄養学)	1.09	平成19年度	
	健康スポーツ学科	4	250	5	860	学士 (健康スポーツ学)	1.08	平成19年度	
看護学部						1.02			
看護学科	4	107	3	434	学士 (看護学)	1.02	平成30年度		
社会福祉学部						1.09			
社会福祉学科	4	120	5	490	学士 (社会福祉学)	1.09	平成13年度		
医療経営管理学部						1.09			
医療情報管理学科	4	80	5	330	学士 (医療情報学)	1.09	平成22年度		
								令和3年度入学 定員増(50人)	

既設大学等の状況	大学院 医療福祉学研究科									
	保健学専攻 (修士課程)	2	21	—	42	修士 (保健学)	1.11	平成17年度	新潟県新潟市北区 島見町1398番地	
	健康科学専攻 (修士課程)	2	10	—	20	修士 (健康科学)／(看護学)	1.35	平成19年度		
	社会福祉学専攻 (修士課程)	2	5	—	10	修士 (社会福祉学)	0.70	平成17年度		
	医療情報・経営管理 学専攻(修士課程)	2	4	—	8	修士 (医療情報・経営管理学)	1.12	平成26年度		
医療福祉学専攻 (博士後期課程)	3	10	—	30	博士 (保健学)	1.20	平成19年度			
大学の名称	事業創造大学院大学									
学部等の名称	修業 年限	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	学位又 は称号	定員 超過率	開設 年度	所在地		
	年	人	年次 人	人		倍				
事業創造研究科						1.09		新潟県新潟市中央 区米山3-1-46		
事業創造専攻 (専門職学位課程)	2	80	—	160	経営管理修士 (専門職)	1.09	平成18年度			
附属施設の概要	名称：農場（大学設置基準第39条第1項に係る） 所在地：新潟県胎内市平根台2416番地 設置年月：平成30年4月 規模：1,650㎡									

別記様式第2号（その2の1）

教 育 課 程 等 の 概 要															
(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 (M))															
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
共通科目	食料産業学特論	1前	2			○			4					オムニバス 兼1 オムニバス・共同 (一部)	
	食料産業学演習	1後	2				○		4		1				
	小計 (2科目)	—	4	0	0	—			7	0	1	0	0		
専門科目	アグリ領域	環境微生物学特論	1前		2		○		1		1			オムニバス ※実習 兼1	
		スマート園芸学特論	1前		2		○				1				
		環境保全型土壌管理学特論	1後		2		○		1						
		総合的農地生物管理学特論	1後		2		○		1				※		
		作物栽培学特論	1後		2		○		1						
		農業生物学特論	1後		2		○								
	小計 (6科目)	—	0	12	0	—			4	0	2	0	0		
専門科目	フード領域	食品化学特論	1前		2		○		1					兼1 オムニバス・共同 (一部)	
		食品プロセス学特論	1前		2		○								
		食品微生物学特論	1前		2		○		1						
		食品機能学特論	1後		2		○		1						
		食品安全環境学特論	1後		2		○		1		1				
		発酵醸造学特論	1後		2		○		1						
小計 (6科目)	—	0	12	0	—			5	0	1	0	0			
専門科目	ビジネス領域	食料産業ビジネス特論 I	1前		2		○		2					兼1 オムニバス・共同 (一部) 兼1 オムニバス・共同 (一部) 兼1 オムニバス・共同 (一部)	
		食料産業ビジネス特論 II	1後		2		○		3						
		地域イノベーション特論 I	1前		2		○		1		1				
		地域イノベーション特論 II	1後		2		○		4						
		小計 (4科目)	—	0	8	0	—			4	0	1	0		0
特別演習・特別研究科目	食料産業学特別演習 I	1前	2				○		11					共同	
	食料産業学特別演習 II	1後	2				○		11					共同	
	食料産業学特別演習 III	2前	2				○		11					共同	
	食料産業学特別演習 IV	2後	2				○		11					共同	
	食料産業学特別研究	2通	8				○		11						
	小計 (5科目)	—	16	0	0	—			11	0	0	0	0		
合計 (23科目)			—	20	32	0	—			13	0	4	0	0	兼5
学位又は称号		修士 (食料産業学)			学位又は学科の分野			農学関係							
卒業要件及び履修方法							授業期間等								
「共通科目」必修科目4単位及び「特別演習・特別研究科目」必修科目16単位を修得し、且つ「専門科目」より10単位以上を修得の上、合計30単位以上を修得し、必要な研究指導を受けた上、修士論文の審査に合格すること。							1 学年の学期区分			2 期					
							1 学期の授業期間			15 週					
							1 時限の授業時間			90 分					

教 育 課 程 等 の 概 要

(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 (M))

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
共通科目	食料産業学演習	1後	2				○		4		1			兼1	オムニバス・共同(一部)
	小計(1科目)	—	2	0	0	—			4	0	1	0	0	兼1	
専門科目 ビジネス領域	食料産業ビジネス特論Ⅰ	1前		2		○			2					兼1	オムニバス・共同(一部)
	食料産業ビジネス特論Ⅱ	1後		2		○			3					兼1	オムニバス・共同(一部)
	地域イノベーション特論Ⅰ	1前		2		○			1		1			兼1	オムニバス・共同(一部)
	地域イノベーション特論Ⅱ	1後		2		○			4					兼1	オムニバス・共同(一部)
	小計(4科目)	—	0	8	0	—			4	0	1	0	0	兼1	
特別演習・特別研究科目	食料産業学特別演習Ⅰ	1前	2				○		11						共同
	食料産業学特別演習Ⅱ	1後	2				○		11						共同
	食料産業学特別演習Ⅲ	2前	2				○		11						共同
	食料産業学特別演習Ⅳ	2後	2				○		11						共同
	食料産業学特別研究	2通	8				○		11						
	小計(5科目)	—	16	0	0	—			11	0	0	0	0		
合計(10科目)		—	18	8	0	—			12	0	1	0	0	兼1	
学位又は称号		修士(食料産業学)		学位又は学科の分野				農学関係							
卒業要件及び履修方法							授業期間等								
「共通科目」必修科目4単位及び「特別演習・特別研究科目」必修科目16単位を修得し、且つ「専門科目」より10単位以上を修得の上、合計30単位以上を修得し、必要な研究指導を受けた上、修士論文の審査に合格すること。							1学年の学期区分			2期					
							1学期の授業期間			15週					
							1時限の授業時間			90分					

教 育 課 程 等 の 概 要															
(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 (M))															
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
共通科目	食料産業学特論	1前	2			○			4						オムニバス
	小計 (1科目)	—	2	0	0	—			4	0	0	0	0		
専門科目	アグリ領域	環境微生物学特論	1前		2		○			1		1			オムニバス
		スマート園芸学特論	1前		2		○					1			
		環境保全型土壌管理学特論	1後		2		○			1					
		総合的農地生物管理学特論	1後		2		○		※	1					※実習
		作物栽培学特論	1後		2		○			1					
		農業生物学特論	1後		2		○								兼1
	小計 (6科目)	—	0	12	0	—			4	0	2	0	0	兼1	
専門科目	フード領域	食品化学特論	1前		2		○			1					兼1
		食品プロセス学特論	1前		2		○								
		食品微生物学特論	1前		2		○			1					
		食品機能学特論	1後		2		○			1					
		食品安全環境学特論	1後		2		○			1		1			オムニバス・共同 (一部)
		発酵醸造学特論	1後		2		○			1					
	小計 (6科目)	—	0	12	0	—			5	0	1	0	0	兼1	
特別演習・特別研究科目	食料産業学特別演習Ⅰ	1前	2				○		11					共同	
	食料産業学特別演習Ⅱ	1後	2				○		11					共同	
	食料産業学特別演習Ⅲ	2前	2				○		11					共同	
	食料産業学特別演習Ⅳ	2後	2				○		11					共同	
	食料産業学特別研究	2通	8				○		11						
	小計 (5科目)	—	16	0	0	—			11	0	0	0	0		
合計 (18科目)			—	18	24	0	—			12	0	3	0	0	兼2
学位又は称号		修士 (食料産業学)		学位又は学科の分野				農学関係							
卒業要件及び履修方法								授業期間等							
「共通科目」必修科目4単位及び「特別演習・特別研究科目」必修科目16単位を修得し、且つ「専門科目」より10単位以上を修得の上、合計30単位以上を修得し、必要な研究指導を受けた上、修士論文の審査に合格すること。								1学年の学期区分				2期			
								1学期の授業期間				15週			
								1時限の授業時間				90分			

授 業 科 目 の 概 要			
(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(M))			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通科目	食料産業学特論	<p>食料産業は、農業、畜産、水産、食品製造、食品加工、流通、販売、外食、資材供給、輸入およびその他関連する産業によって構成されている。食料産業学特論では、これらの各分野について、歴史的・国際的な視点を持って、先端的知見を含め総合的、包括的、実践的な知識を習得し、その諸課題を把握するとともに解決の方策を探求する能力を醸成する。</p> <p>農を含んだ「食」に係る産業の栄枯盛衰には、それが存在する地域の位置や地形、気候、風土、文化、産業など地域的な要因に関係深いことは自明であり、それらの地域性を踏まえた歴史的な視点と、今般の社会的・経済的な情勢を踏まえた国際的な視点で食料産業を捉える能力を醸成し、地域と国際社会の発展に貢献するために必要な能力等を涵養する。（下記授業計画のうち、食料産業の現状や各分野の概説および詳説、食料産業の現状に関する授業にて教授（1,2,3,5,6,8,9,11,12））</p> <p>なおこうした観点から、「講義による必要な知識のインプット」、「有識者の経験と追体験する」ことなどからなる、オムニバス形式の授業を実施する。</p> <p>（オムニバス方式／全15回）</p> <p>①中井裕／1回 生産現場から食卓に至る広範の産業によって構成されている食料産業の現状について</p> <p>②金子孝一／5回 ビジネス分野（フードビジネスの現状）：概説、ビジネス分野（フードビジネスの現状と将来）：詳説、ビジネス分野（フードビジネスの現状と将来）：ディスカッション・とりまとめ、食料産業の現状：概説、食料産業の現状と将来：詳説</p> <p>③丸山純一／5回 フード分野（食品産業の現状）：概説、フード分野（食品産業の現状と将来）：詳説、フード分野（食品産業の現状と将来）：ディスカッション・とりまとめ、食料産業の現状と将来：ディスカッション・とりまとめ、食料産業の現状と将来：有識者による講話・パネルディスカッション</p> <p>④伊藤豊彰／4回 アグリ分野（農業の現状）：概説、アグリ分野（農業の現状と将来）：詳説、アグリ分野（農業の現状と将来）：ディスカッション・とりまとめ、まとめ</p>	オムニバス方式

<p style="text-align: center;">共通科目</p>	<p style="text-align: center;">食料産業学演習</p>	<p>広範なフードチェーンからなる食料産業分野における諸課題を克服するため、マーケットインを志向したマーケティングマネジメント（環境分析、戦略策定、マーケティングミックスの実施）の考え方を整理し、そのプロセスや方法論の理解の上に、実業の産業実例や地域課題の克服に向けた実例提示、それらのケーススタディを通して視座を広げる「見方」を学修し、実践的課題に対して社会実装の観点から解決策を検討し提案することを目的とする。</p> <p>（オムニバス方式／全15回）</p> <p>（②金子孝一／1回） 課題・解決策の検討（産業・地域の実例検討）</p> <p>（②金子孝一・11 高力美由紀／3回）（共同） マーケティングマネジメント視点の課題対応（環境分析）、マーケティングマネジメント視点の課題対応（戦略策定）、マーケティングマネジメント視点の課題対応（マーケティングミックス）</p> <p>（②金子孝一・11 高力美由紀・13 鈴木孝男／2回）（共同） ガイダンス、課題・解決策の検討（課題の設定と解決策の検討）</p> <p>（②金子孝一・9 岩坂健志・11 高力美由紀・13 鈴木孝男・14 青山浩子・19 斎藤順／9回）（共同） 課題・解決策の検討（解決策へ向けた調査等作業検討）、課題・解決策の検討（解決策へ向けた作業計画策定）、課題・解決策の検討（解決策へ向けた調査等作業実施）、課題・解決策の検討（作業のまとめと解決策起案）、まとめと成果報告</p>	<p style="text-align: center;">オムニバス・共同（一部）</p>
<p style="text-align: center;">専門科目</p>	<p style="text-align: center;">アグリ領域 環境微生物学特論</p>	<p>環境において微生物は物質循環の主要な役割を果たしており、農業分野においても土壌管理や有機性廃棄物処理（たい肥化処理過程や廃水処理過程）において微生物の存在は非常に重要である。本講義では環境中の微生物の分類、生理特性、動態などについて学び、農業とその周辺環境である土壌、水圏などにおいて微生物が物質循環に果たす役割を理解し、さらに微生物の働きを積極的にコントロールすることによる有機性廃棄物処理過程についても理解する。また、環境微生物を研究するための実験手法、特に分子生物学的手法を用いた微生物群集の分析についても講義する。</p> <p>（オムニバス方式／全15回）</p> <p>（①中井裕／8回） ガイダンス、微生物の分類の基礎、栄養特性や生理特性による微生物の分類と方法、窒素循環における微生物の役割、たい肥化処理、廃水処理（活性汚泥法）、廃水処理（嫌氣的処理法）、微生物によるエネルギー生産</p> <p>（15 浅野亮樹／7回） 遺伝子解析に基づく微生物の分類と方法、環境微生物の調査方法、炭素循環における微生物の役割、リン循環における微生物の役割、硫黄・金属循環における微生物の役割、微生物による環境浄化（土壌）、微生物による環境浄化（水圏）</p>	<p style="text-align: center;">オムニバス方式</p>

専門科目	アグリ領域	スマート園芸学特論	<p>日本では、今後農業従事者の減少や高齢化が見込まれる中、農業の生産性を飛躍的に発展させるために、機械メーカーやITベンダー等と農業者が連携して、発展著しいICT、ロボット、AI、IoT、ドローン等の農業に活用できる新たな技術を生産現場に積極的に導入している。これらの新技術の導入により、農業「スマート農業」が進展してきており、園芸分野における飛躍的な収益性の向上が期待されるとともに、軽労働化技術による労働環境改善がもたらす雇用創出が見込まれている。</p> <p>本科目では、スマート園芸領域の概要、ICT、ロボット、AI、IoT、ドローン等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(特に植物工場など)のスマート管理、生産物の流通・保存における活用について学ぶ。</p>	
		環境保全型土壌管理学特論	<p>世界人口の増加と環境悪化は今後も進行すると予想され、その対策として環境保全と生産性の高い食料生産を両立させる農業システムの構築が必要であり、そのためには環境保全をベースとした土壌管理技術が不可欠である。本特論では、土壌学を土台として、農業における環境問題、環境負荷を軽減できる土壌管理技術(輪作・混作を活用した土壌微生物管理―農薬削減、化学肥料を削減するための堆肥・有機質肥料施肥技術、など)、気象変動下における高品質・高生産性農業のための土壌管理、積極的に環境変動を緩和する土壌管理(土壌炭素貯留技術など)、生態系保全に貢献する土壌管理(不耕起栽培、リビングマルチ)について講義し、環境保全に貢献する土壌管理のあり方と具体的な技術について理解と論議を深める。</p>	
		総合的農地生物管理学特論	<p>日本の生物多様性には3つの国内的危機要因があり、それら3要因が集中する場が農業生態系である。実際に、日本の農業生態系における希少生物の高絶滅危険度率は自然生態系のそれに比べても顕著に高い。他方、農業有害生物を制御しなければ、作物の品質や収穫量は大きく低減してしまう。本科目では、一見矛盾する、絶滅危惧希少生物保全と農業有害生物制御の両立について、関連諸分野の講義と実習を通じて学習し、営農を維持しながら希少生物保全と有害生物制御の両立を実現する総合的管理手法を考察する。</p>	講義18時間 実習12時間
		作物栽培学特論	<p>新潟食料農業大学のコンセプトであるマーケットインとコース横断一体的教育を念頭に置き、本科目も、①食産業の視点、②地域環境の視点、③持続性の視点、④温暖化との関連視点をもって、具体例や研究事例を示しながら作物栽培の考え方を教授する。一般論とともに、本学が所在する新潟県や胎内市での事例(研究事例)も講義に取り入れ、実際的な理解を促す。そのためには、座学とともに実際観察・フィールドワークが重要であり、その本学圃場や周辺地域での現地観察や実験計画考案も取り入れる。英語テキストも1-2回は利用して、英語文献に触れる環境を提供する。</p>	
		農業生物学特論	<p>農地では、生物的環境(分解者や害虫、天敵など)と非生物的環境(光、水、土壌、空気、温度など)とが複雑に関係して物質循環やエネルギーの流れを形成している。農業がいかにより多様な生物の関わりによって構成された仕組みであるかを、農地生態系に焦点を当てながら紹介する。また、耕うんや作付などの農作業体系が農地の生物多様性に負の影響を与えることや、農地の生物が窒素循環を促進することで作物生産に寄与することなど、農地生態系と作物生産との間の相互作用についても解説する。農地生態系を保全し、生態系の持つはたらきを利用した作物生産のシステムについてディスカッションを行う。</p>	

専門科目	フード領域	食品化学特論	<p>一次生産物である生物を直接あるいはそれらを加工して食品が製造される。食品中の成分は貯蔵、加工、調理によって変化し、成分間で相互反応し、さらに人が摂取した後に消化、吸収、代謝されて機能する。食品化学は、その過程全般を取り扱い、食品を科学的に理解するための根幹となる。</p> <p>食品化学特論では、食品を構成する成分について、貯蔵、加工、調理中の変化、成分間の相互反応、摂取後の代謝について学ぶ。そして、食品科学に関する最先端の研究論文から、食品研究の現状を知り、問題点を探り、その解決方法等について議論し考察する。</p>	
		食品プロセス学特論	<p>食生活に占める加工食品の割合は年々増加し、加工食品なしに食生活を営むことは、現代では不可能に近い。特に日本は食糧資源の乏しい国であるため、食の安全性確保に基づいた資源の有効利用や新しい食品の開発を積極的に考える必要がある。</p> <p>食品は、最も基本的な操作である原材料の洗浄などの処理に始まり、さらには乾燥・粉砕・混合・整形・加熱・包装といった多岐にわたる操作・プロセスを経て製造される。</p> <p>本科目では、フードチェーンの確立に伴い生産から消費まで連携した加工処理が必要となるところから、収穫以降の食料の一次加工プロセスに加え、成分や相の変化を伴う高次の加工プロセスを対象として食品工学的視点を取り入れながら一連の単位操作を学ぶ。</p>	
		食品微生物学特論	<p>微生物は目に見えないほど微小な生物であるが、人類はその存在を知らずに太古の昔より微生物を食品の製造等に活用してきた。</p> <p>微生物の発見は、その後の微生物学の急速な発展をもたらし、特に近年の微生物の機能に関する研究の進展は微生物の応用の範囲を大きく広げつつある。本講義では、最近の微生物機能の研究の進展を食品微生物学の観点から捉え、特に発酵食品の製造、食品の劣化や腐敗、食中毒などに関わる微生物の働きと機能を最新のトピックスを交えて議論する。</p>	
		食品機能学特論	<p>食品機能学特論は、高齢社会の健康に寄与する、すなわち、生活習慣病、メタボリックシンドローム（メタボ）、ロコモティブシンドローム（ロコモ・フレイル）をはじめとする代謝疾患の予防や炎症を制御する食品因子について、「生体調節」中心の既知の知見を整理する。</p> <p>また、食品の「栄養」「美味しさ・嗜好」「生体調節」の3つの観点も含めた、健康寿命の延伸とQOLの向上に貢献する、新食ライフスタイルにつながる実践的な食品機能について、新たな知見を考察する。</p>	

専門科目	フード領域	<p>健康的で安全な食生活を送るためには、原材料の生産から、加工・運搬・調理されて、食卓に上がるまでのプロセス、すなわちフードチェーン全体にわたる食の安全にかかわる環境を考える必要がある。</p> <p>食品が人の口に入るまでの経路・経緯は多様化しており、食品の安全性を確保することは、複雑で難しい問題となっている。食品安全マネジメントシステムは、食品の製造加工の現場だけではなく、原料となる農畜水産物の生産現場、原料や出来上がった商品を運ぶ現場においても、危害要因を特定し、適切に管理することにより、安全に食品を提供することのできるものである。</p> <p>本講義では、食品の安全性の確保とフードチェーン全体の環境をマネジメントする仕組みの在り方について学ぶ。</p> <p>(オムニバス方式／全15回)</p> <p>(③丸山純一／7回)</p> <p>食品安全マネジメントシステム①(我が国の現状と課題)、食品安全マネジメントシステム②(世界の状況と今後の動向)、事例紹介(食品製造)、事例紹介(乳・畜産加工)、事例紹介(水産加工)、事例紹介(小売・流通)</p> <p>(17阿部憲一／4回)</p> <p>環境マネジメントシステム①(我が国の現状と課題)、環境マネジメントシステム②(世界の状況と今後の動向)、事例紹介(廃棄・リサイクル)</p> <p>(③丸山純一・17阿部憲一／4回)(共同)</p> <p>ガイダンス「食品の安全性を確保するための環境マネジメント」とは?、食品安全と環境保全の統合について、事例から見えてくる食品安全環境マネジメントの在り方について、総括</p>	オムニバス・共同(一部)
		<p>発酵醸造学特論</p> <p>微生物は、味噌、醤油、納豆、清酒、チーズ、ワイン、ビールなどの伝統的な発酵醸造食品の製造に加え、抗生物質、アミノ酸、核酸、糖質等の医薬品・化粧品・食品工業原料の製造等、日常生活の多岐にわたる必需品の生産に利用されている。本科目では、環境にやさしい微生物機能のより広い利用という観点から、酵素を中心とした有用微生物学の基礎から応用までを、工学的技術まで取り入れたニューバイオテクノロジーという切り口で解説する。</p>	

<p>専門科目</p>	<p>ビジネス領域</p>	<p>食料産業ビジネス特論 I</p>	<p>食料産業ビジネスは生産から加工、流通と多岐にわたる。食料産業ビジネス特論 I・II においては、食料産業における消費者へのサービス事業をコアとして、様々な事業方式について、ケーススタディを中心に議論を行い、高度な専門知識を獲得し、職業人としての必要な能力を醸成する。本授業では、事業・業態・市場開発、顧客価値創造、マーケティング・マネジメント、流通システム等をテーマに「食」に関わるサービス・ビジネス構築のための視座とスキルを学ぶ。</p> <p>(オムニバス方式/全15回)</p> <p>(②金子孝一/6回) ビジネスマネジメントのフレームワーク(店舗経営視点)、市場調査(マーケティングリサーチ)と環境分析、料飲需要分析と事業成立可否判断、事業収支試算と業態開発に見るケーススタディ、顧客満足度向上視点からのビジネスモデルの可能性、顧客価値創造視点からの事業化に関するケーススタディ</p> <p>(11 高力美由紀/6回) マーケティング視点と顧客志向、マーケティング戦略とフロー、流通チャネル戦略に関するケーススタディ、マーケティング・コミュニケーション戦略に関するケーススタディ、サービス・マーケティング、ブランド・マネジメントに関するケーススタディ</p> <p>(②金子孝一・11 高力美由紀/3回) (共同) サービス・ビジネス構築のための視座とスキル(ガイダンス)、サービス・ビジネスにおけるマーケティング・マネジメント(ガイダンス)、まとめと今後の課題</p>	<p>オムニバス・共同(一部)</p>
-------------	---------------	---------------------	---	---------------------

<p>専門科目</p>	<p>ビジネス領域</p>	<p>食料産業ビジネス特論Ⅱ</p>	<p>食料産業ビジネスは生産から加工、流通と多岐にわたる。食料産業ビジネス特論Ⅰ・Ⅱにおいては、食料産業における消費者へのサービス事業をコアとして、様々な事業方式について、ケーススタディを中心に議論を行い、高度な専門知識を獲得し、職業人としての必要な能力を醸成する。</p> <p>本授業では、食料産業ビジネスの新たな価値創造へ向けて、生産・加工・流通を結節させていくプラットフォームビジネスやeビジネス、あるいはICT活用の実際を学び、さらに、持続可能なビジネスのあり方を踏まえ、事業開発と消費者行動、企業価値、ファイナンスやリスク・マネジメントなどへの視座を広げる。</p> <p>(オムニバス方式／全15回)</p> <p>(②金子孝一／3回)</p> <p>食産業ビジネスにおける事業開発と消費者行動、新規事業開発に関するケーススタディ、まとめと今後の課題</p> <p>(9 岩坂健志／2回)</p> <p>企業価値形成に関するケーススタディ、新規事業のためのファイナンス・マネジメント</p> <p>(11 高力美由紀／3回)</p> <p>食料産業ビジネスにおける新価値創造、食のプラットフォームに関するケーススタディ、フードサービスビジネスにおけるICT</p> <p>(19 斎藤順／2回)</p> <p>eビジネスの現状・課題・今後、インターネットマーケティングとデータ活用に関するケーススタディ</p> <p>(②金子孝一・9 岩坂健志／2回) (共同)</p> <p>食料産業ビジネスにおける企業価値形成の潮流、新規事業ビジネス開発におけるリスク・マネジメント</p> <p>(9 岩坂健志・11 高力美由紀／1回) (共同)</p> <p>食料産業ビジネスにおける「持続可能性」の追求</p> <p>(11 高力美由紀・19 斎藤順／2回) (共同)</p> <p>6次産業化・農商工連携における新しい潮流、Society5.0を見据えたビジネスの将来</p>	<p>オムニバス・共同 (一部)</p>
-------------	---------------	--------------------	---	----------------------

<p>専門科目</p>	<p>ビジネス領域</p>	<p>地域イノベーション特論 I</p> <p>食料産業の基盤を形成する農業・農村・地方都市では、地域経済が停滞するなど、これまでとは違った地域づくりへの変革が求められている。本授業では、地域社会に生じている課題を正確に捉え、それらの解決に有効な戦略と具体的な方法を考える能力を修得する。とくに、農村地域や地方都市の現状を科学的に捉え、社会の変化に応じた地域・都市再生や地域ビジネスの戦略、一次産品を含む地域資源の高付加価値化を追求していく事業化、農食連携の組織化、地域創生の先行事業などに関し、ケーススタディを中心に議論を行い、高度な専門知識を獲得し、職業人としての必要な能力を醸成する。</p> <p>(オムニバス方式／全15回)</p> <p>(13 鈴木孝男／11回) 講義の概要と目的(ガイダンス)、人口減少時代における地域経済の現状、田園回帰の潮流と地域ビジネスの変化、里山資本を活かした産業イノベーション、地方都市の再生とエリアマネジメント、田園と都市が共存する地域デザイン、フードツーリズムと農村都市交流、多様な災害に備える防災まちづくり、持続可能な地域社会を追求する海外の取り組み、地方創生の先行的な取り組みから見る地域づくりの展望、地域イノベーションの課題と展望(まとめ)</p> <p>(14 青山浩子／3回) 地方の経済を支える企業の経営と戦略、農食連携の組織化とビジネス展開、地域資源を活かした6次産業化による高付加価値化</p> <p>(13 鈴木孝男・14 青山浩子／1回) (共同) 新たな地域ビジネスを開拓するイノベーター</p>	<p>オムニバス・共同 (一部)</p>
-------------	---------------	--	----------------------

<p>専門科目</p>	<p>ビジネス領域</p>	<p>地域イノベーション特論Ⅱ</p>	<p>食料産業の基盤を形成する農業・農村では、地域経済が停滞するなど、これまでとは違った地域づくりへの変革が求められている。本授業では、地域経済の回復に要する高度な手法や技術を効果的に活用していく能力を獲得する。とくに、地域イノベーションに求められる情報の高度化・ICTの活用と幅広い資金の調達手法、多様なセクターとのパートナーシップ形成、企業の社会的責任を経営の軸としたマネジメントに着目し、イノベーションのマインドをもって地域社会で活躍できる知識と判断力を醸成する。</p> <p>(オムニバス方式／全15回)</p> <p>(9 岩坂健志／3回) 食料産業分野における企業の社会的責任、地域課題の解決に果たす金融の役割、地域イノベーションにおける社会的責任と金融機能の課題</p> <p>(13 鈴木孝男／4回) 地域イノベーションとコミュニティビジネスの役割 (ガイドランス)、地域をイノベーションするソーシャル・アントレプレナー、地域ビジネスの事業計画、コミュニティ・ビジネスの展開とICT活用</p> <p>(19 斎藤順／2回) eコマースにおける消費者行動と情報価値、地域経済を支えるビジネスとICT活用</p> <p>(②金子孝一・9 岩坂健志／1回) (共同) 多様なセクターや料飲事業におけるパートナーシップ・マネジメント</p> <p>(②金子孝一・11 高力美由紀／1回) (共同) 地域における料飲事業などビジネスプランの展開とその戦略</p> <p>(9 岩坂健志・13 鈴木孝男／1回) (共同) ソーシャル・キャピタルと地域産業</p> <p>(11 高力美由紀・19 斎藤順／2回) (共同) 地域の食料産業におけるIoT活用、地域ビジネスにおけるICT活用とそのケーススタディ</p> <p>(13 鈴木孝男・19 斎藤順／1回) (共同) 地域イノベーションにおける情報化が抱える課題</p>	<p>オムニバス・共同 (一部)</p>
-------------	---------------	---------------------	--	----------------------

特別演習・特別研究科目	食料産業学特別演習Ⅰ	<p>本演習は修士課程で修士論文研究を進めるための入門となる科目である。</p> <p>各特論科目を受講して知識を修得し専門性を高めながら、関連する専門書籍・専門雑誌等から自身の研究に必要となる情報を収集・精読・整理し、その内容報告と質疑討論を重ねることで、そこから得られた知見を自身の研究にどのように活用すべきであるのかを検討する。そしてこれらを通じ、自身の研究テーマおよび研究計画を立案し発表する。</p>	共同
	食料産業学特別演習Ⅱ	<p>本演習は、食料産業学特別演習Ⅰで立案した研究テーマおよび研究計画に沿って円滑に研究を進めるため、自身の研究テーマに関連する実験手法・フィールド調査手法の先行研究論文や最新の研究成果等を精読し報告する。また、自身の研究活動の進捗状況や課題などを報告し、それらについて討議を行うことで、研究テーマおよび研究計画の吟味を行う。</p> <p>そして本演習の締めくくりとして、研究活動の進捗状況を取りまとめ発表を行い、食料産業学演習Ⅲにおける作業の進め方、方向性を確認する。</p>	共同
	食料産業学特別演習Ⅲ	<p>本演習は、食料産業学特別演習Ⅱで策定した研究テーマおよび研究計画に沿って円滑に研究を進めるため、研究テーマや研究計画および実験・調査についての報告・討議を行い、研究を進めるために必要となる理論や課題、適切な実験・調査手法、客観的事実の集積等を一層進める。</p> <p>また、自身の研究活動の進捗状況や課題などを報告し、それらについて討議を行って、研究テーマおよび研究計画の吟味および修正等を行う。</p> <p>そして食料産業学特別研究で行う中間発表を見据え、研究活動の進捗状況を発表し質疑・討議を行う。</p>	共同
	食料産業学特別演習Ⅳ	<p>本演習は、食料産業学演習Ⅰ～Ⅲを通じて修得した知見に基づき、各々が進めた研究の進捗状況や課題などの報告・討議を重ね、これまで実施していた研究が研究テーマに合致しているか、研究計画および実験・調査が適切であったかなどについて客観的な検証を行い、研究をまとめるために必要な実験や調査について討議を行う。そしてそれらの研究計画の詳細を立案し、その研究計画に基づく研究成果を修士論文作成に反映させる。</p>	共同

<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">特別演習・特別研究科目</p>	<p style="text-align: center;">食料産業学特別研究</p>	<p>これまで得られた情報やデータに基づき更に討議を重ねて研究を進展させ、本専攻で修得した成果の集大成として、地域および国際社会の食料産業の発展に寄与し得る専門性の高い修士論文を執筆する。</p> <p>またその成果を発表会で発表し、その内容に対して参加者と討論することにより、自身の研究スキルを向上させ、高度専門職業人、研究者としての素養を磨く。</p> <p>担当教員の研究分野</p> <p>①中井裕 研究分野は、畜産学、環境学、微生物学である。畜産学に関しては家畜感染症、人獣共通感染症、病原性微生物、疫学、環境学に関しては汚水処理、コンポスト、メタン発酵、微生物学に関しては環境浄化・リサイクル・エネルギー生産に関わる微生物などのテーマで、社会実装を意識した研究を志す受講者を歓迎する。</p> <p>②金子孝一 研究分野は、商業開発、特に料飲事業にかかわる経営学（社会科学）である。顧客満足に関わる集客と最適な運営システムを目指す料飲事業に関して、需要分析などの事業開発の手法、調理工程に踏み込んだ運営の仕組みなどを感性工学の視点から研究テーマとしている。料飲事業にかかわるマーケティング、消費行動、商業（施設）開発に問題や興味を持ち、課題解決の実践的な研究を志す受講者を歓迎する。</p> <p>4 吉岡俊人 研究分野は、基礎生物学では環境要因に対する植物の応答であり、生産環境農学では植物の環境応答に基づいて生じる農業分野における生態生理現象、およびその現象の制御技術である。担当教員は、植物の温度および攪乱に対する植物ホルモンを介した応答機構を研究テーマにしている。それに関する、植物保護学分野での応用研究を志す受講者を歓迎する。</p> <p>5 荒木肇 研究分野は、基礎生物学では環境要因に対する植物の応答であり、生産環境農学では植物の環境応答に基づいて生じる農業分野における生態生理現象、およびその現象の制御技術である。担当教員は、植物の温度および攪乱に対する植物ホルモンを介した応答機構を研究テーマにしている。それに関する、植物保護学分野での応用研究を志す受講者を歓迎する。</p> <p>③丸山純一 研究分野は、食品安全学および食品衛生学である。食品の安全性確保のためには、科学的根拠に基づくリスク評価を踏まえた的確なリスク管理、すなわち健康への悪影響を未然に防止し、リスクを最小限にする対策が求められる。HACCPシステムを基盤とする食品安全マネジメントシステムの普及啓発に携わってきた。供給サイドや流通、消費の現場における適切な食品の取扱いについて関心のある受講者を歓迎する。</p>	
--	--	--	--

7 長島裕二

研究分野は、水産に関する水圏応用科学である。担当教員は、水産物およびその原材料となる水圏生物資源を有効、高度、安全に利用するため、魚介類のもつ生理機能や生理活性物質を研究テーマとしている。限りある水産生物資源を発展的に活用することに関心をもち、問題解決のために研究を志す受講者を歓迎する。

8 小熊哲哉

研究分野は、微生物を活用した様々な食品関連の研究課題をテーマとした分野である。具体的にはゲノム編集も含めた育種による有用発酵・醸造微生物の創製、発酵・醸造による機能性物質又は有用物質生産などが研究テーマとなる。発酵・醸造に興味を持った受講者、あるいは環境に関連してSDGsに貢献できるテーマで研究を志す受講者を歓迎する。

④伊藤豊彰

研究分野は、土壤肥料学、環境保全に資する作物栽培学である。担当教員は、環境負荷を軽減した施肥技術、有機性廃棄物の環境保全的活用技術、温暖化にも対応した土壌管理技術、土壌診断に関する基礎研究、水田生物の機能を活用した有機栽培などに関する研究を行ってきた。環境や生態系の保全と生産向上を調和しうる土壌管理技術・栽培管理技術等に関するテーマで実践的な研究を志す受講者を歓迎する。

11 高力美由紀

研究分野は、経営学のマーケティング分野における流通論である。担当教員は、フードサービスビジネスの役割と発展のあり方を研究テーマとしている。外食や中食の産業動向やマーケティング戦略、農商工連携や6次産業化による地域活性、食流通に関わるテーマで、常に実践を前提とした研究を志す受講者を歓迎する。

12 横向慶子（研究指導補助教員）

研究分野は、農芸化学（食品栄養化学、食品機能学、食嗜好科学）である。担当教員は、健康と栄養について、食品の持つ三次機能の観点と嗜好性の形成をテーマに取り組んできている。生活習慣病などの食習慣の問題を、嗜好という観点から知らず知らずのうちに健康な食生活を送り、健康寿命の延伸につながる研究を志す受講者を歓迎する。

13 鈴木孝男

研究分野は、建築学および農学であり、特に都市計画・建築計画、地域環境工学・計画学にかかわるテーマである。担当教員は、地域計画、農村計画、まちづくり、地方創生のあり方を研究テーマとしている。人口減少時代の地域社会の持続的な事業、制度等に関わる実践的な問題意識に基づく研究を志す受講者を歓迎する。

学校法人新潟総合学園 設置認可等に関わる組織の移行表

令和3年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	令和4年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	変更の事由
新潟食料農業大学				新潟食料農業大学				
食料産業学部				食料産業学部				
食料産業学科	180	-	720	食料産業学科	180	-	720	
計	180	-	720	計	180	-	720	
新潟食料農業大学大学院				新潟食料農業大学大学院				
食料産業学研究科				食料産業学研究科				
食料産業学専攻(M)				6	-	12	大学院の設置(認可申請)	
計				6	-	12		
新潟医療福祉大学				新潟医療福祉大学				
リハビリテーション学部				リハビリテーション学部				
理学療法学科	120	-	480	理学療法学科	120	-	480	
作業療法学科	50	-	200	作業療法学科	50	-	200	
言語聴覚学科	40	-	160	言語聴覚学科	40	-	160	
義肢装具自立支援学科	40	-	160	義肢装具自立支援学科	40	-	160	
医療技術学部				医療技術学部				
臨床技術学科	100	-	400	臨床技術学科	100	-	400	
視機能科学科	50	-	200	視機能科学科	50	-	200	
救急救命学科	55	-	220	救急救命学科	55	-	220	
診療放射線学科	90	-	360	診療放射線学科	90	-	360	
健康科学部				健康科学部				
健康栄養学科	40	-	160	健康栄養学科	40	-	160	
健康スポーツ学科	250	5	860	健康スポーツ学科	250	5	860	
看護学部				看護学部				
看護学科	107	3年次 3	434	看護学科	107	3年次 3	434	
社会福祉学部				社会福祉学部				
社会福祉学科	120	3年次 5	490	社会福祉学科	120	3年次 5	490	
医療経営管理学部				医療経営管理学部				
医療情報管理学科	80	3年次 5	330	医療情報管理学科	80	3年次 5	330	
計	1,142		4,454	計	1,142		4,454	
新潟医療福祉大学大学院				新潟医療福祉大学大学院				
医療福祉学研究科				医療福祉学研究科				
保健学専攻(M)	21	-	42	保健学専攻(M)	21	-	42	
健康科学専攻(M)	10	-	20	健康科学専攻(M)	10	-	20	
社会福祉学専攻(M)	5	-	10	社会福祉学専攻(M)	5	-	10	
医療情報・経営管理 学専攻(M)	4	-	8	医療情報・経営管理 学専攻(M)	4	-	8	
医療福祉学専攻(D)	10	-	30	医療福祉学専攻(D)	10	-	30	
計	50		110	計	50		110	
事業創造大学院大学				事業創造大学院大学				
事業創造研究科				事業創造研究科				
事業創造専攻(P)	80	-	160	事業創造専攻(P)	80	-	160	
計	80		160	計	80		160	