

V. 履修に関する内容

① 履修にあたり

教育の方針

本学大学院修士課程では、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修得するため、食料産業学科3コースの教育内容をさらに高め、かつより柔軟に「食」・「農」・「ビジネス」の各領域（アグリ・フード・ビジネス）を総合的・横断的に学び研究するカリキュラムにより、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、本大学院ではカリキュラム・ポリシー（教育課程編成方針）およびディプロマ・ポリシー（修了認定・学位授与に関する方針）を定めています。修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、日々の学修に努めてください。

■食料産業学研究科 修士課程のカリキュラム・ポリシー／ディプロマ・ポリシー

<https://nafu.ac.jp/graduateschool/integration/>

【カリキュラム・ポリシー】

農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する「食料産業」を対象とする総合科学であり、生命科学、環境科学、社会科学等を重要な構成要素とする学問である「食料産業学」に関する高度の研究能力と専門性を高めることができる教育課程を編成する。

食料産業学研究科食料産業学専攻の教育課程は、食料産業の総合的な理解を修得する「共通科目」と、各領域の高度な研究能力と専門性を修得する「専門科目」、そして各自の研究を推進し修士論文を完成させるための理解や手法を修得する「特別演習・特別研究科目」から構成する。

基盤となる理解から応用的な理解・手法を修得する科目を体系的に履修することにより、「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人材を育成するための体系的な教育課程を編成する。

V. 履修に関する内容

① 共通科目

共通科目は、1年次前期の「食料産業学特論」および1年次後期の「食料産業学演習」の2科目を配置する。これにより、食料産業における諸課題を把握し、その解決策へ向けての提案をまとめる能力を醸成する。

なお本研究科の教育の経始となる「食料産業学特論」においては、本研究科の目的である「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」を目指すため、食料産業の地域性を含んだ歴史的視点と、今般の社会的・経済的な情勢を踏まえた国際的視点で食料産業を捉える能力を醸成する。

② 専門科目

専門科目は、教育研究の柱となる「アグリ領域」「フード領域」「ビジネス領域」の3領域から構成し、16科目を1年次前期および後期にそれぞれ段階的に選択科目として配置し、各人が計画する研究テーマに必要となる各領域の高度な学問的専門知識を履修する。

<アグリ領域>

農業活動に伴う環境破壊を抑制し、かつ持続性の高い農業生産システムについて理解し、研究する。そのために、地球環境の現状を理解し、作物の生理・生態、生産方式、土壌管理、生産資材の活用、雑草・病虫害管理に関する最新の知見と技術について学び、論議するとともに自らのテーマを設定し、研究する。これらにより、マーケットインの発想も含めて持続性の高い新たな農業生産システムを展開し食料産業の発展に貢献できる高度な能力を修得する。

<フード領域>

食品研究の基本となる成分とその生体機能並びに微生物の寄与について学ぶ「食品科学分野」、およびそうした食品の特性を活かし、サステイナブルな加工・利用技術を学ぶ「食品プロセス学分野」について相互的に学び研究することで、食料産業の発展に貢献できる高度な実践力と応用力を修得する。

<ビジネス領域>

食料産業が直面する諸課題を社会科学・ビジネスの側面から多面的に理解することにより、食料産業にかかわる多様なビジネスにおいて新たな価値創造に取り組む事業プロジェクトを推進するため、そして食料産業にかかわる多様な地域資源を活かして地域創生の視野から地域活性を推進するために必要となる高度な知識と能力を修得する。

V. 履修に関する内容

③ 特別演習・特別研究科目

特別演習・特別研究科目は、1年次前期から2年次後期まで段階的に配置する「食料産業学特別演習Ⅰ～Ⅳ」および2年次通年の「食料産業学特別研究」を配置する。入学から修了に至るまで、「食料産業学特別演習Ⅰ～Ⅳ」および「食料産業学特別研究」を並行して段階的に配置することにより、研究の推進に必要となる理解と手法を修得し、かつ研究指導教員が研究テーマに即した細やかな研究指導を行うことにより、修士論文の完成へと導く。

なお「食料産業学特別研究」を通じ、修士論文の作成にあたっては本研究科の目的に掲げる食と農に係る課題の解決や新たな産業の創出、そ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ことを目標とし取り組む。

また本研究科の成績の評価については、各科目のシラバスに示す評価方法に従い、同じくシラバスに示す到達目標の達成度に基づいて評価を行う。

【ディプロマ・ポリシー】

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、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。
関心・意欲	食料産業に関わる最新の政策や動向、研究成果等を注視し積極的に吸収し、それを基に専門的見地から課題の解決を図ることができる。
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、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、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。