

基本計画書

基本計画								
事項	記入欄						備考	
計画の区分	学部の学科の設置							
フリガナ設置者	カクコウホウケン トウキョウノウギョウダクガク 学校法人 東京農業大学							
フリガナ大学の名称	トウキョウノウギョウダクガク 東京農業大学 (Tokyo University of agriculture)							
大学本部の位置	東京都世田谷区桜丘1丁目1番1号							
大学の目的	本大学は、その伝統及び私立大学の特性を活かしつつ、教育基本法の精神に則り、生命科学、環境科学、情報科学、生物産業学等を含む広義の農学の理論及び応用を教授し、有能な人材を育成すると共に、前記の学術分野に関する研究及び研究者の養成をなすことを使命とする。							
新設学部等の目的	日本が誇る食と農の文化を世界に向けて積極的に発信することは、激しい国際競争の下に置かれている日本の農業・農村にとって喫緊の課題であることから、この課題の解決に向けて、日本の多様な地域が伝統的に育んできた固有の食農文化を、食農教育を通じて継承するとともに、より付加価値の高い農産物等の食材を基にした新たな食農文化を創造し、地域から世界に向けて展開・発信できる人材を養成する。							
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
	国際食料情報学部 [Faculty of International Agriculture and Food Studies]	年	人	年次人	人		年 月 第 年次	東京都世田谷区桜丘1丁目1番1号
	国際食農科学科 [Department of International Food and Agricultural Science]	4	100	—	400	学士（農学）	平成29年4月 第1年次	同上
	計	—	100	—	400			
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）	<p>東京農業大学</p> <p>応用生物科学部</p> <p>バイオサイエンス学科（廃止） (△140) (3年次編入学定員) (△10) ※平成29年4月学生募集停止 (3年次編入学定員は平成31年4月学生募集停止)</p> <p>生物応用化学科 (3年次編入学定員) (△10) 醸造科学科 (3年次編入学定員) (△20) 食品安全健康学科 (3年次編入学定員) (△10) 栄養科学科 (3年次編入学定員) (△4)</p> <p>生命科学部 (平成28年4月届出予定)</p> <p>バイオサイエンス学科 (140) 分子生命化学科 (115) 分子微生物学科 (115)</p> <p>地域環境科学部</p> <p>森林総合科学科 [定員減] (△20) (3年次編入学定員) (△6) 生産環境工学科 [定員減] (△20) (3年次編入学定員) (△3) 造園科学科 [定員減] (△20) (3年次編入学定員) (△20) 地域創成科学科 (80) (平成28年4月届出予定)</p> <p>国際食料情報学部</p> <p>国際農業開発学科 (3年次編入学定員) (△10) 食料環境経済学科 [定員減] (△40) (3年次編入学定員) (△10) 国際バイオビジネス学科 [定員減] (△30) (3年次編入学定員) (△5)</p> <p>※3年次編入学定員は平成31年4月から定員減</p>							

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)		東京農業大学 短期大学部 (廃止) 生物生産技術学科 (△130) 環境緑地学科 (△70) 醸造学科 (△80) ※平成29年4月学生募集停止 東京情報大学 総合情報学部 総合情報学科〔定員減〕 (△100) (平成29年4月) 看護学部 看護学科 (100) (平成28年3月認可申請)							
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			
		講義	演習	実験・実習	計				
	国際食農科学科	100科目	15科目	11科目	126科目	124単位			
教員	学部等の名称		専任教員等					兼任教員等	
			教授	准教授	講師	助教	計	助手	
新設	国際食料情報学部	6	5	—	3	14	—	73	
	国際食農科学科	(4)	(4)	(—)	(2)	(10)	(—)	(50)	
設	生命科学部	10人	3人	—人	6人	19人	—人	66人	
	バイオサイエンス学科	(11)	(2)	(—)	(6)	(19)	(—)	(49)	
分	分子生命化学科	8	4	—	2	14	—	49	
	分子微生物学科	(6)	(4)	(—)	(2)	(12)	(—)	(39)	
既	分子微生物学科	9	1	—	5	15	—	52	
	分子微生物学科	(9)	(1)	(—)	(4)	(14)	(—)	(38)	
組	地域環境科学部	9	2	—	2	13	—	59	
	地域創成科学科	(6)	(1)	(—)	(1)	(8)	(—)	(40)	
織	計	42	15	—	18	75	—	—	
		(36)	(12)	(—)	(15)	(63)	(—)	(—)	
の	農学部	13	6	—	6	25	—	77	
	農学科	(15)	(6)	(—)	(4)	(25)	(—)	(77)	
概	畜産学科	8	7	—	6	21	—	84	
	畜産学科	(9)	(6)	(—)	(6)	(21)	(—)	(84)	
要	バイオセラピー学科	8	6	—	3	17	—	98	
	バイオセラピー学科	(9)	(6)	(—)	(2)	(17)	(—)	(98)	
分	応用生物科学部	6	6	—	8	20	—	92	
	生物応用化学科	(7)	(5)	(—)	(7)	(19)	(—)	(92)	
計	醸造科学科	6	7	—	5	18	—	90	
	醸造科学科	(5)	(6)	(—)	(4)	(15)	(—)	(90)	
合	食品安全健康学科	6	6	—	6	18	—	104	
	食品安全健康学科	(6)	(5)	(—)	(7)	(18)	(—)	(104)	
計	栄養科学科	8	5	—	6	19	6	122	
	栄養科学科	(10)	(2)	(—)	(7)	(19)	(6)	(122)	
分	地域環境科学部	12	6	—	2	20	—	89	
	森林総合科学科	(11)	(6)	(—)	(2)	(19)	(—)	(89)	
計	生産環境工学科	8	9	—	2	19	—	89	
	生産環境工学科	(7)	(7)	(—)	(2)	(16)	(—)	(89)	
分	造園科学科	9	6	—	3	18	—	95	
	造園科学科	(10)	(6)	(—)	(3)	(19)	(—)	(95)	
計	国際食料情報学部	12	4	—	4	20	—	105	
	国際農業開発学科	(13)	(5)	(—)	(3)	(21)	(—)	(105)	
分	食料環境経済学科	10	6	—	4	20	—	109	
	食料環境経済学科	(11)	(6)	(—)	(1)	(18)	(—)	(109)	
計	国際バイオビジネス学科	7	5	—	4	16	—	114	
	国際バイオビジネス学科	(9)	(5)	(—)	(4)	(18)	(—)	(114)	
分	生物産業学部	5	9	—	2	16	—	102	
	生物生産学科	(5)	(9)	(—)	(2)	(16)	(—)	(102)	
計	アクアバイオ学科	6	6	—	3	15	—	102	
	アクアバイオ学科	(6)	(6)	(—)	(3)	(15)	(—)	(102)	
分	食品香粧学科	10	4	—	3	17	—	103	
	食品香粧学科	(11)	(4)	(—)	(2)	(17)	(—)	(103)	
計	地域産業経営学科	6	7	—	1	14	—	98	
	地域産業経営学科	(6)	(7)	(—)	(1)	(14)	(—)	(98)	
分	教職・学術情報課程	8	4	—	3	15	—	55	
	教職・学術情報課程	(8)	(4)	(—)	(3)	(15)	(—)	(55)	
計	計	148	109	—	71	328	6	—	
		(158)	(101)	(—)	(63)	(322)	(6)	(—)	
計	合計	154	114	—	74	342	6	—	
		(162)	(105)	(—)	(65)	(332)	(6)	(—)	
教員以外の職員の概要	職 種		専 任		兼 任		計		
	事務職員	145人	43人		188人				
		(145)	(43)		(188)				
	技術職員	23	6		29				
		(23)	(6)		(29)				
図書館専門職員	0	0		0					
	(0)	(0)		(0)					
その他の職員	1	2		3					
	(1)	(2)		(3)					
計	169	51		220					
	(169)	(51)		(220)					

校 地 等	区 分	専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計	東京農業大学第一高等 学校(収容定員 1,050人、面積基準 運動場8,400㎡)、中 等部(収容定員450 人、面積基準 運動 場4,950㎡)と共用 借用面積：3,570.24 ㎡ 借用期間：60年			
	校 舎 敷 地	354,079.78㎡	0㎡	15,350.76㎡	369,430.54㎡				
	運 動 場 用 地	31,147.98㎡	30,935.81㎡	6,453.99㎡	68,537.78㎡				
	小 計	385,227.76㎡	30,935.81㎡	21,804.75㎡	437,968.32㎡				
	そ の 他	2,665,550.34㎡	0㎡	0㎡	2,665,550.34㎡				
合 計	3,050,778.10㎡	30,935.81㎡	21,804.75㎡	3,103,518.66㎡					
校 舎		専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計	東京農業大学短期大 学部(収容定員0 人、面積基準2,000 ㎡)の学生が在学し なくなり廃止するま での間、同短期大学 部と共用			
		192,434.29㎡ (105,326.99㎡)	0㎡ (82,976.27㎡)	0㎡ (4,131.03㎡)	192,434.29㎡ (192,434.29㎡)				
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			
	103室	100室	673室	8室 (補助職員2人)	1室 (補助職員0人)				
専 任 教 員 研 究 室		新設学部等の名称		室 数		4 室			
		国際食農科学科							
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〕 種	視聴覚資料 点	機械・器具 点	標本 点	○図書 (大学全体での共用 分191,656冊 〔32,297冊〕) ○学術雑誌、電子 ジャーナル(世田 谷・厚木キャンパ ス全所蔵) ○視聴覚資料 (世田谷・厚木キャン パス全所蔵) ○標本 学部単位での特定不 能なため、大学全体 の数	
	国際食農科学科	351,037〔42,103〕 (322,375〔39,908〕)	10,535〔7,139〕 (10,535〔7,139〕)	7,322〔6,570〕 (7,322〔6,570〕)	6,143 (6,143)	425 (259)	33,777 (33,777)		
	計	351,037〔42,103〕 (322,375〔39,908〕)	10,535〔7,139〕 (10,535〔7,139〕)	7,322〔6,570〕 (7,322〔6,570〕)	6,143 (6,143)	425 (259)	33,777 (33,777)		
図書館		面積	閲覧座席数	収 納 可 能 冊 数		大学全体			
		8,026.19㎡	1,383	1,162,000					
体育館		面積	体育館以外のスポーツ施設の概要					大学全体	
		10,371.27㎡	野 球 場 2 面 テ ニ ス コ ー ト 6 面						
経 費 の 見 積 り 及 び 維 持 方 法 の 概 要	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	図書費には電子 ジャーナル・デー タベースの整備費及び 雑誌資料費を含む。
	教員1人当り研究費等		331千円	316千円	316千円	317千円	—	—	
	共同研究費等		8,852千円	5,716千円	6,669千円	6,685千円	—	—	
	図書購入費	0千円	2,834千円	5,581千円	8,288千円	10,944千円	—	—	
	設備購入費	35,989千円	61,279千円	22,796千円	12,881千円	16,914千円	—	—	
	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		
	1,485.6千円	1,265.6千円	1,315.6千円	1,365.6千円	— 千円	— 千円			
学生納付金以外の維持方法の概要		私立大学等経常費補助金収入、寄付金収入、手数料収入等							
既 設 大 学 等 の 状 況	大 学 の 名 称	東京 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
	農学部	年	人	年次 人	人		倍		神奈川県厚木市船 子1737番地
	農学科	4	220	3年次 16	912	学士(農学)	1.14	昭和24年度	同上
	畜産学科	4	180	3年次 10	740	学士(農学)	1.13	昭和24年度	同上
	バイオセラピー学科	4	140	3年次 10	580	学士(農学)	1.15	平成18年度	同上
	応用生物科学部						1.12		東京都世田谷区桜 丘1丁目1番1号
	バイオサイエンス学科	4	140	3年次 10	580	学士(応用生 物科学)	1.15	平成10年度	同上
	生物応用化学科	4	140	3年次 10	580	学士(応用生 物科学)	1.13	平成10年度	同上
	醸造科学科	4	140	3年次 20	600	学士(応用生 物科学)	1.16	平成10年度	同上
食品安全健康学科	4	140	3年次 10	280	学士(応用生 物科学)	1.14	平成26年度	同上 平成26年度届出設 置	
栄養科学科 食品栄養学専攻	4	—	—	—	学士(応用生 物科学)	—	平成10年度	同上 平成26年度より学 生募集停止	
栄養科学科	4	120	3年次 4	368	学士(応用生 物科学)	1.00	平成10年度	同上 平成27年度入学定 員増(40人)	

既 設 大 学 の 状 況	農学研究科 博士後期課程						0.32		神奈川県厚木市船 子1737番地		
	農学専攻	3	5	—	15	博士（農学）	0.26	昭和37年度	同上		
	畜産学専攻	3	4	—	12	博士（畜産 学）	0.33	平成2年度	同上		
	バイオセラピー学専攻	3	3	—	9	博士（バイオ セラピー学）	0.22	平成24年度	同上		
	バイオサイエンス専攻	3	6	—	18	博士（バイオ サイエンス）	0.33	平成16年度	東京都世田谷区桜 丘1丁目1番1号		
	農芸化学専攻	3	5	—	15	博士（農芸化 学）	0.13	昭和34年度	同上		
	醸造学専攻	3	2	—	6	博士（醸造 学）	0.00	平成14年度	同上		
	食品栄養学専攻	3	2	—	6	博士（食品栄 養学）	0.66	平成14年度	同上		
	林学専攻	3	4	—	12	博士（林学）	0.25	平成2年度	同上		
	農業工学専攻	3	2	—	6	博士（農業工 学）	0.50	平成14年度	同上		
	造園学専攻	3	3	—	9	博士（造園 学）	0.22	平成14年度	同上		
	国際農業開発学専攻	3	2	—	6	博士（国際農 業開発学）	1.00	平成14年度	同上		
	農業経済学専攻	3	5	—	15	博士（農業経 済学）	0.33	昭和37年度	同上		
	国際バイオビジネス学専攻	3	5	—	15	博士（国際バイ オビジネス学）	0.20	平成16年度	同上		
	環境共生学専攻	3	5	—	15	博士（環境共 生学）	0.53	平成2年度	同上		
	生物産業学研究科 博士前期課程							1.07		北海道網走市八坂 196番地	
	生物生産学専攻	2	7	—	14	修士（生物作 業学）	0.71	平成22年度	同上		
アクアバイオ学専攻	2	5	—	10	修士（生物産 業学）	1.40	平成22年度	同上			
食品香粧学専攻	2	5	—	10	修士（生物産 業学）	1.00	平成22年度	同上			
産業経営学専攻	2	3	—	6	修士（経営 学）	1.50	平成22年度	同上			
生物産業学研究科 博士後期課程									同上		
生物産業学専攻	3	8	—	24	博士（生物産業学又 は経営学）	0.29	平成7年度	同上			
大学の名称		東京情報大学									
学部等の名称		修業 年限	入学 定員	編入学 定員	取容 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				
状 況	総合情報学部						0.95		千葉県千葉市若葉区 御成台4丁目1番地		
	情報システム学科	4	—	—	—	学士（総合情 報学）	—	平成13年度	同上	平成25年度より学 生募集停止	
	環境情報学科	4	—	—	—	学士（総合情 報学）	—	平成13年度	同上	平成25年度より学 生募集停止	
	情報ビジネス学科	4	—	—	—	学士（総合情 報学）	—	平成13年度	同上	平成25年度より学 生募集停止	
	情報文化学科	4	—	—	—	学士（総合情 報学）	—	平成8年度	同上	平成25年度より学 生募集停止	
総合情報学科	4	500	10	1,510	学士（総合情 報学）	0.95	平成25年度	同上	同上	平成25年度届出設 置	

既設	大学の名称	東京情報大学大学院								
	学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学員	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			
	総合情報学研究科 博士前期課程 総合情報学専攻	2	15	—	30	修士（総合情報学）	0.46	平成4年度		千葉県千葉市若葉区御成台4丁目1番地 同上
大学の学	総合情報学研究科 博士後期課程 総合情報学専攻	3	3	—	9	博士（総合情報学）	0.44	平成11年度	同上	
	大学の名称	東京農業大学短期大学部							平成27年度より学生募集停止	
等 の 状 況	学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学員	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			
	短期大学部						1.15			東京都世田谷区桜丘1丁目1番1号
	生物生産技術学科	2	130	—	260	短期大学士（生物生産技術学）	1.13	平成4年度		同上
	環境緑地学科	2	70	—	140	短期大学士（環境緑地学）	1.17	平成4年度		同上
	醸造学科	2	80	—	160	短期大学士（醸造学）	1.18	平成4年度		同上
栄養学科	2	—	—	—	短期大学士（栄養学）	—	平成4年度	同上		
附属施設の概要	名称 （所在地）	目的 （規模等）						設置年月		
	1 図書館 （東京都世田谷区桜丘1-1-1）	学生の学習・研究活動の支援施設						平成26年4月		
	学術情報センター（図書館） （神奈川県厚木市船子1737）	学生の学習・研究活動の支援施設						平成10年4月		
	学術情報センター（図書館） （北海道網走市八坂196）	学生の学習・研究活動の支援施設						平成元年4月		
	2 農学部の附属施設									
	農学研究所 （神奈川県厚木市船子1737）	農業・園芸・畜産・動植物研究						平成10年4月		
	食品加工技術センター （神奈川県厚木市船子1737）	食品加工に関する実践的教育・研究						平成16年4月		
	伊勢原農場 （神奈川県伊勢原市三ノ宮前畑1499-1 他（79,910,22㎡））	作物・園芸・環境緑化等の研究・実習						平成24年4月		
	富士農場 （静岡県富士宮市麓422）	畜産実習を中心とした実習教育						昭和17年		
	植物園 （神奈川県厚木市船子1737）	有用植物の収集・保存・展示						昭和22年		
	バイオセラビーセンター （神奈川県厚木市船子1737）	人と動植物のかかわりを追求する教育・研究						平成19年4月		
電子顕微鏡室 （神奈川県厚木市船子1737）	ウイルス・微生物等の微細構造解析						平成10年4月			
動物衛生管理室 （神奈川県厚木市船子1737）	飼養動物の衛生管理およびワクチン・消毒指導の情報提供									

附属施設の概要	3 応用生物科学部の附属施設		
	応用生物科学研究所 (東京都世田谷区桜丘1-1-1)	学科共通分野の総合的な研究機関	平成10年4月
	食品加工技術センター (東京都世田谷区桜丘1-1-1)	食品加工に関する実践的教育・研究	平成10年4月
	アイソトープセンター (東京都世田谷区桜丘1-1-1)	動植物・微生物のトレーサー実験等	平成10年4月
	菌株保存室 (東京都世田谷区桜丘1-1-1)	研究・応用利用に関する微生物の保存・管理	平成10年4月
	高次生命機能解析センター (東京都世田谷区桜丘1-1-1)	遺伝子組換え、栄養、生理、遺伝、発生など生命科学分野の研究	平成21年4月
	4 地域環境科学部の附属施設		
	地域環境研究所 (東京都世田谷区桜丘1-1-1)	学部の横断的・総合的な研究	平成10年4月
	奥多摩演習林 (東京都西多摩郡奥多摩町氷川2137 (653, 016. 00㎡))	森林のしくみ、育成方法、林業機械の実習等	昭和53年
	生物環境調節室 (東京都世田谷区桜丘1-1-1)	植物の育成・生理環境に関する研究	平成10年4月
	電子顕微鏡室 (東京都世田谷区桜丘1-1-1)	ウイルス・微生物等の微細構造解析	平成10年4月
	5 国際食料情報学部の附属施設		
国際食料情報研究所 (東京都世田谷区桜丘1-1-1)	学部共通の課題の総合的な研究	平成10年4月	
宮古亜熱帯農場 (沖縄県宮古島市城辺字福里72-2) (98, 262. 00㎡)	熱帯農業の実習教育・試験研究	昭和63年	
6 生物産業学部の附属施設			
生物資源開発研究所 (北海道網走市八坂196)	地域に根ざした生物産業・資源の研究	平成18年2月	
食品加工技術センター (北海道網走市八坂196)	食品加工に関する実践的教育・研究	平成16年4月	
網走寒冷地農場 (北海道網走市音根内59-8) (432, 174. 00㎡)	寒冷地大規模農場の実習教育	昭和57年	
オホーツク臨海研究センター (北海道網走市能取港町1-1-2)	海洋動植物の生態・生育・繁殖に関する研究 (4, 656. 60㎡)	平成18年4月	
7 総合研究所 (東京都世田谷区桜丘1-1-1)	全学的な研究戦略の推進・実践	平成12年4月	
8 エクステンションセンター (東京都世田谷区桜丘1-1-1)	社会に対し多様な生涯学習の提供	平成10年4月	
9 コンピュータセンター (東京都世田谷区桜丘1-1-1)	情報処理に関する教育・研究	平成10年4月	
10 国際協力センター (東京都世田谷区桜丘1-1-1)	海外研究機関との交流ならびに協力連携	平成18年4月	
11 「食と農」の博物館 (東京都世田谷区上用賀2-4-28)	教育・研究の成果を広く社会に公開	平成16年4月	
12 生物資源ゲノム解析センター (東京都世田谷区桜丘1-1-1)	本学及び学外との共同利用・共同研究の企画、支援等	平成28年4月	

(注)

- 1 共同学科等の認可の申請及び届出の場合、「計画の区分」、「新設学部等の目的」、「新設学部等の概要」、「教育課程」及び「教員組織の概要」の「新設分」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 2 「教員組織の概要」の「既設分」については、共同学科等に係る数を除いたものとする。
- 3 私立の大学又は高等専門学校の収容定員に係る学則の変更の届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「教室等」、「専任教員研究室」、「図書・設備」、「図書館」及び「体育館」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 4 大学等の廃止の認可の申請又は届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「校地等」、「校舎」、「教室等」、「専任教員研究室」、「図書・設備」、「図書館」、「体育館」及び「経費の見積り及び維持方法の概要」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 5 「教育課程」の欄の「実験・実習」には、実技も含むこと。
- 6 空欄には、「-」又は「該当なし」と記入すること。

教育課程等の概要

（国際食料情報学部 国際食農科学科）

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				
総合教育科目	全学共通科目	導入科目	フレッシュマンセミナー	1前	2			○			7	4		3		共同(一部)	
			共通演習	1後	1				○		7	4		3			共同(一部)
			情報基礎(一)	1前	2				○								兼2
			情報基礎(二)	1後	2				○								兼2
		スポーツ関係科目	スポーツ・レクリエーション(一)	1前		1					○						兼2
			スポーツ・レクリエーション(二)	1後		1					○						兼2
	課題別科目	特別講義(一)	1前		2			○								兼1	
		特別講義(二)	1前		2			○								兼1	
		特別講義(三)	1前		2			○								兼1 ※実習	
		特別講義(四)	1前		2			○								兼1	
		インターナショナルスタディーズ(一)	1前		2			○		1	2					兼9 オムニバス	
		インターナショナルスタディーズ(二)	1後		2			○								兼1	
	就職準備科目	キャリアデザイン	2前		1					○		1				集中	
		ビジネスマナー	2前		1					○		1					
		インターンシップ	3後		1					○		1					
	学部共通科目	リメディアル教育科目	基礎数学	1前			2	○								兼1	
			基礎社会	1前			2	○								兼1	
			文章表現	1前			2	○								兼1	
小計(18科目)		—	7	17	6	—	—	—	7	4	0	3	0	兼20	—		
外国語科目	全学共通科目	基盤英語科目	英語(一)	1前	2			○								兼3	
			英語(二)	1後	2			○								兼3	
			英語(三)	2前	2			○									兼3
			英語(四)	2後	2			○									兼3
	学部共通科目	実用英語科目	TOEIC英語(一)	2前		2		○									兼6
			TOEIC英語(二)	2後		2		○									兼6
			英語リーディング(一)	3前		2		○									兼6
			英語リーディング(二)	3後		2		○									兼6
			英会話(一)	3前		2		○									兼3
			英会話(二)	3後		2		○									兼3
			科学英語	4前		2		○									兼3
			ビジネス英語	4後		2		○									兼3
	初修外国語科目	中国語(一)	1前		2		○									兼3	
		中国語(二)	1後		2		○									兼3	
		中国語(三)	2前		2		○									兼3	
		中国語(四)	2後		2		○									兼3	
		フランス語(一)	1前		2		○									兼1	
		フランス語(二)	1後		2		○									兼1	
		フランス語(三)	2前		2		○									兼1	
		フランス語(四)	2後		2		○									兼1	
		スペイン語(一)	1前		2		○									兼2	
		スペイン語(二)	1後		2		○									兼2	
		スペイン語(三)	2前		2		○									兼2	
		スペイン語(四)	2後		2		○									兼2	
		ブラジル・ポルトガル語(一)	1前		2		○									兼1	
		ブラジル・ポルトガル語(二)	1後		2		○									兼1	
		インドネシア語(一)	1前		2		○									兼2	
インドネシア語(二)	1後		2		○									兼2			
タイ語(一)	1前		2		○									兼1			
タイ語(二)	1後		2		○									兼1			
ハングル・韓国語(一)	1前		2		○									兼1			
ハングル・韓国語(二)	1後		2		○									兼1			
小計(32科目)	—	8	56	0	—	—	—	0	0	0	0	0	0	兼24	—		

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				
専門教育科目	学部共通基礎科目	人間関係科目	哲学	1前	2		○								兼1	—	
			日本史	1後	2		○								兼1		
			文化人類学	1後	2		○								兼1		
			環境倫理	2前	2		○								兼1		
		社会関係科目	法学入門	1前	2		○										兼1
			政治のしくみ	1前	2		○										兼1
			日本国憲法	1後	2		○										兼1
			地理学	2後	2		○										兼1
		自然関係科目	生物学	1前	2		○										兼1
			化学	1前	2		○										兼1
			数学	1後	2		○										兼1
			物理学	1後	2		○										兼1
			地学	2後	2		○										兼1
	小計(13科目)	—	0	26	0	—			0	0	0	0	0	0	兼12		
学部共通専門科目	専門共通科目	栽培学入門	1前	2		○				1					兼4	オムニバス	
		経営学入門	1後	2		○									兼1		
		経済学入門	1後	2		○									兼1		
		畜産学入門	2前	2		○									兼1		
		統計基礎	2前	2		○									兼1		
	小計(5科目)	—	0	10	0	—			0	1	0	0	0	0	兼8		
創生型科目	地域再生・活性化	1前	2				○								兼1		
	小計(1科目)	—	0	2	0	—			0	0	0	0	0	0	兼1		
学科専門科目	専門基礎科目	国際食農科学総論	1前	2		○			4	1						オムニバス	
		栄養食品科学	1前	2		○			1								
		国際地域農業論	1前	2		○			1	3						オムニバス	
		食農基礎実験	1後	1				○	2			1				共同	
		植物生産・生理学	1後	2		○				1							
		国際食農教育・学習論	1後	2		○			1								
		民俗学	2前	2		○										兼1	
		小計(7科目)	—	9	4	0	—			5	4	0	1	0	0	兼1	
	専門コア科目	食農野菜学	2前	2			○			1							
		食品加工学	2前	2			○						1				
		食品材料学(一)	2前	2			○			1		1					
		国際食農文化資源論	2前	2			○				1						
		フードスペシャリスト論	2前	2		2	○			1							
		グローバル化と食品流通	2前	2		2	○						1				
		食育と食生活論	2前	2		2	○			1							
		食品衛生学	2後	2			○						1				
		食品材料学(二)	2後	2			○			1							
食農作物学		2後	2			○				1							
消費経済学		2後	2			○			1								
調理学		2後	2		2	○									兼1		
食農と協同組合		2後	2		2	○				1							
グローバル化とフェアトレード		2後	2		2	○						1					
食農文化論		2後	2		2	○			2						オムニバス		
食農政策法制論		3前	2			○				1							
農村社会学		3前	2			○			1								
地域活性化論		3前	2			○						1					
比較農業史		3前	2			○			1								
持続的農業論	3前	2		2	○				1								
食品機能学	3前	1			○			1									
食農果樹学	3前	2			○				1								
土壌肥料学	3前	2			○									兼1			
農業経営学	3後	2			○						1						
国際食農商品戦略論	3後	2			○			1	2		1			オムニバス			
農業生産と気象	3後	2		2	○			1									
フードコーディネイト論	3後	2		2	○									兼1			
学習と参加の理論	3後	2		2	○			1									
比較食文化史	3後	2		2	○			1									

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						
専門教育科目	学科専門科目	専門コア科目	農村女性論	3後		2			○			1						兼1	
		植物育種学	3後		2			○											
		行動経済学	3後		2			○											
		小計(32科目)	—	28	35	0		—		7	4	0	3	0	兼4	—			
	学際領域科目	食農とメディア	4後		2				○			3	1					オムニバス	
		小計(1科目)	—	0	2	0		—		3	1	0	0	0	兼0	—			
	総合化科目	食農基礎実習	1通	2						○		1	2		1			兼1	オムニバス・共同(一部)
		食農基礎演習	1通	4					○			4	2		1			兼1	共同(一部)
		食農専門実習	2通	2						○		2	2		2			兼1	オムニバス・共同(一部)
		食農専門演習	2通	4					○			4	2		2			兼1	共同(一部)
		食品分析学実験	2後	2						○		2			1			兼1	集中・共同
		食農ファームステイ	2後	2						○		7	4		3			兼1	集中
		食農フィールドスタディ	3後	2						○		7	4		3			兼1	集中
		食品加工品質評価学実習	3前	1						○		1			1			兼2	共同
		食品安全評価学実験	3前	1						○		2			1			兼2	共同
		食農文化演習	3前		2					○		1	1					兼2	オムニバス・共同(一部)
		食品機能学実験	3後		1					○		2						兼2	共同
		調理学実習	3後		2					○					1			兼2	共同
		国際食農科学演習(一)	3前	2						○		7	4		3				
		国際食農科学演習(二)	3後	2						○		7	4		3				
		国際食農科学演習(三)	4前	2						○		7	4		3				
		国際食農科学演習(四)	4後	2						○		7	4		3				
	卒業論文	4通	4						○		7	4		3					
	小計(17科目)	—	32	5	0		—		7	4	0	3	0	兼6	—				
	合計(126科目)			—	84	157	6		—	7	4	0	3	0	兼73	—			
	学位又は称号		学士(農学)		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												
必修科目84単位、選択必修科目16単位(実用英語科目の中から4単位、人間関係科目の中から4単位、社会関係科目の中から4単位、自然関係科目の中から4単位)、選択科目24単位以上(ただし、学科専門科目の中から12単位以上)を修得し、合計124単位以上を修得すること。(履修科目の登録の上限:44単位(年間))						1学年の学期区分			2学期										
						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																	
(国際食料情報学部 国際農業開発学科)																	
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				
全学共通	導入科目	フレッシュマンセミナー	1前	2			○			14	3		3				
		情報基礎（一）	1前	2				○							兼3		
		情報基礎（二）	1後	2					○						兼3		
全学共通	課題別科目	特別講義（一）	1・2通	2			○								兼1		
		特別講義（二）	1・2通	2			○								兼1		
		特別講義（三）	1・2通	2			○								兼1		
		特別講義（四）	1・2通	2			○								兼1		
		インターナショナル・スタディーズ（一）	1前	2			○			2					兼10		
		インターナショナル・スタディーズ（二）	1後	2					○	1							
	英語科目	英語（一）	1前	2				○								兼5	
		英語（二）	1後	2				○								兼5	
		英語（三）	1前	2				○		1	1					兼3	
		英語（四）	1後	2				○		1	1					兼3	
英語リーディング（一）		2前	2				○								兼6		
英語リーディング（二）		2後	2				○								兼6		
TOEIC英語（一）		2前	2				○								兼6		
TOEIC英語（二）		2後	2				○								兼6		
英会話（一）		3前	2				○								兼3		
英会話（二）		3後	2				○								兼3		
	ビジネス英語	3前	2				○								兼3		
	科学英語	3後	2				○								兼3		
総合教育科目	学部共通	初修外国語関係科目	スペイン語（一）	1前	2			○								兼4	
			スペイン語（二）	1後	2			○								兼4	
			スペイン語（三）	2前	2			○									兼1
			スペイン語（四）	2後	2			○									兼1
			フランス語（一）	1前	2			○									兼2
			フランス語（二）	1後	2			○									兼2
			フランス語（三）	2前	2			○									兼2
			フランス語（四）	2後	2			○									兼2
			中国語（一）	1前	2			○									兼1
			中国語（二）	1後	2			○									兼1
			中国語（三）	2前	2			○									兼3
			中国語（四）	2後	2			○									兼3
			ブラジル・ポルトガル語（一）	1前	2			○									兼2
			ブラジル・ポルトガル語（二）	1後	2			○									兼2
			インドネシア語（一）	1前	2			○									兼4
			インドネシア語（二）	1後	2			○									兼4
			タイ語（一）	1前	2			○									兼2
			タイ語（二）	1後	2			○									兼2
ハングル・韓国語（一）	1前	2			○									兼2			
ハングル・韓国語（二）	1後	2			○									兼2			
全学共通	関係科目	スポーツ・レクリエーション（一）	1前	1					○	1						兼1	
		スポーツ・レクリエーション（二）	1後	1					○	1						兼1	
	就職科目	キャリアデザイン	2前	1				○								兼1	
		インターシップ	3後	1				○								兼1	
	ビジネスナー	2前	1				○								兼1		
	科演習	共通演習	1後	1				○		14	2		3				
学部共通	リメ教育科目	基礎数学	1前	2			○									兼1	
		基礎社会	1前	2			○									兼1	
		文章表現	1前	2			○									兼1	
		小計（50科目）	—	15	79	0		—		14	3	0	3	0	兼56	—	

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				
専門教育科目	専門共通科目	英語（五）	2前	2			○									兼5	集中
		英語（六）	2後	2			○									兼5	
		海外農業研修	2通		2					○	1					兼3	
		植物とバイオテック	1後	2			○				1		1			兼7	
		栽培学原論	1前	2			○				1						
		植物学	1後	2			○				1						
		畜産学概論	2前	2			○									兼1	
		経済経営のための数学	2後	2			○									兼1	
		経営学	1前	2			○									兼1	
		簿記・会計論	1後	2			○									兼1	
	創生型科目	山村地域再生・活性化	1通		2			○								兼7	※実習
	域際科目	アジア農業論	1前		2			○			3			1			
		ラテンアメリカ農業論	1前		2			○				1					
		アフリカ農業論	1前		2			○			3	1				兼1	
		食農教育論	3前		2			○								兼1	
	小計（15科目）	—	4	26	0				—	8	2	0	2	0	兼26	—	
学科基礎科目	人間関係科目	環境倫理	2前		2			○								兼1	
		科学と哲学	1前		2			○								兼1	
		日本史	1後		2			○								兼1	
		農と科学の歴史	2後		2			○								兼1	
	社会関係科目	日本国憲法	1後		2			○								兼2	
		法学入門	1前		2			○								兼1	
		政治のしくみ	1前		2			○								兼1	
		地理学	2後		2			○								兼1	
	自然関係科目	生物学	1前		2			○								兼1	
		化学	1前		2			○								兼1	
		数学	1後		2			○								兼1	
		物理学	1後		2			○								兼1	
		地学	2後		2			○								兼1	
	小計（13科目）	—	0	26	0				—	0	0	0	0	0	兼12	—	
学科専門	専門基礎科目	国際農業開発学総論	1前	2			○			1							
		熱帯農業入門	1前	2			○			8	2		2				
		小計（2科目）	—	4	0	0				—	9	2	0	2	0		—
	専門コア科目	熱帯作物学総論	1後	2			○			2			1				
		熱帯園芸学総論	1後	2			○			1			1				
		熱帯食用作物学	2前		2		○			2			1				
		熱帯野菜学	2前		2		○						1				
		熱帯果樹学	2後		2		○			1			1				
		熱帯工芸作物学	3後		2		○			2			1				
		作物育種学	3後		2		○			2			2				
		熱帯作物保護学総論	1後	2			○			2							
		農業環境科学総論	1前	2			○			1							
		環境概論	1後		2		○				1					兼3	
		作物病理学	2前		2		○			1							
		熱帯農業微生物学	3前		2		○			1							
		作物害虫学	2前		2		○			1							
		熱帯昆虫生態学	3前		2		○			1							
		熱帯植物生態学	1後		2		○			1							
		水環境学	3前		2		○				1						
		熱帯土壌学	2後		2		○			1		1					
		農業経済学	1後	2			○			1			2			兼1	
		農業開発経済学	2後	2			○			1							
		農業貿易論	3後		2		○			1							
国際フードシステム論	2後		2		○			1									
地域農業開発論	1後	2			○				1								
農村開発政策論	2前	2			○			1			1						
農業経営学	2前	2			○			1	1								

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		
総合 化 科 目	農業開発普及論	2後		2		○			1				1		兼1
	農村開発社会学	1前	2			○			1						
	日本農業論	1前		2		○			1						
	農村開発調査論	3前		2		○			1			1			
	ファームシステム論	3後		2		○				1					
	国際農業協力論	2前		2		○			1	1					
	プロジェクト評価論	3前		2		○			1						兼1
	小計（31科目）	—	20	42	0	—	—	—	13	3	0	3	0	兼5	—
	農学基礎実験	2前	2					○	7	1		2			兼3
	農業総合実習	1通	2					○	11	3		3			兼5
	農業専門実習	2通	2					○	6	3		3			
	農業開発実習	3通	2					○	13	4		3			
	卒業論文演習（一）	3前	2				○		14	3		3			
	卒業論文演習（二）	3後	2				○		14	2		3			兼1
	卒業論文	4通	4				○		14	3		3			
	農学専門実験	3前		2				○	7	1		2			
	ファームステイ	2通		2				○	10	3		3			
	海外農業実習（一）	3後		2				○	3	2		1			
	海外農業実習（二）	3後		2				○	3	2		1			
	海外農業実習（三）	3後		2				○	3	2		1			
小計（12科目）	—	16	10	0	—	—	—	14	4	0	3	0	兼7	—	
合計（123科目）	—	59	183	0	—	—	—	14	4	0	3	0	兼106	—	
学位又は称号	学士（国際食料情報学）		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									
必修科目59単位、総合教育科目の人間関係科目から4単位、社会関係科目から4単位、自然関係科目から4単位を修得し、その他の選択科目から53単位以上を修得し、合計124単位以上を修得すること。（履修科目の登録の上限：49単位（年間））						1 学年の学期区分			2 学期						
						1 学期の授業期間			1 5 週						
						1 時限の授業時間			9 0 分						

教育課程等の概要															
(国際食料情報学部 食料環境経済学科)															
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		
全学共通	導入科目	フレッシュマンセミナー	1前	2			○			13	5		2		
		情報基礎 (一)	1前	2				○						兼5	
		情報基礎 (二)	1後	2				○						兼5	
全学共通	課題別科目	特別講義 (一)	1・2通年	2			○							兼1	
		特別講義 (二)	1・2通年	2			○							兼1	
		特別講義 (三)	1・2通年	2			○							兼1	
		特別講義 (四)	1・2通年	2			○							兼1	
		国際ナショナル・スタディーズ (一)	1前	2			○			1				兼11	
		国際ナショナル・スタディーズ (二)	1後	2				○						兼1	
	英語科目	英語 (一)	1前	2				○							兼7
		英語 (二)	1後	2				○							兼7
		英語 (三)	1前	2				○							兼7
		英語 (四)	1後	2				○							兼7
		英語リーディング (一)	2前	2				○		1					兼5
		英語リーディング (二)	2後	2				○		1					兼5
		TOEIC英語 (一)	2前	2				○							兼6
		TOEIC英語 (二)	2後	2				○							兼6
英会話 (一)		3前	2				○							兼3	
英会話 (二)		3後	2				○							兼3	
	ビジネス英語	3前	2				○		1					兼2	
	科学英語	3後	2				○		1					兼2	
総合教育科目	学部共通	初修外国語関係科目	スペイン語 (一)	1前	2			○							兼4
			スペイン語 (二)	1後	2			○							兼4
			スペイン語 (三)	2前	2			○							兼1
			スペイン語 (四)	2後	2			○							兼1
			フランス語 (一)	1前	2			○							兼2
			フランス語 (二)	1後	2			○							兼2
			フランス語 (三)	2前	2			○							兼2
			フランス語 (四)	2後	2			○							兼2
			中国語 (一)	1前	2			○							兼1
			中国語 (二)	1後	2			○							兼1
	中国語 (三)	2前	2			○							兼3		
	中国語 (四)	2後	2			○							兼3		
		ブラジル・ポルトガル語 (一)	1前	2			○							兼2	
		ブラジル・ポルトガル語 (二)	1後	2			○							兼2	
		インドネシア語 (一)	1前	2			○							兼4	
		インドネシア語 (二)	1後	2			○							兼4	
		タイ語 (一)	1前	2			○							兼2	
		タイ語 (二)	1後	2			○							兼2	
		ハングル・韓国語 (一)	1前	2			○							兼2	
		ハングル・韓国語 (二)	1後	2			○							兼2	
全学共通	スポーツ関係科目	スポーツ・レクリエーション (一)	1前	1				○						兼2	
		スポーツ・レクリエーション (二)	1後	1				○						兼2	
	就職準備科目	キャリアデザイン	2前	1				○		1					
		インターンシップ	3後	1				○		1					
	ビジネスセミナー	2前	1				○		1						
	科目演習	共通演習	1後	1				○	13	5		2			
学部共通	リメデ教育科目	基礎数学	1前	2			○							兼1	
		基礎社会	1前	2			○							兼1	
		文章表現	1前	2			○							兼1	
小計 (50科目)			—	15	79	0	—	—	13	6	0	2	0	兼57	

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						
専門教育科目	学部専門 専門共通科目	英語（五）	2前	2			○									兼7	集中		
		英語（六）	2後	2			○									兼7			
		海外農業研修	2通		2				○		2					兼2			
		植物とバイオテク	1後		2			○								兼9			
		栽培学原論	1前		2			○								兼1			
		植物学	1後		2			○								兼1			
		畜産学概論	2前		2			○								兼1			
		経済経営のための数学	2後		2			○			1								
		経営学	1前		2			○										兼1	
		簿記・会計論	1後		2			○										兼1	
	創生型 科目	山村地域再生・活性化	1通		2			○			2	2		3			※実習		
	域学 科目	アジア農業論	1前		2			○									兼4		
		ラテンアメリカ農業論	1前		2			○									兼1		
		アフリカ農業論	1前		2			○									兼5		
		食農教育論	3前		2			○									兼1		
	小計（15科目）	—	4	26	0		—			4	2	0	3	0	兼30	—			
専門教育科目	人間関係 科目	環境倫理	2前		2			○				1					兼1		
		科学と哲学	1前		2			○									兼1		
		日本史	1後		2			○									兼1		
		農と科学の歴史	2後		2			○									兼1		
	社会関係 科目	日本国憲法	1後		2			○										兼2	
		法学入門	1前		2			○										兼1	
		政治のしくみ	1前		2			○										兼1	
		地理学	2後		2			○										兼1	
	自然関係 科目	生物学	1前		2			○										兼1	
		化学	1前		2			○										兼1	
数学		1後		2			○										兼2		
物理学		1後		2			○										兼1		
	地学	2後		2			○										兼1		
	小計（13科目）	—	0	26	0		—			0	1	0	0	0	兼11	—			
専門教育科目	学部専門 専門基礎科目	食料環境経済学演習（一）	1前	2				○			7	5		1			集中		
		食料環境経済学演習（二）	1後	2				○			7	5		1					
		食料環境経済学演習（三）	2前	2				○			12	6		2					
		食料環境経済学演習（四）	2後	2				○			12	6		2					
		フィールド研修	2通	2					○		13	5		1					
		ミクロ経済学（一）	1前	2				○			1								
		マクロ経済学	2前	2				○			1								
		ミクロ経済学（二）	1後	2				○			1								
		現代社会論	2前	2				○			1								
		社会経済学	2後	2				○			1								
		経済統計論	3後	2				○											兼1
		社会調査	3前	2				○			1								
		農業思想論	1後	2				○			3	1							
		企業と会計	2後	2				○			1								
	民法	2前	2				○										兼1		
	商法	3前	2				○										兼1		
	行政学	2後	2				○										兼1		
	行政法	3後	2				○										兼1		
	小計（18科目）	—	14	22	0		—			13	6	0	2	0	兼5	—			
学部専門 専門コア科目	食料政策論	2後		2			○										兼1		
	食品マーケティング論	2前		2			○			1									
	食品産業論	3前		2			○				1								
	国際農業経済論	3前		2			○			1									
	農業貿易論	2後		2			○				1								
	農業経営学	3前		2			○			1									
	農業政策論	2前		2			○				1								
	農村政策論	3後		2			○					1							
	農業史	2前		2			○			1									
農村社会学	2後		2			○			1										

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		
	環境政策論	2後		2		○				1					
	環境社会学	2後		2		○				1					
	新エネルギー論	3前		2		○						1			
	経済地理学	2前		2		○			1						
	地域計画論	3前		2		○						1			
	食料経済学	2前	2			○			1						
	環境経済学	2前	2			○			1						
	農業経済学	1後	2			○			1						
	農村経済論	1前		2		○				1					
	グローバル経済論	1前		2		○				1					
	環境経済史	1後		2		○									兼1
	財政学	2後		2		○									兼1
	都市経済論	2後		2		○			1						
	食生活史	2後		2		○			1						
	食育と食生活論	2後		2		○				1					
	農産物市場論	3後		2		○									兼1
	金融論	3前		2		○									兼1
	計量経済学	3前		2		○									兼1
	環境経済評価	3前		2		○			1						
	環境会計論	3後		2		○						1			
	公共経済学	3後		2		○						1			
	アメリカ・EU農業経済論	2後		2		○			1						
	アジア農業経済論	3前		2		○			1						
	食料環境経済学特別講義	3前		2		○			13	5		2			
	農業団体と協同組合	3後		2		○				1					
	資源経済学	3前		2		○			1						
	食品安全リスク論	3後		2		○			1						
	農業・食品関係法	3後		2		○									兼1
	環境法	3後		2		○									兼1
	フィールドスタディー	3前		2				○	12	5		2			
	特別演習(一)	2前		1			○		13	5		2			
	特別演習(二)	2後		1			○		13	5		2			
	特別演習(三)	3前		1			○		13	5		2			
	特別演習(四)	3後		1			○		13	5		2			
	小計(44科目)	—	6	78	0	—	—	—	13	5	0	2	0	兼8	—
専 門 実 用	外国史	2前		2		○									兼1
	地誌	3後		2		○									兼1
	小計(2科目)	—	0	4	0	—	—	—	0	0	0	0	0	兼2	—
総 合 化 科 目	卒業論文演習(一)	3前	2				○		12	4		1			
	卒業論文演習(二)	3後	2				○		12	4		1			
	卒業論文演習(三)	4前	1				○		12	4		1			
	卒業論文演習(四)	4後	1				○		12	4		1			
	卒業論文	4通	4				○		12	5		1			
小計(5科目)	—	10	0	0	—	—	—	12	5	0	1	0			—
合計(147科目)		—	49	235	0	—	—	—	13	6	0	3	0	兼110	—
学位又は称号		学士(国際食料情報学)			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							
必修科目49単位、総合教育科目の人間関係科目から4単位、社会関係科目から4単位、自然関係科目から4単位を修得し、その他の選択必修科目から10単位、選択科目53単位以上を修得し、合計124単位以上を修得すること。(履修科目の登録の上限:49単位(年間))								1学年の学期区分		2学期					
								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																
(国際食料情報学部 国際バイオビジネス学科)																
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			
全学共通	導入科目	フレッシュマンセミナー	1前	2			○			1	3				兼2 兼3 兼3	
		情報基礎 (一)	1前	2				○							兼1 兼1 兼1	
		情報基礎 (二)	1後	2				○							兼10 兼1	
全学共通	課題別科目	特別講義 (一)	1・2通	2			○								兼1	
		特別講義 (二)	1・2通	2			○								兼1	
		特別講義 (三)	1・2通	2			○								兼1	
		特別講義 (四)	1・2通	2			○								兼1	
		インターナショナル・ステディーズ (一)	1前	2			○			1			1		兼10 兼1	
		インターナショナル・ステディーズ (二)	1後	2					○						兼1	
	英語科目	英語 (一)	1前	2				○		1					兼5	
		英語 (二)	1後	2				○		1					兼5	
		英語 (三)	1前	2				○							兼6	
		英語 (四)	1後	2				○							兼6	
		英語リーディング (一)	2前	2				○		1					兼5	
		英語リーディング (二)	2後	2				○		1					兼5	
		TOEIC英語 (一)	2前	2				○							兼6	
		TOEIC英語 (二)	2後	2				○							兼6	
英会話 (一)		3後	2				○		1					兼2		
英会話 (二)	3前	2				○		1					兼2			
	ビジネス英語	3前	2				○							兼3		
	科学英語	3後	2				○							兼3		
総合教育科目	学部共通	初修外国語関係科目	スペイン語 (一)	1前	2			○							兼4	
			スペイン語 (二)	1後	2			○							兼4	
			スペイン語 (三)	2前	2			○								兼1
			スペイン語 (四)	2後	2			○								兼1
			フランス語 (一)	1前	2			○								兼2
			フランス語 (二)	1後	2			○								兼2
			フランス語 (三)	2前	2			○								兼2
			フランス語 (四)	2後	2			○								兼2
			中国語 (一)	1前	2			○								兼2
			中国語 (二)	1後	2			○								兼2
			中国語 (三)	2前	2			○								兼3
			中国語 (四)	2後	2			○								兼3
			ブラジル・ポルトガル語 (一)	1前	2			○								兼2
			ブラジル・ポルトガル語 (二)	1後	2			○								兼2
			インドネシア語 (一)	1前	2			○								兼4
			インドネシア語 (二)	1後	2			○								兼4
			タイ語 (一)	1前	2			○								兼2
			タイ語 (二)	1後	2			○								兼2
			ハングル・韓国語 (一)	1前	2			○								兼2
			ハングル・韓国語 (二)	1後	2			○								兼2
全学共通	関係科目	スポーツ・レクリエーション (一)	1前	1				○							兼2	
		スポーツ・レクリエーション (二)	1後	1				○							兼2	
	備就職科目	キャリアデザイン	2前	1				○							兼1	
		インターシッパ ビジネスセミナー	3後 2前	1 1				○ ○							兼1 兼1	
科目	演習	共通演習	1後	1				○	7	7	0	2	0			
学部共通	リメデイアル教育科目	基礎数学	1前	2			○								兼3	
		基礎社会	1前	2			○								兼2	
		文章表現	1前	2			○								兼1	
		小計 (50科目)	—	15	79	0		—	7	7	0	2	0	兼55	—	

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				
専門教育科目	学部専門 専門共通科目	英語（五）	2前	2				○								兼6	集中
		英語（六）	2後	2				○								兼6	
		海外農業研修	2通		2					○	1					兼3	
		植物とバイオテク	1後		2			○								兼9	
		栽培学原論	1前		2			○								兼1	
		植物学	1後		2			○								兼1	
		畜産学概論	2前		2			○			1						
		経済経営のための数学	2後		2			○								兼1	
		経営学	1前		2			○								兼1	
	簿記・会計論	1後		2			○				1						
	創生型 科目	山村地域再生・活性化	1通		2			○								兼7	※実習
	域学際 科目	アジア農業論	1前		2			○								兼4	
		ラテンアメリカ農業論	1前		2			○							兼1		
		アフリカ農業論	1前		2			○		1					兼4		
		食農教育論	3前		2			○		1							
小計（15科目）		—	4	26	0		—		3	1	0	0	0		兼37	—	
専門教育科目	人間関係 科目	環境倫理	2前		2			○								兼1	
		科学と哲学	1前		2			○								兼1	
		日本史	1後		2			○								兼1	
		農と科学の歴史	2後		2			○								兼1	
	社会関係 科目	日本国憲法	1後		2			○								兼2	
		法学入門	1前		2			○								兼1	
		政治のしくみ	1前		2			○								兼1	
		地理学	2後		2			○								兼1	
	自然関係 科目	生物学	1前		2			○								兼1	
		化学	1前		2			○								兼2	
数学		1後		2			○								兼1		
物理学		1後		2			○								兼1		
地学	2後		2			○								兼1			
小計（13科目）		—	0	26	0		—		0	0	0	0	0		兼13	—	
専門教育科目	専門基礎 科目	国際バイオビジネス基礎演習(一)	1前	2				○		7	7		2			集中	
		国際バイオビジネス基礎演習(二)	1後	1				○		7	7		2				
		国際バイオビジネス基礎演習(三)	2前	2				○		7	7		2				
		国際バイオビジネス基礎演習(四)	2後	2				○		8	7		2				
		バイオビジネス経済学(一)(ミクロ)	1前	2				○		1							
		バイオビジネス経済学(二)(マクロ)	1後	2				○		1							
		バイオビジネス経営学総論	1前	2				○		4	3		1				
		バイオビジネスマーケティング論	2前	2				○		1							
		バイオビジネス経営情報論	1後	2				○		1							
		バイオビジネス経営環境論	1後	2				○		1	2		1				
		バイオビジネス経営実践論	2後	2				○		1							
		バイオビジネス実地研修(一)	2通	2					○	7	7		2				
		農業経営・制度展開論	2後	2					○	4	3		1				
		農業マネジメント論	3前		2				○				1				
	国際地域農業論	2前	2					○	1	2		1					
	バイオビジネス統計学(一)	2前	2					○		1							
	バイオビジネス統計学(二)	2後	2					○	1								
	オペレーションズ・リサーチ	3後	2					○	2	1							
小計（18科目）		—	29	6	0		—		9	7	0	2	0		—		
専門コア 科目	フードビジネス論	2後		2				○		1	1					兼1	
	バイオビジネス経営組織論	3前	2					○			1						
	バイオビジネス経営戦略論	3前	2					○		1							
	バイオビジネス経営管理論	2前	2					○			2						
	バイオビジネス問題解決技法演習	3通		2				○				1					
	バイオビジネスゲーム演習	3通		2				○									
	マーケティングリサーチ	3後		2				○		1	1						
	バイオビジネス経営学演習	3前		2				○		3	2		1				
	バイオビジネス財務会計論	2後	2					○			1						
バイオビジネス管理会計論	3前		2				○			1							

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			
	バイオビジネス経営計画・分析論	3後		2		○			1							
	バイオビジネスファイナンス論	4前		2		○			1							
	バイオビジネス法	3前		2		○			1							
	バイオビジネス会計学演習	2後		2			○		1	2						
	バイオビジネス経営情報論演習	3前		2			○		2	1						
	バイオビジネス統計学演習	3後		2			○		2	1						
	オペレーションズ・リサーチ演習	3後		2			○		2	1						
	情報ネットワーク論	2前		2		○										兼1
	プログラム言語	2前		2		○										兼1
	バイオビジネス情報システム論	3前		2		○				1						
	データベース論	3前		2		○										兼1
	マルチメディア論	3後		2		○										兼1
	基本情報処理演習（一）	3後		2			○									兼1
	基本情報処理演習（二）	3後		2			○									兼1
	環境調査・分析演習（一）	3後		2			○			1						兼1
	環境調査・分析演習（二）	3後		2			○			2	2		1			兼1
	環境経済論	2前		2		○				1						
	アグロエコロジー	2前		2		○				1						
	国際環境ビジネス論	3後		2		○				1						
	持続的農業論	3後		2		○					1					
	環境経営論	2後		2		○					1					
	イノベーション普及論	3後		2		○				1						
	地域資源論	3前		2		○				1						
	小計（33科目）		—	8	58	0	—	—	—	8	7	0	2	0	兼4	—
	専門実用	外国史	2前		2		○									兼1
		地誌	3後		2		○									兼1
情報社会及び情報倫理		2前		2		○									兼1	
情報と職業		2後		2		○									兼1	
小計（4科目）		—	0	8	0	—	—	—	0	0	0	0	0	兼3	—	
総合化科目	バイオビジネス実地研修（二）	3・4通		2				○	7	7		2			集中	
	卒業論文演習（一）	3前		2			○		7	7		2			兼1	
	卒業論文演習（二）	3後		2			○		7	7		2			兼1	
	卒業論文演習（三）	4前		1			○		9	6		1			兼1	
	卒業論文演習（四）	4後		1			○		9	6		1			兼1	
	卒業論文	4通		4			○		9	6		1			兼1	
小計（6科目）		—	10	2	0	—	—	—	9	7	0	2	0	兼1	—	
合計（139科目）			—	66	205	0	—	—	10	7	0	2	0	兼112	—	
学位又は称号		学士（国際食料情報学）			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								
必修科目66単位、総合教育科目の人間関係科目から4単位、社会関係科目から4単位、自然関係科目から4単位を修得し、その他の選択必修科目から4単位、選択科目42単位以上を修得し、合計124単位以上を修得すること。（履修科目の登録の上限：49単位（年間））								1学年の学期区分			2学期					
								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

(国際食料情報学部 国際食農科学科)

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
総合教育 科目	全学共通 科目	導入科目	フレッシュマンセミナー	建学の精神、教育理念、教育目的・目標及び教育課程の体系を理解すること、並びに教員とのコミュニケーションを通じて個々の学習目的を自覚し、学習意欲を高める動機付けとすることを目的とした科目である。大学で学ぶために必要な情報の収集・整理方法やプレゼンテーションの技法の基礎を習得する。また、大学生活や学習習慣の基本的事項(情報倫理、自己管理・時間管理能力、受講態度、礼儀・マナー、精神ケア)を理解する。 さらに社会の構成員としての自覚・責任感・倫理観、職業意識を涵養し、学士課程修了後のキャリアプランを実現させるための就職活動の進め方や進学の準備方法などを理解する。	共同(一部)
			共通演習	高等学校の受動的な学習態度から、能動的で自律的・主体的な学習方法を習得することを目的とした科目である。大学で学ぶための必要な技法として、情報の収集・整理(文献・情報検索、フィールドワーク・調査・実験)の方法、読解・文献講読の方法、問題発見・解決に必要な思考力、レポート・論文などの文章作法、プレゼンテーションなどの口頭発表の方法を、少人数による演習で習得する。また、グループ発表やディスカッションなどのグループ学習により、社会人の基礎的能力であるコミュニケーション能力を向上させる。	共同(一部)
			情報基礎(一)	当科目は、情報通信技術を活用した情報処理に必要な基礎的知識及び技能の修得を目標とする。講義科目であるが、パソコンを用いた授業形態とすることで、学生の理解を深めさせる。インターネットより正確かつ妥当な情報を収集する検索技法及び情報リテラシ、情報の発信・共有・二次利用及びコミュニケーションにおける情報倫理、データの加工・分析ならびに文書の出版及び口頭発表にソフトウェアを利用する技法、情報機器とコンピュータネットワークの仕組みを知り適正に手段や機器を選択するための知識を学ぶ内容とする。	
			情報基礎(二)	当科目は、情報基礎(一)で修得した情報通信技術を活用した情報処理に求められる知識の深化及び技能の発展を目標とする。講義科目であるが、パソコンを用いた授業形態とすることで、学生の理解を深めさせる。インターネットを通じた情報発信の標準であるHTML、データベースの基礎知識、スプレッドシートによるデータ処理の応用、画像やグラフィックス等の媒体による情報の表現・編集技法、様々な事例におけるソフトウェアの応用を学ぶ内容とする。	
	スポーツ 関係科目		スポーツ・レクリエーション(一)	スポーツは、人類が生み出した貴重な文化であり、性別や年齢、障害の有無を超えて人々が体を動かすことの喜びや楽しさを分かち合い、感動を共有し、絆を深めることができる。さらには、生きる力を育むとともに、他者への思いやりや協同する精神、公正さや規律を尊ぶ人格を形成する。レクリエーションは、文字通り、re(再び)-creation(新しいことを創造すること)であり、仕事や勉強などの重要な事項をより促進・強化するために必要な活動であることを意味している。心身の健康の維持や体力の維持・向上にも必要であることは言及するまでもない。 この授業では、さまざまなスポーツ・レクリエーションの種目を通じて、これらを体得することを目標とする。前期は、ニュー・スポーツを含む多様な種目を学習する。	
			スポーツ・レクリエーション(二)	スポーツは、人類が生み出した貴重な文化であり、性別や年齢、障害の有無を超えて人々が体を動かすことの喜びや楽しさを分かち合い、感動を共有し、絆を深めることができる。さらには、生きる力を育むとともに、他者への思いやりや協同する精神、公正さや規律を尊ぶ人格を形成する。レクリエーションは、文字通り、re(再び)-creation(新しいことを創造すること)であり、仕事や勉強などの重要な事項をより促進・強化するために必要な活動であることを意味している。心身の健康の維持や体力の維持・向上にも必要であることは言及するまでもない。 この授業では、さまざまなスポーツ・レクリエーションの種目を通じて、これらを体得することを目標とする。後期は、主にサッカー(フットサル)、バスケットボール、バレーボールを学習する。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
総合教育 科目	全学共通 科目	課題別科 目	特別講義(一)	本講義では国際社会で活躍する人材育成を目的に、海外活動の現場で惹起する問題への実践的な対応力の向上に必要な実践的な技能、知識を教授し、併せて海外体験の奨励を図る。講師には、国際機関、ODA、NGO、NPO、民間企業など様々な分野で活躍する経験者、有職者、本学卒業生等を招き、実践活動および、そこでの苦勞・苦心・喜怒哀楽など体験談など最新の情報を提供するものである。なお、本講義では海外活動への参画を希望する学生へ、そのチャンスと試験などアプローチの方法についても紹介する。	
			特別講義(二)	本講義は、バイオテクノロジーが生活環境を多面的に支える現状を基礎から応用まで理解することにより、快適な生活環境作りの基礎知識を得ることを目的とする。 現在、バイオテクノロジーは各種微生物の応用技術、植物育種、環境エネルギー改善の基礎技術として発展しており、私たちの生活基盤を根本から支えている。多様なバイオテクノロジーを構成する各項目について本学の専門教員が基礎知識を平易に解説し、各教員が関与する専門分野にも言及する。 授業は講義形式で行い、対応分野の専門教員が部分的に授業を担当する形式となる。各分野の必要に応じて資料を配布し、パワーポイント、黒板書きと併用して行う。	
			特別講義(三)	本講義は、本学が山梨県小菅村を中心に進めている「多摩川源流大学プロジェクト」の授業で、座学と体験実習からなっている。「座学」では地域づくりを視点に学外の専門家を講師に迎え、自然、環境、文化等様々な源流学の視点から源流域の特徴を講義し、源流域が現在抱えている問題や課題について学ぶ。また、「体験実習」では多摩川の源流に位置する山梨県小菅村の農林家における土づくりや土地管理、野菜づくりを中心とした農業体験、森林の間伐や木工製品の製作を中心とした林業体験、郷土食づくりや伝統工芸について学ぶ文化体験など、様々な源流体験を実施する。なお、年度によっては自分たちで栽培育成した農産物を販売することや販路のリリースも予定する。所属学科では体験できない実習に参加するとともに、農林業機械の安全講習やチェーンソー等の資格取得実習も行う。	講義:24時間 実習:24時間
			特別講義(四)	本講義は、バイオテクノロジーが食生活を多面的に支える現状を基礎から応用まで理解することにより、健康な食生活への基礎知識を得ることを目的とする。 現在、バイオテクノロジーは、快適な食生活維持の基礎技術となっている。本講義では基礎技術の中心となっている食品分析、食材改良技術、生体内反応解析、安全性解析の各事項について本学の専門教員が基礎を平易に解説し、各教員が関与する専門分野にも言及する。 授業は講義形式で行う。対応分野の専門教員が、部分的に授業を担当する形式となる。各分野の必要に応じて資料を配布し、パワーポイントと黒板書きを併用する。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
総合教育 科目	全学共通 科目	課題別科 目	インターナショナル・スタディーズ(一)	<p>(概要)</p> <p>自分と外国人、自国と外国の存在を歴史的及び社会的に認識し、世界の食農環境問題に対する理解を深化させ、さらに自身の所属学科の専門領域を活用することにより、世界人として活躍できる人材としての知識・技能・態度の習得を目的とした科目である。</p> <p>本学で実施している多種多様な国際協力活動の事例や、海外協定校のある国を中心に各国(及び地域)の食農環境に関する問題点と可能性を理解し、比較や類別により、各国との協調のあり方を探求する。</p> <p>(オムニバス形式/全15回)(単位認定者:22 志和地 弘信) (4 稲泉 博己/1回) 本学における国際教育活動の事例として、海外協定校との合同開催による「世界学生サミット」及び本学の「国際教育プログラム(CIEP)」の実施内容を理解することにより、国際交流の重要性について具体的に述べるができるようになる。 (9 五條 満義/1回) 各国の人々・社会・政治経済・文化に関する知識及び食農環境に関する知識を習得する。また、海外協定校における現地の食農環境に対する取組みを理解する。テーマ「中国及びモンゴルの食農環境と海外協定校について」 (11 宮浦 理恵/1回) 各国の人々・社会・政治経済・文化に関する知識及び食農環境に関する知識を習得する。また、海外協定校における現地の食農環境に対する取組みを理解する。テーマ「インドネシア及びマレーシアの食農環境と海外協定校について」 (19 坂田 洋一/1回) 海外協定校との学生交流プログラム参加者による経験談から、異文化理解の重要性を理解し、さらに異文化コミュニケーションの方法論について習得し、実践できるようになる。 (20 佐藤 孝吉/1回) 各国の人々・社会・政治経済・文化に関する知識及び食農環境に関する知識を習得する。また、海外協定校における現地の食農環境に対する取組みを理解する。テーマ「南米の食農環境と海外協定校について」 (21 島田 沢彦/1回) 世界の環境問題に関する知識と現地フィールドワークを行うために必要な技能を習得する。 (22 志和地 弘信/4回) 世界の国々、世界の人々と国々及び多様な文化と農業について、NPOIについて、海外青年協力隊について、本学における国際交流について、在学中に参加可能なIS(インターナショナルスタディーズ)プログラムについて、理解する。また、今後の国際関係について予測し、国際人として必要とされる「心構え(=各国との協調のあり方)」について推論する。 (24 太治 輝昭/1回) 研究者の海外(ドイツ)留学事例を理解することにより、進路として研究職を選択した場合の自分を想像することができるようになる。 (28 三原真智人/1回) 各国の人々・社会・政治経済・文化に関する知識及び食農環境に関する知識を習得する。また、海外協定校における現地の食農環境に対する取組みを理解する。テーマ「タイ及びカンボジアの食農環境と海外協定校について」 (31 鈴木 伸治/1回) 各国の人々・社会・政治経済・文化に関する知識及び食農環境に関する知識を習得する。また、海外協定校における現地の食農環境に対する取組みを理解する。テーマ「イギリスの食農環境と農学研究について」 (33 村松 良樹/1回) 各国の人々・社会・政治経済・文化に関する知識及び食農環境に関する知識を習得する。また、海外協定校における現地の食農環境に対する取組みを理解する。テーマ「アメリカの食農環境と海外協定校について」 (69 夏秋 啓子/1回) 海外における健康管理や危機管理の方法について、具体的な事例を知ることにより、自ら実行できるようになる。</p>	オムニバス方式
			インターナショナル・スタディーズ(二)	<p>本学が実施する短期海外派遣プログラムに参加し、本学姉妹校を実際に訪問して当該国の食農環境問題の理解を深化させるとともに国際人としての素養を磨く。夏休み中の2週間(カナダのみ3週間)あるいは春休み中の4週間のプログラムとして集中実施する。</p>	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
総合教育 科目	全学共通 科目	就職準備 科目	キャリアデザイン	この科目は、① 実践的の自己探求講座を中心に、“自分作り”から積極的な就職活動への足がかりをつくる。② 自分がまわりにどう見られているか、まわりの目からの自分を考える。③ 自己理解が深まり、自己概念を確立し、自信を持ち、主体的・積極的な行動のできる自分を形成する。④ 自分作りから“自分を磨く”ことへ、ビジネスマナー講座と同時受講することで、社会や人とのかかわり方、コミュニケーション術に一層のレベルアップをはかり、社会人としての人格形成へと導く。 以上、就職準備のためのスタンスとスキルを学び、大学生活での実践・訓練から就職活動への取り組みを促進する。	集中
			ビジネスマナー	この科目は、① 自分作りから“自分を磨く”ことへ、ビジネスマナーから社会や人とのかかわり方、コミュニケーション術を学び、社会人としての人格形成へと導く。② 挨拶、立ち居振る舞い、言葉の使い方から、他人に自分の見せ方(魅せ方)を学ぶ。③ 女子学生へのメイク講座は、個別指導を中心に、より実践的に実施する。 以上、就職準備のためのスタンスとスキルを学び、大学生活での実践・訓練から就職活動への取り組みを促進する。	
			インターンシップ	本学の建学の精神は「人物を畑に還す」である。本学は、社会で活躍する優秀な人材を育成し社会に送り出すことを教育目標にしている。インターンシップは、学生の将来のキャリア・プランに関連して、大学在学中に一定期間を企業などで就業体験することによって、仕事の本質を理解し、更なるキャリア・プランの構築を図る制度である。このインターンシップは、学生が所属する学科や専攻に関わりなく、あらゆる職業に対して、窓口を開いている。個人の職業選択の自由は憲法で保障されており、キャリア・プランは学生自身がその意思で作りに出していくものである。従って、学生自身が実際の職場において就業体験を積むことにより、自分の適性を認識し、職業観を深め、職業選択に役立てることを目標とする。	
学部共通 専門科目	リメディア ル教育科 目	基礎数学	数学を学ぶことによって培われる数的感覚や論理的思考能力は、あらゆる学問の下地となるものである。初歩的な数式の扱い方から関数の基礎までを題材に、数学の基礎・基本を学び直すと共に、こうした力を養うための演習を行う。		
		基礎社会	私たちの生活に密接に関係する社会の仕組みを捉え、現代社会の情勢を読み解く基礎的素養を養うことを目的とし、世界の地理、日本の地理、戦後国際関係史、現代政治の諸問題、日本経済の諸問題、日本の労働問題をテーマに取り上げる。		
		文章表現	言語教育においては「読む」「書く」「聞く」「話す」の4技能がバランスよく伸びていくことが理想とされている。本講では、「書く」ことに重点をおきつつ、そのために必要とされる「読む」こと、「聞く」ことの育成も意識していく。また、「正しく伝える」ことを念頭に日本語力を高め、質の高い文章表現力を養っていくことを目指す。最終的には、論文のミニチュアを完成する。		
外国語科 目	全学共通 科目	基盤英語 科目	英語(一)	この科目では、〈聞く〉、〈話す〉、〈読む〉、〈書く〉という英語の4つのスキルの中で、〈聞く〉力をつける事を主な目的として、講義、演習を行なう。学生に生の英語を聞かせる事に重点をおくが、それに対する学生のリアクションを測定し、その能力を向上させるため、単語テストなどで語彙の強化、確認を図りながら、ディクテーションなどの教材を用いて、能力の向上をめざす。1年生必修の科目であるので、教科書の内容はなるべく広範なものとするが、主に比較文化的な内容を中心とする。なお、クラスは習熟度別とする。	
			英語(二)	この科目では、〈聞く〉、〈話す〉、〈読む〉、〈書く〉という英語の4つのスキルの中で、〈話す〉力をつける事を主な目的として、講義、演習を行なう。グループワークなどの教授法を用いて、学生に一言でも多く英語を発話させるよう指導する。その際、文法力や発音よりは論理性、流暢さに重点をおく。同時に単語テストなどで基礎的語彙の強化も図る。必修科目であるので、教科書の内容はなるべく広範なものとするが、主に比較文化的な内容を中心とする。クラスは習熟度別とし、必要、希望に応じて外国人教員担当のクラスも準備する。	
			英語(三)	この科目では、〈聞く〉、〈話す〉、〈読む〉、〈書く〉という英語の4つのスキルの中で、〈読む〉力をつける事を主な目的として、講義、演習を行なう。教育手法としてはなるべく日本語を用いない直接理解を指導する。この科目の1番のポイントは、辞書の適切な使用方法の指導で、電子辞書、冊子体、などの様々な形の辞書を適切に使える事を目標とする。また、単語テストなどで語彙の強化も図る。必修の科目であるので、教科書の内容はなるべく広範なものとするが、主に科学・環境に関する内容を中心とする。なお、クラスは習熟度別とする。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
外国語科目	全学共通科目	基盤英語科目	英語(四)	この科目では、〈聞く〉、〈話す〉、〈読む〉、〈書く〉という英語の4つのスキルの中で、〈書く〉力をつける事を主な目的として、講義、演習を行なう。ターム中に何度か自由作文の提出を求め、自分が言いたい事を表現できる英語能力の涵養をめざす。基礎クラスは英文パターンに習熟させる事を中心に展開するが、応用クラスでは文法力よりは論理性を中心に指導していく。必修科目であるので、作文テーマは広範な物とするが、主に科学・環境的な内容とする。クラスは習熟度別とし、必要、希望に応じて外国人教員担当のクラスも準備する。	
	学部共通科目	実用英語科目	TOEIC英語(一)	非英語圏での英語力を判断する世界基準の一つになっているとも言えるTest of English for International Communication(TOEIC)の演習講座である。日本の企業のみならず海外の企業の多くがTOEICのスコアを要求する時代である。そのスキルを養成するだけでなく、TOEICを利用して、読む、書く、話す、聞くという英語の全般的な力を養成する。TOEIC 英語(一)では、目標値を上級クラスは650点、中級クラスは450点、初級クラスは350点とし、基礎力のある上級クラスでは、要点を押さえて進度を一定の早さに保つこととする。中級クラス初級クラスでは、それぞれの理解にあわせた授業進度とする。	
			TOEIC英語(二)	非英語圏での英語力を判断する世界基準の一つになっているとも言えるTest of English for International Communication(TOEIC)の演習講座である。日本の企業のみならず海外の企業の多くがTOEICのスコアを要求する時代である。そのスキルを養成するだけでなく、TOEICを利用して、読む、書く、話す、聞くという英語の全般的な力を養成する。TOEIC 英語(二)では、TOEIC英語(一)を踏まえて、それぞれの目標値に向けて英語力の増進を図る。	
			英語リーディング(一)	本講座は〈聞く〉〈話す〉〈読む〉〈書く〉の4技能のうち、〈読む〉力を養成することを主眼にする。外国人の我々にとって、英文を講読することは、英文の特徴や構造を確認しながら意味を取る便利な勉強手段である。また日本語の段落とは異なる英語のパラグラフの構造などを理解することで、英語圏の人々の思考方法が分かり、それを日本語での論文作成などに応用することにより、より文意の明確な日本語を書くことに資する筈である。英文のトピックは理系文系の様々なジャンルを取り上げ、バランスの取れた英文理解と語彙の広がりを目指す。英語リーディング(一)では、パラグラフ・リーディングにより文意を大掴みするスキルを会得し、パラグラフの構造を知ることによって英語圏の思考法を知る。と同時に、精読を通して辞書の見方は元より、文法構造や英単語の意味に慣れる事を主眼とする。	
			英語リーディング(二)	本講座は〈聞く〉〈話す〉〈読む〉〈書く〉の4技能のうち、〈読む〉力を養成することを主眼にする。外国人の我々にとって、英文を講読することは、英文の特徴や構造を確認しながら意味を取る便利な勉強手段である。また日本語の段落とは異なる英語のパラグラフの構造などを理解することで、英語圏の人々の思考方法が分かり、それを日本語での論文作成などに応用することにより、より文意の明確な日本語を書くことに資する筈である。英文のトピックは理系文系の様々なジャンルを取り上げ、バランスの取れた英文理解と語彙の広がりを目指す。英語リーディング(二)では、英語リーディング(一)での学習を踏まえ、英文に慣れ、語彙を増やすことを主眼とする。英文講読で培う英語力は、実践的な会話力の基礎になる筈である。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
外国語科目	学部共通科目	実用英語科目	英会話(一)	四方を海に囲まれた日本人は、英語(外国語)を日常生活で使用する必要がない。英語を話さねばならない切迫感が弱いのは当然と言える。但し英語の重要性は高まり、英語力の強化が一層求められている時代である。日本人がとりわけ苦手とする話す・聞くには、関心があっても躊躇する傾向がある。間違ふことを厭わず、聞き取れなければ聞き直すことを厭わず、失敗を繰り返しながら英語で話す面白さを本講座で味わってもらいたい。 英会話(一)では、英語での発話練習の一つである substitution という伝統的な手法では、英会話をする際、英作文をした英文を口に出すのではない。短い英文をいくつも基本形として頭に入れ、その文章の単語を入れ替えて瞬時に話す手法を身につけることが肝心である。This is a pen. を知っていれば、その単語を入れ替えThat was my car.が瞬時に出てくる。I have a book. を知っていれば You made a box. が言える。他にも様々な手法があろう。話す努力に邪道はなく、様々な教授内容を通して、自己流のマスター方を会得してほしい、英会話上達に資する講座の位置づけである。なお、インターネットを利用した学習法である e-learning も一部で導入する予定である。その場合、海外の英語学校の教員とウェブ上での会話授業を取り入れることになる。	
			英会話(二)	四方を海に囲まれた日本人は、英語(外国語)を日常生活で使用する必要がない。英語を話さねばならない切迫感が弱いのは当然と言える。但し英語の重要性は高まり、英語力の強化が一層求められている時代である。日本人がとりわけ苦手とする話す・聞くには、関心があっても躊躇する傾向がある。間違ふことを厭わず、聞き取れなければ聞き直すことを厭わず、失敗を繰り返しながら英語で話す面白さを本講座で味わってもらいたい。 本講座では、英会話(一)を踏まえて、Listening と Speaking の両スキルを高め、英語が母国語の人と意思の疎通ができることを目指す。電話の対応、議論の仕方、プレゼンテーションの仕方なども、必要に応じて触れることになる。なお、インターネットを利用した学習法である e-learning も一部で導入する予定である。その場合、海外の英語学校の教員とウェブ上での会話授業を取り入れることになる。	
			科学英語	本講座は科学英語の序論として、科学分野の簡単な文献を講読する。国際食料情報学部の4学科の専門領域に関連する英文を中心に据え、農学、経済、ビジネスなどの諸分野が抱える現在過去未来の問題に関する知識を増やす。かつ専門用語に親しみ慣れること、講読を通して専門分野での語彙を増やすことを主眼とする。	
			ビジネス英語	本講座は実際のビジネス場面で必要とされる英語の序論である。ビジネス用英文の読解は元より、ビジネス場面で意思疎通ができるよう基本的な英会話を習得する。電話の対応、メールの書き方、議論の仕方や、取り引き、契約文書の作成にも可能な限り触れる。また、相手の目を見て話す事、恥ずかしがらずに話す事、間違いを気にして黙ってしまわない事など、英語力だけではなく、異文化で通用する姿勢を学ぶ場でもある。文化的な差異を理解し、国際的なビジネス場面で意思疎通を図る準備をする。	
			初修外国語科目	中国語(一)	中国語(一)では、中国語にとって非常に重要な発音と四声を重点に授業を進めて行く。目・口・耳を使い、基本的な表現を繰り返し練習することによって発音と四声を定着させ、さらに簡単な文型を生かして中国語による簡単な自己紹介ができるように指導する。
	中国語(二)	中国語(一)にひきつづき、発音・四声の定着と聴解力・会話力の向上を旨として授業を進めて行く。文法は中国語(一)よりやや複雑になりますのでポイントをしっかりとおさえながら簡単な自由会話ができるように指導する。			
	中国語(三)	語学の基本である四技能(書く・読む・聞く・話す)のバランスに留意しながら、中国語の基礎的な知識と能力を確実なものにする。中国語(一)・(二)においては「聞く」「話す」力の養成に重点を置いたが、中国語Ⅲでは基礎を確かめながら、より複雑な表現を学ぶことにより、中国語の基本構文の理解を深めた上で、「読む」「書く」基礎力を養成することを目標とする。			
	中国語(四)	語学の基本である四技能(書く・読む・聞く・話す)のバランスに留意しながら、中国語の基礎的な知識と能力を確実なものにする。中国語(一)～(三)で学んだことに加え、特に「書く」という技能を向上させることにより、総合的なプレゼンテーション能力を高めることがねらいである。			
	フランス語(一)	フランス語をゼロから学ぶためのクラスである。私たちのまわりには、たくさんのフランス語が用いられている。それらのフランス語を手がかりにして、単語や文章の構成などへ進み、初級のフランス語を習得することを目的としている。			

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
外国語科目	学部共通科目	初修外国語科目	フランス語(二)	フランス語(一)で学んだ内容を活かして、いっそう豊かな初級フランス語の基礎をしっかりと身につける。現在時制の表現だけでなく、未来形・過去形を学び、日常会話や初級作文へと進める。語彙を増やし、自分の意思を伝えるさまざまな基本的な文章表現が自由に使いこなせることを目標とする。	
			フランス語(三)	フランス語の基礎会話を学習する。基本的な語彙やフレーズ、いろいろな構文を会話で使うことを学ぶ。講師はフランス語のネイティブスピーカーのため、正確な発音を身につけながら、ペアワークやロールプレイなどで実用をつける。	
			フランス語(四)	フランス語の基礎会話を学習する。基本的な語彙やフレーズ、いろいろな構文を会話で使うことを学ぶ。正確な発音を身につけながら、ペアワークやロールプレイなどで実用をつける。	
			スペイン語(一)	「スペイン語」にどんなイメージを持っているか？すぐに「スペイン」という国を思い浮かべるかもしれないが、この講義を受講することで、これまであまりなじみのなかったラテンアメリカの国々が身近に感じられるようにしていく。そのための切っ掛け、導入として特に食文化に焦点を当てる。例えばトマトやトウモロコシ、トウガラシ、ジャガイモの原産地はどこだか知っているか？今話題のスーパーフードのキヌアは「天空の鏡」で有名な絶景ウユニ塩原周辺で栽培されていることを知っているか？講義では現地でも収集した資料、映像などを提示しながら文化や社会への理解を深めていく。そうすると今度は実際に行ってみたいと思うようになるはず。外国語は学ぶ動機が大切である。「ラテンアメリカから学ぶ、ラテンアメリカで学ぶ、ラテンアメリカとつながる」を目標に、魅力的なラテンの世界に足を踏み入れてみる。	
			スペイン語(二)	コミュニケーションの手段としてのスペイン語を身につけるステップとして、スペイン語の初歩を学びつつ、魅力あふれるスペイン語圏の世界を題材に授業を進める。	
			スペイン語(三)	コミュニケーションの手段としてのスペイン語を身につけるステップとして、基本的なスペイン語会話力を養成する。さまざまな状況設定で、場面や聞き手に応じた表現、発音、文法等を学ぶ。学習をきっかけに、異文化を理解する大切さや楽しさを認識する。スペイン語(三)では自己紹介、形容詞の使い方、動詞の使い方等を学ぶ。	
			スペイン語(四)	コミュニケーションの手段としてのスペイン語を身につけるステップとして、基本的なスペイン語会話力を養成する。さまざまな状況設定で、場面や聞き手に応じた表現、発音、文法等を学ぶ。学習をきっかけに、異文化を理解する大切さや楽しさを認識する。スペイン語(四)では、発音の練習、直説法現在、直説法過去、受身表現等を学ぶ。	
			ブラジル・ポルトガル語(一)	ブラジル・ポルトガル語の発音・基礎文法を学ぶとともに、実践的な基礎会話力をつける。また、ポルトガル語圏に住む人々の社会・文化事情を学び、日本との比較を試みる。	
			ブラジル・ポルトガル語(二)	ブラジル・ポルトガル語の基礎文法の全体的理解と基礎会話力を確実に身につける。また、ブラジル事情の理解を深め、日本文化との価値観の相違を学ぶ。	
			インドネシア語(一)	インドネシア語の基礎的文法理解と発音練習を繰り返しながら会話に重点をおいた授業を行う。また、インドネシアに関するCD、VIDEO、DVDなどを用いてインドネシアの言語、文化、社会への理解を深め、日常会話に必要な基本的会話能力の習得を目指す。	
インドネシア語(二)	前期授業内容を基礎として、文法理解と発音練習を繰り返しながら会話に重点をおいた授業を行い、さらに会話能力を伸ばす。また、インドネシアに関するCD、VIDEO、DVDなどを用いてインドネシアの言語、文化、社会への理解を深め、旅行の際に簡単なコミュニケーションができるレベルの会話能力習得を目指す。				
タイ語(一)	タイ語を基礎から学ぶとともに、タイの文化・社会などについても理解を深めることを目標とする。必要に応じて、できる限り地理・歴史・経済などに関する知識をも補足することを目指す。また、これまでに触れる機会があった外国語とは異なるタイ語を通して、「言語」に対する視野を広げる。				

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
外国語科目	学部共通科目	初修外国語科目	タイ語(二)	「タイ語(一)」に引き続き、タイ語の基礎を学ぶ。「タイ語(一)」同様、タイの文化・社会等に対する理解を深めることも目標とする。適宜、その他の言語外現実についての知識も補足する。	
			ハングル・韓国語(一)	韓国語の文字(ハングル)を覚え、正確な発音を身につけ、挨拶言葉の修得を目指す。併せて、韓国文化に親しみ、日韓の交流を深めるための基礎知識を身につける。	
			ハングル・韓国語(二)	韓国語の文字(ハングル)を覚え、正確な発音を身につけ、基本的な会話の修得を目指す。併せて、韓国文化に親しみ、日韓の交流を深めるための基礎知識を身につける。	
専門教育科目	学部共通基礎科目	人間関係科目	哲学	現代において、従来の哲学諸問題に対し今や科学から疑問符が付された(神、世界論等)。さらに「～とは何か」と本質を問う哲学的思索自身が、現代では疎んじられている。「哲学の終焉」が、現代社会の根底に深く広がっている。だが物事の本質を問うことが、終ってよいはずはない。哲学は「哲学の新たな可能性」を追求せねばならない。この講義は、「哲学すること」とは何か、また、自然、生命、物、時間・空間、世界・宇宙などの諸問題を古代ギリシアからの西洋哲学ではいかに扱ってきたのかを学び、我々自身が考え「哲学する場」となることを目指す。	
			日本史	「今、起きている出来事には出発点がある。源流をたどると、忘れていた断面が見えてくる」(『日経新聞』2013.4.21「経済史を歩く」より)。歴史は年号の暗記ではない。何が起因して、事件が起きたのか。何の因果関係があるのか。現代社会に影響を及ぼしている慣行や、諸々の行動規範、日本国にたどり着いたアジア文明、ユーラシア文明との関係を、それぞれの源流を紀元前後にまで遡り、2000年の歴史を、テーマごとにたどる。	
			文化人類学	世界の食農文化の基本に接近するため、文化人類学の比較文化、文化相対主義の視点を学ぶ。特に国内外各地域の食文化、農業文化、農村文化などを取り上げ、世界に向けて新たに発信する我が国食農文化の構想を練る。	
			環境倫理	環境問題に関する議論では、単なる開発か保全かといった二項対立的な単純な議論だけではなく、環境保護を主張する立場の中にもさまざまな違いが存在しており、しばしば、保護主義者の間においても対立が生じている。このような状況は、環境分野に特有なものではなく、人間社会において普遍的に存在する倫理的問題を投影しているに過ぎない。本講義では、以上の認識から倫理的な基礎をふまえながら、環境・食料・農業にかかわる倫理的問題をどのように俯瞰し、理解を進めるかについて学ぶことを目的とする。	
		社会関係科目	法学入門	人の一生と法との関係を考察することによって、legal mind(法的思考力:その法律がどのような意味を持つのか、を理解することを通じて、是非善悪を判断して利益衡量する、合理的かつ論理的な思考能力)を涵養することが、本講義の目的である。	
		政治のしくみ	若者の政治的無関心は、先進民主主義国に共通の問題である。なぜ関心が低いのだろうか。その理由の一つには、若者と政治との関わり合いが相対的に薄い、または薄いという実感しか持てないことがあるだろう。だが現実には、世代によらず、政治は日常生活に広く深く関わってくる。昨今の消費増税は最もイメージのしやすい出来事ではないだろうか。職に就き、税金を払い、家庭を築き、子供を産み育てるなど、さまざまな活動を営む中で、私たちは否応なしに政治と自身の生活との関わり合いを意識する場面に遭遇する。この授業では、政治に関わる事柄を、身近なことから結びつけて考えられるようになることを目指す。そして、現実の政治がいかなる形で機能しているかを、よりの確にとらえる力を養うことを通じて、社会や地域の一員として“有能な有権者”になってもらうことを目標とする。		
		日本国憲法	私たちは、意識するしないにかかわらず、毎日の生活の中で法律と関わっている。刑法、民法、労働法、会社法など多くの法律によって規律されている。そして、それらの法律の根本をなし、国家の基本法が憲法である。現在世界には193の国家が存在する。それらの国家には必ず、憲法が存在する。「国家あるところ憲法あり」ということである。この講義では、日本国憲法について、知っておくべき基本事項について解説し、日本国憲法を身近なものと感じてもらい、憲法的な物の考え方を養ってもらうことを目的とする。		

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育 科目	学部共通 基礎科目	社会関係 科目	地理学	地理学という学問領域を具体的な事例に基づき学習する。この講義では、農業、食料、環境、地域振興をテーマとして取り上げ、地図作成や課題考察を通し、日常生活と地理学がどのように関わっているのか理解を深める。講義の到達目標は、地域的・空間的視点から社会経済的現象を考えたり、意見を述べたりすることができるようになる基礎的素養を身につけることである。	
		自然関係 科目	生物学	生物の基本単位である細胞を出発点とし、それらがどのように多様化して、我々の人間社会にどのように関わっているのかについて講述する。専門分野に進むための基礎的知識を習得するとともに、現在生じている社会的問題との関係を理解し、考察する。	
			化学	農業・農学を学ぶにあたり必要となる基礎的な化学に関する知識を学習する。とくに高校生時に化学を受講しなかった学生向きに、化学の基礎と面白さが理解できるようになることを目的とする。	
			数学	統計の基礎理論を学び、理解を深め、さまざまな分野の資料を分析し、それを活用できる能力を養う。なお、この講座は、数学Ⅰ、数学Ⅱまで既習している者を対象とする。	
			物理学	身近な自然現象や科学技術を題材として、物理の基本的な概念や法則を学ぶ。あらゆる事象の背後には自然科学の法則にもとづく仕組みがあることを理解し、物事を科学的に考えて行動する姿勢を身につける。	
			地学	地学の舞台は絶え間なく変化する地球・宇宙であり、これらは誕生から現在までの長い歴史をもっている。本講座では、地球とその構成、火山や地震の活動、地球内部の運動、地球と生命の歴史、地球と太陽系、太陽・恒星とその進化、銀河系と宇宙などを学ぶ。また、それぞれの項目の中で生活や実践に根ざした地学内容にも触れる。これらを学ぶ中から、科学的なものの見方や考え方を養っていく。	
学部共通 専門科目	専門共通 科目	栽培学入門	<p>(概要)</p> <p>採種、播種、育苗、肥培管理、収穫、収穫後管理などの植物生産に関わる基礎的な栽培技術や、作付体系や連作障害、作物栽培と土壌や気象などの環境条件との係りなど、植物の安定生産に必須な事項について学習する。次いで、各作物の特性を理解し、それぞれの作物の一般的な栽培法について理解する。</p> <p>(オムニバス形式／全15回)(単位認定者:10 篠原 卓)</p> <p>(10 篠原 卓／3回)</p> <p>多年生作物である果樹の生育特性と代表的な栽培法について学習する。また、不適切な栽培管理により生じる沙漠化や農地の塩類集積などの環境問題について学習する。さらに、地球温暖化が農作物の生育に及ぼしている影響や対策について学習する。</p> <p>(17 入江 憲治／3回)</p> <p>生育診断と収量構成要素、穀類1(イネ、ムギ)、穀類2(トウモロコシ、雑穀) イネ、ムギ、トウモロコシ、雑穀などの穀類の生育特性を理解し、それぞれの作物の一般的な栽培方法について学習する。さらに、作物の生育診断方法や収量の測定方法などを学習する。</p> <p>(18 小塩 海平／3回)</p> <p>主な作物の起源や伝播経路、栽培化にいたった変異などについて整理する。そのうえで、栽培化された作物を連作障害を防ぎつつ持続的に生産するための技術、さらに収穫物を長期間貯蔵させるための技術について理解する。</p> <p>(36 真田 篤史／3回)</p> <p>作物の栽培方法と土壌の肥沃度および持続的な生産技術の関係を学習する。また、種子繁殖の他、さまざまな栄養繁殖方法を紹介し、作物の栽培化に必須な増殖技術について学習する。また、主な野菜の特性を整理し、代表的な栽培法を学習する。</p> <p>(37 バチャキル バビル／3回)</p> <p>ダイズ、エンドウ、インゲンなどのマメ類と、パレイショ、サツマイモ、タロイモやヤムイモなどのイモ類、そして砂糖、油脂、繊維などの原料となる工芸作物の特性を整理し、それぞれの代表的な栽培方法や、収穫物の用途や加工方法を学習する。</p>	オムニバス方式	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育 科目	学部共通 専門科目	専門共通 科目	経営学入門	昨今の「経営学」という学問は、多くのひとが集まって大きなビジネスをするにはどうするか、という大企業組織の問題のみに焦点が当てられており、実に役に立たないモノに見えるようである。そこで、この講義では、改めて「商売」という視点に立ち戻り社会に出て「えっ？経営学の授業を受けたのにそんなことも知らないの!？」と言われないための基礎知識を広く学んでいく。専門の学問領域でいえば、経営管理論、戦略経営論、会社法、経済学、簿記・会計、原価計算論、品質管理などの知識が、経営の現場でどのように使われるのか、ということを中心にわかりやすく解説していく。履修するにあたっての予備知識は必要ない。実際の企業の経営を理解するために必要な基礎知識を広く理解することがこの講義の到達目標である。	
			経済学入門	国民の社会的厚生を最大化に向けた経済学的理論の枠組みを学んでいく。今日の経済的諸問題は、一国の問題ではなく、諸外国との関わりというグローバルな視点から理解していくことが不可欠となってきている。こうした実態を踏まえながら理論的に学ぶことにより、現実の世界を直視する経済学の方法の基礎を修得する。	
			畜産学入門	我が国農業のなかで、畜産業は産業として主要な位置を占めるまでに発展してきたが、その生産活動を支える基礎的知識として畜産学の概要を講義する。 この講義を通して、家畜における家畜化の歴史、育種理論、繁殖生理、飼養管理・加工技術、さらに、畜産物流通の課題や経営的課題について理解することを目標とする。	
			統計基礎	今日、統計は私たちの身の回りで幅広く利用されている。たくさんのデータを集めてその傾向や性質を探ることは、現代社会における必須の知識と言える。現在では、マーケティング、商品開発、金融、教育、行政など、様々な分野で応用されている。また、自然科学分野の実験データの分析、解釈についても統計学の知識が欠かせない。そこでこの講義では、統計学の理論と統計処理の基礎概念を学ぶ。 この講義は講義形式で行い、データのばらつき概念や分散、相関、回帰分析等の基礎知識を習得することを目指す。また、なるべく身近な例を多く活用して、統計に慣れるための訓練を積む。	
		創生型科目	地域再生・活性化	この科目は、地域再生・活性化の担い手としての知識と実行能力の向上を目指すことを目的としている。具体的には、地域再生・活性化の理論と事例を講義し、その上で、一地域(長野県長和町)を事例として地域再生・活性化の実習及びプランニングを実施する。その後、地域住民と地域再生・活性化プランを検討し、能力の涵養に努める。授業は実習形式で行う。本科目には実習費が必要となる。 募集人員は40名とする。定員を超えた場合は、課題について評価を行い、合格者を確定する。	
学科専門 科目	専門基礎 科目	国際食農科学総論	(概要) 国際食農科学総論は、国際的視野で食と農に関する基礎的な知識を習得するため、植物の生産技術、食品の加工・調理、食農の文化・政策、食農の教育の視点から、食農科学をオムニバス形式で学ぶ。 (オムニバス形式／全15回) (単位評価者:1 友田 清彦) (1 友田 清彦／3回) 食農の文化について歴史的視点から接近するため方法論を理解するために、農業生産と食生活に関する歴史分析のための基礎視角について講義する。 (3 五十嵐 大造／3回) 園芸・作物の生産概況、生理生体、さらに気象環境の物理的メカニズムと共に生育・生産に及ぼす影響について理解できるようにする。また、土壌環境と生育、植物の病害虫、生理障害および栽培管理について理解できるように解説する。 (4 稲泉 博己／3回) 食農教育に関わる国際的な基礎理論の習得を図る。具体的には国際教育指標(識字率、就学率等)の利活用法、農業教育および食育の国際比較などを通じ、国際食農教育の現況を把握する。 (6 山内 淳／3回) 毎日摂取している様々な食品には、栄養性・安全性(1次機能)、嗜好性(2次機能)、生体機能調節(3次機能)の3つの機能性が求められる。この3回の講義ではそれら観点から食品とは何か、また食品を摂取する意義について講義する。 (9 五條 満義／3回) 食農をめぐる経営や政策に関する基礎理論や事象についての理解を図る。経営面では、農業経営の持つ特質、さらに農産加工を含む食の多様な分野を取り込んだ経営展開の意義等を講義する。政策面では、農業の担い手への支援や農地制度、食の安全に関連する課題等を取り上げて講義する。	オムニバス方式	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育 科目	学科専門 科目	専門基礎 科目	栄養食品科学	毎日食べている食品は多種多様な成分の複合体である。これらの成分のうち、食品を構成している代表的な成分である水分・タンパク質・炭水化物・脂質・ミネラル・ビタミンについてその化学的性質を知るとともに、味・香り・色などのおいしさに関わる成分について理解を深める。また、加工・保存・調理中に起こる成分間反応について学ぶ。 さらに、糖質、タンパク質、脂質、ビタミン、ミネラルといった栄養素が生体内でどの様に代謝されるのかについて学ぶ。また、食生活指針やライフステージ毎に必要な栄養についても解説する。	
			国際地域農業論	(概要) 本講義では、世界の食と農が各地域の固有な自然・社会環境の有機結合の上に成立するものであることを理解するため、世界各地の地域生態と、その地域の農業、関連する社会・文化システムについての知見を涵養する。 (オムニバス形式 全15回) (単位認定者:4 稲泉 博己) (4 稲泉 博己/4回) アフリカ地域の自然環境と農業を概説した上で、具体的な事例として中央アフリカのカメルーンと南部アフリカの南アフリカ共和国を取り上げ、それぞれの農業の特徴を説明する。またラテンアメリカ地域に関しては、南アメリカ大陸の自然環境と農業について概説した上で、ブラジルを事例に農業の特徴を説明する。 (7 大久保 研治/4回) EUを中心とするヨーロッパの地理的な特徴と農業生産の概要について説明する。次に、ヨーロッパにおける農産物と加工品について地域性を踏まえ説明する。そしてヨーロッパにおけるグリーンツーリズムやエコツーリズムの変遷を日本と対比しながら説明する。 (9 五條 満義/3回) 東アジア地域の自然環境と農業について概説する。また、中国および台湾を事例として農業の特徴を説明する。さらに、日本を含めた東アジアにおける農業構造の国際比較について取り上げ論じることで、世界の中における日本の農業の特徴や産業としての農業の国際競争力の面での課題などを説明する。 (11 宮浦 理恵/4回) 東南アジアを大陸部と島嶼部に分け、地史、生物地理、生態的条件、作物の起源と伝播に関する農耕文化について説明する。さらに、大陸部では照葉樹林文化、島嶼部ではインドネシアの自然と農業の多様性を事例にして解説する。	オムニバス方式
			食農基礎実験	本学科で学ぶ教科は広範囲に渡っているが、自然科学系の科目をよりよく理解するための基本は化学や生物にある。それぞれの教科における実験・実習において習得する技術についても化学的なセンスを要求されることがある。本授業では、専門科目における講義・実験・実習において、より理解が深まるように高校までで学んだ実験・実習の復習的要素を加えて化学実験の基礎を学び、センスを身に付けることを目的としている。	共同
		専門コア 科目	植物生産・生理学	植物生産・生理学は、作物の収量に直結した事柄をとりあつかう植物生理学である。本講義では、はじめに光合成、呼吸、同化産物の転流と分配、窒素代謝、植物ホルモンなどの基礎的な植物生理について学習する。その後、施肥や水管理などの栽培技術とそれらに対する植物の反応、気象や土壌などの栽培環境が植物生産に及ぼす影響について生理学的視点から概説し、関連科目を学ぶための基礎的な知識を与えることに主眼を置く。	
			国際食農教育・学習論	世界の食および農を展望するに際して、まず地域固有の自然環境、さらに歴史を含めた社会環境を把握する必要がある。こうした前提の上に立って各地の様々な食と農の展開を概観する。本講ではこれらの前提・現状を踏まえて、より根源的に食・農が教育の基本要素となり得ることについて、古今の教育ならびに学習理論を取り上げると同時に、農業者の語りなどからも事例を引きつつ議論を深めたいと考える。	
			民俗学	食農文化の根源たる我が国の民俗に関わる基礎を学ぶ。この際、柳田國男、折口信夫、宮本常一らの昭和の農山漁村民俗研究を紐解くことから始め、同時に鈴木栄太郎、有賀喜左衛門、福武直、内山政照、蓮見音彦、鳥越皓之らの農村社会学にも目を配りつつ、現代につながる民衆の暮らしを理解する。	
		食農野菜学	野菜の分類、生理生態、栽培管理、環境調節及び流通の現状について総論的に講義し、全般的な野菜生産の概要の理解ができるようにする。さらに果菜類、葉菜類、根菜類ごとに代表的な野菜を選択して各論として講義する。また栽培技術、環境調節技術の基本に触れながら現場での実態等を考えながら応用技術も視野に入れるとともに、最新の植物工場についても触れる。さらに地域特産野菜の栽培の歴史、現状、栽培技術について焦点をあてて論じ、野菜生産と食農の関わりについて理解できるようにする。		

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育 科目	学科専門 科目	専門コア 科目	食品加工学	動植物を加工することで、栄養性、嗜好性さらには保存性が向上した食品を消費しており、年々加工技術の高度化に伴い、食品の保存性も向上している。本講義では、食品加工の原理や方法、さらには食品の包装、加工方法の新技术、規格と表示について講義した後、加工食品の種類を農産、畜産、水産加工食品、調味料・嗜好食品に分けて講義する。さらに、最新の加工技術に触れ、現代の食生活における食品加工の重要性を明確に論述できるようにする。	
			食品材料学(一)	今日、私たち日本人は季節や地域を問わず毎日様々な食品を自由に選択して好きなだけ食べることができる。それは一見、豊かで充実した食生活のように見えるが、一方では摂取量過多や偏った栄養素の摂取による生活習慣病の引き金とも成り得る。この講義では、植物性食品およびその他の食品(発酵食品や調味料等)に含まれる個々の食品の名称、成分の特徴とその食品を摂取する栄養学的な意義について解説を行い、健康にとってバランスのよい食品の摂り方を考える。また、個々の食品の成分値が記載されている食品成分分析表の成り立ちや使用方法についても解説する。	
			国際食農文化資源論	近年、佐渡および能登にはじまる世界農業遺産への国内地域の登録や、無形文化遺産への和食の登録にみられるように、日本の伝統的な農業とそれらに関わる文化や景観、生物多様性、食文化などが世界的に重要視されてきている。これら食農に関わる資源や文化は個々に成り立ち、維持・継承されてきたものではなく、地域で伝統的農業が継続的に営まれてきたことで総合的に成り立ってきたものである。本講義では、こうした背景をもつ食農文化資源の機能や価値を理解し、その活用と維持・継承の課題解決に向けた分析視角を身につけることを目標とする。	
			フードスペシャリスト論	フードスペシャリストとは、食に関する総合的・体系的な知識・技術を身につけ、豊かで安全かつバランスのとれた食を消費者に提供できる力を持つ食の専門職である。上述した職務を遂行するために必要な事項について、本授業では解説する。	
			グローバリゼーションと食品流通	グローバリゼーションの進展も含め、わが国では「食」と「農」との距離の拡大によって食品をめぐる多くの問題が生じてきている。このような中で、今日の食品流通は、いかに安全で高品質な食品を消費者に安定的かつ効率的に供給するかという課題を負っている。本講義では、わが国における食品輸入の現状や、食品流通の過程における農林水産業・食品工業・食品流通業・外食産業の役割・機能を解説すると共に、食品流通システムの再編の状況、産直の状況等を説明する。さらに食品問題に対する政策の役割を解説しながら、わが国の望ましい食品流通システムのあり方を考えていく。	
			食育と食生活論	本講義では、グローバル社会における日本の食生活の変化について、その要因は何か、またどの様に变化を遂げてきたのかを確認する。それと同時に、食生活変化によって、生じた諸問題(食料問題、環境問題、農業問題)についても考えていく。以上の点をふまえて、何故、今「食育」が必要なのか、また、国際化の中で、食育をどの様に進めていけば良いかを考えていく。さらに、食育を実践することによって、国民あるいは日本にとって、どのような効果が期待できるのかという点についても掘り下げていく。	
			食品衛生学	食品衛生とは食中毒を主体とした食品にかかわる危害防止を目的として、その方策を探り、健全な食生活を営むための手段を構築する点にある。特に食品製造関連産業においては、製造過程を含め製造物に関する衛生管理が重要な課題である。本講義では、微生物制御、異物混入防止、食品添加物の安全性および使用基準等について解説し、日常および製造過程における危害について考究する。さらに、HACCPについても触れる。	
			食品材料学(二)	本講義では、食品材料学(一)に引き続いて、動物性食品、油脂食品、調味食品、嗜好食品について成分表の分類に従って分類、個々の食品の名称、成分の特徴とその食品を摂取する栄養・生理学的な意義について解説を行い、健康にとってバランスのよい食品の摂り方を考える。また、改正された食品の表示制度や食品の包装についても解説を加える。	
			食農作物学	世界各地の環境とそれをもとに展開してきた植物利用と作物の成立プロセス(栽培化)について学ぶ。特に、民族植物学的視点から自然や植物に対するひとの認識、作物栽培管理技術および調理法の地域による多様性を事例をもとに紹介するとともに、粗放農業から商業的農業へ展開する際の作物品種、農業の多様性、農法の変化を解説する。さらに、消費者からみた食としての作物と、生産者からみた農としての食品の差異についても考究する。	
消費経済学	本講義では、ミクロ経済学を基礎として、消費者行動の理論を中心に学習していく。グローバル経済等、消費者を取り巻く社会経済の変化によって、経済主体がどのように消費行動をし、何を選擇するのかについても考える。以上の点を踏まえ、さらに消費者心理と消費行動の関係、家計を取り巻く状況と消費者行動、フードシステムの変化と消費者行動、情報と消費者行動、環境と消費者行動などについても学習していく。				

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育 科目	学科学専 科目	専門コア 科目	調理学	調理学の対象は、献立立案から出発し、調理の素材を選び、調理操作を行い、衛生的で安全で栄養バランスのととのったおいしい食べ物を作り上げて食器に盛り、供食が終わるまでのすべてプロセスが含まれる。本授業では、これらの中の諸現象に存在する法則性を科学的に理解し、調理や食生活に役立つ応用的な考え方を養う。	
			食農と協同組合	本講義では、協同思想やその有力な一角としての協同組合の論理をベースとしつつ、食料・農業にかかわる分野の、今日的な協同組合に関する現状やその機能等の検証を行う。とりわけ、経済社会の成熟化のもとでの、農業協同組合・生活協同組合等をめぐる事象を取り上げ、それらの組織・事業・経営論の各視点について学習を深めて行くものである。	
			グローバリゼーションとフェアトレード	現在のグローバリゼーションは我々に多くの恩恵を与えてきた。しかし同時に見過ごすことのできない負の部分も持ち合わせている。地球全体を市場とし、規制緩和や効率性を高めることにより利潤を追求した結果、国際経済間における経済格差はますます拡大してきた。そうした国際社会における格差を是正するための取組みとして、フェアトレードという経済活動があり、グローバリゼーションの負の部分も補完する動きが徐々に広がりをみせるようになっている。本科目では国際経済における格差問題を歴史的・理論的に把握し、その解決策について考察していくことを目的とする。	
			食農文化論	(概要) 食文化や農村文化の発達は、まさに人類の発達そのものである。本講義では農村文化の発達と食文化の発達の双方向から学ぶことで食農文化の本質について考える力を修得することを目的とする。 (オムニバス形式/全15回) (単位評価者:1 友田清彦) (1 友田 清彦/7回) 食農文化について、社会・人文科学的視点から、とくに農山漁村における具体的な事例を取り上げつつ講義し、そこで維持・継承されてきた慣習・儀式・祭礼などが、それぞれの社会において果たして意味と役割について考える規準を明らかにする。 (5 古庄 律/8回) 食農文化のうち、特に食文化について日本だけでなく世界的な視野で、食文化の発達経緯が地域・気候・生活習慣・儀式・宗教とどのように関わっているかを明らかにする。	オムニバス方式
			食農政策法制論	本講義では、農業生産・農産物等の流通過程・食料消費といった、フードシステム全体を視野に入れつつ、政策法学的な視点から、関連課題の検証を行う。とりわけ、わが国戦後農政の展開過程を踏まえた上で、農業構造の形成と密接に係る農地制度の在り方、食料自給率向上や食の安全対策、生産者と消費者の連携の論理等を重視しながら、学習を深めるものである。	
			農村社会学	本講義では、イエ・ムラ論など、日本における伝統的な農村社会についての研究方法とその成果について学ぶと共に、戦後、農村社会はどのように変化してきたのか、現代日本の農村の問題について考察する。現代の農村社会は、激しい変動・変化により内部だけの研究枠組みでは十分分析できなくなってきており、都市との関係、グローバルな環境の中での農村について考える社会学的視点、特に農村における社会的ネットワークやソーシャル・キャピタルなど、人と人とのつながりに関して学ぶことを目的とする。	
			地域活性化論	現在、日本国内における地域活性化は早急に解決しなければならない問題として活発な議論がなされている。高齢化、人口減少を要因とした労働力人口の減少は地域の活力を奪い、そのことで都市部への人口流入が増え続けるといった悪循環が顕在化している。そして、そのことで荒廃農地の増加や伝統文化の消滅といった問題もでてきている。本科目では、一般的に地域活性化の手法として用いられるハード面とソフト面のアプローチを把握したうえで、事例を検討し、地域ごとの特徴も加味しながら考察していくことを目的とする。	
			比較農業史	本講義では、まず農法論を用いて、ヨーロッパ、とくにイギリスにおける中世の三圃式農法から近代の輪栽式農法への移行のメカニズムと比較しつつ、アジア、とくに日本における徳川時代以降、明治・大正・昭和戦前期に至る農法近代化の構造と意義について明らかにする。また、欧米世界との接触を機に本格的に開始される近現代日本における農政の展開や、高度成長期以降における日本農業の衰退過程について明らかにし、さらに伝統的な農法の再認識を通じて日本農業の再生について展望する。	
			持続的農業論	本講義では、持続可能な農業の基本理念を明らかにし、生態的に調和の取れた技法や社会の仕組みをデザインできるようにすることを目的とする。地域の自然、社会、文化を保全し、新たな社会を造りあげるための方法を農業生態学的視点(アグロエコロジー)で検証する。特に農業生産分野における環境負荷の低い栽培技術およびファームシステム、資源としてのバイオマスの活用法や農業のエネルギー効率について紹介する。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育 科目	学科専門 科目	専門コア 科目	食品機能学	近年、食品に備わっている3つの機能のうち、特に生体機能調節に関与する第三次機能が注目を集めている。本講義では、摂取した食品成分のうち、身体の中で生体機能を調節して健康を維持・増進し、疾病を予防するための成分と、その調節のメカニズムについて理解を深めるとともに、どのような食品が機能性食品として流通しているか、またそれらをどのように利用すべきかについて解説する。	
			食農果樹学	本講義では、果樹の分類、生態や成長の生理、果実の肥大と成熟生理、および栽培管理技術について解説する。また、温暖化が果樹の生育や品質、あるいは果樹産業に及ぼす影響について最新の研究結果を紹介しながら概説する。これらを講義したうえで、収穫後の果実の保蔵技術についても解説する。主要な落葉果樹を中心に本講義を進めていくが、注目される幾つかの地域特産果樹や熱帯果樹についても、その生育・栄養・利用・加工特性についても概説する。	
			土壌肥料学	植物は様々な自然環境下で光合成と土壌から吸収した養水分によって生活を営むと同時に、地球上の生物の生命を支えている。本講義ではまず、生物生産の場において植物が正常に生育し、十分な収量を上げるために必要な養分の種類と体内での生理的動き、養水分吸収機構を概説する。次に、肥料の種類、施用方法を解説し、生態的維持や環境汚染との関連から施肥理論と最適施肥体系を論じる。	
			農業経営学	農業生産を担当する経済主体としては、農家や生産組織等の農業経営体がある。この経営体は私経済的利益を追求する持続的組織体であるが、同時に限られた生産資源を保全・活用し生産力を維持・向上させる社会的責務を負っている。農業経営学は、従来農業経営学として蓄積されてきた学問を基礎に、それを応用・発展させることを目的とする。すなわち、農業経営体の管理・運営・組織に関する原理や問題点及び実践的手法の体系的な研究を行う。本講義では、国際化時代におけるわが国の農業生産が環境負荷を抑えて持続的発展を図るために必要不可欠な、優れた経営体の育成と発展のメカニズムについて理論的かつ実証的に学ぶ。本講義では、農業経営学の基礎的概念をマスターし、農業の現場を理解したり、農村調査に応用できる能力を養うことを目標とする。	
			国際食農商品戦略論	(概要) グローバル社会の中で、日本政府は攻めの農政として質の高い日本産農産物を海外に輸出する戦略を打ち出している。こうした状況下で、本講義では、本学科で学んだ植物生産、食品加工、農政・文化、食農教育を踏まえ、近年のわが国の6次産業化の動きを整理しながら、実践的な国際戦略に向けての農業生産、商品開発、貿易、マーケティング、食農文化の発信等の先進事例を学ぶことを目的とする。 (オムニバス形式／全15回)(単位認定者:8 上岡 美保) (7 大久保 研治／4回) 農業政策、環境政策、食文化の分野から先進的な国際食農商品の戦略事例について実務家の外部講師を招く等して講義を実施する。そしてワークショップで学生が検討した食農商品戦略について発表とディスカッションを行う。 (8 上岡 美保／5回) 食品産業及び食教育の分野から先進的な国際食農商品の戦略事例について外部講師を招く等して講義を実施する。さらに、本講義の内容を踏まえ、ワークショップ形式で、学生自ら国際的視野で食農商品の戦略について検討する。 (10 篠原 卓／3回) 植物生産分野では、先進的な農業技術を導入している生産者、あるいは農産物加工を手掛け独自に商品を開発している農業経営者を外部講師に招いて、農業生産の先進技術、農産物の加工、6次産業化、販売の戦略や哲学などを、国際化の中で成功している先駆者の実践経験から学ぶ。 (12 谷岡 由梨／3回) 食品加工技術分野では、日本の伝統食品を生産・販売している経営者、新規食品素材を加工し機能性が付加された食品を独自に開発し国内外で販売している企業の方を外部講師に招いて、伝統食品の地産外販、食品素材の加工・販売、最新の食品加工や商品開発の考え方や技術について学ぶ。	オムニバス方式

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育 科目	学科専門 科目	専門コア 科目	農業生産と気象	農林業は自然環境、あるいは人為的に環境調節された中で営まれている。環境条件を無視しての生産はあり得ず、気象要因は大きな比重を占めている。農業気象学は自然環境を活用し、修正・改良しながら安定した生産を可能にするための学問である。即ち、植物の生産とともに農業生産と気象環境に関連した物理的な真理について話題性のあるテーマについて論じ、気象環境が農業生産にいかにか大きな影響を与えているか理解できるようにするとともに環境調節技術の基本についても学ぶ。	
			フードコーディネート論	フードコーディネートとは、食卓を含め食環境において、メニュープランニングやテーブルセッティング、サービス・マナーなどを調整し、それぞれの要求に沿って満足できる状況を演出することであり、その範囲はきわめて広い。本授業では、フードコーディネートの基礎と実際の要点をまとめ、食生活におけるフードコーディネートの果たす役割と価値について解説する。食品産業関係者や消費者の期待に沿うために科学的側面に重点を置く食の知識や技術に加えて、人の心に内在する食に対する充足感を満たすための心理的、文化的側面についての教養や感性も学ぶ。	
			学習と参加の理論	現代社会において学習とは生存権の一部、すなわち基本的な人権と捉えられている。そうすると真ん中に教育を置くのは不自然であり、自ら学ぶ、変わっていく過程、すなわち学習こそが中心に位置づけられることになる。また一方近年の認知科学において学びとは、個々の頭の中だけで起こるのではなく、人々が生きる様々なレベルの社会への参加によっても生ずるという主張もある。本講では学習活動の素材として、主に農業体験を取り上げ、その個々の学びまた社会的な学びの実態に迫ろうとするものである。	
			比較食文化史	本講義では、まず世界システム論および社会史的な接近によって、グローバルな観点から、ヨーロッパにおける近代的食文化の成立が、アジア、アメリカ、アフリカなど世界の各地域をどのような形で相互に関連づけ、変化させていったのかを明らかにする。次いで、日本の食文化について、地域環境との関連に重点を置きつつ、日本の基層文化と食、江戸における食文化の誕生、山村の食文化、東京における食生活の変遷について明らかにする。	
			農村女性論	現代社会におけるジェンダー関係について学ぶと共に、特に農村にはどのような問題があるのかを考察していくことを目的とする。伝統的な農村社会における女性の位置づけについて歴史的な考察も含めて学び、施策の推移と共に変化してきた農業経営における女性の役割、また六次産業化などの農家の多角経営における女性の実践について、文献のみならず実例にもとづく学習を行う。	
			植物育種学	植物育種学とは、植物を遺伝的に改良して新しい品種を作成するための原理と手法を深くきわめる学問である。その歴史は、人類の野生植物の栽培化にさかのぼるが、これまでに人類が栽培化した植物は、ムギ、イネ、トウモロコシの三大穀物をはじめ豆類、イモ類、果樹、野菜などの食糧作物だけで800種以上に及ぶといわれる。本講義は、植物を育種するために必要な基礎的事項を、具体例を挙げながら講述する。	
			行動経済学	食農に関わる資源の活用や文化の維持・継承を考える場合、生産者や消費者、地域住民や地域外住民、そして企業や政府、NPOなど様々な主体がそこに関わってくる。また、各々の主体によって食農文化資源に見出す価値や活用の方法、維持・継承への考え方、モチベーションが異なってくる。本講義では、食農資源の活用や文化に関わる社会を構成する様々な主体がそれらをめぐってどのように意思決定し、その活用および維持・継承にどのような役割をはたしていくのか検討するための分析視角を身につけることを目標とする。	

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育 科目	学科専門 科目	学際領域 科目	食農とメディア	<p>(概要) 本演習の目的は、国際食農科学科で3年次までに習得した理論と技術を踏まえ、様々なメディアで流れている食農に関する情報を的確に考察する方法を身につけることである。テレビ・ラジオ・新聞・雑誌に代表されるマスメディアや、インターネットで多く利用されているソーシャルメディアにおいて食や農に関する多くの情報が流通している。とりわけ食や農に関する情報には科学的な根拠に乏しい情報や誤った情報も多く含まれているのが現状である。そこで本演習では、食と農に関するメディア上の情報を比較し、科学的に考察する方法を演習形式で身につける。</p> <p>(オムニバス形式／全15回) (単位評価者:9 五條 満義) (1 友田 清彦／3回) 徳川時代における食物本草書や農書に始まり、明治、大正、昭和戦前期までの食と農に関する図書・雑誌・新聞等々のメディアの歴史について、現物の資料を教材として使用しつつ、演習形式で授業を進める。 (2 原 珠里／4回) 「消費される農村」という議論を紹介し、行政や都市住民の「まなざし」による農村像とそれが現実との間に生じさせる相互作用について理解を深める。新聞や雑誌、テレビ、小説、漫画等における農村の描かれ方を題材に各メディアの特徴について議論する。 (4 稲泉 博己／4回) 食育の日、食育月間を始めとした公のものに限らず、様々なレベルで日常的に発信される食育・食農活動について取り上げ、そこで紹介されている情報について検討する。またマスメディア、SNS、ブログなどで定期的に発信する側の方々を招いて、その現状と将来展望について議論する。 (9 五條 満義／4回) メディアによる食農政策や、農業経営あるいは農村振等に関する最新線の情報を正確にとらえる視点を指導する。特に、国際的な視野に立ちつつ、国内の各地域で展開される事象の持つ意味を検証する視点を養うことや、政策面等をめぐり、新聞における一般紙と業界紙の取り上げ方の相違にも留意しながら、それらを読み解く視点を解説する。</p>	オムニバス方式
		総合化科 目	食農基礎実習	<p>(概要) 農場における実習を通して、植物生産に必要なとされる道具の正しい使い方や基礎的な栽培管理技術の習得に努める。また、計測機器を使った品質調査や生育診断等の実習は、世田谷キャンパスの実験室において行う。25名程度を1班の4班編成とし、農場実習は12回、世田谷での実習は3回行う。2年次の専門実習において、如何なる分野を専攻するかを決定するために必要な知識を得るため農場実習は、各班が作物、野菜、花および果樹部門の4部門を、前期と後期にそれぞれ1回ずつ実習する。</p> <p>(オムニバス形式・共同(一部)／全15回) (単位認定者:10 篠原 卓)</p> <p>農場における実習(全12回) (3 五十嵐 大造／12回)(3回×4班) 【野菜部門】野菜生産における課題について解説、次に基礎的な栽培管理についての実習を通じて実体験し、野菜栽培に関する知識を深めるように配慮する。また、野菜栽培に用いる農具の正しい使い方を習得する。 (10 篠原 卓・16 石川 一憲／12回)(3回×4班) 【果樹部門】果樹生産における課題について解説、次に基礎的な栽培管理についての実習を通じて実体験し、果樹栽培に関する知識を深めるように配慮する。また、果樹栽培に用いる農具の正しい使い方を習得する。 (11 宮浦 理恵／12回)(3回×4班) 【作物部門】作物生産における課題について解説、次に基礎的な栽培管理についての実習を通じて実体験し、作物栽培に関する知識を深めるように配慮する。また、作物栽培に用いる農具の正しい使い方を習得する。 (14 望月 洋孝／12回)(3回×4班) 【花き部門】野菜生産における課題について解説、次に基礎的な栽培管理についての実習を通じて実体験し、花き栽培に関する知識を深めるように配慮する。また、花き栽培に用いる農具の正しい使い方を習得する。</p> <p>世田谷キャンパスにおける実習(全3回) (3 五十嵐 大造・10 篠原 卓・11 宮浦 理恵／3回)(共同) 世田谷での実習は、計測機器や試薬を用いるために世田谷キャンパス内の実験室で行う。農場で栽培した作物を用い、イネの収量調査、果物の熟度判定と品質評価、野菜の形態観察による生育段階の判断を行い、農場実習と連携させながら農作物の生育・収量・品質などに関する理解を深める。</p>	オムニバス方式・ 共同(一部)
			食農基礎演習	<p>本演習は、食料や農業に関する分野をめぐり、社会科学的な視点から、問題意識の醸成や、課題に対する思考方法を学び、その上に立って研究活動の取り組み方への理解を深めることを目的とする。このため、ゼミナール形式により、基礎的な理論と知識の習得、学生相互の討論等により授業を進めるものである。</p>	共同(一部)

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育 科目	学科専門 科目	総合化科 目	食農専門実習	<p>(概要) 農場実習と農産加工実習を組み合わせた実習である。農場実習は、1年次の食農基礎実習で経験した作物、野菜、花きおよび果樹の中から1部門を選択して、播種(開花)から収穫まで、一連の栽培管理を習得する。農産加工実習は、農場で栽培・収穫した農産物に付加価値をつけるための加工方法を習得する。</p> <p>(オムニバス形式・共同(一部)／全15回) (単位認定者: 3 五十嵐 大造)</p> <p>農場における実習(全13回) (3 五十嵐 大造／13回)</p> <p>【野菜部門】 果菜類、葉菜類、根菜類、マメ類など多くの種類の野菜を扱い、播種、育苗、定植、収穫、施肥など野菜に関する一連の栽培管理を習得する。また、土耕栽培、トンネル栽培、ハウス栽培、あるいは水耕栽培で栽培された野菜を取り扱うことで、各栽培法の特徴を理解する。伊勢原農場野菜圃場・温室で実習を行う。 (10 篠原 卓 ・16 石川 一憲／13回)</p> <p>【果樹部門】 落葉果樹や常緑果樹を扱い、人工授粉、摘(花)果、袋かけ、収穫、果房整形、無核化処理などの結実管理、あるいは整枝、剪定、施肥などの樹体管理、そして挿し木などの増殖技術など、果樹に関する一連の栽培管理を習得する。また、立木仕立て、棚仕立て、Y字仕立て、あるいはジョイント仕立てで栽培された果樹を取り扱うことで、各種栽培法の特徴を理解する。伊勢原農場果樹圃場・温室で実習を行う。 (11 宮浦 理恵／13回)</p> <p>【作物部門】 イネやダイズなどの食用作物、工芸作物としてチャヤを実習教材として取り扱う。イネでは、播種、育苗、代かき、移植(田植え)、収穫、乾燥、調整、品質調査など、ダイズやチャヤなどの畑作物では、播種、中耕、収穫、摘採(茶摘み)など一連の栽培管理を習得する。伊勢原農場棚沢水田で実習を行う。 (13 原 温久／13回)</p> <p>【花き部門】 鉢花としてシクラメン、切り花としてスイートピーを実習教材として取り扱う。播種、定植、鉢上げ、葉ぐみ、採花、施肥、土壌消毒などの一連の栽培管理を習得する。また、鉢物の栽培では、弱光順化方法や矮化剤処理など各種栽培法を実習する。伊勢原農場花き温室で実習を行う。</p> <p>世田谷キャンパスにおける実習(全2回) (5 古庄 律 ・ 12 谷岡 由梨／2回)(共同) 農場で収穫した野菜や果物などを原料として、漬物・トマト加工品やジャム類・果実缶詰などへの加工実習を行う。農産物の加工および貯蔵に関する基礎的事項や最新の製造技術について学習する。世田谷キャンパスで実習を行う。</p>	オムニバス方式・共同(一部)
			食農専門演習	<p>本演習は、食料や農業に関する分野をめぐる、社会科学的な視点からのアプローチにより、専門的な研究活動を行うための、論点整理や分析の手法について、理解を深めると共に、応用力を養うことを目的とする。このため、ゼミナール形式により、学生各人からの主体的な課題の設定や、学生相互の討論、プレゼンテーション等を促しつつ授業を進めるものである。</p>	共同(一部)
			食品分析学実験	<p>栄養、食品、加工・調理法に関する幅広い知識と経験を修得することで、商品開発等を行う際に柔軟な発想を導入することができる。本実験では、これまでに学んだ講義や実験の知識を生かし、身近な食品の栄養素の一般成分分析法の原理と手法を修得することを目的とする。</p>	集中・共同
			食農ファームステイ	<p>食農ファームステイでは、国際食農科学に関連する基礎的学習を踏まえ、農業及び食品産業の現場で、実践的に生産活動を体験することにより、食料の生産や経営、流通、農村地域の現状、課題等について理解を深めることを目的としている。研修では、生産の技術や労働の実践を学習するだけでなく、販売や経営のあり方も学ぶ。ファームステイの実践的な経験を踏まえ、将来、様々な地域で食農産業をコーディネートする基礎的力を養う。</p>	集中
			食農フィールドスタディ	<p>食農フィールドスタディでは、生活環境や文化の異なる遠方地域の食農産業に関わる様々な分野の施設や、農業生産の現場、大学や研究機関などを訪れ、食農文化の視野を広げるとともに、現場の実態を理解することで、今後の研究や卒論制作、将来の進路等に活かすことを目的としている。</p> <p>食農産業の分野としては、食品加工業、農業生産、食品流通業、食品販売等の実践を通して、幅広い教養を身につける。</p>	集中

科目区分			授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門教育 科目	学科専門 科目	総合化科 目	食品加工品質評価学実習	加工食品は製造する上で危害を防止しながら製造することが非常に重要であるため、食品加工品質評価学実習では加工と品質評価の基本的な技術を体験的に習得することを目的とする。食品加工品質評価学実習では、加工食品を実際に製造し製品の品質試験法あるいは官能評価法について学ぶ。	共同
			食品安全評価学実験	食品安全評価学実験では、食品に関わる危害の防止と原因を明らかにすることによる予防という観点から、化学的・物理的実験並びに微生物学的試験のいずれにおいても、その原因となる物質の検出、同定法を身につける。また食品の性状試験を通して、規格基準の適合性の有無などから、良否の判定を行い、市販食品等の品質および安全性に関する評価法を身につける。	共同
			食農文化演習	(概要) 食農とその文化に関わる演習を通して、食農文化の創造とその発信に関わる技術を習得させる。演習内容としては、日本の伝統的な食料や農業をめぐる分野について、文化論的な視点からのアプローチを図る能力を養成する。さらに、各自が把握した多様な文化的価値を、実社会においても継承して行く能力、あるいは、その発展的活用により新たな活動を創造する能力や、国際的にも発信できる能力の蓄積を促進する。このため、ゼミナール形式を基本としながら、適宜、現地視察や現場の実践者の特別講義なども取り入れつつ、本演習を進めるものとする。 (オムニバス形式・共同(一部)／全15回)(単位認定者:4 稲泉博己) (4 稲泉博己／8回) コミュニケーション技能の向上を目指す。具体的には、①インフォーマントから話を聞く技術の習得のため、食農分野を中心に文献資料の渉猟を経て模擬インタビューを行う。さらに、②インタビューの取りまとめ方並びに発信方法を学習し、学生及び学科教員等関係者に発表する。 (9 五條 満義／8回) 各地域の伝統的な農産物を含む多様な食材について、それらが生み出された文化的な背景の理解を深めつつ、将来にわたる継承や発展的な活用方法を検証する。そこで、現地視察や実践者の特別講義等も一部に組み込みつつ、①郷土食や地域食材を活用した起業活動のプロセス、②伝統野菜の復興活動とその意義などの観点を取り上げると共に、③受講生各自が地元食材の特質を広く発信できる能力を養成するための内容を設定して演習を進める。	オムニバス方式・共同(一部)
			食品機能学実験	近年、市場に流通している食品の中には、付加価値を付けて販売されているものが多く見受けられる。また、新たな食品を創造する上でも食品に付加価値があれば宣伝効果が上がり販売価値も高くなる。それらのうち、生体機能を調節する成分を含む食品は機能性食品として流通・販売されている。本実験では、生体調節に関与する成分を実際に食品から抽出・定量し、実験的に再現した生体条件下で機能性を調べ、生体調節メカニズムについて理解を深めることを目的とする。	共同
			調理学実習	フードスペシャリストに必要である食品の基本的な調製法と調理技術を学び、応用自在に調理できる力を養う。また、これらの実習を通して献立における料理の位置付けを学び、献立構成能力を養う。	共同
			国際食農科学演習(一)	卒論制作を実施するのに先立ち、各研究室の各分野において論文執筆に必要な基礎的な知識の修得と論文執筆におけるルールの徹底、倫理、情報収集や論文サーベイのあり方、引用等の仕方など、論文作成のコンプライアンス教育を演習形式で行う。	
			国際食農科学演習(二)	国際食農科学演習(一)に引き続き、卒論制作を実施する各研究室において、そのために必要な専門知識、手法、論文執筆に関わる技術を学ぶ。専門分野に合わせ、実験、調査等の技術を実践的に習得するとともに、主体的な研究テーマの選択へと学習を深めることを目的とする。	
			国際食農科学演習(三)	国際食農科学演習(一)(二)を踏まえ、各個人が主体的な研究テーマを選択していく。また、実践的に調査及び研究を行い、研究の段階毎にプレゼンテーションを行う。さらに、相互の議論により研究をより深化させることを目的とする。	
			国際食農科学演習(四)	国際食農科学演習(三)に引き続き、プレゼンテーションと相互の議論をさらに深め、より調査及び研究を深化させるとともに、さらに研究の精度を高めていくことを目的とする。	
			卒業論文	4年間の学習の集大成として、卒業論文を作成する。国際食農科学演習(一)～(四)で修得する、それぞれの分野における専門知識と実験・調査等の方法論を駆使して、学術論文の規則に従った論文を仕上げる。テーマの選択から方法、データ収集、分析、執筆に至るまで、担当教員と研究室内の議論を参照しながら自分自身で実施することにより、総合的な能力を身につけることを目的とする。	

(注)

- 開設する授業科目の数に応じ、適宜枠の数を増やして記入すること。
- 私立の大学若しくは高等専門学校に収容定員に係る学則の変更の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合、大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合又は大学等の廃止の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合は、この書類を作成する必要はない。

学校法人東京農業大学 設置認可等に関わる組織の移行表

平成28年度	平成29年度		変更の事由	
	入学 定員	編入学 定員		入学 定員
東京農業大学 農学部 農学科 畜産学科 バイオセラピー学科	3年次 220 180 140	16 10 10	912 740 580	東京農業大学 農学部<神奈川県厚木市> 農学科 畜産学科 バイオセラピー学科
応用生物科学部 バイオサイエンス学科 生物応用化学科 醸造科学科 食品安全健康学科 栄養科学科	3年次 140 140 140 140 120	10 10 20 10 4	580 580 600 580 488	応用生物科学部<東京都世田谷区> 3年次 0 140 140 140 140 120
地域環境科学部 森林総合科学科 生産環境工学科 造園科学科	3年次 140 140 140	6 3 20	572 566 600	生命科学部<東京都世田谷区> バイオサイエンス学科 分子生命化学科 分子微生物学科
国際食料情報学部 国際農業開発学科 食料環境経済学科 国際バイオビジネス学科	3年次 140 220 170	10 10 5	580 900 690	地域環境科学部<東京都世田谷区> 3年次 120 120 120 80
生物産業学部 生物生産学科 アクトバイオ学科 食品香粧学科 地域産業経営学科	3年次 100 80 80 90	10 - 12 5	420 320 344 370	国際食料情報学部<東京都世田谷区> 3年次 140 180 140 100
計	2,520	171	10,422	計 2,800 63 11,326

学校法人東京農業大学 設置認可等に関わる組織の移行表

平成28年度 平成29年度 変更の事由

平成28年度	平成29年度	変更の事由
入学 定員	編入学 定員	収容 定員
東京農業大学大学院 農学研究科	東京農業大学大学院 農学研究科	
農学専攻(M)	農学専攻(M)	
畜産学専攻(M)	畜産学専攻(M)	
バイオセラピー学専攻(M)	バイオセラピー学専攻(M)	
バイオサイエンス専攻(M)	バイオサイエンス専攻(M)	
農芸化学専攻(M)	農芸化学専攻(M)	
醸造学専攻(M)	醸造学専攻(M)	
食品栄養学専攻(M)	食品栄養学専攻(M)	
林学専攻(M)	林学専攻(M)	
農業工学専攻(M)	農業工学専攻(M)	
造園学専攻(M)	造園学専攻(M)	
国際農業開発学専攻(M)	国際農業開発学専攻(M)	
農業経済学専攻(M)	農業経済学専攻(M)	
国際バイオビジネス学専攻(M)	国際バイオビジネス学専攻(M)	
農学専攻(D)	農学専攻(D)	
畜産学専攻(D)	畜産学専攻(D)	
バイオセラピー学専攻(D)	バイオセラピー学専攻(D)	
バイオサイエンス専攻(D)	バイオサイエンス専攻(D)	
農芸化学専攻(D)	農芸化学専攻(D)	
醸造学専攻(D)	醸造学専攻(D)	
食品栄養学専攻(D)	食品栄養学専攻(D)	
林学専攻(D)	林学専攻(D)	
農業工学専攻(D)	農業工学専攻(D)	
造園学専攻(D)	造園学専攻(D)	
国際農業開発学専攻(D)	国際農業開発学専攻(D)	
農業経済学専攻(D)	農業経済学専攻(D)	
国際バイオビジネス学専攻(D)	国際バイオビジネス学専攻(D)	
環境共生学専攻(D)	環境共生学専攻(D)	
生物産業学研究科	生物産業学研究科	
生物生産学専攻(M)	生物生産学専攻(M)	
アグアバイオ学専攻(M)	アグアバイオ学専攻(M)	
食品香料学専攻(M)	食品香料学専攻(M)	
産業経営学専攻(M)	産業経営学専攻(M)	
生物産業学専攻(D)	生物産業学専攻(D)	
計	計	
262	262	585

学校法人東京農業大学 設置認可等に関わる組織の移行表

平成28年度 平成29年度 入学 編入学 収容 入学 編入学 収容 変更の事由
定員 定員 定員 定員 定員 定員

東京農業大学短期大学部 生物生産技術学科 環境緑地学科 醸造学科	130 70 80	— — —	260 140 160	東京農業大学短期大学部<東京都世田谷区>	0 0 0	— — —	0 0 0	平成29年4月学生募集停止 平成29年4月学生募集停止 平成29年4月学生募集停止
計	280		560	計	0		0	
東京情報大学 総合情報学部 総合情報学科	500	3年次 10	2,020	東京情報大学 総合情報学部 総合情報学科 看護学部 看護学科	400 100	10 —	1,620 400	3年次 定員変更(入学定員△100) 学部の設置(認可申請)
計	500	10	2,020	計	500	10	2,020	
東京情報大学大学院 総合情報学研究科 総合情報学専攻(M) 総合情報学専攻(D)	15 3	— —	30 9	東京情報大学大学院 総合情報学研究科 総合情報学専攻(M) 総合情報学専攻(D)	15 3	— —	30 9	
計	18		39	計	18		39	