

基本計画書

基本計画書									
事項	記入欄								備考
計画の区分	研究科の専攻に係る課程の変更								
設置者	ガッホホジニバツリゴウカケン 学校法人 新潟総合学園								
大学の名称	ニバツリゴウカケン 新潟食料農業大学大学院								
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	食料産業に関する精深な学識を基礎とし、食と農に関わる複雑化し多様化する社会情勢の変化に柔軟に対応し、自立して研究活動を行い、持続可能な食料産業の在り方を探求することで、食料産業の振興・発展に向けて公的機関・民間企業等の研究・開発・事業企画部門で活躍できる、または、食と農に関連した地域活性化に資する研究や実践に取り組むことのできる研究者と高度専門的職業人を育成する。								
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】 食料産業学研究科食料産業学専攻（修士課程） 食料産業学部食料産業学科
	食料産業学研究科 食料産業学専攻 （博士後期課程）	年	人	年次 人	人	博士 （食料産業学）	令和6年4月 第1年次	新潟県新潟市北島見町 940番地 新潟県胎内市平根台 2416番地	
	計	3	2	—	6				
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）	新潟医療福祉大学 社会福祉学部 心理健康学科（80）（令和5年3月認可申請） 新潟食料農業大学 食料産業学部 食料産業学科 学則変更（カリキュラム改定）について届出予定								
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 （博士後期課程）	講義	演習	実験・実習	計	18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	食料産業学研究科 食料産業学専攻（博士後期課程）	教授 人	准教授 人	講師 人	助教 人	計 人	助手 人	兼任 人
		計	10 (10)	2 (2)	0 (0)	0 (0)	12 (12)	0 (0)	0 (0)
	既設	食料産業学研究科 食料産業学専攻（修士課程）	11 (11)	3 (3)	1 (1)	0 (0)	15 (15)	0 (0)	0 (0)
		計	11 (11)	3 (3)	1 (1)	0 (0)	15 (15)	0 (0)	— (—)
合計		11 (11)	3 (3)	1 (1)	0 (0)	15 (15)	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		36 (36)	1 (1)	37 (37)					
	技 術 職 員		2 (2)	1 (1)	3 (3)					
	図 書 館 専 門 職 員		1 (1)	2 (2)	3 (3)					
	そ の 他 の 職 員		0 (0)	0 (0)	0 (0)					
	計		39 (39)	4 (4)	43 (43)					
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㎡	0㎡	0㎡	27,334㎡					
	運 動 場 用 地	6,000㎡	0㎡	0㎡	6,000㎡					
	小 計	33,334㎡	0㎡	0㎡	33,334㎡					
	そ の 他	118,983㎡	0㎡	0㎡	118,983㎡					
	合 計	152,317㎡	0㎡	0㎡	152,317㎡					
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㎡ (10,892㎡)	0㎡ (0㎡)	0㎡ (0㎡)	10,892㎡ (10,892㎡)					
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(博士後期課程)		12 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	研究科単位での特定不能なため、大学全体の数		
	食料産業学研究科 食料産業学専攻 (博士後期課程)	13,034 [556] (13,034 [556])	114 [8] (114 [8])	7 [7] (7 [7])	102 (102)	2,728 (2,728)	0 (0)			
	計	13,034 [556] (13,034 [556])	114 [8] (114 [8])	7 [7] (7 [7])	102 (102)	2,728 (2,728)	0 (0)			
図 書 館		面積		閲覧座席数		収納可能冊数		大学全体		
		504.45㎡		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		
		1,676.12㎡		-						
経費の見積り及び維持方法の概要	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	大学全体
		教員1人当り研究費等		158千円	158千円	158千円	-千円	-千円	-千円	
		共同研究費等		0千円	0千円	0千円	-千円	-千円	-千円	
		図書購入費	300千円	50千円	50千円	50千円	-千円	-千円	-千円	
	設備購入費	0千円	0千円	0千円	0千円	-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			
		1,000千円	800千円	800千円	-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	
	食料産業学部 食料産業学科	4年	180人	-	720人	学士 (食料産業学)	0.84 0.84	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	

既設大学等の状況	<大学院> 食料産業学研究科 食料産業学専攻 修士課程	2	6	—	12	修士 (食料産業学)	0.83	令和4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	
	リハビリテーション学部	年	人	年次人	人		倍			
	理学療法学科	4	120	—	480	学士 (理学療法学)	1.10	平成30年度		
	作業療法学科	4	50	—	200	学士 (作業療法学)	0.94	平成30年度		
	言語聴覚学科	4	40	—	160	学士 (言語聴覚学)	1.04	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)	1.08	平成30年度		
	鍼灸健康学科	4	40	—	40	学士 (鍼灸健康学)	—	令和5年度		令和5年度開設(40人)
	医療技術学部						0.99			
	理学療法学科	4	—	—	—	学士 (理学療法学)	—	平成13年度		平成30年度より募集停止
	臨床技術学科	4	100	—	400	学士 (臨床技術学)	1.01	平成23年度		
	視機能科学科	4	50	—	200	学士 (視機能科学)	0.95	平成26年度		
	救急救命学科	4	55	—	220	学士 (救急救命学)	0.98	平成29年度	新潟県新潟市北区島見町1398番地	
	診療放射線学科	4	90	—	360	学士 (診療放射線学)	1.01	平成30年度		
	健康科学部						1.04			
	健康栄養学科	4	40	—	160	学士 (健康栄養学)	1.04	平成19年度		
	健康スポーツ学科	4	250	3年次5	960	学士 (健康スポーツ学)	1.04	平成19年度		令和3年度入学定員増(50人)
	看護学部						1.02			
	看護学科	4	107	3年次3	434	学士 (看護学)	1.02	平成30年度		
社会福祉学部						0.99				
社会福祉学科	4	120	3年次5	490	学士 (社会福祉学)	0.99	平成13年度			
医療経営管理学部						1.10				
医療情報管理学科	4	80	3年次5	330	学士 (医療情報学)	1.10	平成22年度			
<大学院> 医療福祉学研究科 保健学専攻 (修士課程)	2	30	—	51	修士 (保健学)	1.38	平成17年度		令和5年度入学定員増(9人)	
健康科学専攻 (修士課程)	2	16	—	26	修士 (健康科学)/(看護学)	1.65	平成19年度		令和5年度入学定員増(6人)	
社会福祉学専攻 (修士課程)	2	5	—	10	修士 (社会福祉学)	0.40	平成17年度	新潟県新潟市北区島見町1398番地		
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)	0.87	平成26年度			
医療福祉学専攻 (博士後期課程)	3	20	—	40	博士 (保健学)	1.83	平成19年度		令和5年度入学定員増(10人)	

既設大学等の状況	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
	事業創造研究科 事業創造専攻 (専門職学位課程)	年	人	年次人	人	経営管理修士 (専門職)	1.08	平成18年度		新潟県新潟市中央区 米山3-1-46
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 (D))														
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	
共通演習科目	食料産業学研究法	1通	2				○		10	2				兼2 オムニバス・共同[一部]
	小計 (1科目)	—	2	0	0	—			10	2	0	0	0	兼2
選択演習科目	アグリサイエンス演習Ⅰ	1前		2			○		2	1				兼2 オムニバス
	アグリサイエンス演習Ⅱ	1後		2			○		2	1				兼2 オムニバス
	フードサイエンス演習Ⅰ	1前		2			○		2					兼2 オムニバス
	フードサイエンス演習Ⅱ	1後		2			○		1					兼3 オムニバス
	事業システム演習Ⅰ	1前		2			○		4					兼2 オムニバス・共同[一部]
	事業システム演習Ⅱ	1後		2			○		4					兼2 オムニバス・共同[一部]
小計 (6科目)	—	0	12	0	—			9	2	0	0	0	兼10	
研究指導科目	食料産業学特殊研究Ⅰ	1通	4				○		8					
	食料産業学特殊研究Ⅱ	2通	4				○		8					
	食料産業学特殊研究Ⅲ	3通	4				○		8					
	小計 (3科目)	—	12	0	0	—			8	0	0	0	0	
合計 (10科目)		—	14	12	0	—			10	2	0	0	0	兼10
学位又は称号		博士 (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							
「共通演習科目」必修科目2単位及び「研究指導科目」必修科目12単位を修得し、且つ「選択演習科目」より4単位以上を修得の上、合計18単位以上を修得し、必要な研究指導を受けた上、博士論文の審査及び試験に合格すること。							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（D））

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		
選択演習科目	事業システム演習Ⅰ	1前		2			○		4					兼2	オムニバス・共同[一部] オムニバス・共同[一部]
	事業システム演習Ⅱ	1後		2			○		4					兼2	
	小計（2科目）	—	0	4	0	—			4	0	0	0	0	兼2	
研究指導科目	食料産業学特殊研究Ⅰ	1通	4				○		8						
	食料産業学特殊研究Ⅱ	2通	4				○		8						
	食料産業学特殊研究Ⅲ	3通	4				○		8						
	小計（3科目）	—	12	0	0	—			8	0	0	0	0		
合計（5科目）		—	12	4	0	—			8	0	0	0	0	兼2	
学位又は称号		博士（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							
「共通演習科目」必修科目2単位及び「研究指導科目」必修科目12単位を修得し、且つ「選択演習科目」より4単位以上を修得の上、合計18単位以上を修得し、必要な研究指導を受けた上、博士論文の審査及び試験に合格すること。								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 (D))															
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		
共通演習科目	食料産業学研究法	1通	2				○		10	2				兼2	オムニバス・共同[一部]
	小計 (1科目)	—	2	0	0	—			10	2	0	0	0	兼2	
選択演習科目	アグリサイエンス演習Ⅰ	1前		2			○		2	1				兼2	オムニバス
	アグリサイエンス演習Ⅱ	1後		2			○		2	1				兼2	オムニバス
	フードサイエンス演習Ⅰ	1前		2			○		2					兼2	オムニバス
	フードサイエンス演習Ⅱ	1後		2			○		1					兼3	オムニバス
	小計 (4科目)	—	0	8	0	—			5	2	0	0	0	兼8	
研究指導科目	食料産業学特殊研究Ⅰ	1通	4				○		8						
	食料産業学特殊研究Ⅱ	2通	4				○		8						
	食料産業学特殊研究Ⅲ	3通	4				○		8						
	小計 (3科目)	—	12	0	0	—			8	0	0	0	0		
合計 (8科目)		—	14	8	0	—			10	2	0	0	0	兼8	
学位又は称号	博士 (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								
「共通演習科目」必修科目2単位及び「研究指導科目」必修科目12単位を修得し、且つ「選択演習科目」より4単位以上を修得の上、合計18単位以上を修得し、必要な研究指導を受けた上、博士論文の審査及び試験に合格すること。							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（D））			
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
共通 演習 科目	食料産業学研究法	<p>博士論文の研究課題について、その関連課題まで含めて、これまでの研究成果の紹介や国内外の文献レビューを通して、学術的背景や独創性などを明らかにする。また、研究のアプローチ方法や収集データの分析法並びに予想される成果についても考察する。</p> <p>セミナー形式も使用して開講し、指導教員などのアドバイスをフィードバックさせながら、持続可能な食料産業の在り方を、科学的なアプローチでの研究法を修得してゆく。さらに研究者または高度専門的職業人となる上で必要な倫理に関する事項、知的財産管理の方法、競争的研究資金に関する事項についても学ぶ。</p> <p>（オムニバス方式／全15回）</p> <p>(1 中井裕／1回) 研究を行う上での知的財産管理と競争的研究資金</p> <p>(2 金子孝一／1回) 提案課題に関する専門講義2</p> <p>(4 植村邦彦／1回) 提案課題に関する専門講義3</p> <p>(5 伊藤豊彰／1回) 提案課題に関する専門講義1</p> <p>(11 中山健／1回) 研究（実験含む）計画と情報（データ含む）分析法及び予想される成果2</p> <p>(3 吉岡俊人・9 浅野亮樹／1回）（共同） 課題についてのアプローチとその手法1</p> <p>(10 趙鉄軍・12 比良松道一／1回）（共同） 研究（実験含む）計画と情報（データ含む）分析法及び予想される成果1</p> <p>(6 高力美由紀・8 鈴木孝男／1回）（共同） 課題についてのアプローチとその手法2</p> <p>(4 植村邦彦・17 金桶光起／1回）（共同） 課題についてのアプローチとその手法3</p> <p>(4 植村邦彦・19 阿部憲一／1回）（共同） 研究（実験含む）計画と情報（データ含む）分析法及び予想される成果3</p> <p>(1 中井裕・7 横山慶子／1回）（共同） 研究を行う上での倫理とコンプライアンス</p> <p>(1 中井裕・2 金子孝一・3 吉岡俊人・4 植村邦彦・ 5 伊藤豊彰・6 高力美由紀・7 横山慶子・8 鈴木 孝男・9 浅野亮樹・10 趙鉄軍・11 中山健・12 比良 松道一・17 金桶光起・19 阿部憲一／4回）（共同） 研究課題に関するレビュー1（セミナー形式） 研究課題へのアプローチ法に関するレビュー2（セミナー形式） 研究課題への情報分析法に関するレビュー3（セミナー形式） 研究計画のプレゼンテーション（セミナー形式）</p>	オムニバス・ 共同（一部）

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
選択演習科目	アグリサイエンス演習 I	<p>環境に配慮した持続的作物栽培のための必要な、栽培技術、土壌肥料および植物栄養に関する基礎と技術、雑草・病害虫などの有害生物管理の基礎と技術、未利用の有機性資源および無機資源の循環的有効活用の基礎と技術に関する最新の知見を習得し、プレゼンテーション、ディスカッション、野外講義によってさらにその理解を深める。その深い理解と知見および本演習を通じて得られた論理的思考を各人の博士論文研究に生かすことができることを目指す。具体的には、各分野の講義と最新の論文輪読・プレゼンテーション・ディスカッション・野外講義によって行う。</p> <p>(オムニバス方式／全15回)</p> <p>(3 吉岡俊人／3回) 最新の作物の有害生物管理技術に関する講義 最新の作物の有害生物管理技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1) 最新の作物の有害生物管理技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)</p> <p>(5 伊藤豊彰／3回) 最新の土壌肥料技術に関する講義 最新の土壌肥料技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1) 最新の土壌肥料技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)</p> <p>(9 浅野亮樹／3回) 最新の有機性未利用資源循環に関する講義 最新の有機性未利用資源循環に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1) 最新の有機性未利用資源循環に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)</p> <p>(14 田副雄士／3回) 最新の植物栄養学に関する講義 最新の植物栄養学に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1) 最新の植物栄養学に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)</p> <p>(15 伊藤崇浩／3回) 最新の作物栽培技術に関する講義 最新の作物栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1) 最新の作物栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)</p>	オムニバス

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	アグリサイエンス演習Ⅱ	<p>環境にも配慮した園芸作物栽培のための必要な、栽培技術、土壌肥料および植物栄養に関する基礎と技術、雑草・病害虫などの有害生物管理の基礎と技術に関する最新の知見を習得し、プレゼンテーション、ディスカッション、野外講義によってさらにその理解を深める。その深い理解と知見および本演習を通じて得られた論理的思考を各人の博士論文研究に生かすことができることを目指す。具体的には、各分野の講義と最新の論文輪読・プレゼンテーション・ディスカッション・野外講義によって行う。</p> <p>(オムニバス方式／全15回)</p> <p>(5 伊藤豊彰／3回)</p> <p>環境に配慮した最新の野菜栽培の土壌肥料・植物栄養に関する講義 環境に配慮した最新の野菜栽培の土壌肥料・植物栄養に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1) 環境に配慮した最新の野菜栽培の土壌肥料・植物栄養に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)</p> <p>(10 趙鉄軍／3回)</p> <p>最新の施設園芸栽培技術に関する講義 最新の施設園芸栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1) 最新の施設園芸栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)</p> <p>(12 比良松道一／3回)</p> <p>最新の花弁園芸作物栽培技術に関する講義 最新の花弁園芸作物栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1) 最新の花弁園芸作物栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)</p> <p>(13 松本辰也／3回)</p> <p>最新の野菜・果樹園芸栽培技術に関する講義 最新の野菜・果樹園芸栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1) 最新の野菜・果樹園芸栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)</p> <p>(16 鈴木浩之／3回)</p> <p>環境に配慮した最新の野菜園芸作物の有害生物管理技術に関する講義 環境に配慮した最新の有害生物管理技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1) 環境に配慮した最新の有害生物管理技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)</p>	オムニバス

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	フードサイエンス演習I	<p>食料の生産から消費、最終的に廃棄・再利用されるまでのフードチェーンの全過程を一貫してとらえるために必要とされる食品科学および食品プロセス学全般の動向、並びに健康、機能、嗜好性、分析、微生物等について、各分野の講義や最新の論文輪読・プレゼンテーション・論議等により食品科学および食品プロセス学の研究に対する視野を広め、問題提起能力・問題解決能力を養い、各人の研究および博士論文作成に活かすことができることを目指す。</p> <p>(オムニバス方式／全15回)</p> <p>(4 植村邦彦／4回)</p> <p>最新の食品科学・プロセス学の動向に関する講義</p> <p>最新の食品科学・プロセス学の動向に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)</p> <p>最新の食品科学・プロセス学の動向に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)</p> <p>最新の食品科学・プロセス学の動向に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(3)</p> <p>(7 横向慶子／4回)</p> <p>最新の食品と健康・機能・嗜好性に関する講義</p> <p>最新の食品と健康・機能・嗜好性に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)</p> <p>最新の食品と健康・機能・嗜好性に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)</p> <p>最新の食品と健康・機能・嗜好性に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(3)</p> <p>(17 金桶光起／4回)</p> <p>最新の食品微生物に関する講義</p> <p>最新の食品微生物に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)</p> <p>最新の食品微生物に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)</p> <p>最新の食品微生物に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(3)</p> <p>(18 佐藤根妃奈／3回)</p> <p>最新の食品分析に関する講義</p> <p>最新の食品分析に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)</p> <p>最新の食品分析に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)</p>	オムニバス

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	フードサイエンス演習II	<p>食料の生産から消費、最終的に廃棄・再利用されるまでのフードチェーンの全過程を一貫してとらえるために必要とされる食品の物性、品質、安全、持続可能な資源利用・ロス削減等食品プロセス学の諸問題について、各分野の講義や最新の論文輪読・プレゼンテーション・論議等により食品科学および食品プロセス学の研究に対する視野を広め、問題提起能力・問題解決能力を養い、各人の研究および博士論文作成に活かすことができることを目指す。</p> <p>(オムニバス方式／全15回)</p> <p>(4 植村邦彦／4回) 最新の食品の品質に関する講義 最新の食品の品質に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1) 最新の食品の品質に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2) 最新の食品の品質に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(3)</p> <p>(18 佐藤根妃奈／3回) 最新の食の安全に関する講義 最新の食の安全に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1) 最新の食の安全に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)</p> <p>(19 阿部憲一／4回) 最新の持続可能な資源利用・ロス削減に関する講義 最新の持続可能な資源利用・ロス削減に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1) 最新の持続可能な資源利用・ロス削減に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2) 最新の持続可能な資源利用・ロス削減に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(3)</p> <p>(20 阿部周司／4回) 最新の食品の物性に関する講義 最新の食品の物性に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1) 最新の食品の物性に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2) 最新の食品の物性に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(3)</p>	オムニバス

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	事業システム演習 I	<p>営利・非営利を問わず食料産業の事業運営に必要な付加価値構造を事例分析の観点から理論的に考察する。ビジネスモデル等を国内外の事業事例に照らし、事業創生の観点から議論を進める。また、地域資源等の応用による地域活性化に関しても、価値創造などの観点から、あるべき事業システムのあり方を解明していく。博士後期課程における各自の研究内容を深化させることを意識し、受講生の関心に即したテキスト等文献及び学術論文を都度精査し輪読する形式で進める。本演習 I では主にオーソドックスなものと最新の研究の双方を対象にして進める。</p> <p>(オムニバス方式／全15回)</p> <p>(2 金子孝一／4回)</p> <p>提示された参考文献の輪読 1 提示された参考文献の輪読 7 文献収集と専門的学術論文の輪読 1 オーソドックスな理論と最新の研究内容の整理とレポート作成 2</p> <p>(6 高力美由紀／3回)</p> <p>提示された参考文献の輪読 3 提示された参考文献の輪読 9 文献収集と専門的学術論文の輪読 2</p> <p>(8 鈴木孝男／2回)</p> <p>提示された参考文献の輪読 4 文献収集と専門的学術論文の輪読 3</p> <p>(11 中山健／3回)</p> <p>提示された参考文献の輪読 2 提示された参考文献の輪読 8 オーソドックスな理論と最新の研究内容の整理とレポート作成 1</p> <p>(21 青山浩子／1回)</p> <p>提示された参考文献の輪読 5</p> <p>(22 斎藤順／1回)</p> <p>提示された参考文献の輪読 6</p> <p>(2 金子孝一・6 高力美由紀・8 鈴木孝男・11 中山健・21 青山浩子・22 斎藤順／1回) (共同) ガイダンス (輪読の進め方やテーマ設定など)</p>	オムニバス・共同 (一部)

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	事業システム演習Ⅱ	<p>営利・非営利を問わず食料産業の事業運営に必要な付加価値構造を事例分析の観点から理論的に考察する。ビジネスモデル等を国内外の事業事例に照らし、事業創生の観点から議論を進める。また、地域資源等の応用による地域活性化に関しても、感性価値創造などの観点から、あるべき事業システムのあり方を解明していく。博士後期課程における各自の研究内容を深化させることを意識し、受講生の関心に即したテキスト等文献及び学術論文を都度精査し輪読する形式で進める。本演習Ⅱでは主に対象研究に対しての課題を明らかにできるよう進める。</p> <p>(オムニバス方式／全15回)</p> <p>(2 金子孝一／4回)</p> <p>提示された参考文献の輪読 1 提示された参考文献の輪読 7 文献収集と専門的学術論文の輪読 1 残された課題の整理とレポート作成 2</p> <p>(6 高力美由紀／3回)</p> <p>提示された参考文献の輪読 3 提示された参考文献の輪読 9 文献収集と専門的学術論文の輪読 2</p> <p>(8 鈴木孝男／2回)</p> <p>提示された参考文献の輪読 4 文献収集と専門的学術論文の輪読 3</p> <p>(11 中山健／3回)</p> <p>提示された参考文献の輪読 2 提示された参考文献の輪読 8 残された課題の整理とレポート作成 1</p> <p>(21 青山浩子／1回)</p> <p>提示された参考文献の輪読 5</p> <p>(22 斎藤順／1回)</p> <p>提示された参考文献の輪読 6</p> <p>(2 金子孝一・6 高力美由紀・8 鈴木孝男・11 中山健・21 青山浩子・22 斎藤順／1回) (共同) ガイダンス (輪読の進め方やテーマ設定など)</p>	オムニバス・共同 (一部)

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
研究指導科目	食料産業学特殊研究 I	<p>食料産業学特殊研究は、Ⅰ・Ⅱ・Ⅲと継続して行い、博士論文を作成するにあたっての研究課題の決定、研究計画の作成、実験・調査等の実施、データ解析や分析等、学会や学術集会での発表、投稿論文執筆から投稿・受理などの全ての過程を受講生が主体的かつ成功裏に完遂できるよう、指導教員による適切な助言・指導を行う。そのうえで、博士（後期）課程の総まとめである博士論文を完成させるための論文指導を行う。食料産業学特殊研究Ⅰでは、主として情報収集から研究テーマ設定および研究手法の確立を主題とする。</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>3 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>4 植村邦彦 研究分野は、食品工学、特に農産物や食品の安全性、保存性を向上させる加工技術である。フードロスの削減が求められている社会情勢に対応して、安全性、嗜好性、栄養、機能性を担保しながら食品を長期間保存可能とする加工、流通、保存技術について工学的な視点から研究を行う。農産物の加工、食品の調理加工、さらには食品産業全般に興味を持つ受講者を歓迎する。</p> <p>5 伊藤豊彰 研究分野は、土壌肥科学、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。</p>	

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
		<p>6 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。</p> <p>11 中山健 研究分野は、経営学における経営戦略論である。担当教員は、製造業から商業、サービス業に至る幅広い業界の企業（中小企業、大企業）の成長戦略、人的資源戦略、戦略提携、国際戦略などの現状分析・課題分析に関して研究してきた。 食料産業に関連する企業の経営戦略に関して、現実の課題にもとづく実証的研究を志す受講者を歓迎する。</p> <p>12 比良松道一 研究分野は園芸学、生活科学である。農業植物資源の生態特性の多様化、有用な生態特性を導入する育種技術、自然生態系の維持に配慮した作物栽培法、家庭・郷土料理を中心とした食文化の多様性保全、ヒトの協力行動に対する炊事と共食の相互作用などのテーマを通じ、ヒトの社会性に根ざしたヒトとヒト、ヒトを取り巻く生物との持続的な関係の構築に貢献する実践的な研究を志したい受講者を歓迎する。</p>	

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	食料産業学特殊研究Ⅱ	<p>食料産業学特殊研究は、Ⅰ・Ⅱ・Ⅲと継続して行い、博士論文を作成するにあたっての研究課題の決定、研究計画の作成、実験・調査等の実施、データ解析や分析等、学会や学術集会での発表、投稿論文執筆から投稿・受理などの全ての過程を受講生が主体的かつ成功裏に完遂できるよう、指導教員による適切な助言・指導を行う。そのうえで、博士（後期）課程の総まとめである博士論文を完成させるための論文指導を行う。食料産業学特殊研究Ⅱでは、主として研究手法の確立や結果の解釈・考察法および研究結果の取りまとめを主題とする。</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>3 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>4 植村邦彦 研究分野は、食品工学、特に農産物や食品の安全性、保存性を向上させる加工技術である。フードロスの削減が求められている社会情勢に対応して、安全性、嗜好性、栄養、機能性を担保しながら食品を長期間保存可能とする加工、流通、保存技術について工学的な視点から研究を行う。農産物の加工、食品の調理加工、さらには食品産業全般に興味を持つ受講者を歓迎する。</p> <p>5 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壤管理技術、土壤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壤管理技術・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。</p>	

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
		<p>6 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。</p> <p>11 中山健 研究分野は、経営学における経営戦略論である。担当教員は、製造業から商業、サービス業に至る幅広い業界の企業（中小企業、大企業）の成長戦略、人的資源戦略、戦略提携、国際戦略などの現状分析・課題分析に関して研究してきた。 食料産業に関連する企業の経営戦略に関して、現実の課題にもとづく実証的研究を志す受講者を歓迎する。</p> <p>12 比良松道一 研究分野は園芸学、生活科学である。農業植物資源の生態特性の多様化、有用な生態特性を導入する育種技術、自然生態系の維持に配慮した作物栽培法、家庭・郷土料理を中心とした食文化の多様性保全、ヒトの協力行動に対する炊事と共食の相互作用などのテーマを通じ、ヒトの社会性に根ざしたヒトとヒト、ヒトを取り巻く生物との持続的な関係の構築に貢献する実践的な研究を志したい受講者を歓迎する。</p>	

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
	食料産業学特殊研究Ⅲ	<p>食料産業学特殊研究は、Ⅰ・Ⅱ・Ⅲと継続して行い、博士論文を作成するにあたっての研究課題の決定、研究計画の作成、実験・調査等の実施、データ解析や分析等、学会や学術集会での発表、投稿論文執筆から投稿・受理などの全ての過程を受講生が主体的かつ成功裏に完遂できるよう、指導教員による適切な助言・指導を行う。そのうえで、博士（後期）課程の総まとめである博士論文を完成させるための論文指導を行う。食料産業学特殊研究Ⅲでは、主として学位論文執筆に向けて研究結果の取りまとめと発表および今後の展開への方策を主題とする。</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>3 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>4 植村邦彦 研究分野は、食品工学、特に農産物や食品の安全性、保存性を向上させる加工技術である。フードロスの削減が求められている社会情勢に対応して、安全性、嗜好性、栄養、機能性を担保しながら食品を長期間保存可能とする加工、流通、保存技術について工学的な視点から研究を行う。農産物の加工、食品の調理加工、さらには食品産業全般に興味を持つ受講者を歓迎する。</p> <p>5 伊藤豊彰 研究分野は、土壌肥料学、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。</p>	

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
		<p>6 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。</p> <p>11 中山健 研究分野は、経営学における経営戦略論である。担当教員は、製造業から商業、サービス業に至る幅広い業界の企業（中小企業、大企業）の成長戦略、人的資源戦略、戦略提携、国際戦略などの現状分析・課題分析に関して研究してきた。 食料産業に関連する企業の経営戦略に関して、現実の課題にもとづく実証的研究を志す受講者を歓迎する。</p> <p>12 比良松道一 研究分野は園芸学、生活科学である。農業植物資源の生態特性の多様化、有用な生態特性を導入する育種技術、自然生態系の維持に配慮した作物栽培法、家庭・郷土料理を中心とした食文化の多様性保全、ヒトの協力行動に対する炊事と共食の相互作用などのテーマを通じ、ヒトの社会性に根ざしたヒトとヒト、ヒトを取り巻く生物との持続的な関係の構築に貢献する実践的な研究を志したい受講者を歓迎する。</p>	

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5年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	令和6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	食料産業学専攻(M)	6		12	
食料産業学専攻(D)				食料産業学専攻(D)	2		6	課程変更(認可申請)
計	6		12	計	8		18	
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	
鍼灸健康学科	40		160	鍼灸健康学科	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	3年次 5	1010	健康スポーツ学科	250	3年次 5	1010	
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	
(うち介護福祉コース)	(40)		(160)	(うち介護福祉コース)	(40)		(160)	
心理健康学科				心理健康学科	80		320	学科の設置(認可申請)
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	1,182	3年次 18	4,764	計	1,262	3年次 18	5,084	
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)	30		60	保健学専攻(M)	30		60	
健康科学専攻(M)	16		32	健康科学専攻(M)	16		32	
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)	20		60	医療福祉学専攻(D)	20		60	
計	75		170	計	75		170	
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	