

基本計画書

基本計画										
事項		記入欄						備考		
計画の区分		学部設置								
フリガナ設置者		コリガイガクホゲン ミヤギダイガク 公立大学法人 宮城大学								
フリガナ大学の名称		ミヤギダイガク 宮城大学 (Miyagi University)								
大学本部の位置		宮城県黒川郡大和町学苑1番地1								
大学の目的		地域と共に歩む教育重視の大学として位置づけ、東北の自然的・文化的資源を活かした新しい価値を探究・創造することで、地域の諸課題を解決し、地域を持続的に発展させることをめざした学術研究・人材育成・地域貢献に全力をあげて取り組む。								
新設学部等の目的		食資源開発及び食材生産から食品製造・流通・消費に至るまでのフードシステムについて幅広い科学知識と技術を持ち、食産業全体を理解し、東北地域から世界まであらゆるレベルで食の未来を開拓できる意欲と能力を有する人材を育成すること。								
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		
	食産業学群 [School of Food Industrial Sciences]									
	食資源開発学類 [Department of Food Resource Development]	4	62	-	248	学士（食産業学）	平成29年4月第1年次	宮城県仙台市太白区旗立2丁目2番1号		
	フードマネジメント学類 [Department of Food Science and Business]	4	63	-	252	学士（食産業学）	平成29年4月第1年次	同上		
	計		125		500					
同一設置者（定員の移行、名称の変更等）		事業構想学部（廃止） 事業計画学科（△100） デザイン情報学科（△100） ※平成29年4月学生募集停止 食産業学部（廃止） ファームビジネス学科（△42） フードビジネス学科（△52） 環境システム学科（△31） ※平成29年4月学生募集停止 事業構想学群（平成28年4月届出予定） 事業プランニング学類（60） 地域創生学類（60） 価値創造デザイン学類（80） 平成29年4月名称変更予定 看護学部→看護学群 看護学部 看護学科→看護学類								
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					
	食産業学群 食資源開発学類	97 科目	25 科目	17 科目	139 科目	127 単位				
食産業学群 フードマネジメント学類	86 科目	32 科目	9 科目	127 科目	127 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	平成28年4月届出（予定） 平成28年4月届出（予定） 平成28年4月届出（予定） 平成28年4月届出（予定） 平成28年4月届出（予定） 平成28年4月届出（予定） 平成28年4月届出（予定） 平成28年4月届出（予定） 平成28年4月届出（予定） 平成28年4月届出（予定） 平成28年4月届出（予定）
	新設	事業構想学群 事業プランニング学類	教授	准教授	講師	助教	計	助手		
			人	人	人	人	人	人	人	
			4	4	-	-	8	-	53	
			(5)	(4)	(-)	(-)	(9)	(-)	(46)	
			5	1	1	1	8	-	69	
			(5)	(1)	(1)	(1)	(8)	(-)	(53)	
	既設	事業構想学群 価値創造デザイン学類	教授	准教授	講師	助教	計	助手		
			人	人	人	人	人	人	人	
			6	1	-	1	8	-	60	
			(6)	(1)	(-)	(1)	(8)	(-)	(45)	
			9	3	1	1	14	-	50	
(10)			(3)	(1)	(1)	(15)	(-)	(47)		
既設	食産業学群 食資源開発学類	教授	准教授	講師	助教	計	助手			
		人	人	人	人	人	人	人		
		4	8	-	1	13	-	48		
		(5)	(8)	(-)	(1)	(14)	(-)	(45)		
		28	17	2	4	51	-	53		
		(31)	(17)	(2)	(4)	(54)	(-)	(28)		
既設	食産業学群 フードマネジメント学類	教授	准教授	講師	助教	計	助手			
		人	人	人	人	人	人	人		
		16	10	3	22	51	-	15		
		(16)	(10)	(3)	(22)	(51)	(-)	(15)		
		16	10	3	22	51	-	15		
		(16)	(10)	(3)	(22)	(51)	(-)	(15)		
合計		44	27	5	26	102	-	68		
		(47)	(27)	(5)	(26)	(105)	(-)	(43)		

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		54 (54)		－ (－)		54 (54)								
	技 術 職 員		－ (－)		－ (－)		－ (－)								
	図 書 館 専 門 職 員		1 (1)		－ (－)		1 (1)								
	そ の 他 の 職 員		1 (1)		－ (－)		1 (1)								
	計		56 (56)		－ (－)		56 (56)								
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		66,769 m ²		－		－		66,769 m ²						
	運 動 場 用 地		26,661 m ²		－		－		26,661 m ²						
	小 計		93,430 m ²		－		－		93,430 m ²						
	そ の 他		598,964 m ²		－		－		598,964 m ²						
	合 計		692,394 m ²		－		－		692,394 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				
			60,137 m ² (60,137 m ²)		－ m ² (－ m ²)		－ m ² (－ m ²)		60,137 m ² (60,137 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				
	27 室		36 室		32 室		6 室 (補助職員 人)		2 室 (補助職員 人)						
専 任 教 員 研 究 室			新設学部等の名称				室 数								
			食産業学群 食資源開発学類				27 室								
			食産業学群 フードマネジメント学類				27 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〕 点		視聴覚資料 点		機械・器具 点		標本 点		
	食産業学群		77,943 [9,537] (59,526 [7,017])		4,447 [552] (2,967 [352])		18,000 [15,700] (18,000 [15,700])		2,478 (2,118)		－ (－)		－ (－)		
	計		77,943 [9,537] (59,526 [7,017])		4,447 [552] (2,967 [352])		18,000 [15,700] (18,000 [15,700])		2,478 (2,118)		－ (－)		－ (－)		
図書館			面積				閲覧座席数				収 納 可 能 冊 数				大学全体
			3,136 m ²				300				274,889				
体育館			面積				体育館以外のスポーツ施設の概要								大学全体
			4,897 m ²				テニスコート				メモリアルホール				
							トレーニング室				－				
維持方法の 見積り及び 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	図書費には電子ジャーナル・データベースの運用経費を含む。				
		教員 1 人当り研究費等			247千円	247千円	247千円	247千円	－	－					
		共 同 研 究 費 等			51,000千円	51,000千円	51,000千円	51,000千円	－	－					
		図 書 購 入 費		66,728千円	66,728千円	66,728千円	66,728千円	66,728千円	－	－					
		設 備 購 入 費		51,776千円	51,776千円	51,776千円	51,776千円	51,776千円	－	－					
	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							
		県内 818千円 県外 1,100千円		535千円	535千円	535千円	－	－							
学生納付金以外の維持方法の概要				大学の維持運営に当たって、学生納付金で不足する経費については、宮城県の運営費交付金等を充当する。											
既設大学等の 状況	大 学 の 名 称		宮城大学												※平成 2 9 年度より学生募集停止
	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					
	看護学部		年	人	年次人	人		1.05							
	看護学科		4	90	3年次 10	380	学士（看護学）	1.05 1.06	平成9年度	宮城県黒川郡大和町学苑 1 番地 1					
	事業構想学部							1.06		同上					
	事業計画学科		4	100	－	400	学士（事業計画学）	1.05	平成9年度						
	情報デザイン学科		4	100	－	400	学士（デザイン情報学）	1.08	平成9年度						
	食産業学部							1.08		宮城県仙台市太白区旗立 2 丁目 2 番 1 号					
	ファームビジネス学科		4	42	－	168	学士（食産業学）	1.06	平成17年度						
フードビジネス学科		4	52	－	208	学士（食産業学）	1.10	平成17年度							
環境システム学科		4	31	－	124	学士（食産業学）		平成17年度							
附属施設の概要			名 称：食産業学群附属坪沼農場 目 的：食産業学群の農場実習のため 所 在 地：宮城県仙台市太白区坪沼字沼山35-3 設置年月：平成17年4月 規 模 等：321,000m ²												

教 育 課 程 等 の 概 要																
(食産業学群食資源開発学類)																
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		
基 盤 教 育 科 目	宮城大学の知の体系	1前	2				○							兼3	オムニバス	
	大学での学び入門	1前	1				○							兼1		
	社会の中で生きる	1前	1				○							兼1	※演習	
	キャリアデザインⅠ	1後	1				○									
	スタートアップ・セミナー	1前	2				○									
	アカデミック・セミナー	1後	2				○									
	地域フィールドワーク	1前	2				○									
	情報化社会と技術	1後	2				○									
	データサイエンス入門	1前	2				○									
	English Reading SkillsⅠ	1前	1					○								
	English Self-ExpressionⅠ	1前	1					○								
	English Reading SkillsⅡ	1後	1					○								
	English Self-ExpressionⅡ	1後	1					○								
	English for Academic PurposesⅠ	2前	1					○								
	English Self-ExpressionⅢ	2前	1					○								
	English for Academic PurposesⅡ	2後		1				○								
	Extensive Listening	2後		1				○								
	Practical English	2前		1				○								
	中国語Ⅰ	1・2後		1				○								
	中国語Ⅱ	1・2後		1				○								
	韓国語Ⅰ	1・2前		1				○								
	韓国語Ⅱ	1・2前		1				○								
	ベトナム語Ⅰ	1・2休		1				○								
	ベトナム語Ⅱ	1・2休		1				○								
	Global StudiesⅠ	1・2後		2			○	○								
	Global StudiesⅡ	1・2前		2			○	○								
	Intercultural Communication	1・2後		2			○	○								
	全学自由ゼミ	1・2休		1				○			1					
	日本の歴史と文化	1・2後		2			○	○								
	世界の歴史と文化	1・2前		2			○	○								
	東北の歴史と文化	1・2前		2			○	○								
	音楽	1・2後		2			○	○								
	美術	1・2前		2			○	○								
	健康科学	1・2後		2			○	○								
	スポーツ科学	1・2後		1			○	○								
	スポーツ実技	1・2後		1				○								
	体を動かす楽しみ	1・2前		1				○								
	現代社会と哲学	1・2後		2			○	○								
	人と宗教	1・2後		2			○	○								
	心理学	1・2後		2			○	○								
	現代社会の諸相	1・2前		2			○	○								
	憲法	1・2前		2			○	○								
	社会と経済	1・2前		2			○	○								
	数理科学	1・2後		2			○	○								
	生命科学	1・2後		2			○	○			1					
	環境科学入門	1・2前		2			○	○								
	地球と宇宙	1・2前		2			○	○								
	数学概論	1・2後		2			○	○								
	物理概論	1・2後		2			○	○								
	化学概論	1・2前		2			○	○								
	生物概論	1・2前		2			○	○			1					
	基礎統計学	1後	2				○	○								
	日本語Ⅰ	1前		1				○								
	日本語Ⅱ	1後		1				○								
	日本語Ⅲ	2前		1				○								
	日本語Ⅳ	2後		1				○								
	日本事情Ⅰ	1前		2			○	○								
	日本事情Ⅱ	1後		2			○	○								
	小計 (58科目)	-	23	67	0		-	-	1	1	0	0	0	兼36		
全学 共通科目	コミュニティ・プランナー概論及び演習	2前		2			○								※演習 集中 集中 集中 集中	
	コミュニティ・プランナー実践論	2後			2		○									
	コミュニティ・プランナーフィールドワーク演習	3前			2											
	グローバルインターンシップ	1・2休		2			○									
	学外研修	1・2休		2			○									
小計 (5科目)	-	0	6	4		-	-	0	0	0	0	0	兼2			
専 門 基 礎 科 目	食産業学概論	1後	2				○			2	1				オムニバス	
	有機化学	2前	2				○									
	経済経営学基礎	2前	2				○					1				
	科学基礎実験	2前	1						○	2	1		1			
	食材生産・加工実習Ⅰ	2前	1						○	2			1			
	応用情報処理	2前	2				○									
	応用統計学	2前	2				○									
	キャリアデザインⅡ	2前	1				○					1				
	インターンシップⅠ	2前	2				○									
	微生物学	2後	2				○									
	環境科学	2後	2				○									
	生化学	2後	2				○									
	専門基礎実験	2後	1						○	5	1					
	食材生産・加工実習Ⅱ	2後	1						○	2			1			
	キャリア開発Ⅰ	2後	1				○			1						
	食料・農業・農村政策	2後	1				○									
	キャリア開発Ⅱ	3前	2				○									
	インターンシップⅡ	3前	1				○				1					
	キャリア開発Ⅲ	3後	1				○									
	フードコミュニケーション	4前	2				○			1						
	小計 (20科目)	-	30	2	0		-	-	8	3	1	1	0	兼9		

教 育 課 程 等 の 概 要																
(食産業学群食資源開発学類)																
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 科 目	共通 科目	食材生産概論	2前	2			○			1						兼1
		生物生産環境学	3前	2			○									兼1
		食材生産経営学	3後	2			○				1					
		アグロテクノロジー	3後	2			○				1					
		食と未来	4後	2			○			1						
	植 物 性 食 資 源 開 発 科 目	農産食品学	2・3後		2		○			1						兼1
		植物生理学	2後		2		○			1						
		土壌肥科学	2後		2		○			1						
		植物病理学	3前		2		○			1						
		植物育種遺伝学	3前		2		○				1					
		植物性食材生産学Ⅰ（食用作物）	3前		2		○			1					兼1	
		植物性食材生産学Ⅱ（露地園芸）	3前		2		○				1			1		
		植物性食材生産学Ⅲ（施設園芸）	3前		2		○				1					
		付加価値植物性食材生産法	3後		2		○			1	1				兼1	
		食資源開発学	3後		2		○			2	1					
	動 物 性 食 資 源 開 発 科 目	畜産食品学	2・3後		2		○			1						兼1
		動物生理学	2後		2		○			1						
		動物衛生学	2後		2		○			1						
		動物繁殖学	3前		2		○			1						
		動物育種遺伝学	3前		2		○			1						
		動物性食材生産学Ⅰ（乳・卵）	3前		2		○			1						
		動物性食材生産学Ⅱ（肉）	3前		2		○			1						
		動物栄養・飼料学	3前		2		○			2						
		付加価値動物性食材生産法	3後		2		○			1						
		循環型動物生産論	3後		2		○			1						
	実 験 ・ 実 習 科 目	植物生産基礎実験Ⅰ	2後		1				○	2	1					
		動物生産基礎実験Ⅰ	2後		1				○	3						
		生物生産環境学実験	3前		1				○							兼1
		植物性食材生産実験実習Ⅰ	3前		1				○	2				1		兼1
		動物性食材生産実験実習Ⅰ	3前		1				○	2						
		植物生産基礎実験Ⅱ	3前		1				○	2	1					
		動物生産基礎実験Ⅱ	3前		1				○	3						
		植物性食材生産実験実習Ⅱ	3後		1				○	1	1			1		兼1
		動物性食材生産実験実習Ⅱ	3後		1				○	1						
		付加価値植物性食材生産実験実習	3後		1				○	1	1					兼1
		付加価値動物性食材生産実験実習	3後		1				○	3						
	専 門 関 連 科 目	分子生物学	3前		2		○			4						
		栄養科学	3前		2		○									兼1
		分子遺伝学	3後		2		○			1	1					
		食品マーケティング論	3後		2		○									兼1
		食産業政策論	3後		2		○									兼1
		食品の安全管理	3後		2		○									兼1
		食品機能開発学	3後		2		○									兼1
		企業倫理	4前		2		○									兼1
		食感性科学	4前		2		○									兼1
		水資源利用学	3前		2		○									兼1
	生 水 産 園 科 生 物	発酵食品・醸造学	3後		2		○									
		動物発生工学	3前		2		○									兼1
		動物福祉論	3後		1		○			1						兼1
		水棲動物学	3前		2		○									兼1
	生 水 産 園 科 生 物	水棲植物学	3前		2		○									兼1
		水産利用学	3後		2		○									兼1
		水産資源学	3後		2		○									兼1
		水産増殖学	4前		2		○									兼1
	卒業研究	小計（54科目）		—	10	86	0	—			8	5	0	1	0	兼13
卒業研究サーベイ		3通	2			○			9	3	1	1		兼1		
卒業研究		4通	6			○			9	3	1	1		兼1		
小計（2科目）		—	8	0	0	—			9	3	1	1	0	兼1		
合計（139科目）			—	71	161	4	—			9	3	1	1	0	兼50	
学位又は称号		学士（食産業学）			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							
基盤教育科目から45単位、専門基礎科目から30単位、専門科目から44単位（※）、卒業研究から8単位を履修し合計で127単位履修すること。（履修科目の登録の上限：49単位（年間）） （※）専門科目は以下①～③に従い履修すること。 ①共通科目から必修10単位、実験・実習科目から選択4単位を履修すること。 ②植物生産科学コースは植物系食資源開発科目から必修20単位、動物生産科学コースは動物系食資源開発科目から必修20単位を履修すること。 ③専門関連科目から選択10単位履修するか、水圏生物生産科目から選択8単位以上と専門関連科目の組み合わせで10単位を履修すること。 全学共通科目のコミュニティ・プランナー概論及び演習、グローバルインターンシップ、学外研修は基盤教育科目に参入可能。									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															
(食産業学群フードマネジメント学類)															
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		
基 盤 教 育 科 目	宮城大学の知の体系	1前	2			○			1					兼2	オムニバス
	大学での学び入門	1前	1			○								兼1	
	社会の中で生きる	1前	1			○								兼1	
	キャリアデザインⅠ	1後	1			○			1						※演習
	スタートアップ・セミナー	1前	2			○								兼1	
	アカデミック・セミナー	1後	2			○								兼1	
	地域フィールドワーク	1前	2			○								兼1	
	情報化社会と技術	1後	2			○								兼1	
	データサイエンス入門	1前	2			○								兼1	
	English Reading SkillsⅠ	1前	1				○							兼5	
	English Self-ExpressionⅠ	1前	1				○							兼5	
	English Reading SkillsⅡ	1後	1				○							兼5	
	English Self-ExpressionⅡ	1後	1				○							兼5	
	English for Academic PurposesⅠ	2前	1				○							兼5	
	English Self-ExpressionⅢ	2前	1				○							兼5	
	English for Academic PurposesⅡ	2後	1				○							兼3	
	Extensive Listening	2後	1				○							兼3	
	Practical English	2前	1				○							兼3	
	中国語Ⅰ	1・2後	1				○							兼1	
	中国語Ⅱ	1・2後	1				○							兼1	
	韓国語Ⅰ	1・2前	1				○							兼1	
	韓国語Ⅱ	1・2前	1				○							兼1	
	ベトナム語Ⅰ	1・2休	1				○							兼1	
	ベトナム語Ⅱ	1・2休	1				○							兼1	
	Global StudiesⅠ	1・2後	2			○								兼1	
	Global StudiesⅡ	1・2前	2			○								兼1	
	Intercultural Communication	1・2後	2			○								兼1	
	全学自由ゼミ	1・2休	1				○							兼1	
	日本の歴史と文化	1・2後	2			○								兼1	
	世界の歴史と文化	1・2前	2			○								兼1	
	東北の歴史と文化	1・2前	2			○								兼1	
	音楽	1・2後	2			○								兼1	
	美術	1・2前	2			○								兼1	
	健康科学	1・2後	2			○				1				兼2	
	スポーツ科学	1・2後	1			○								兼1	
	スポーツ実技	1・2後	1						○					兼1	
	体を動かす楽しみ	1・2前	1						○					兼1	
	現代社会と哲学	1・2後	2			○								兼1	
	人と宗教	1・2後	2			○								兼1	
	心理学	1・2後	2			○								兼1	
	現代社会の諸相	1・2前	2			○								兼1	
	憲法	1・2前	2			○								兼1	
	社会と経済	1・2前	2			○								兼1	
	数理科学	1・2後	2			○								兼1	
	生命科学	1・2後	2			○								兼1	
	環境科学入門	1・2前	2			○								兼1	
	地球と宇宙	1・2前	2			○								兼1	
	数学概論	1・2後	2			○								兼1	
	物理概論	1・2後	2			○								兼1	
	化学概論	1・2前	2			○				1				兼1	
	生物概論	1・2前	2			○								兼1	
	基礎統計学	1後	2			○								兼1	
	日本語Ⅰ	1前	1				○							兼1	
	日本語Ⅱ	1後	1				○							兼1	
	日本語Ⅲ	2前	1				○							兼1	
	日本語Ⅳ	2後	1				○							兼1	
	日本事情Ⅰ	1前	2			○								兼1	
	日本事情Ⅱ	1後	2			○								兼1	
小計（58科目）	-	23	67	0	-	-	-	2	2	0	0	0	兼34		
全学 共通科目	コミュニティ・プランナー概論及び演習	2前	2		○								兼1	※演習 集中	
	コミュニティ・プランナー実践論	2後		2	○								兼1		
	コミュニティ・プランナーフィールドワーク演習	3前		2		○							兼1		
	グローバルインターンシップ	1・2休	2			○							兼1		
	学外研修	1・2休	2			○							兼1		
小計（5科目）	-	0	6	4	-	-	-	0	0	0	0	0	兼2		
専 門 基 礎 科 目	食産業学概論	1後	2			○				1				兼3	オムニバス
	有機化学	2前	2			○				1					
	経済経営学基礎	2前	2			○			1						
	科学基礎実験	2前	1					○		2				兼1	
	食材生産・加工実習Ⅰ	2前	1					○	1	1				兼1	
	応用情報処理	2前	2			○						1		兼1	
	応用統計学	2前	2			○			1						
	キャリアデザインⅡ	2前	1			○									
	インターンシップⅠ	2前	2			○								兼1	
	微生物学	2後	2			○				1					
	環境科学	2後	2			○								兼1	
	生化学	2後	2			○				1					
	専門基礎実験	2後	1					○		2					
	食材生産・加工実習Ⅱ	2後	1					○	1	1				兼1	
	キャリア開発Ⅰ	2後	1			○								兼1	
	食料・農業・農村政策	3前	2			○				1					
	キャリア開発Ⅱ	3前	1			○								兼1	
	インターンシップⅡ	3前		2		○								兼1	
	キャリア開発Ⅲ	3後	1			○								兼1	
	フードコミュニケーション	4前	2			○								兼1	
	小計（20科目）	-	30	2	0	-	-	-	2	5	0	1	0	兼10	

教 育 課 程 等 の 概 要																	
(食産業学群フードマネジメント学類)																	
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 科 目	共 通 科 目	食材生産概論	2前	2				○								兼1	
		食品企業経営論	2後	2				○								兼1	
		食品マーケティング論	2後	2				○				1					
		食品化学	2後	2				○				1					
		農産食品学	2後	2				○				1					
		食品衛生学	3前	2				○				1					
		栄養科学	3前	2				○				1					
		食品の安全性管理	3後	2				○			1						
		品質保証システム演習	3後	1					○			1					
		食と未来	4後	2				○			1						
	食 産 業 経 営 科 目	A 区 分	食料経済論	3前		2		○			1						
		食品流通・情報論	3前		2		○					1					
		食品企業経営戦略論	3前		2		○				1						
		フードシステム調査演習	3前		1				○					1			
		食産業政策論	3後		2		○					1					
		フードサービス産業論	3後		2		○									兼1	
	B 区 分	食品マーケティング演習	3後		1				○		1	1		1			
		食品企業経営戦略演習	3後		1				○		1						
		食品経済・政策論演習	3後		1				○		1	1					
		フードサービス産業論演習	4前		1				○							兼1	
		フードシステム解析演習	4前		1				○							兼1	
管 理 科 学 産 ・ 科 目	A 区 分	畜産食品学	2後		2		○				1					兼1	
	水産食品学	2後		2		○				1	1					兼1	
	B 区 分	食品工学	3前		2		○					1					
		食品衛生学実験	3前		1					○	1	1					
		食品機能開発学	3後		2		○				1	1					
		食品貯蔵・流通技術論	3後		2		○					2					
		発酵食品・醸造学	3後		2		○					1					
		食品栄養・機能学実験	3後		1					○		2					
		食品化学実験	3後		1					○	1	6				兼1	
専 門 科 目	専 門 関 連 科 目	ローカルフードシステム論	3前		2		○						1				
		グローバルフードシステム論	3後		2		○					1					
		調理科学	3後		2		○					1					
		企業倫理	4前		2		○				1						
		食感性科学	4前		2		○					1					
		ライフステージ栄養学	4前		2		○				1						
		解剖・生理学	4前		2		○									兼1	
		食材生産経営学	3後		2		○									兼1	
		食産業・政策史	4前		2		○					1					
		食品物理化学	3前		2		○									兼1	
		分子生物学	3前		2		○									兼1	
		水産資源学	4前		2		○				1						
卒 業 研 究	小計（42科目）	—	19	55	0	—	—	—	4	8	0	2	0	兼7			
	卒業研究サーベイ	3後		2				○		4	8		1				
	卒業研究	4通		6				○		4	8		1			兼1	
	小計（2科目）	—	8	0	0	—	—	—	4	8	0	2	0	兼1			
合計（127科目）			—	80	130	4	—	—	—	4	8	0	2	0	兼48		
学位又は称号		学士（食産業学）			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								
基盤教育科目から45単位、専門基礎科目から30単位、専門科目から44単位（※）、卒業研究から8単位を履修し合計で127単位履修すること。（履修科目の登録の上限：49単位（年間）） （※）専門科目の共通科目19単位は全員必修とする。 フードビジネスコースは食産業経営科目A区分から必修11単位、B区分から選択3単位、専門関連科目から選択11単位を履修すること。 フードサイエンスコースは食生産・管理科学科目A区分から選択2単位、B区分から必修11単位、専門関連科目から選択12単位を履修すること。 全学共通科目のコミュニティ・プランナー概論及び演習、グローバルインターンシップ、学外研修は基盤教育科目に参入可能。									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			
（食産業学群食資源開発学類）			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
基 盤 教 育 科 目	宮城大学の知の体系	（概要）大学制度を歴史的経緯や現代での社会的要請から学び、その中で宮城大学と3学群のミッションを理解する。さらに各学群での研究内容とその方法論を具体的に知り、学びの社会的意義を理解しながら4年間の学びと卒業後の姿をイメージする。これらを通じて宮城大学の学生としての意識を醸成し、学問や学びの意義への理解を深める。 （オムニバス方式／全15回） （15 吉田 俊子／5回） 看護の目的とその役割を理解しながら、看護および看護学での基本的な考え方を学習する。さらに、少子高齢化が進む日本の地域社会で人々の健康をどのように支えるかについて考察し、看護に対する理解を深める。 （16 風見 正三／5回） 地域社会や事業経営のマネジメント、製品やメディアのデザインの基本的な考え方を学習する。その上で、事業構想学がどのように地域社会に貢献できるのかを考察する。 （17 西川 正純／5回） 食料の生産、流通、消費の概況と問題点を理解し、食産業学がどのような枠組みでこれらに取り組もうとするのかを学習する。さらに、地域社会での食産業学の役割に対する理解を深める。	オムニバス方式
	大学での学び入門	大学での学びを主体的に行うために「学び方」を意識する必要がある。そのため、学ぶことのプロセスと必要な行動を理解する。さらに効果的に学ぶ方法として、時間管理や効率的記憶法等、具体的な行動を把握し、自分に適した学習法を考える。加えて、自分自身の情感を認識しうまくコントロールしながら自己を高めることや、他人との共感を通じて周囲との関係を適切に作ることの重要性を習得する。	
	社会の中で生きる	社会の一員として幸福・正義・公正の観点からどのように社会が構成されるかを知り、自分がどのように社会に関わり、積極的に関与するかを考える。民主社会の倫理的な見方や考えを、個人と社会との関係から学ぶ。さらに、個人の尊重・基本的人権と法の支配・規範、政治参加と選挙など、基本的法制度を理解し、個人や企業の経済活動における役割と責任を考えた上で、良識ある公民として民主社会をいかに発展させるかについて自覚を持つことが目標である。	
	キャリアデザインⅠ	卒業後の進路や2年次からの学類選択を見据えて、「自分は何者であり、これからどのような道を歩んでいきたいのか」を考える。様々な分野で活躍している職業人の話を聞きながら、自分にとってのキャリア形成の意義を理解する。これまでの人生を客観的に振り返る体験を通じて自分はどういう興味、能力、価値観を持っているのかを知るとともに、様々なアセスメント・ツール等を用い、自己の特性について客観的に把握しながらキャリアに対する意識を高める。	
	スタートアップ・セミナー	大学での基本的な学習スキル（読解、情報整理、課題解決、レポート作成）を身に付ける。あわせて、他者と協調して学びながら課題に取り組む態度を養う。主に、少人数のグループワークで実施する。基本的なレポート作成として、1000字程度のレポートの作成ができることを目標とする。	
	アカデミック・セミナー	深い思考力を身につけるため、クリティカルシンキングなどの方法と情報を的確に分析し根拠に基づいて意見を述べる実践を行う。さらに、アイデアの発散および収束や議論を通じて、グループでの課題解決力の向上をはかる。論証型のレポートとして、2000字程度のレポートが作成できることを目標とする。	
	地域フィールドワーク	本講義では、地域に貢献できる人材のもつべき素養として、地域（東北・宮城等）の自然・歴史・文化等を学びながら、地域の多様な人々そして地域が抱える課題に自らを繋げていく。自らの生きている地域社会について座学を中心に学びつつ、グループ単位のフィールドワーク等を通じて、地域課題の発見とその解決に取り組む。地域に関する知識やフィールドワーク技法の習得だけでなく、地域社会の将来に対する使命感を涵養し、これからの主体的な学びに向けた動機づけを与えることを目標とする。	講義20時間 演習20時間
	情報化社会と技術	ICTを適切に活用する方法と態度を学ぶ。コンピュータおよび情報ネットワークの基礎的な構造と特徴を理解し、自分が適切に活用する方法を身につける。特に、情報収集や情報分析などを行いながら、情報を活用しコミュニケーションを適切に図る技術を習得する。さらに、社会の中でICTを適切に位置づけ、情報が社会に及ぼす影響を考慮しながら情報社会に自分が参画する態度を養う。	
	データサイエンス入門	データの構造を理解するための手法として記述的統計解析法を学び、基本統計量の概念とデータの整理方法を理解する。その上で、実際に公的データなどをPCで解析することで、適切にデータを把握することを学ぶ。さらに、標本調査や実験調査の必要性を理解し、標本の抽出や実験の考え方を習得する。また、確率の意味と基本的な法則に対する理解を深め、確率的な思考方法を身につける。	
	English Reading SkillsⅠ	英語の読解力をつけることを目標とし、様々な視点や異文化についての数多くの英文を読む。同時に、英語の文構造、文法、語法について詳しく学ぶ。習熟度別にクラス編成され、それぞれのレベルに応じたテキストを使用する。なお、この授業は、「English Self-ExpressionⅠ」と連動しており、本授業と内容が統一された教材で学習することにより、学習効果を高める。	
	English Self-ExpressionⅠ	英文ライティングと英会話に関する演習科目である。「English Reading SkillsⅠ」で読む文章レベルの英文ライティングと英会話を学ぶ。英語でのレスポンスを高めるために、即興での会話を重視する。「English Reading SkillsⅠ」と内容が統一された教材を利用することで、学習効果を高める。また、この授業では、様々な動画を使ったe-learning課題を自習する。	
	English Reading SkillsⅡ	英語の読解力をつけることを目標とし、様々な視点や異文化についての数多くの英文を読む。同時に、英語の文構造、文法、語法について詳しく学ぶ。習熟度別にクラス編成され、それぞれのレベルに応じたテキストを使用する。なお、この授業は、「English Self-ExpressionⅡ」と連動しており、本授業と内容が統一された教材で学習することにより、学習効果を高める。	
	English Self-ExpressionⅡ	英文ライティングと英会話に加えて英語でのディスカッションに関する演習科目である。「English Reading SkillsⅡ」で読む文章レベルの英文ライティングと英会話およびグループでのディスカッションのトレーニングを行う。「English Reading SkillsⅡ」と内容が統一された教材を利用することで、学習効果を高める。また、この授業では、様々な動画を使ったe-learning課題を自習する。	
	English for Academic PurposesⅠ	専門に対応した英語力の基礎として、難易度のやや高い英語を学習する。教材として英文ジャーナル等を使用することで、クリティカルシンキングを中心としたアカデミックな思考とその表現方法の基本を身につける。また、マルチメディア教材も使い、英語の運用能力を総合的に高める。	
	English Self-ExpressionⅢ	英文ライティング、英会話、ディスカッション、そしてプレゼンテーション強化を目的とした演習科目である。特に、グループ・プレゼンテーションと個人でのプレゼンテーションについて、技術、手順、手法を学び、何を専門として大学で学んでいるのかなどに関するプレゼンテーションを行えることを到達目標のひとつとする。なお、e-learning課題が補助課題として毎回出される。	
	English for Academic PurposesⅡ	English for Academic PurposesⅠを基礎に、各学群の専門分野に対応した英語を学習する。自分の学ぶ分野での語彙や表現方法を身につけながら、専門分野でのリーディング、リスニング、ライティング、ディスカッションを広くトレーニングすることで、英語の運用能力をさらに高める。	

授 業 科 目 の 概 要			
（食産業学群食資源開発学類）			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	Extensive Listening	多量の英語を集中して聞くことで、話されている「内容」を理解できるようにするトレーニングセッション。一字一句にこだわらず「内容」が把握できるように自己トレーニングする。北米、イギリス、オーストラリアで話される英語に慣れていく。また、会議、プレゼンテーション、電話、教室など状況別の英語にも慣れていく。Skype等を使い海外の人々と生で交流するセッションも設ける：例）米国協定校、オーストラリア協定校、ベトナム協定校等との交流。	
	Practical English	日本人教員と外国人教員のチームティーチングにより授業が行われる。具体的には、academic researchの方法、映画を素材としたmovie English、音楽の歌詞などを利用したmusic English、英字新聞や動画の要約、リスニング・スピーキングのためのニュース英語shadowingなどを通じて、実用的な英語を学ぶとともに、英語の4技能（reading, speaking, listening, writing）のさらなる向上を図ることを目的としている。	
	中国語Ⅰ	標準的な中国語の「読む」、「書く」、「聞く」、「話す」の能力を総合的に学習する。中国語の発音、四声、あるいは交際場で必要な日常会話など、実用性を重んじつつ、文法についても体系的に、かつ分かりやすく説明する。さらには、中国の人々の考え方、行動パターン、文化、慣習などについても理解を深めるとともに中国語に関する基礎知識を身につける。	
	中国語Ⅱ	中国語Ⅰに続いて標準的な中国語の「読む」、「書く」、「聞く」、「話す」の能力を総合的に学習する。中国語の発音、四声、あるいは交際場で必要な日常会話など、実用性を重んじつつ、文法についても体系的に、かつ分かりやすく説明する。さらには、中国の人々の考え方、行動パターン、文化、慣習などについても理解を深めるとともに中国語に関する基礎知識を身につける。原則として中国語Ⅰを履修した学生が履修できる。	
	韓国語Ⅰ	韓国は地理的・歴史的・文化的に日本に最も近い国であり、幅広い分野で活発な交流が行われている。韓国語の学習を通して隣国への言語や文化に対する関心を高め、異文化理解、国際理解を深めることを目指す。本授業では、ハングルの読み書きから始めて、基礎会話と基礎文法に重点を置きながら総合的な韓国語の基礎力を身につけることが目標である。また、韓国の言語と文化に親しむために視聴覚教材を積極的に取り入れて授業を進めていく。	
	韓国語Ⅱ	本授業では、韓国語Ⅰの学習成果を踏まえ、初級レベルの文法と表現を覚え、ペアやグループによる会話練習を通して初歩的なコミュニケーション力を身につける。また、韓国の現代社会と文化、言語について理解を深め、異文化理解とグローバルな教養を身につけることを目指して授業を進める。	
	ベトナム語Ⅰ	ベトナム語で挨拶や自己紹介、日常会話を練習し、簡単なコミュニケーションがとれるようにする。正しい発音を身につけることを中心に、読み、聞き取り、基本的な文法を初級的なレベルで習得する。また、簡単な会話をグループで練習し、初歩的なコミュニケーション力を身につける。ベトナム語の修得を通じてベトナムの文化に親しみ、国際理解を深めていくことを目標とする。	集中
	ベトナム語Ⅱ	ベトナム語Ⅰに続いて、ペアやグループでのディスカッションの機会を増やし、ベトナム語で挨拶や自己紹介、日常会話を練習し、コミュニケーションがとれるようになることに重点を置く。また、現地の生活用品等を実際に手で触れてみるなどを通じて、ベトナムの文化に親しみ、理解することを目標とする。原則としてベトナム語Ⅰを履修した学生が履修できる。	集中
	Global StudiesⅠ	環境破壊や文明間の対立など世界が直面している重要課題について英語で学ぶ。履修学生は、これらの諸問題を通して、真のグローバルマインドと国際的な視点を持つ地球市民の第一歩を踏み出す。理解力テスト付きリーディング課題、グループディスカッションを含めたアクティブラーニングを実施する。なお、講義は英語で実施するので基本的な英語力を身につけていることが望ましい。	
	Global StudiesⅡ	Global StudiesⅠに続き、今日の世界が直面している諸課題についての理解を深める。Global StudiesⅠとは異なるトピックを取り上げ、履修者同士の積極的なディスカッションに重点を置いた内容とする。自己の考えや意見を伝えようとする取り組みを通じて、実践的な英語力と真のグローバルマインドを身につける。理解力テスト付きリーディング課題、グループディスカッションを含めたアクティブラーニングを実施する。なお、講義は英語で実施するので基本的な英語力を身につけていることが望ましい。	
	Intercultural Communication	対人コミュニケーションと文化はお互い関連しているということを理解し、基本的要素について分析する。コミュニケーション行動の解釈は文化によって影響をうけることを理解し、異なる文化的背景を持つ者同士の対人コミュニケーションを円滑にするコミュニケーションスキルを身につけることで、異文化理解を深め、グローバルに活躍する資質を身につける。なお、講義は英語で実施するので基本的な英語力を身につけていることが望ましい。	
	全学自由ゼミ	各学類の研究分野における基礎的でコンパクトな複数の研究テーマごとに学生グループを構成し、担当教員の指導のもとでそのテーマについてのグループワーク等を行う。夏季休暇中または春季休暇中の集中開講とし、各学類のもつ専門性への基礎的な理解や、専門に向けた学びに対する動機づけを涵養するとともに、既に学類が決定している学生にはより深い知識を与え、リーダーシップの育成にも繋げる。	集中
	日本の歴史と文化	我々の住む日本がどのように形づくられてきたのかを、様々な歴史資料を用いて振り返る。特定の人物や事件に着目し、その歴史的背景と未来への影響について学習する。本講義を通じて日本の歴史のいくつかのトピックについて、その概要と現在とのかかわりを説明できるようになることを目指す。	
	世界の歴史と文化	近世・近代の歴史に影響を与えた国家、人物、事件に着目し、その歴史的背景と未来への影響について学習する。また、世界と日本の関わりや現代社会の抱える諸問題についても触れ、歴史的観点から将来の展望についても考えていく。本講義を通じて世界の歴史のいくつかのトピックについて、その概要と現在の関わりを説明できるようになることを目指す。	
	東北の歴史と文化	東北地方及び宮城県の歴史について、様々な資料に基づいて理解する。20世紀以降の東北地域の変遷に注目し、これからの東北地方の向かっていく方向性について考える。特に地域の自然環境や文化を知り、人口問題を中心に地域社会の問題について理解を深め、人口減少時代における持続可能な地域社会形成への課題と展望を考えることを目指す。	
	音楽	「音楽」とは何かを学ぶことによって、個々の素養を高め、情操豊かで思いやりがある感性を育成する。合わせて、「音楽」から学ぶことができる美的感覚を養成し、それによって価値観を育成し、多様な社会に適切に順応できる力を習得する。授業では、音楽の起源から始まり、西洋音楽の確立を経て、変動する社会に対応してきた西洋音楽が、やがて崩壊するまでの道のりを講義する。	
	美術	美術館、博物館等を訪ね美術作品を直に見ながら美術・人間・テーマごとに考えてみる。美術作品の鑑賞を通じてその作品の生まれた思想や社会的背景について関心を高め、空間芸術としてのアートサイエンスを考えていき、美術作品の真の面白さを学ぶ。	

授 業 科 目 の 概 要			
（食産業学群食資源開発学類）			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
基 盤 教 育 科 目	健康科学	（概要）現代における健康とその課題に関する知見を、身体、社会、自然環境との関係などを含めて紹介し、日常生活における健康を科学的に考える力を涵養する。青年期のこころの特徴を理解し、こころの健康についても考える。また、我が国における食生活の課題と「健全な食生活」の実現のための食育推進施策・取組を学ぶ。 （オムニバス形式／全15回） （23 長澤 治夫／4回） 現代における健康課題を理解し、日常生活の健康を科学的に考える。 （24 真覚 健／4回） 青年期の心理的な特徴について理解し、こころの健康について考える。 （43 白川 愛子／7回） 我が国の食生活の現状と課題を理解し、「健全な食生活」の実現のための方策を身につける。	オムニバス方式
	スポーツ科学	スポーツを中心とした定期的な運動が健康に及ぼす効果について、生理・生化学的、社会的、心理的側面から理解し、自分に最適なスポーツ運動を通して健康的な生活を生涯にわたって続けるための知識を身につける。また、生涯スポーツから競技スポーツまで、目的に合わせたスポーツの選択、トレーニング、アレンジを可能とするため、運動生理学、バイオメカニクス、トレーニング科学等、専門的な理論を理解する。	
	スポーツ実技	定期的なスポーツなどの身体運動を行うことは、生涯にわたり健康で生きがいのある生活や人との円滑な交流・コミュニケーションという点で重要である。スポーツ全般、あるいは特定の種目が得意な人から苦手な人まで一緒に楽しめるよう、自分たちでも工夫しながら各種スポーツ（練習法、ゲーム、運営）を体験する。主な内容として、基礎トレーニングの他、フットサル、バドミントン、バレーボール、バスケットボール等を実施する。	
	体を動かす楽しみ	定期的な身体運動を行うことは、生涯にわたり健康で生きがいのある生活や人との円滑な交流・コミュニケーションという点で重要である。子どもから高齢者、障がいのある人等、運動能力にかかわらず誰でも楽しめるレクリエーションスポーツ（ニュースポーツ、レクゲーム等）を中心とした運動を体験する。また、福祉レクリエーションを意図し、地域の保健福祉の現場でも役立つような多世代交流型体操、介護予防体操などの体験、アレンジ、創作を行う。	
	現代社会と哲学	西洋哲学史の概要を理解し、多種多様なものの見方・考え方を知る。哲学は現代生活に無縁なものではなく、我々日本人を含んだ「ヨーロッパの文明」のバックボーンのひとつとして存在していることを理解する。	
	人と宗教	宗教文化に関する基礎知識は、国境を越えて人や情報がいかう現代社会においてコミュニケーション・相互理解のためのものとなっている。宗教は人の生き方を根本的な部分で方向付けるものであるため、宗教についての無知や誤解は非常に深刻な問題を生んでしまう可能性をもつ。一方、近年のムスリム向け事業ブームのように、正確な知識がビジネスチャンスを生むケースもある。授業では世界の主要な宗教伝統について基本的な知識を習得し、国際化時代にふさわしい宗教に対する考え方と態度を身につけることを目指す。	
	心理学	心理学は私たちのこころの働きを科学的に探求する方法のひとつである。現代の心理学は多岐にわたり、神経科学や生理学、言語学、社会学、文化人類学、精神医学、動物行動学、情報科学などと関連をもつ学際的な学問である。心理学的な見方・考え方を理解することを目的とし、授業では心理学が対象とするいくつかの行動や意識に関する領域を取り上げ、そこで得られた知見を紹介する。	
	現代社会の諸相	社会は、家族、教育、文化、法律、会社、国家など様々な制度から成り立っている。これらの制度がどのようにしてできるかを人と人との関係に着目して理解するのが社会学である。この講義では、社会学でのものの見方や考え方を学んだ上で、急激に変化する現代社会の諸問題を把握し、国際化や高度情報化が進む中での日本の将来と自分の置かれた立場を考える思考方法を身につける。	
	憲法	憲法とは、国の組織と作用に関する基本的な規律を意味し、日本国の場合、その大要は昭和21年に公布された「日本国憲法」により定められている。同意法の各規定に何が定められているのか、それが各国家機関によってどのように実践されているのか、それらがいかなる考え方によって基礎づけられているのか、そして、憲法解釈に争いのある事例において、それがどのような考え方の違いによって惹き起こされているのかについて学習する。	
	社会と経済	本講義では、人間生活の基盤である経済活動がどのようにして成立しているかを学び、経済に対する基本的な考え方を修得する。取り上げる内容は、GDPや為替レートを指標とした国の経済活動の分析、設備投資などの企業の経済活動の分析、財政・金融政策、需要と供給をもとにした市場価格形成などである。さらに、具体例を用いた経済活動の分析例や、現在経済活動で懸念されている問題の背景や対策についても理解を深める。	
	数理科学	数学の多様な世界を紹介し、関わるいくつかの題材についてその起源にさかのぼって、もととなる考え方に触れ、それらがどのような人の営みや自然との関わりの中から生まれて来たものであるかを理解する。もって、現代における数学の役割や必要性等について考察することを通して、科学との関連を学ぶ機会とする。さらに、事物や事象を相対的、批判的に捉え、それらを支えている見方や考え方を知り、見通しをもって考えるもととなる資質を培う。	
	生命科学	地球で起きた生命の誕生から多様な進化を経て現代の生物に至る38億年の生命史を学ぶ。さらに、個体としての生命の様々な仕組みと生理に関わる現象を理解しながら、生物としてのヒトについて理解を深める。そのような知識をもとに、生物としてのヒトが社会の中でどのように振る舞うべきかを生物多様性や生命倫理の観点から考える。	
	環境科学入門	環境科学は、地球及び地域の環境保全と人間社会の環境調和的な持続的発展を図る学問である。公害、地球温暖化、生物多様性などいくつかのトピックについて科学的な事実と社会的な背景について学び、人間社会の健全な発展に対する環境科学的思考方法を習得する。	
	地球と宇宙	わたしたちを取り巻く環境や資源・エネルギーに関する諸問題の解決には、わたしたちが住む「地球」の理解が不可欠である。地球が宇宙の中で太陽系の惑星の一つとして生まれてから、生命が存在する現在の特殊な環境が創り出されるに至るまでの地球史を学び、未来の地球の姿を考える。さらに、大気・海洋・大地の構造とその変動の基礎を学び、自然災害や自然の恵恩を受けているわたしたちの暮らしに関する理解と、持続型社会の形成に向けた地球資源の活用について考察する。	
	数学概論	同値・順序、論証、集合・写像、ベクトル、微分・積分などについての基本原理を学ぶことを通して、数学が構成されていくときのもとなる見方や考え方を理解し、関連する基本的な知識や技能を身に付ける。さらに、線形代数、関数解析、数理論理などに関連する基本的概念の理解を深め、数学における直観と論理、厳密性、有用性などについて具体的な事例を通じて考察する。もって、自然の事物・事象や社会的事象を数理的に分析・解決していく手だてとなる見方や考え方を身に付ける。	
	物理概論	物理学は自然界の現象を包括的に理解するための法則を見だし、体系的に理論化を図る学問である。この講義では、力学や電磁気学、熱、波動など基礎的な項目について学ぶ。さらに、様々な先端分野で利用されている物理学の理論について学習しながら、自然の理解と社会への利用に関し理解を深める。	
	化学概論	物質の性質や特徴を明らかにする学問が化学である。この講義では、その基本として、原子と分子の構造、化学結合、物質の状態、構造、反応、そしてエネルギーについて学び、物質を定性的および定量的に考える方法を習得する。さらに、自然環境の中での物質のふるまいと化学と現代社会との関わりについて考える。	

授 業 科 目 の 概 要			
(食産業学群食資源開発学類)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤教育科目	生物概論	生命の営みの基礎となっている細胞の構造、その基となる物質および代謝、関連する酵素群、細胞の維持、分裂、エネルギー生成について概観する。生体を維持する恒常性のしくみ、免疫、および生殖の方法についても学ぶ。さらに、生物の発生のメカニズムや環境への応答を遺伝子レベルまで掘り下げ、遺伝子の発現や分子進化システムについても取り上げる。	
	基礎統計学	基本的な確率分布および標本分布の概念と特徴を理解した上で、標本データを基にした、区間推定や統計的検定あるいは相関分析などの推測統計学の各種解析方法を学び、適切に解析する方法を理解する。さらに、解析結果をどのように判断するかあるいは活用するかを、具体的なデータを解析しながら学ぶ。解析には、PCも使用し実践的な解析演習も行う。	
	日本語Ⅰ	外国人留学生を対象としたクラス。4技能「読む」「書く」「聞く」「話す」全般にわたって日本語を学ぶ。これまで身に付けた日本語の知識を整理し、不十分なところを補強しながら、日常生活や学習活動に必要な基礎力をつける。	
	日本語Ⅱ	外国人留学生を対象としたクラス。日本語Ⅰで学んだ書くためのルールを基に、レポートや論文の基本的な構成と、その作り方を学ぶ。情報を読み取り、要約文や意見文を書く。また、それを基に意見交換をおこなう。	
	日本語Ⅲ	外国人留学生を対象としたクラス。日本語Ⅰ、Ⅱで学んだレポートや論文の書き方を基に、「読む」「書く」「聞く」「話す」の4技能全般にわたる広い意味でのプレゼンテーション力の向上をめざす。グループで課題に取り組みパワーポイントを使ったプレゼンテーションを行う。学術的な文章の読解を通し、文法・語彙表現の知識を深める。	
	日本語Ⅳ	外国人留学生を対象としたクラス。これまで学んだレポートや論文の書き方を基に、広い意味でのプレゼンテーション力の向上をめざす。ディベートを通して伝えたいことを整理し、表現方法を深め、発話力の向上をはかる。各人が課題に取り組みパワーポイントを使ったプレゼンテーションを行う。学術的な文章の読解を通し、文法・語彙表現の知識を深める。	
	日本事情Ⅰ	留学生が対象の授業。現代日本の政治、社会、交通、情報、環境、文化などの総合的な知識を得る。日本の社会文化等を学ぶことによって、日本および日本人について考え、留学生自身が自分の問題として日本の現実を観察できる目を養い、日本に溶け込むことが出来るようになる。本授業では震災に関する内容も取り扱う。	
	日本事情Ⅱ	留学生が対象の授業。世界遺産、温泉、テーマパーク、食文化、都道府県というアングルから日本を学ぶ。様々な日本文化の体験活動等を講義内に含める。	
全学共通科目	コミュニティ・プランナー概論及び演習	コミュニティプランナーは、コミュニティにおける課題やニーズの調査能力や企画力、ワークショップにおけるファシリテーション能力、プレゼンテーション能力や実行力といった地域社会に貢献できる能力を習得しておく必要がある。本講義では、まず、フィールド調査に必要な基礎的知識とマナーや技能を習得する。次に、自治体や企業・NPO等の地域社会の第一線で活躍する専門家と連携し、グループ演習により現地調査の方法やワークショップの進行方法、意見のまとめ方などフィールドワークの基本的技能を修得する。	講義20時間 演習20時間 集中
	コミュニティ・プランナー実践論	現在、震災復興と地域再生は日本社会の重要な課題となっている。地域は様々な資源を有するが、その活用手法は未だ未成熟である。これからの持続可能な社会を実現するためには、これらの地域資源を発見・連鎖し、新たな地域ビジネスとして再構築する手法が求められる。コミュニティプランナー実践論では、こうした課題に対応するために、実践者・専門家の講義やフィールドワークを通じて、事例把握による疑似体験を得て、知識、理解を深める。	集中
	コミュニティ・プランナーフィールドワーク演習	コミュニティを再生していく実践的な経験を通して、コミュニティプランナーとしての職能を理解しながら、様々なステークホルダーとの協働手法や地域課題解決の実践手法を習得していく。フィールドワーク(FW)を中心に、ワークショップやグループワークを通じて、現場で思考・判断を行い、コミュニティ・プランナーとして貢献するために必要な技能を高めていく。	集中
	グローバルインターンシップ	主に海外における一定期間の研修を通して、グローバル人材として必要なスキル、社会で必要なコミュニケーション能力を身につける。参加することが目的ではなく、現地での活動を通じて自分がどのように変化したかを評価する。	集中
	学外研修	国内・海外を問わず学外における一定期間の計画的なプログラムに参加し、体験的な学習を通じて自己が学んだ成果をレポートやプレゼンテーション等の手法で表現する。体験的活動を通じて自分がどのように変化したかを評価する。	集中
専門基礎科目	食産業学概論	(概要)「食」は人間の営みと共に存在し、時と共に変化してきた。今日の私たちの食生活やそれを支える食産業を理解するためには、「食」についての歴史や文化の知識も必要である。ここ「ヒトは何を食べてきたか」をテーマに、食にまつわる歴史や文化について紹介し、ヒトの食の原点から現代の食について考えてゆく。 (オムニバス形式/15回) (5 中村 聡/4回) 植物性食材の生産の歴史の変遷 (1 井上 達志/3回) 動物性食材の生産の歴史 (4 6 金内 誠/5回) 食材の加工技術と流通の変遷 (1 0 川島 滋/4回) 現代の食について	オムニバス方式
	有機化学	食品の機能と役割を科学的に理解するためには、食品の主要な構成成分である有機化合物の構造と反応特性を把握することが必須となる。本講義では、食品を構成する有機化合物の構造と主要な反応の仕組みと特性に関し、アルカン類、アルキン類、芳香族化合物などの有機化学における代表的な化合物グループについて学ぶ。	
	経済経営学基礎	食産業学群では、農業や食品産業のなど、食に関わる産業を対象とした各種の学問を学んでいくことになるが、これらの食産業のビジネスとしての側面について学んでいくためには、経済学や経営学の知識が必要となってくる。経済学の内容は、主にミクロ経済学であり、需要と供給や、市場の働きについて学ぶ。経営学については、なぜ企業という組織が必要になるのか、企業ではどのような活動が行われているのかを学ぶ。	
	科学基礎実験	専門科目においては様々な実験がカリキュラムに組まれている。ここでは、実験の意義、安全性の確保、実験室の設備、基本的な各種の実験器具と試薬の取り扱い方法、顕微鏡の使い方、廃液の処理、実験動物の取り扱いと動物福祉など、実験を行う上での基礎的な事項について理解する。その上で基礎的な実験手法を習得する。	
	食材生産・加工実習Ⅰ	食材生産概論で学んだ事柄を実習をとおして実際に展開・応用する。動物性食材においては、牛肉、豚肉、牛乳および自給飼料の生産を、植物性食材においては、主要作物および野菜の生産を中心に現場における実習を体験することでそれぞれの基本的な生産方法の理解を深める。また、生産したそれぞれの食材の食味、農畜産物の加工および食味を通して、食材の特徴を理解すると同時に、食材の利活用を考える契機とする。さらに、宮城県内各地に存在する各種農畜産物の加工・調製施設を見学し、県内に根ざす豊かな食材の存在を認識する。	

授 業 科 目 の 概 要			
（食産業学群食資源開発学類）			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門基礎科目	応用情報処理	大学における学習や社会生活におけるPC利用の基礎となるネットワーク，ワードプロセッサ，表計算ソフト，プレゼンテーションソフト等について高度な実践的演習を行う。	
	応用統計学	基礎統計学で学んだことをベースに，高度な統計分析の手法の原理について学ぶ。さらに，応用的な手法の理論とその使用方法について理解し，統計ソフトを使い，実践的な統計データの処理方法を習得する。日頃のレポート作成や卒論はもちろん，社会人となってからも要求されるスキルを身につける。	
	キャリアデザインⅡ	「キャリアデザインⅠ」において培った自己理解をもとに，受講者同士の数回のセッションを通じて，自分を取り巻く他者の存在を知るとともに，「他者から見た自分」を知ることですらなる自己理解を進める。加えて，キャリア・プランニング・プロセスの考え方を理解し，意思決定とはどのような手順を踏んでなされるのか，進路選択に必要な情報はどのようなものがあり，それらをどのように活用していくのかを学ぶ。	
	インターンシップⅠ	大学で学ぶ理論と学生個々の社会的体験の間に連関を持たせ，社会における自らの位置を確認させ，同時に社会との関わりの中で，大学での学びと現実問題との関連を自覚できる機会の提供を目的とする。	
	微生物学	われわれの生活環境中には多様な微生物が存在し，その中には有害なものもある一方，腸内細菌のように健康維持に不可欠なもの，発酵等の食品分野や廃棄物処理等の環境分野において有用なものも多い。また高温・高圧，極端なpH等の特殊環境下にも生存する微生物があり，それらは潜在的に高い利用価値をもつ。本講義では，人々の暮らしに深くかかわっている微生物，各種産業において重要な微生物を概観し，それらの種類と性質，増殖・培養，各分野への応用等について学ぶ。	
	環境科学	人間と環境とは密接にかかわっており，特に近年では人間の活動が環境へ地球規模で大きく影響している。本講義では人間活動に伴う環境の悪化や環境保全・修復の現状を提示するとともに，食産業に関連した環境に関するトピックを学ぶ。その中で，人間が環境と関わり合いながらどのようにすれば，「持続的な食生産」を可能にしていることができるかを考えていく。	
	生化学	人間は食品を摂取し，栄養素として取り込み，生体活動をしていく。それは栄養素が細胞レベルで代謝や酵素作用を受けていることである。さらに，食品生産に使われる動物や植物，微生物も同様の生体内代謝反応が行われている。そこで，本講義では，食品中の成分を中心に生化学的観点からの物質の代謝作用や酵素反応の理解することを目標とする。	
	専門基礎実験	本実験では，専門的な実験の基本として化学と生物学の分野についての基礎的な実験を行う。化学実験では，たんばく質など各種化合物についての定性実験の意義，原理と方法および応用，定量実験では，定量実験の原理と方法などを理解する。生物学実験は，動物および植物についての基礎的な実験を行い，観察の仕方，データの採取法および解析法を学ぶ。	
	食材生産・加工実習Ⅱ	既に学んだ事柄を実習をとおして実際に展開・応用する。動物性食材においては，牛肉，豚肉，牛乳および自給飼料の生産を，植物性食材においては，主要作物および蔬菜の生産を中心に現場における実習を体験することでそれぞれの基本的な生産方法の理解を深める。また，生産したそれぞれの食材の食味，農畜産物の加工および食味を通して，食材の特徴を理解すると同時に，食材の利活用を考える契機とする。さらに，宮城県内各地に存在する各種農畜産物の加工・調製施設を見学し，県内に根ざす豊かな食材の存在を認識する。特に食材生産・加工実習Ⅰで培った技術を活用し，応用・発展的な技術を習得する。	
	キャリア開発Ⅰ	先輩や卒業生と交流したり，企業の方の話を聞いたりすること等を通じて卒業後の進路を具体化するための情報を得る。これまでの「キャリアデザイン」で培った自己に関する情報や他者から得られた自己の強みを踏まえて，様々な情報を整理しながら意思決定を進め，自己の目指す進路を具体化していく。	
	食料・農業・農村政策	食料・農業・農村政策の歴史の変遷や問題点について学習し，政策の必要性や帰結を経済理論の枠組みの中で理解する。受講者は（多数数の場合にはグループで），『食料・農業・農村白書』の担当箇所を精読し，レジメを作成し，プレゼンテーションを行う。また，その内容について相互に質疑を行うことによって理解を深めていく。学生には発表・発言することを求める。本講義参加者は，『食料・農業・農村白書』に関する検討会に参加するとともに，そこで質問することが求められる。	
	キャリア開発Ⅱ	「キャリア開発Ⅰ」で具体化した自己の進路選択に基づき，進路実現を果たすためにどのような能力を身につける必要があるのかを知る。併せて就職活動の流れを理解し，個々の目標に合わせたスケジュール管理のもとで必要な能力を磨いていく。	
	インターンシップⅡ	社会構造が複雑化する今日，企業の側は即戦力となりうる学生を採用する傾向がある。一方，大学の教室における受け身の講義だけでは，実社会の仕事に触れる機会がなかなかないのが現状である。こうした現状に鑑み，社会において実際の仕事に触れ，そこで得た人脈や経験を，来る就職活動に役立てることが本講義の目的である。	
専門科目	キャリア開発Ⅲ	就職活動を本格的にむかえるにあたり，実践力を身につけるための知識を提供する。どのように自己を表現し，どのように企業が求める人材を読み解き，自己と企業とのマッチングを図るか，演習を交えながら体得していく。	
	フードコミュニケーション	食品は本来安全であると同時に，消費者に安心・信頼を伝えることが重要である。本講義では，食の安全・信頼とは何かという本質を理解する。また，食品を扱う事業者などフードチェーン全体の安全対策のみならず，消費者にも食の安全に関する知識と理解が求められる今日，企業と消費者との食の安全・信頼についての対話（フード・コミュニケーション）を深めることの重要性を学ぶ。	
	食材生産概論	現在の日本で一般的に利用されている主な動物性食材および植物性食材について，その生産量や生産者，作付面積など生産基盤の状況，価格や収益性などを学ぶ。また，同時にそれらの食材のおおよその生産方法，特長や利用方法について科学的に理解する。	
	生物生産環境学	湖沼，河川や沿岸などの水圏における水質環境特性を基に，種の分布・適応・繁殖，物質の生物濃縮などの生態的特徴について解説し，養殖業を中心とした生物生産の場としての水圏の利用形態のあり方，水棲生物への環境影響の多様性と人間活動との関わりについて解説する。また，水質を構成するさまざまな指標について理解し水産環境の評価法とその応用についても学ぶ。人間活動と環境への影響の多様性について解説し，その中で食資源としての生物生産が環境に与える具体的影響について考察する。さらに，その影響を評価しうるさまざまな指標について解説し，生物生産の環境負荷を理解しながらそれを最小限にするための方法について考える。	
	食材生産経営学	農業や水産業における食材生産について，マネジメントの視点から学ぶ。経営学，経営組織論，オペレーションマネジメント等の理論を学ぶと共に，その理論を適用し，食材生産の現状と課題について理解し，改善方策を検討できるようにする。	
	アグロテクノロジー	今後の食材生産には，栽培環境の精密制御による計画的生産と，省力化を可能にする新技術の導入が必要である。本講義では，ICTやロボットなどの先端技術の農業分野における活用について学び，それぞれの展開例とそれによる効果，これからの応用と問題点などについて解説する。	
専門科目	食と未来	食産業学群において学んできた事柄を卒業前に総括的に捉え直すと共に，これからの食の可能性について学生からの提案等も含めて考察し，食に関する諸科学の先端で今まさに研究が進められている内容について学び，知識を新たにする。	

授 業 科 目 の 概 要			
（食産業学群食資源開発学類）			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門科目	植物性食資源開発科目	農産食品学	栄養素の主要供給源である農産食品原料の種類と特徴を学び、農産食品の多様性と食において農産食品が果たす役割の重要性について理解することを講義の主たる目的とする。農産食品の分類、作物的特徴、成分、加工原理・加工方法・加工技術についての解説も含む。さらに、農産食品の三つの機能性（栄養的機能、嗜好的機能、生体調節機能）や安全性を解説するとともに、それらの機能を生かした新しい食品の開発動向や開発技術についても紹介する。
		植物生理学	植物の一生を理解するために、種子の発芽から植物体の成長、花芽の誘導、生殖等の現象について環境要因や植物ホルモン、遺伝子のはたらき等と関連づけて学ぶ。また、植物の成長に影響を及ぼす光合成や微生物との相互作用（病害、共生）についても学ぶ。これらを通して、農作物がどのように成長しているのかを理解し、栽培についての基礎的知識を身につける。
		土壤肥科学	この講義では、作物生育の土台となる土壌の構造と機能を学ぶ。また、作物生産に必要な養分・水分が土壌からどのようにして作物に吸収されるかを解説し、土壌との関連を理解する。化学肥料や有機肥料の機能を理解し、それらを効率的生産のための土壌管理・施肥管理に生かす方法の原理と理解を深める。
		植物病理学	農作物の病気による被害が人間社会に及ぼしている影響を知ることから始まり、病原体の種類や性質を知り、病原体が持つ病原性と植物が発揮する抵抗反応の相互作用について知識を深める。これらの基礎知識を理解したうえで、病気による被害の軽減を考えるために必要な病気の伝染機構、診断方法を学び、バイオテクノロジーや最新技術を利用して環境にやさしい防除法を構築する素養を培う。
		植物育種遺伝学	人類は様々な育種の手法で作物を品種として作出し、生活に利用してきた。従って、植物の活用法の知識は、これからの持続型社会に必要な食資源を開発する上で必要不可欠である。本講義では、遺伝学をベースに品種改良の基礎を学ぶとともに、分子生物学、生物工学、情報科学を用いた育種の最先端を学ぶ。また、植物独自の特徴に立脚した機能開発についても理解を深める。
		植物性食材生産学Ⅰ（食用作物）	人類が農耕を初めて以来、人類と植物との関わりの中から数多くの食用作物が誕生した。本講義では、日本農業の基幹作物であるイネの他、主要な穀類、マメ類、イモ類について、種類、形態、生育特性、栽培方法、収量形成過程、品質、利用・加工等について学ぶ。また、環境に配慮した栽培技術等についても理解を深める。
		植物性食材生産学Ⅱ（露地園芸）	近年、農業従事者の減少と高齢化への対策として、農業法人などを主体とした経営の高度化・大規模化が進んでおり、園芸作物の栽培・管理方法も変化している。本講義では、露地野菜及び果樹に関する基本的知識を学ぶとともに、次世代の生産体系において導入されている新技術についても学習する。
		植物性食材生産学Ⅲ（施設園芸）	近年、農業従事者の減少と高齢化への対策として、農業法人などを主体とした経営の高度化・大規模化が進んでおり、園芸作物の栽培・管理方法も変化している。本講義では、ガラス室やビニルハウスなどの設備で栽培される野菜、花卉などについて、基本的知識を学ぶとともに、次世代の生産体系において導入されている新技術やシステムについても学習する。
		付加価値植物性食材生産法	穀類、豆類などの食用作物および野菜などの園芸作物を主とした植物性食材について、付加価値を付与した国内外の事例およびゲノム編集技術等の新たな育種技術（NPBT）を紹介し、これらの付加価値について、独自性、優位性や競争力などについて評価し、背景にある技術の抽出を行い、付加価値の付与を可能にさせた条件、強みや欠点について考察を加える。また、地域におけるこれらの食材に対して独自性、優位性および競争力を持たせた付加価値を付与するにはどうすれば良いか学生によるプロジェクト方式で発表する。
		食資源開発学	人類は生き延びるために、古来より様々な食資源を探索、開発してきた。長い間、いかに食糧を得るかが重要であったが、近代農業が発達し豊富な食糧が得られるようになると、より美味しいもの、健康によい食資源を求めるようになった。本講義では、人類の食資源の探索、開発の歴史を理解するとともに、現在の食資源の中心となる植物性・動物性食資源のほか、微生物、昆虫などの食資源も取り上げ、その多様性や機能性、生産方法などを学ぶ。また、新たな食資源の開発のあり方について考察する。
	動物性食資源開発科目	畜産食品学	現代の食生活において、畜産食品は食卓に欠かすことができない位置を占めている。特に、牛乳・乳製品のはたらきは、機能性食品の考え方の基になっている。一方、畜産食品の過剰な摂取によって生活習慣病をもたらす可能性も指摘される。本講義では、畜産食品である乳・肉・卵の科学的成分と機能性および食味性との関係について紹介する。
		動物生理学	生命の最小単位である細胞のはたらき、生体を構成する各器官（運動器、循環器、呼吸器、消化器、泌尿器、内分泌系および神経系）の概要とその機能、病体から体を守るための感染防御のメカニズム（免疫系）などを学ぶ。
		動物衛生学	健康な動物の育成によって安全性の高い畜産物が生産されることは、ヒトの公衆衛生の向上にも大きく貢献する。生体の健康状態は病因、環境、宿主の3要因にて決定されるが、本講義では、疾病予防を目的としてウイルス、細菌、寄生虫感染症について知り、環境衛生、管理衛生とあわせて、家畜の生産性向上のための家畜衛生の意義を学ぶ。さらに、近年大きな社会問題となっている人獣共通感染症や動物が媒介する重要な感染症について理解を深める。
		動物繁殖学	哺乳動物では、子孫を残すために動物種によってさまざまな繁殖活動を行いながらも、卵子と精子が出会い、受精し着床・妊娠および分娩に至る生殖現象は共通している。これらの現象を制御する内分泌系と神経系について学ぶとともに、産業動物であるウシやブタの繁殖を通してこれらの一連の生殖現象について理解を深める。
		動物育種遺伝学	人は、歴史的に動物と共に生き相互に支え合って生活している。その中で、動物が持つ能力を人にとってより有益なものにし最大限活用するためには、動物の能力に関する遺伝的評価および改良方法を理解する必要がある。本講義では歴史的経緯、遺伝的背景の違い、集団遺伝学的考え方、遺伝性の評価、分子レベルの遺伝変異とメカニズム、理論と分子情報の融合による最新の改良方法、分子進化などについて総合的に理解を深める。
		動物性食材生産学Ⅰ（乳・卵）	三大動物性食材のうち、乳および卵について、現在、国内で一般的に行われている生産法について解説する。乳の生産方法については、乳牛の品種、乳汁合成の仕組み、生乳の成分、泌乳の仕組み、乳牛管理の施設と搾乳器具、搾乳法、搾乳後の生乳の管理、乳牛の飼養と衛生管理、生乳の科学的品質評価法、生乳の利用、について理解する。また、卵の生産方法については、産卵鶏の品種、卵の形成の仕組み、産卵鶏管理の施設、卵の科学的品質評価法、卵の利用について理解する。
		動物性食材生産学Ⅱ（肉）	三大動物性食材のうち、牛肉、豚肉および鶏肉について、現在、国内で一般的に行われている生産法について解説する。まず、筋肉の構造と生理、脂肪の合成など産肉の仕組みについて理解する。その後、肉牛、肉用豚および肉用鶏について、品種と特性、施設と飼養・衛生管理、と殺および枝肉の調製法、食肉部位とその特性、食肉の呈味性と科学的評価法について学ぶ。
		動物栄養・飼料学	動物の体を構成している成分やエネルギーの源になる栄養素とこれらの単胃家畜および反芻家畜における消化、吸収および代謝について解説する。単胃家畜および反芻家畜における実際の飼養法を例に挙げて考察を加える。また、栄養を充足するための素材としての飼料について、生産と流通の現状を解説し、日本の飼料供給の問題点を学ぶとともに、関係法規、飼料が具備すべき条件、飼料を評価する方法について解説し、家畜の栄養所要量の求め方および飼料給与量の計算法について理解する。
		付加価値動物性食材生産法	乳、肉、卵の三大動物性食材について、国内外の付加価値を付与した事例を紹介し、それら付与されている付加価値について、独自性、優位性や競争力などについて評価し、背景にある技術の抽出を行い、付加価値の付与を可能にさせた条件、強みや欠点について考察を加える。また、地域におけるこれらの食材に対して独自性、優位性および競争力を持たせた付加価値を付与するにはどうすれば良いか学生によるプロジェクト方式で発表する。
		循環型動物生産論	資源循環型社会の構築は世界的課題であり、我が国においても、食材生産基地となる地域での今後の食糧生産では、有機性資源の循環利用を確立する必要がある。本講義では、飼料稲やバイオマス作物の生産と飼料化、家畜糞尿の特性と農地への還元による生産力向上のための方法、低投入型畜産物生産などについて学び、有機性資源の高度な処理方法をヨーロッパの先進国の例を基に検証、分析し、日本での応用について理解を深める。

授 業 科 目 の 概 要			
(食産業学群食資源開発学類)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
実験・実習科目	植物生産基礎実験Ⅰ	植物性食材生産を行う上での基礎科学である、土壤肥科学、植物生理学、植物遺伝育種学のそれぞれの分野について一連の実験を行い、それぞれの事象がどのように植物性食材の生産に関与しているかを理解する。また、それらを通して、科学的思考力、考察力および応用力を高めながら、この分野における基本的実験手法と考え方を習得する。	
	動物生産基礎実験Ⅰ	動物性食材生産を行う上での基礎科学である、動物繁殖学、動物生理学、動物育種遺伝学のそれぞれの事象がどのように動物性食材の生産に関与しているかを理解する。また、それらを通して、科学的思考力、考察力応用力を深め、この分野における学術的好奇心をいざなう。	
	植物性食材生産実験実習Ⅰ	植物性食材生産学において学んだ、主要な作物、蔬菜類などの園芸作物および花卉について、現在、一般的に行われている春から夏にかけての生産管理法、また、そこに応用されている知見や技術を、附属農場における実習、実験室における実験、および地域の生産現場における見学等を通してどのように展開されているか理解を深める。さらに、収穫物についての品質評価の科学的な方法についても官能検査などと合わせた実習を行う。	
	動物性食材生産実験実習Ⅰ	動物性食材生産学において学んだ、三大動物性食材のうち、乳および牛肉の現在国内で一般的に行われている生産法について、附属農場における実習および地域の生産現場における見学等を通して実際の生産現場においてどのように展開されているか理解する。また、生乳や卵の科学的な品質評価の方法についても官能検査と合わせた実習を行い、乳および牛肉の現行の生産法について理解を深める。	
	生物生産環境学実験	環境を構成する基本的な要素について、物理計測では照度、湿度、光などの基本的な項目、化学分析では簡易分析から機器分析まで広い範囲の計測手法を実践し、環境の評価法について理解を深める。さらに、環境を制御する手法については、温度を例に制御を実際に行い、考察を深める。また、生態系の概念や生態系の現状を調査および評価する手法について、生態学の基本事項をフィールドにおいて習得しながら理解を深めてゆく。	
	植物生産基礎実験Ⅱ	植物生産基礎実験Ⅰを踏まえた上で、土壤肥科学、植物生理学、植物遺伝育種学のそれぞれの分野についてさらに高度な実験を行い、これらの分野における最新の知見や技術およびそれらの応用を実践を通して理解する。	
	動物生産基礎実験Ⅱ	動物性食材生産を行う上での基礎科学である、動物繁殖学、動物生理学、動物遺伝育種学のそれぞれの分野についてさらに高度な実験を行い、これらの分野における最新の知見や技術およびそれらの応用を実践を通して理解する。	
	植物性食材生産実験実習Ⅱ	植物性食材生産実験実習Ⅰに引き続き、主な作物、蔬菜類などの園芸作物や花卉について、現在、一般的に行われている秋から冬にかけての生産管理法、応用されている知見や技術について理解を深めるとともに、収穫物についての品質評価の科学的な方法についても官能検査などと合わせた実習を行う。	
	動物性食材生産実験実習Ⅱ	動物性食材生産学において学んだ、三大動物性食材のうち、豚肉および鶏肉の現在国内で一般的に行われている生産法について、附属農場における実習および地域の生産現場における見学等を通して実際の生産現場においてどのように展開されているか理解する。また、これら食肉の科学的な品質評価の方法についても官能検査と合わせた実習を行い、国内における食肉の現行の生産法について理解を深める。	
	付加価値植物性食材生産実験実習	付加価値植物性食材生産法において学んだ、穀類、豆類などの食用作物および蔬菜などの園芸作物について、地域あるいは学内における付加価値を与えた生産事例について紹介し、付加価値を創生している要因の解析、生産現場の見学、付加価値生産物の科学的な方法および官能による品質評価等を行い植物性食材の付加価値創生についての理解を深める。	
	付加価値動物性食材生産実験実習	付加価値動物性食材生産法において学んだ、乳、肉、卵の三大動物性食材について、地域あるいは学内における付加価値を与えた生産事例について紹介し、付加価値を創生している要因の解析、生産現場の見学、付加価値生産物の科学的な方法および官能による品質評価等を行い動物性食材の付加価値創生についての理解を深める。	
専門科目	分子生物学	分子生物学は、生命現象を分子のレベルで解明しようとする学問で、バイオテクノロジーを習得するための基本である。本講義では、核酸およびタンパク質の構造と性質から遺伝子の発現調節機構までの基本と、真核及び原核生物について遺伝情報の複製と伝達についての分子機構を学ぶ。さらに、最新の遺伝子組換え技術についても学び、バイオテクノロジーの社会での役割について理解を深める。	
	栄養科学	食と健康の関わりにおいて、食品の役割すなわち栄養機能、感覚・嗜好機能および生体調節機能が重要である。本講義では、食品の役割の中心となる栄養機能を理解するために、栄養学の変遷と発展の歴史をはじめ、食品の栄養素の種類・構造と機能について体系的に学習する。また、栄養素が機能的に作用する適切な食品摂取のあり方を理解するために、食品・食素材と栄養素ならびに食事と健康・疾患について学ぶ。	
	分子遺伝学	遺伝学は、ゲノム、個体、集団における遺伝の法則を追求し、また遺伝子のみならず環境との応答で成長、発達、形態形成が支配されていることをゲノムから集団レベルで解明し推定することを目的としている生命活動の本質的科学である。遺伝子や遺伝子群は、細胞の形成過程を支配するだけでなく、進化の方向を決めるものであり、生物学分野の全貌を理解するには必須といえる。本講義では、基礎的分野、集団的分野、ゲノム科学分野、の3部に分けて学ぶ。	
	食品マーケティング論	本講義では、マーケティング論の主要な概念を修得すると共に、マーケティング論や食品流通論の基本的な概念を、食産業の具体的な課題にどのように適用されるのかを学び、「使えるツール」とすることを目的とする。そのために具体的な事例に基づいたケースメソッドなども用いる。また、学生によるプレゼンテーションも行う。	
	食産業政策論	食品が生産されて消費者に提供されるまでの間、法令に基づき各段階で様々な規制や振興施策が講じられている。本講義では、食料・農業・農村基本法、食品安全基本法等をはじめ、食の安全・品質関係法等食品関連の法令につき、その目的、内容等を学ぶ。また、実現場への適用事例等を学ぶことにより、実社会において必要となる法制度の仕組みや遵守の心構えを学習する。特に、法令の読み取り手法を学ぶことにより、日常生活における活用方法をマスターする。	
	食品の安全性管理	食品の安全性に対する考え方はここ数年間で劇的に変化した。以前は、食品加工の工程管理や微生物汚染、保存中の腐敗に対する防御など食品衛生的な観点が主であったが、近年、原材料の生産から、加工・流通、消費に至るいわゆるフードシステム全体の安全性管理・品質保証が問われており、消費者に対する製造者の責務は非常に重くなっている。本講義では、食品の安全性管理について、実践力を身に付けることを主眼に、実際の食品企業における安全性管理の現状を紹介しながら学習する。	
	食品機能開発学	食生活の欧米化と生活習慣病の罹患率の関連から、日本型食生活への回帰（食生活の見直し）や食品機能性成分への関心が高まっている。本講義では、食品に含まれる栄養素や微量成分の代謝と機能を学ぶとともに、各種疾病の予防に有用な機能性食品成分について、詳細に機能と作用メカニズム、さらに開発手順や安全性・効果効能試験の方法等について、実際の保健機能食品を例に挙げながら学ぶ。	
	企業倫理	この講義では企業倫理（business ethics）の考え方の基本を学ぶ。全体を3つのパートに分け、パート1では倫理の重要性やビジネスと利益、ビジネスにおける権利と義務といった「企業と倫理」の基本的な考え方を学ぶ。パート2では視点を現代の雇用社会における企業と従業員という点におき、企業内の労働者の権利と義務を中心に学ぶ。パート3では、食品企業と社会、不正や内部告発、さらに国際的な食料問題やエネルギー問題について、食産業の視点から基本的な考え方を学ぶ。	
関連科目	食感性科学	私たちは食物を食べる時に、味覚だけではなく無意識のうちに嗅覚や視覚なども用いて、食品を評価している。そのため、良い食品の開発には人間の五感など、感性による評価が必要となる。この講義では、味覚・嗅覚・テクスチャー・食感などの評価方法や、感性とおいしさの関係や関連する統計解析手法について学ぶ。また、ケーススタディとして慣行栽培と有機栽培による農作物の感性評価についても検討し、実践的な課題解決力も身につける。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食産業学群食資源開発学類)				
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
専門 科目	関連 科目	水資源利用学	空間的に偏在している水資源について持続可能な水循環と水資源利用について考察するとともに、水利用の歴史の通覧、用排水計画、水利権及び水管理制度、開発途上国における灌漑開発と参加型灌漑管理、今日の課題など、農業における水利用の基礎的技術や知識について学ぶ。	
		発酵食品・醸造学	発酵食品や醸造品は、我々の食生活にとって欠かすことのできないものとなっている。微生物による発酵という現象を巧妙に利用した発酵食品・醸造品について歴史、地域、製造方法、微生物利用の知恵の面から学習する。具体的には酵母、乳酸菌、調味料といったテーマを挙げて学習を進めていく。さらに発酵食品・醸造品の栄養性・機能性について理解を深め、プロバイオティクスなど新しい考え方も学ぶ。	
		動物発生工学	発生工学は、従来の動物生殖学に、発生物学や遺伝子工学を融合させた学問で、農学だけでなく生物学、医学領域においても重要な分野となっている。発生工学の技術が開発されると、それに伴い様々な生命現象が解明されてきた。これまでの発生工学と動物生殖学の発展の経過を学ぶと共に、発生工学を応用した新たな分野が展開されている現状についても理解を深める。また、バイオテクノロジーの発展に伴い問題となってきた食の安全安心や、生命倫理についても考える。	
		動物福祉論	動物福祉論と伴侶動物論は、動物と人間のふれあいを機軸とした生活の質向上を目指す意味で共通している。ここでは、動物介在療法・動物介在活動・動物介在教育の違いと、個々の持つ意味やその役割・重要性を主として講義する。	
	水圏 生物 生産 科目	水棲動物学	人工的環境における増殖を念頭に、資源として利用し得る魚類および無脊椎動物に関する分類とその概要について解説し、各分類群について、それらの形態と構造、生理、繁殖、発生、成長、栄養と食性、行動、生活史、個体群動態、および生態などについて学ぶ。	
		水棲植物学	海洋生態系において広く分布し、生態系において重要な役割を持ち、日本人の食材としても重要な藻類の分類、生殖や生活環、生態、生理について学ぶ。また、大型藻類としての海藻の利用法について学ぶと共に、近年、健康食品や医薬、工業原料としての利用法が開発されている微細藻類についても解説する。	
		水産利用学	水圏生物を食資源として利用する場合の原料特性、貯蔵中の変化や加工法、衛生管理の基本的事項などを農産物や畜産物と比較しながら理解する。また、食材のみならず、飼料、工業原料、医薬品やエネルギー源としての水圏生物の利用の可能性や低・未利用水産物の有効利用法などを考察する。	
		水産資源学	21万種以上の多様性を持つともいわれる水圏生物資源を原料素材として扱い、それらについての生物学的、化学的あるいは物理的特徴について解説する。また、その中で食材として有用なもの、バイオマスとしての利用が期待できるもの、特殊機能や生理活性物質を有するものなど資源として開発しうる素材を挙げ考察を加えてゆく。	
		水産増殖学	藻類、貝類、甲殻類、魚類等のうち食材として有用なもの、バイオマスとしての利用が期待できるもの、特殊機能や生理活性物質を有するものなど産業上重要な養殖種の生活環など生物学特性や生育等生を理解し、これらを閉鎖環境において長期飼育させるための技術、設備人工海水の理論と作成法、水槽飼育システムとその管理、病気の対策、水産生物の安全な輸送方法など、人工的環境における養殖法の概要を学ぶ。	
	卒業 研究	卒業研究サーベイ	この科目は研究室仮配属が決まった学生を対象に、4年生で卒業研究に向けた準備のための学習をすることを主な目的としている。そのため、基本的な研究手法について理解を深めながら、最新の研究についてその意義について議論する。さらに、卒業論文レベルに必要な文章の書き方を修得する。	
		卒業研究	卒業研究の課題探求、方法や計画などを決め、実験や調査を実際に行い、得られた結果を考察し、まとめ、公表する過程を通して、実践的問題解決能力を養成することを主な目的とする。さらに、結果を発表するために、文章の書き方、表現法、プレゼンテーション法を修得する。	

授 業 科 目 の 概 要			
(食産業学群フードマネジメント学類)			
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
基 盤 教 育 科 目	宮城大学の知の体系	(概要) 大学制度を歴史的経緯や現代での社会的要請から学び、その中で宮城大学と3学群のミッションを理解する。さらに各学群での研究内容とその方法論を具体的に知り、学びの社会的意義を理解しながら4年間の学びと卒業後の姿をイメージする。これらを通じて宮城大学の学生としての意識を醸成し、学問や学びの意義への理解を深める。 (オムニバス方式／全15回) (15 吉田 俊子／5回) 看護の目的とその役割を理解しながら、看護および看護学での基本的な考え方を学習する。さらに、少子高齢化が進む日本の地域社会で人々の健康をどのように支えるかについて考察し、看護に対する理解を深める。 (16 風見 正三／5回) 地域社会や事業経営のマネジメント、製品やメディアのデザインの基本的な考え方を学習する。その上で、事業構想学がどのように地域社会に貢献できるのかを考察する。 (3 西川 正純／5回) 食料の生産、流通、消費の概況と問題点を理解し、食産業学がどのような枠組みでこれらに取り組もうとするのかを学習する。さらに、地域社会での食産業学での役割に対する理解を深める。	オムニバス方式
	大学での学び入門	大学での学びを主体的に行うために「学び方」を意識する必要がある。そのため、学ぶことのプロセスと必要な行動を理解する。さらに効果的に学ぶ方法として、時間管理や効率的記憶法等、具体的な行動を把握し、自分に適した学習法を考える。加えて、自分自身の情感を認識しうまくコントロールしながら自己を高めることや、他人との共感を通じて周囲との関係を適切に作ることの重要性を習得する。	
	社会の中で生きる	社会の一員として幸福・正義・公正の観点からどのように社会が構成されるかを知り、自分がどのように社会に関わり、積極的に関与するかを考える。民主社会の倫理的な見方や考えを、個人と社会との関係から学ぶ。さらに、個人の尊重・基本的人権と法の支配・規範、政治参加と選挙など、基本的法制度を理解し、個人や企業の経済活動における役割と責任を考えた上で、良識ある公民として民主社会をいかに発展させるかについて自覚を持つことが目標である。	
	キャリアデザインⅠ	卒業後の進路や2年次からの学類選択を見据えて、「自分は何者であり、これからどのような道を歩んでいきたいのか」を考える。様々な分野で活躍している職業人の話を聞きながら、自分にとってのキャリア形成の意義を理解する。これまでの人生を客観的に振り返る体験を通じて自分はどういう興味、能力、価値観を持っているのかを知るとともに、様々なアセスメント・ツール等を用い、自己の特性について客観的に把握しながらキャリアに対する意識を高める。	
	スタートアップ・セミナー	大学での基本的な学習スキル(読解、情報整理、課題解決、レポート作成)を身に付ける。あわせて、他者と協調して学びながら課題に取り組む態度を養う。主に、少人数のグループワークで実施する。基本的なレポート作成として、1000字程度のレポートの作成ができることを目標とする。	
	アカデミック・セミナー	深い思考力を身につけるため、クリティカルシンキングなどの方法と情報を的確に分析し根拠に基づいて意見を述べる実践を行う。さらに、アイデアの発散および収束や議論を通じて、グループでの課題解決力の向上をはかる。論証型のレポートとして、2000字程度のレポートが作成できることを目標とする。	
	地域フィールドワーク	本講義では、地域に貢献できる人材のもつべき素養として、地域(東北・宮城等)の自然・歴史・文化等を学びながら、地域の多様な人々そして地域が抱える課題に自らを繋げていく。自らの生きている地域社会について座学を中心に学びつつ、グループ単位のフィールドワーク等を通じて、地域課題の発見とその解決に取り組む。地域に関する知識やフィールドワーク技法の習得だけでなく、地域社会の将来に対する使命感を涵養し、これからの主体的な学びに向けた動機づけを与えることを目標とする。	講義20時間 演習20時間
	情報化社会と技術	ICTを適切に活用する方法と態度を学ぶ。コンピュータおよび情報ネットワークの基礎的な構造と特徴を理解し、自分が適切に活用する方法を身につける。特に、情報収集や情報分析などを行いながら、情報を活用しコミュニケーションを適切に図る技術を習得する。さらに、社会の中でICTを適切に位置づけ、情報が社会に及ぼす影響を考慮しながら情報社会に自分が参画する態度を養う。	
	データサイエンス入門	データの構造を理解するための手法として記述的統計解析法を学び、基本統計量の概念とデータの整理方法を理解する。その上で、実際に公的データなどをPCで解析することで、適切にデータを把握することを学ぶ。さらに、標本調査や実験調査の必要性を理解し、標本の抽出や実験の考え方を習得する。また、確率の意味と基本的な法則に対する理解を深め、確率的な思考方法を身につける。	
	English Reading SkillsⅠ	英語の読解力をつけることを目標とし、様々な視点や異文化についての数多くの英文を読む。同時に、英語の文構造、文法、語法について詳しく学ぶ。習熟度別にクラス編成され、それぞれのレベルに応じたテキストを使用する。なお、この授業は、「English Self-ExpressionⅠ」と連動しており、本授業と内容が統一された教材で学習することにより、学習効果を高める。	
	English Self-ExpressionⅠ	英文ライティングと英会話に関する演習科目である。「English Reading SkillsⅠ」で読む文章レベルの英文ライティングと英会話を学ぶ。英語でのレスポンスを高めるために、即興での会話を重視する。「English Reading SkillsⅠ」と内容が統一された教材を利用することで、学習効果を高める。また、この授業では、様々な動画を使ったe-learning課題を自習する。	
	English Reading SkillsⅡ	英語の読解力をつけることを目標とし、様々な視点や異文化についての数多くの英文を読む。同時に、英語の文構造、文法、語法について詳しく学ぶ。習熟度別にクラス編成され、それぞれのレベルに応じたテキストを使用する。なお、この授業は、「English Self-ExpressionⅡ」と連動しており、本授業と内容が統一された教材で学習することにより、学習効果を高める。	
	English Self-ExpressionⅡ	英文ライティングと英会話に加えて英語でのディスカッションに関する演習科目である。「English Reading SkillsⅡ」で読む文章レベルの英文ライティングと英会話およびグループでのディスカッションのトレーニングを行う。「English Reading SkillsⅡ」と内容が統一された教材を利用することで、学習効果を高める。また、この授業では、様々な動画を使ったe-learning課題を自習する。	
	English for Academic PurposesⅠ	専門に対応した英語力の基礎として、難易度のやや高い英語を学習する。教材として英文ジャーナル等を使用することで、クリティカルシンキングを中心としたアカデミックな思考とその表現方法の基本を身につける。また、マルチメディア教材も使い、英語の運用能力を総合的に高める。	
	English Self-ExpressionⅢ	英文ライティング、英会話、ディスカッション、そしてプレゼンテーション強化を目的とした演習科目である。特に、グループ・プレゼンテーションと個人でのプレゼンテーションについて、技術、手順、手法を学び、何を専門として大学で学んでいるのかなどに関するプレゼンテーションを行えることを到達目標のひとつとする。なお、e-learning課題が補助課題として毎回出される。	
	English for Academic PurposesⅡ	English for Academic PurposesⅠを基礎に、各学群の専門分野に対応した英語を学習する。自分の学ぶ分野での語彙や表現方法を身につけながら、専門分野でのリーディング、リスニング、ライティング、ディスカッションを広くトレーニングすることで、英語の運用能力をさらに高める。	
	Extensive Listening	多量の英語を集中して聞くことで、話されている「内容」を理解できるようにするトレーニングセッション。一字一句にこだわらず「内容」が把握できるように自己トレーニングする。北米、イギリス、オーストラリアで話される英語に慣れていく。また、会議、プレゼンテーション、電話、教室など状況別の英語にも慣れていく。Skype等を使い海外の人々と生で交流するセッションも設ける：例) 米国協定校、オーストラリア協定校、ベトナム協定校等との交流。	

授 業 科 目 の 概 要			
(食産業学群フードマネジメント学類)			
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
基 盤 教 育 科 目	Practical English	日本人教員と外国人教員のチームティーチングにより授業が行われる。具体的には、academic researchの方法、映画を素材としたmovieEnglish、音楽の歌詞などを利用したmusicEnglish、英字新聞や動画の要約、リスニング・スピーキングのためのニュース英語shadowingなどを通じて、実用的な英語を学ぶとともに、英語の4技能(reading, speaking, listening, writing)のさらなる向上を図ることを目的としている。	
	中国語Ⅰ	標準的な中国語の「読む」、「書く」、「聞く」、「話す」の能力を総合的に学習する。中国語の発音、四声、あるいは交際の場合に必要な日常会話など、実用性を重んじつつ、文法についても体系的に、かつ分かりやすく説明する。さらには、中国の人々の考え方、行動パターン、文化、慣習などについても理解を深めるとともに中国語に関する基礎知識を身につける。	
	中国語Ⅱ	中国語Ⅰに続いて標準的な中国語の「読む」、「書く」、「聞く」、「話す」の能力を総合的に学習する。中国語の発音、四声、あるいは交際の場合に必要な日常会話など、実用性を重んじつつ、文法についても体系的に、かつ分かりやすく説明する。さらには、中国の人々の考え方、行動パターン、文化、慣習などについても理解を深めるとともに中国語に関する基礎知識を身につける。原則として中国語Ⅰを履修した学生が履修できる。	
	韓国語Ⅰ	韓国は地理的・歴史的・文化的に日本に最も近い国であり、幅広い分野で活発な交流が行われている。韓国語の学習を通して隣国への言語や文化に対する関心を高め、異文化理解、国際理解を深めることを目指す。本授業では、ハングルの読み書きから始めて、基礎会話と基礎文法に重点を置きながら総合的な韓国語の基礎力を身につけることが目標である。また、韓国語の言語と文化に親しむために視聴覚教材を積極的に取り入れて授業を進めていく。	
	韓国語Ⅱ	本授業では、韓国語Ⅰの学習成果を踏まえ、初級レベルの文法と表現を覚え、ペアやグループによる会話練習を通して初歩的なコミュニケーション力を身につける。また、韓国の現代社会と文化、言語について理解を深め、異文化理解とグローバルな教養を身につけることを目指して授業を進める。	
	ベトナム語Ⅰ	ベトナム語で挨拶や自己紹介、日常会話を練習し、簡単なコミュニケーションがとれるようにする。正しい発音を身につけることを中心に、読み、聞き取り、基本的な文法を初級的なレベルで習得する。また、簡単な会話をグループで練習し、初歩的なコミュニケーション力を身につける。ベトナム語の修得を通じてベトナムの文化に親しみ、国際理解を深めていくことを目標とする。	集中
	ベトナム語Ⅱ	ベトナム語Ⅰに続いて、ペアやグループでのディスカッションの機会を増やし、ベトナム語で挨拶や自己紹介、日常会話を練習し、コミュニケーションがとれるようになることに重点を置く。また、現地の生活用品等を実際に手で触れてみるなどを通じて、ベトナムの文化に親しみ、理解することを目標とする。原則としてベトナム語Ⅰを履修した学生が履修できる。	集中
	Global StudiesⅠ	環境破壊や文明間の対立など世界が直面している重要課題について英語で学ぶ。履修学生は、これらの諸問題を考えることで、真のグローバルマインドと国際的な視点を持つ地球市民の第一歩を踏み出す。理解力テスト付きリーディング課題、グループディスカッションを含めたアクティブラーニングを実施する。なお、講義は英語で実施するので基本的な英語力を身につけていることが望ましい。	
	Global StudiesⅡ	Global StudiesⅠに続き、今日の世界が直面している諸課題についての理解を深める。Global StudiesⅠとは異なるトピックを取り上げ、履修者同士の積極的なディスカッションに重点を置いた内容とする。自己の考えや意見を伝えようとする取り組みを通じて、実践的な英語力と真のグローバルマインドを身につける。理解力テスト付きリーディング課題、グループディスカッションを含めたアクティブラーニングを実施する。なお、講義は英語で実施するので基本的な英語力を身につけていることが望ましい。	
	Intercultural Communication	対人コミュニケーションと文化はお互い関連しているということを理解し、基本的要素について分析する。コミュニケーション行動の解釈は文化によって影響をうけることを理解し、異なる文化的背景を持つ者同士の対人コミュニケーションを円滑にするコミュニケーションスキルを身につけることで、異文化理解を深め、グローバルに活躍する資質を身につける。なお、講義は英語で実施するので基本的な英語力を身につけていることが望ましい。	
	全学自由ゼミ	各学類の研究分野における基礎的でコンパクトな複数の研究テーマごとに学生グループを構成し、担当教員の指導のもとでそのテーマについてのグループワーク等を行う。夏季休暇中または春季休暇中の集中開講とし、各学類のもつ専門性への基礎的な理解や、専門に向けた学びに対する動機づけを涵養するとともに、既に学類が決定している学生にはより深い知識を与え、リーダーシップの育成にも繋げる。	集中
	日本の歴史と文化	我々の住む日本がどのように形づくられてきたのかを、様々な歴史資料を用いて振り返る。特定の人物や事件に着目し、その歴史的背景と未来への影響について学習する。本講義を通じて日本の歴史のいくつかのトピックについて、その概要と現在の関わりを説明できるようにすることを旨とする。	
	世界の歴史と文化	近世・近代の歴史に影響を与えた国家、人物、事件に着目し、その歴史的背景と未来への影響について学習する。また、世界と日本の関わりや現代社会の抱える諸問題についても触れ、歴史的観点から将来の展望についても考えていく。本講義を通じて世界の歴史のいくつかのトピックについて、その概要と現在の関わりを説明できるようにすることを旨とする。	
	東北の歴史と文化	東北地方及び宮城県の歴史について、様々な資料に基づいて理解する。20世紀以降の東北地域の変遷に注目し、これからの東北地方の向かっていく方向性について考える。特に地域の自然環境や文化を知り、人口問題を中心に地域社会の問題について理解を深め、人口減少時代における持続可能な地域社会形成への課題と展望を考えることを旨とする。	
	音楽	「音楽」とは何かを学ぶことによって、個々の素養を高め、情操豊かで思いやりがある感性を育成する。合わせて、「音楽」から学ぶことができる美的感覚を養成し、それによって価値観を育成し、多様な社会に適切に順応できる力を習得する。授業では、音楽の起源から始まり、西洋音楽の確立を経て、変動する社会に対応してきた西洋音楽が、やがて崩壊するまでの道のりを講義する。	
	美術	美術館、博物館等を訪ね美術作品を直に見ながら美術・人間・テーマごとに考えてみる。美術作品の鑑賞を通じてその作品の生まれた思想や社会的背景について関心を高め、空間芸術としてのアートサイエンスを考えていき、美術作品の真の面白さを学ぶ。	
	健康科学	(概要) 現代における健康とその課題に関する知見を、身体、社会、自然環境との関係などを含めて紹介し、日常生活における健康を科学的に考える力を涵養する。青年期のこころの特徴を理解し、こころの健康についても考える。また、我が国における食生活の課題と「健全な食生活」の実現のための食育推進施策・取組を学ぶ。 (オムニバス形式／全15回) (22 長澤 治夫／4回) 現代における健康課題を理解し、日常生活の健康を科学的に考える。 (23 真見 健／4回) 青年期の心理的な特徴について理解し、こころの健康について考える。 (10 白川 愛子／7回) 我が国の食生活の現状と課題を理解し、「健全な食生活」の実現のための方策を身につける。	オムニバス方式

授 業 科 目 の 概 要			
（食産業学群フードマネジメント学類）			
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
基 盤 教 育 科 目	スポーツ科学	スポーツを中心とした定期的な運動が健康に及ぼす効果について、生理・生化学的、社会的、心理的側面から理解し、自分に最適なスポーツ運動を通して健康的な生活を生涯にわたって続けるための知識を身につける。また、生涯スポーツから競技スポーツまで、目的に合わせたスポーツの選択、トレーニング、アレンジを可能とするため、運動生理学、バイオメカニクス、トレーニング科学等、専門的な理論を理解する。	
	スポーツ実技	定期的にスポーツなどの身体運動を行うことは、生涯にわたり健康で生きがいのある生活や人との円滑な交流・コミュニケーションという点で重要である。スポーツ全般、あるいは特定の種目が得意な人から苦手な人まで一緒に楽しめるよう、自分たちでも工夫しながら各種スポーツ（練習法、ゲーム、運営）を体験する。主な内容として、基礎トレーニングの他、フットサル、バドミントン、バレーボール、バスケットボール等を実施する。	
	体を動かす楽しみ	定期的に身体運動を行うことは、生涯にわたり健康で生きがいのある生活や人との円滑な交流・コミュニケーションという点で重要である。子どもから高齢者、障がいのある人等、運動能力にかかわらず誰でも楽しめるレクリエーションスポーツ（ニュースポーツ、レクゲーム等）を中心とした運動を体験する。また、福祉レクリエーションを意図し、地域の保健福祉の現場でも役立つような多世代交流型体操、介護予防体操などの体験、アレンジ、創作を行う。	
	現代社会と哲学	西洋哲学史の概要を理解し、多種多様なものの見方・考え方を知る。哲学は現代生活に無縁なものではなく、我々日本人を含んだ「ヨーロッパの文明」のバックボーンのひとつとして存在していることを理解する。	
	人と宗教	宗教文化に関する基礎知識は、国境を越えて人や情報がいきかう現代社会においてコミュニケーション・相互理解のためのものとなっている。宗教は人の生き方を根本的な部分で方向付けるものであるため、宗教についての無知や誤解は非常に深刻な問題を生んでしまう可能性をもつ。一方、近年のムスリム向け事業ブームのように、正確な知識がビジネスチャンスを生むケースもある。授業では世界の主要な宗教伝統について基本的な知識を習得し、国際化時代にふさわしい宗教に対する考え方と態度を身につけることを目指す。	
	心理学	心理学は私たちのこころの働きを科学的に探求する方法のひとつである。現代の心理学は多岐にわたり、神経科学や生理学、言語学、社会学、文化人類学、精神医学、動物行動学、情報科学などと関連をもつ学際的な学問である。心理学的な見方・考え方を理解することを目的とし、授業では心理学が対象とするいくつかの行動や意識に関する領域を取り上げ、そこで得られた知見を紹介する。	
	現代社会の諸相	社会は、家族、教育、文化、法律、会社、国家など様々な制度から成り立っている。これらの制度がどのようにしてできるかを人と人との関係に着目して理解するのが社会学である。この講義では、社会学でのものの見方や考え方を学んだ上で、急激に変化する現代社会の諸問題を把握し、国際化や高度情報化が進む中での日本の将来と自分の置かれた立場を考える思考方法を身につける。	
	憲法	憲法とは、国の組織と作用に関する基本的な規律を意味し、日本国の場合、その大要は昭和21年に公布された「日本国憲法」により定められている。同憲法の各規定に何が定められているのか、それが各国家機関によってどのように実践されているのか、それらがいかなる考え方によって基礎づけられているのか、そして、憲法解釈に争いのある事例において、それがどのような考え方の違いによって惹き起こされているかについて学習する。	
	社会と経済	本講義では、人間生活の基盤である経済活動がどのようにして成立しているかを学び、経済に対する基本的な考え方を修得する。取り上げる内容は、GDPや為替レートを指標とした国の経済活動の分析、設備投資などの企業の経済活動の分析、財政・金融政策、需要と供給をもとにした市場価格形成などである。さらに、具体例を用いた経済活動の分析例や、現在経済活動で懸念されている問題の背景や対策についても理解を深める。	
	数理科学	数学の多様な世界を紹介し、関わるいくつかの題材についてその起源にさかのぼって、もともとなる考え方に触れ、それらがどのような人の営みや自然との関わりの中から生まれて来たものであるかを理解する。もって、現代における数学の役割や必要性等について考察することを通して、科学との関連を学ぶ機会とする。さらに、事物や事象を相対的、批判的に捉え、それらを支えている見方や考え方を知り、見通しをもって考えるもともとなる資質を培う。	
	生命科学	地球で起きた生命の誕生から多様な進化を経て現代の生物に至る38億年の生命史を学ぶ。さらに、個体としての生命の様々な仕組みと生理に関わる現象を理解しながら、生物としてのヒトについて理解を深める。そのような知識をもとに、生物としてのヒトが社会の中でどのように振る舞うべきかを生物多様性や生命倫理の観点から考える。	
	環境科学入門	環境科学は、地球及び地域の環境保全と人間社会の環境調和的な持続的発展を図る学問である。公害、地球温暖化、生物多様性などいくつかのトピックについて科学的な事実と社会的な背景について学び、人間社会の健全な発展に対する環境科学的思考方法を習得する。	
	地球と宇宙	わたしたちを取り巻く環境や資源・エネルギーに関する諸問題の解決には、わたしたちが住む「地球」の理解が不可欠である。地球が宇宙の中で太陽系の惑星の一つとして生まれてから、生命が存在する現在の特殊な環境が創り出されるに至るまでの地球史を学び、未来の地球の姿を考える。さらに、大気・海洋・大地の構造とその変動の基礎を学び、自然災害や自然の恩恵を受けているわたしたちの暮らしに関する理解と、持続型社会の形成に向けた地球資源の活用について考察する。	
	数学概論	同値・順序、論証、集合・写像、ベクトル、微分・積分などについての基本原理を学ぶことを通して、数学が構成されていくときのもともとなる見方や考え方を理解し、関連する基本的な知識や技能を身に付ける。さらに、線形代数、関数解析、数理論理などに関連する基本的概念の理解を深め、数学における直観と論理、厳密性、有用性などについて具体的な事例を通じて考察する。もって、自然の事物・事象や社会的事象を数理的に分析し解決していく手だてとなる見方や考え方を身に付ける。	
	物理概論	物理学は自然界の現象を包括的に理解するための法則を見だし、体系的に理論化を図る学問である。この講義では、力学や電磁気学、熱、波動など基礎的な項目について学ぶ。さらに、様々な先端分野で利用されている物理学の理論について学習しながら、自然の理解と社会への利用に関し理解を深める。	
	化学概論	物質の性質や特徴を明らかにする学問が化学である。この講義では、その基本として、原子と分子の構造、化学結合、物質の状態、構造、反応、そしてエネルギーについて学び、物質を定性的および定量的に考える方法を習得する。さらに、自然環境の中での物質のふるまいと化学と現代社会との関わりについて考える。	
	生物概論	生命の営みの基礎となっている細胞の構造、その基となる物質および代謝、関連する酵素群、細胞の維持、分裂、エネルギー生成について概観する。生体を維持する恒常性のしくみ、免疫、および生殖の方法についても学ぶ。さらに、生物の発生のメカニズムや環境への応答を遺伝子レベルまで掘り下げ、遺伝子の発現や分子進化システムについても取り上げる。	
	基礎統計学	基本的な確率分布および標本分布の概念と特徴を理解した上で、標本データを基にした、区間推定や統計的検定あるいは相関分析などの推測統計学の各種解析方法を学び、適切に解析する方法を理解する。さらに、解析結果をどのように判断するかあるいは活用するかを、具体的なデータを解析しながら学ぶ。解析には、PCも使用し実践的な解析演習も行う。	
	日本語Ⅰ	外国人留学生を対象としたクラス。4技能「読む」「書く」「聞く」「話す」全般にわたって日本語を学ぶ。これまで身に付けた日本語の知識を整理し、不十分なところを補強しながら、日常生活や学習活動に必要な基礎力をつける。	

授 業 科 目 の 概 要			
（食産業学群フードマネジメント学類）			
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
基盤 教育 科目	日本語Ⅱ	外国人留学生を対象としたクラス。日本語Ⅰで学んだ書くためのルールを基に、レポートや論文の基本的な構成と、その作り方を学ぶ。情報を読み取り、要約文や意見文を書く。また、それを基に意見交換をおこなう。	
	日本語Ⅲ	外国人留学生を対象としたクラス。日本語Ⅰ、Ⅱで学んだレポートや論文の書き方を基に、「読む」「書く」「聞く」「話す」の4技能全般にわたる広い意味でのプレゼンテーション力の向上をめざす。グループで課題に取り組みパワーポイントを使ったプレゼンテーションを行う。学術的な文章の読解を通し、文法・語彙表現の知識を深める。	
	日本語Ⅳ	外国人留学生を対象としたクラス。これまで学んだレポートや論文の書き方を基に、広い意味でのプレゼンテーション力の向上をめざす。ディベートを通して伝えたいことを整理し、表現方法を深め、発話力の向上をはかる。各人が課題に取り組みパワーポイントを使ったプレゼンテーションを行う。学術的な文章の読解を通し、文法・語彙表現の知識を深める。	
	日本事情Ⅰ	留学生が対象の授業。現代日本の政治、社会、交通、情報、環境、文化などの総合的な知識を得る。日本の社会文化等を学ぶことによって、日本および日本人について考え、留学生自身が自分の問題として日本の現実を観察できる目を養い、日本に溶け込むことが出来るようになる。本授業では震災に関する内容も取り扱う。	
	日本事情Ⅱ	留学生が対象の授業。世界遺産、温泉、テーマパーク、食文化、都道府県というアングルから日本を学ぶ。様々な日本文化の体験活動等を講義内に含める。	
全学 共通 科目	コミュニティ・プランナー概論及び演習	コミュニティプランナーは、コミュニティにおける課題やニーズの調査能力や企画力、ワークショップにおけるファシリテーション能力、プレゼンテーション能力や実行力といった地域社会に貢献できる能力を習得しておく必要がある。本講義では、まず、フィールド調査に必要な基礎的知識とマナーや技能を習得する。次に、自治体や企業・NPO等の地域社会の第一線で活躍する専門家と連携し、グループ演習により現地調査の方法やワークショップの進行方法、意見のまとめ方などフィールドワークの基本的技能を修得する。	講義20時間 演習20時間 集中
	コミュニティ・プランナー実践論	現在、震災復興と地域再生は日本社会の重要な課題となっている。地域は様々な資源を有するが、その活用手法は未だ未成熟である。これからの持続可能な社会を実現するためには、これらの地域資源を発見・連鎖し、新たな地域ビジネスとして再構築する手法が求められる。コミュニティプランナー実践論では、こうした課題に対応するために、実践者・専門家の講義やフィールドワークを通じて、事例把握による疑似体験を得て、知識、理解を深める。	集中
	コミュニティ・プランナーフィールドワーク演習	コミュニティを再生していく実践的な経験を通して、コミュニティプランナーとしての職能を理解しながら、様々なステークホルダーとの協働手法や地域課題解決の実践手法を習得していく。フィールドワーク（FW）を中心に、ワークショップやグループワークを通じて、現場で思考・判断を行い、コミュニティ・プランナーとして貢献するために必要な技能を高めていく。	集中
	グローバルインターンシップ	主に海外における一定期間の研修を通して、グローバル人材として必要なスキル、社会で必要なコミュニケーション能力を身につける。参加することが目的ではなく、現地での活動を通じて自分がどのように変化したかを評価する。	集中
	学外研修	国内・海外を問わず学外における一定期間の計画的なプログラムに参加し、体験的な学習を通じて自己が学んだ成果をレポートやプレゼンテーション等の手法で表現する。体験的活動を通じて自分がどのように変化したかを評価する。	集中
専門 基礎 科目	食産業学概論	（概要）「食」は人間の営みと共に存在し、時と共に変化してきた。今日の私たちの食生活やそれを支える食産業を理解するためには、「食」についての歴史や文化の知識も必要である。ここ「ヒトは何を食べてきたか」をテーマに、食にまつわる歴史や文化について紹介し、ヒトの食の原点から現代の食について考えてゆく。 （オムニバス形式／15回） （30 中村 聡／4回） 植物性食材の生産の歴史の変遷 （28 井上 達志／3回） 動物性食材の生産の歴史 （7 金内 誠／5回） 食材の加工技術と流通の変遷 （43 川島 滋和／4回） 現代の食について	オムニバス方式
	有機化学	食品の機能と役割を科学的に理解するためには、食品の主要な構成成分である有機化合物の構造と反応特性を把握することが必須となる。本講義では、食品を構成する有機化合物の構造と主要な反応の仕組みと特性に関し、アルカン類、アルキン類、芳香族化合物などの有機化学における代表的な化合物グループについて学ぶ。	
	経済経営学基礎	食産業学群では、農業や食品産業のなど、食に関わる産業を対象とした各種の学問を学んでいくことになるが、これらの食産業のビジネスとしての側面について学んでいくためには、経済学や経営学の知識が必要となってくる。経済学の内容は、主にミクロ経済学であり、需要と供給や、市場の働きについて学ぶ。経営学については、なぜ企業という組織が必要になるのか、企業ではどのような活動が行われているのかを学ぶ。	
	科学基礎実験	専門科目においては様々な実験がカリキュラムに組まれている。ここでは、実験の意義、安全性の確保、実験室の設備、基本的な各種の実験器具と試薬の取り扱い方法、顕微鏡の使い方、廃液の処理、実験動物の取り扱いと動物福祉など、実験を行う上での基礎的な事項について理解する。その上で基礎的な実験手法を習得する。	
	食材生産・加工実習Ⅰ	既に学んだ事柄を実習をとおして実際に展開・応用する。動物性食材においては、牛肉、豚肉、牛乳および自給飼料の生産を、植物性食材においては、主要作物および野菜の生産を中心に現場における実習を体験することでそれぞれの基本的な生産方法の理解を深める。また、生産したそれぞれの食材の食味、農産物の加工および食味を通して、食材の特徴を理解すると同時に、食材の利活用を考える契機とする。さらに、宮城県内各地に存在する各種農畜産物の加工・調製施設を見学し、県内に根ざす豊かな食材の存在を認識する。	
	応用情報処理	大学における学習や社会生活におけるPC利用の基礎となるネットワーク、ワードプロセッサ、表計算ソフト、プレゼンテーションソフト等について高度な実践的演習を行う。	
	応用統計学	基礎統計学で学んだことをベースに、高度な統計分析の手法の原理について学ぶ。さらに、応用的な手法の理論とその使用法について理解し、統計ソフトを使い、実践的な統計データの処理方法を習得する。日頃のレポート作成や卒論はもちろん、社会人となっても要求されるスキルを身につける。	
	キャリアデザインⅡ	「キャリアデザインⅠ」において培った自己理解をもとに、受講者同士の数回のセッションを通じて、自分を取り巻く他者の存在を知るとともに、「他者から見た自分」を知ることさらなる自己理解を進める。加えて、キャリア・プランニング・プロセスの考え方を理解し、意思決定とはどのような手順を踏んでなされるのか、進路選択に必要な情報はどのようなものがあり、それらをどのように活用していくのかを学ぶ。	
	インターンシップⅠ	大学で学ぶ理論と学生個々の社会的体験の間に連関を持たせ、社会における自らの位置を確認させ、同時に社会との関わりの中で、大学での学びと現実問題との関連を自覚できる機会の提供を目的とする。	

授 業 科 目 の 概 要				
(食産業学群フードマネジメント学類)				
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
専 門 基 礎 科 目	微生物学	われわれの生活環境中には多様な微生物が存在し、その中には有害なものもある一方、腸内細菌のように健康維持に不可欠なもの、発酵等の食品分野や廃棄物処理等の環境分野において有用なものも多い。また高温・高圧、極端なpH等の特殊環境下にも生存する微生物があり、それらは潜在的に高い利用価値をもつ。本講義では、人々の暮らしに深くかかわっている微生物、各種産業において重要な微生物を概観し、それらの種類と性質、増殖・培養、各分野への応用等について学ぶ。		
	環境科学	人間と環境とは密接にかかわっており、特に近年では人間の活動が環境へ地球規模で大きく影響している。本講義では人間活動に伴う環境の悪化や環境保全・修復の現状を提示するとともに、食産業に関連した環境に関するトピックを学ぶ。その中で、人間が環境と関わり合いながらどのようにすれば、「持続的な食生産」を可能にしてゆくことができるかを考えていく。		
	生化学	人間は食品を摂取し、栄養素として取り込み、生体活動をしていく。それは栄養素が細胞レベルで代謝や酵素作用を受けていることである。さらに、食品生産に使われる動物や植物、微生物も同様の生体内代謝反応が行われている。そこで、本講義では、食品中の成分を中心に生化学的観点からの物質の代謝作用や酵素反応の理解することを目標とする。		
	専門基礎実験	本実験では、専門的な実験の基本として化学と生物学の分野についての基礎的な実験を行う。化学実験では、たんばく質など各種化合物についての定性実験の意義、原理と方法および応用、定量実験では、定量実験の原理と方法などを理解する。生物学実験は、動物および植物についての基礎的な実験を行い、観察の仕方、データの採取法および解析法を学ぶ。		
	食材生産・加工実習Ⅱ	食材生産概論で学んだ事柄を実習をとおして実際に展開・応用する。動物性食材においては、牛肉、豚肉、牛乳および自給飼料の生産を、植物性食材においては、主要作物および野菜の生産を中心に現場における実習を体験することでそれぞれの基本的な生産方法の理解を深める。また、生産したそれぞれの食材の食味、農畜産物の加工および食味を通して、食材の特徴を理解すると同時に、食材の利活用を考える契機とする。さらに、宮城県内各地に存在する各種農畜産物の加工・調製施設を見学し、県内に根ざす豊かな食材の存在を認識する。特に食材生産・加工実習Ⅰで培った技術を活用し、応用・発展的な技術を習得する。		
	キャリア開発Ⅰ	先輩や卒業生と交流したり、企業の方の話を聞いたりすること等を通じて卒業後の進路を具体化するための情報を得る。これまでの「キャリアデザイン」で培った自己に関する情報や他者から得られた自己の強みを踏まえて、様々な情報を整理しながら意思決定を進め、自己の目指す進路を具体化していく。		
	食料・農業・農村政策	食料・農業・農村政策の歴史の変遷や問題点について学習し、政策の必要性や帰結を経済理論の枠組みの中で理解する。受講者は（多人数の場合にはグループで）、『食料・農業・農村白書』の担当箇所を精読し、レジュメを作成し、プレゼンテーションを行う。また、その内容について相互に質疑を行うことによって理解を深めていく。学生には発表・発言することを求める。本講義参加者は、『食料・農業・農村白書』に関する検討会に参加するとともに、そこで質問することが求められる。		
	キャリア開発Ⅱ	「キャリア開発Ⅰ」で具体化した自己の進路選択に基づき、進路実現を果たすためにどのような能力を身につける必要があるのかを知る。併せて就職活動の流れを理解し、個々の目標に合わせたスケジュール管理のもとで必要な能力を磨いていく。		
	インターンシップⅡ	社会構造が複雑化する今日、企業の側は即戦力となりうる学生を採用する傾向がある。一方、大学の教室における受け身の講義だけでは、実社会の仕事に触れる機会がなかなかないのが現状である。こうした現状に鑑み、社会において実際の仕事に触れ、そこで得た人脈や経験を、来る就職活動に役立てることが本講義の目的である。		
	キャリア開発Ⅲ	就職活動を本格的にむかえるにあたり、実践力を身につけるための知識を提供する。どのように自己を表現し、どのように企業が求める人材を読み解き、自己と企業とのマッチングを図るか、演習を交えながら体得していく。		
フードコミュニケーション	食品は本来安全であると同時に、消費者に安心・信頼を伝えることが重要である。本講義では、食の安全・信頼とは何かという本質を理解する。また、食品を扱う事業者などフードチェーン全体の安全対策のみならず、消費者にも食の安全に関する知識と理解が求められる今日、企業と消費者との食の安全・信頼についての対話（フード・コミュニケーション）を深めることの重要性を学ぶ。			
専 門 科 目	共 通 科 目	食材生産概論	現在の日本で一般的に利用されている主な動物性食材および植物性食材について、その生産量や生産者、作付面積など生産基盤の状況、価格や収益性などを学ぶ。また、同時にそれらの食材のおおよその生産方法、特長や利用方法について科学的に理解する。	
		食品企業経営論	この講義では、企業経営を行う場合に最低限理解すべき基礎的な課題について学ぶ。全体を4つに分け、パート1は導入（企業経営とは何か）、パート2は食品企業経営における諸機能（管理・組織・人事・資金調達・販売・戦略等）、パート3では、法律と技術との関わり（商法・独禁法・農協法・知的財産法等、加工・貿易・輸送・バイオテクノロジーや情報技術）にも言及する。パート4では各種ステークホルダーとの関係と総合的なリスク・マネジメントについてを考察する。	
		食品マーケティング論	本講義では、マーケティング論の主要な概念を修得すると共に、マーケティング論や食品流通論の基本的な概念を、食産業の具体的な課題にどのように適用されるのかを学び、「使えるツール」とすることを目的とする。そのために具体的な事例に基づいたケースメソッドなども用いる。また、学生によるプレゼンテーションも行う。	
		食品化学	食品の品質は、その色や味、香りを形成する成分や栄養素等の化学成分を指標として評価されることから、高品質な食品を開発・提供するためには、食品を構成するそれらの成分の構造とその化学的特性を把握することが重要である。本講義では、糖質や脂質、たんばく質など食品の主要な化学成分の化学構造と特性を学ぶとともに、食産業における食材の生産、流通・加工、消費に至る各過程における品質関与成分の化学的変化とそのメカニズムを学び、食品を化学的にとらえるセンスを磨く。	
		農産食品学	栄養素の主要供給源である農産食品原料の種類と特徴を学び、農産食品の多様性と食において農産食品が果たす役割の重要性について理解することを講義の主たる目的とする。農産食品の分類、作物の特徴、成分、加工原理・加工方法・加工技術についての解説も含む。さらに、農産食品の三つの機能性（栄養的機能、嗜好的機能、生体調節機能）や安全性を解説するとともに、それらの機能を生かした新しい食品の開発動向や開発技術についても紹介する。	
		食品衛生学	食品製造における安全管理の中で最も基本的な食中毒や品質維持等について学ぶ。近年、一般消費者の「食の安全・安心」への関心が高まり、食に関わる企業にとっては最も基本的且つ重要な事項の一つに挙げられる。本講義では、基本となる化学、生物学、微生物学、生理学、生化学等の分野を「食」に集約し、これを応用して食中毒などの危害の低減や食品劣化のメカニズム、食品の品質維持に関することなどについて、理論と実際を関連付けながら学ぶ。	
		栄養科学	食と健康の関わりにおいて、食品の役割すなわち栄養機能、感覚・嗜好機能および生体調節機能が重要である。本講義では、食品の役割の中心となる栄養機能を理解するために、栄養学の変遷と発展の歴史をはじめ、食品の栄養素の種類・構造と機能について体系的に学習する。また、栄養素が機能的に作用しうる適切な食品摂取のあり方を理解するために、食品・食素材と栄養素ならびに食事と健康・疾患について学ぶ。	

授 業 科 目 の 概 要					
(食産業学群フードマネジメント学類)					
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考		
共通科目	食品の安全性管理	食品の安全性に対する考え方はここ数年間で劇的に変化した。以前は、食品加工の工程管理や微生物汚染、保存中の腐敗に対する防御など食品衛生的な観点が主であったが、近年、原材料の生産から、加工・流通、消費に至るいわゆるフードシステム全体の安全管理・品質保証が問われており、消費者に対する製造者の責務は非常に重くなっている。本講義では、食品の安全性管理について、実践力を身に付けることを主眼に、実際の食品企業における安全管理の現状を紹介しながら学習する。			
	品質保証システム演習	食製造における品質保証システムとしてHACCPを導入することを演習を通して学ぶ。食の安全・安心は食関連産業にとって最も優先する事項であり、さまざまな取り組みが進められている。本演習では特にHACCP (Hazard analysis and critical control point) による品質保証プログラムをとりあげ、特定の食品を例に挙げながら、各々の食品の特徴に合わせたシステム構築を行ない、製造現場での導入提案の可能性を考える。			
	食と未来	食産業学群において学んできた事柄を卒業前に総括的に捉え直すと共に、これからの食の可能性について学生からの提案等も含めて考察し、食に関する諸科学の先端で今まさに研究が進められている内容について学び、知識を新たにする。			
専門科目	食産業経営科目	A区分	食料経済論	この科目では、食料やフードシステムをめぐる、日本国内および世界で起こっている諸問題を主に経済学の視点から学ぶ。授業では、現実が起こっている問題について知識を得ると共に、「経済経営学基礎」の授業で学んだ初歩的な経済学を踏まえて、諸問題を分析し理解するために必要となるより高いレベルの経済理論も織り交ぜながら、学んでいく。	
			食品流通・情報論	この科目では、生産から消費までのフードシステムの中で、食品の供給主体と消費主体を結びつける一連の経済活動を対象とし、食品流通に関する基礎理論や経済現象、諸問題を具体的な事例なども織り交ぜながら体系的に学習する。食品流通は分業体制が進展することで複雑になり消費者の食への不信に繋がる課題を有しており、それらの課題についても考察する。	
			食品企業経営戦略論	この講義では、企業経営における戦略について、その内容・策定・評価・実現可能性を、特に食品関係企業での実戦を想定した形で学ぶ。全体を3つのパートに分け、パート1は導入（戦略と競争の概念）、パート2は戦略論（競争戦略の基礎、業界の構造分析、戦略の要素、戦略の策定等）、パート3は競争戦略の有効性と企業の社会的責任との関係にも言及する。なお、講義と並行して文庫本の課題図書を3冊程度取り上げ、内容に関する論評の訓練も実施していく。	
			フードシステム調査演習	本演習では、フードシステムの側面を示す個々の統計データの特徴を理解し、回帰分析などの分析手法により分析を行えるようにする。また、アンケート分析の方法（適切な設問の作成、調査実施の方法、Excelによる集計方法、統計的検定等）について演習を通じて理解を深めると共に、実際のアンケート調査やWeb調査等を実施することで分析能力のみならず、コミュニケーション力、プレゼンテーション能力を養成する。	
			食産業政策論	食品が生産されて消費者に提供されるまでの間、法令に基づき各段階で様々な規制や振興施策が講じられている。本講義では、食料・農業・農村基本法、食品安全基本法等をはじめ、食の安全・品質関係法等食品関連の法令につき、その目的、内容等を学ぶ。また、実現場への適用事例等を学ぶことにより、実社会において必要となる法制度の仕組みや遵守の心構えを学習する。特に、法令の読み取り手法を学ぶことにより、日常生活における活用法をマスターする。	
		フードサービス産業論	フードサービス産業は、今や消費者が日常的に利用したり、アルバイトなどで関わったりと身近な存在となっており、市場規模も約23兆円と他の産業に比べても大きい。フードサービスが「産業」となっており、まだ、歴史が浅く、学問的に解明されていないことが多くある。この授業では、外食・中食の定義、業種と業態、産業構造、メニューと食材仕入、外食産業史などフードサービス産業（中食も含む）の基本的な知識を具体的な事例を織り交ぜながら体系的に学習する。		
		B区分	食品マーケティング演習	食品マーケティング論で学んだ分析手法と知識を基に、自らが食品分野でマーケティング活動を展開していく上で必要となるマーケティング企画の立案やマーケティングリサーチ手法について演習形式で学ぶ。また、ケースメソッドによりビジネス環境をどのように分析し、どのような意思決定を行うかということについても、マーケティングの諸問題を材料にして学んでいく。	
			食品企業経営戦略演習	食品企業経営論、食品企業経営戦略論で学んだ知識と基礎的な財務会計等の知識を元に、ケース・メソッド方式により実際の企業において自らが直面しているビジネス環境をどう分析し、どのような意思決定を行うかという訓練を行う。なお本演習では事前配布されたケースと設問に対して、自分なりの分析を行い、解決策を準備した上での参加を大前提とする。選択科目かつ演習科目であるため、自ら進んで準備とクラス参加を行なう姿勢が求められる。	
			食品経済・政策論演習	食料に関する経済問題は、農業生産資材供給から始まり、農水産業による食材の生産、食品工業による加工食品の製造、食品流通業による生鮮食品および加工食品の流通、外食産業によるフードサービスの提供等の各段階において様々な形態で表れている。本演習では、食料経済学の授業で学んだ理論的な知識をベースにして、具体的な食料経済の問題をより深く分析し考察できるように、経済モデルや経済理論の具体的な問題への適用方法を演習を通じて学ぶ。	
			フードサービス産業論演習	将来、食産業に携わる者にとって、常に外食・中食は至る所で関連してくる。そこで、フードサービス産業で学んだフードサービス産業の基礎知識を基に、最新の業種・業態別の業界動向を把握するとともに、各業界の課題の検討・討論を行うことでフードサービス産業への洞察力を養う。そのためこの授業では具体的な事例を織り交ぜながら、最新の業界動向を解説した上で、グループ別に課題の検討を行い、発表・討論を行う。	
	フードサービス解析演習		食料供給に関わるフードシステムの経済問題の中には、価格や数量などを計数的に分析・検討することが強く求められるものも多い。この演習では、そのような性質を持ったフードシステムに関する経済問題を、統計学や計量経済学、あるいはオペレーションズリサーチの手法を用いて分析できるようにする。演習は、分析手法を理論モデルとして学び、その後にそのモデルを現実の問題に適用していくというプロセスを繰り返しながら進められる。		
	食生産・管理科学科目	A区分	畜産食品学	現代の食生活において、畜産食品は食卓に欠かすことができない位置を占めている。特に、牛乳・乳製品のはたらかしは、機能性食品の考え方の基になっている。一方、畜産食品の過剰な摂取によって生活習慣病をもたらす可能性も指摘される。本講義では、畜産食品である乳・肉・卵の科学的成分と機能性および食味性との関係について紹介する。	
			水産食品学	地球上の農・水・畜産資源は、様々な加工技術を施されて人々の口に運ばれる。加工技術は、それぞれの素材の物理化学的、組織化学的な特徴を理解することで初めて応用可能となる。本講義では魚介類等の水産物資源（素材）の加工特性や栄養機能性について学ぶとともに、それらの製造、流通、消費についても学習する。さらに、世界の水産業、日本の水産業、宮城の水産業の現状を理解し、水産業の振興についても考える。	
		B区分	食品工学	食品の力学物性、熱物性を中心に講義を行う。合わせてこれらの物性値を食品の開発や製造に利用する為の方法についても紹介する。単なる知識習得に留まらず、製造や保存時に生じる諸現象や技術課題に対し、工学的な見方や説明が可能となる様、ディスカッション形式で講義を進める。	
			食品衛生学実験	食品の安全や衛生に関する技術的な部分の基礎を実践し習得する。①培地作成や滅菌、培養観察などの微生物の基本的な取り扱い、②食品添加物などの抽出や精製を含む基本的な化学分析など、について修得する。食品を取り扱う企業にとって、食品の安全性は最も基本的な事項であると同時に最も重要な事項である。本実験では、微生物検査、有害物質の検出、農薬の残留分析等により食品の衛生検査を行い、これに関する技術を習得する。	
	食品機能開発学	食生活の欧米型と生活習慣病の罹患率の関連から、日本型食生活への回帰（食生活の見直し）や食品機能性成分への関心が高まっている。本講義では、食品に含まれる栄養素や微量成分の代謝と機能を学ぶとともに、各種疾病の予防に有用な機能性食品成分について、詳細に機能と作用メカニズム、さらに開発手順や安全性・効果効能試験の方法等について、実際の保健機能食品を例に挙げながら学ぶ。			

授 業 科 目 の 概 要			
（食産業学群フードマネジメント学類）			
科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
食 生 産 ・ 管 理 科 学 科 目	B 区 分	食品貯蔵・流通技術論	食産業に携わる者にとって、食品を良好な状態で消費する為の貯蔵および流通方法を理解する事は単なる栄養・外観・嗜好性の低下抑制のみならず、食料問題や環境問題に対して正しく対処する為に極めて重要である。本講義ではまず前半で食品劣化の主な要因を学習する。次に劣化を制御する為の基本的な原理と具体的な技術について概説する。
		発酵食品・醸造学	発酵食品や醸造品は、我々の食生活にとって欠かすことのできないものとなっている。微生物による発酵という現象を巧みに利用した発酵食品・醸造品について歴史、地域、製造方法、微生物利用の知恵の面から学習する。具体的には酵母菌、乳酸菌、調味料といったテーマを挙げて学習を進めていく。さらに発酵食品・醸造品の栄養性・機能性について理解を深め、プロバイオティクスなど新しい考え方も学ぶ。
		食品栄養・機能学実験	現在、本格的な高齢社会の到来やこどもの肥満の問題など若年層からの生活習慣病の増加が進行している。人間の成長、健康維持・増進、疾病の予防には、食品中の栄養・機能性成分の働きを知ることが非常に重要である。食品および食品成分の栄養代謝や機能性を測定する方法として、実験動物を用いた研究・評価などが行われている。本実験では、食品成分を変えた飼料を用いて動物実験を行い、その基礎を学ぶ。
		食品化学実験	食品に含まれる栄養成分の分析は栄養管理や衛生管理の立場からのみならず食品開発の面からも重要である。そこで食品に含まれる栄養成分（タンパク質、脂質、糖質、ビタミン）や呈味成分等の分析法について学ぶとともに、実際の食品を試料として定量分析を行えるようにする。また、食品および食品成分の栄養代謝や機能性を測定する方法として、食品成分を変えた飼料を用いて動物実験を行うほかに関連した微生物を取り扱う実験を行い、微生物の機能や応用についても理解を深める。
関 連 科 目		ローカルフードシステム論	この講義では、幅広いフードシステムの中でも、地域社会・地域経済の中で運営されるローカルなフードシステムの現状と課題について学ぶ。ローカルフードシステムの諸課題の中から、地元で生産された食材を地元で消費する地産地消や、大量の市場流通には馴染まないが独自のフードシステムを構築している有機食品などのテーマを扱う。具体的な事例も紹介しながら、ローカルレベルでのフードシステムに求められる課題を検討していく。
		グローバルフードシステム論	この講義では、幅広いフードシステムの中でも、穀物貿易のように世界各国を相手とするグローバルなフードシステムの現状と課題について学ぶ。国際貿易の理論と仕組み、穀物等の食料の貿易、グローバルな活動をしている国際的な多国籍企業の動向などを取り上げ、グローバルなフードシステムのあり方について検討していく。
		調理科学	食品を調理する過程では、加熱、攪拌、加圧などが行われ、食品の物理的、化学的性質が変容することにより、美味しく栄養価の高い食品が作り出される。この講義では、調理の過程で生じる食品の変化を物理学や化学の理論により説明すると共に、それらの理論を食品開発の現場で活用する方法を学ぶ。
		企業倫理	この講義では企業倫理（business ethics）の考え方の基本を学ぶ。全体を3つのパートに分け、パート1では倫理の重要性やビジネスと利益、ビジネスにおける権利と義務といった「企業と倫理」の基本的な考え方を学ぶ。パート2では視点を現代の雇用社会における企業と従業員という点におき、企業内の労働者の権利と義務を中心に学ぶ。パート3では、食品企業と社会、不正や内部告発、さらに国際的な食料問題やエネルギー問題について、食産業の視点から基本的な考え方を学ぶ。
		食感性科学	私たちは食物を食べる時に、味覚だけではなく無意識のうちに嗅覚や視覚なども用いて、食品を評価している。そのため、良い食品の開発には人間の五感など、感性による評価が必要となる。この講義では、味覚・テクスチャー・食感などの評価方法や、感性とおしさの関係や関連する統計解析手法について学ぶ。また、ケーススタディとして慣行栽培と有機栽培による農作物の感性評価についても検討し、実践的な課題解決力も身につける。
		ライフステージ栄養学	世界一と言われる長寿国日本。65歳以上の高齢者の人口比率が四分の一を超える高齢化社会をむかえている。乳児期から老齢期に至るまで幅広い年齢層を抱えるなか、それぞれのライフステージ毎の必要栄養素、栄養所要量は必然的に異なり、きめ細かな栄養学が求められる。本講義では、妊婦、乳幼児、学童、青年、成人、壮年、高齢期などライフステージ毎の栄養と生理について、生活習慣病などの疾病との関連性や食品の物性も絡めて学習する。
		解剖・生理学	栄養科学などの授業で学んだ知識を踏まえて、この授業では、人間の体の構造(解剖学)と機能(生理学)について学ぶ。人体の構造がいかにして構築され、機能をいかにして発揮させ、健康を維持しているのかを理解することにより、食品や栄養に関する理解をより深める。
		食材生産経営学	農業や水産業における食材生産について、マネジメントの視点から学ぶ。経営学、経営組織論、オペレーション・マネジメント等の理論を学ぶと共に、その理論を適用し、食材生産の現状と課題について理解し、改善策を検討できるようにする。
		食産業・政策史	いかなる歴史であってもその歴史を理解し解釈する者の現代の理解が反映するものである。様々な言説が流布する中で、適切な「歴史」を知るとするのは非常に難しくさまざまな社会科学的なテクニックを総合しなくてはならない。本講義においては、余計なものを排し目的をつかむための説明を行う。そうした方法によって洗い直された食産業の歴史というものがどのようなものであるのか、方法論も交えつつ、その発展の歴史を講義する。
		食品物理化学	食品の加工や保蔵、流通における成分の構造変化や状態変化を動的かつエネルギー的に理解するためには物理化学は不可欠である。本講義では、食品の構造を把握した上で、食品の加工・保蔵で起る現象の本質を理解するために、巨視的な階層の熱力学と電気化学、微視的な階層の量子力学と分子間相互作用、両階層を結ぶための統計力学、および反応速度論、界面科学の基礎を習得することを目指している。
卒業研究		分子生物学	分子生物学は、生命現象を分子のレベルで解明しようとする学問で、バイオテクノロジーを習得するための基本である。本講義では、核酸およびタンパク質の構造と性質から遺伝子の発現調節機構までの基本と、真核及び原核生物について遺伝情報の複製と伝達についての分子機構を学ぶ。さらに、最新の遺伝子組換え技術についても学び、バイオテクノロジーの社会での役割について理解を深める。
		水産資源学	21万種以上の多様性を持つともいわれる水圏生物資源を原料素材として扱い、それらについての生物学的、化学的あるいは物理的特徴について解説する。また、その中で食材として有用なもの、バイオマスとしての利用が期待できるもの、特殊機能や生理活性物質を有するものなど資源として開発しうる素材を挙げ考察を加えてゆく。
		卒業研究サーベイ	この科目は研究室仮配属が決まった学生を対象に、4年生で卒業研究に向けた準備のための学習をすることを主な目的としている。そのため、基本的な研究方法について理解を深めながら、最新の研究についてその意義について議論する。さらに、卒業論文レベルに必要な文章の書き方を修得する。
卒業研究		卒業研究	卒業研究の課題探求、方法や計画などを決め、実験や調査を実際に行い、得られた結果を考察し、まとめ、公表する過程を通して、実践的問題解決能力を養成することを主な目的とする。さらに、結果を発表するために、文章の書き方、表現法、プレゼンテーション法を修得する。

校地校舎等の図面

(1) 都道府県内における位置関係の図面



(2) 最寄駅からの距離や交通機関が分かる図面

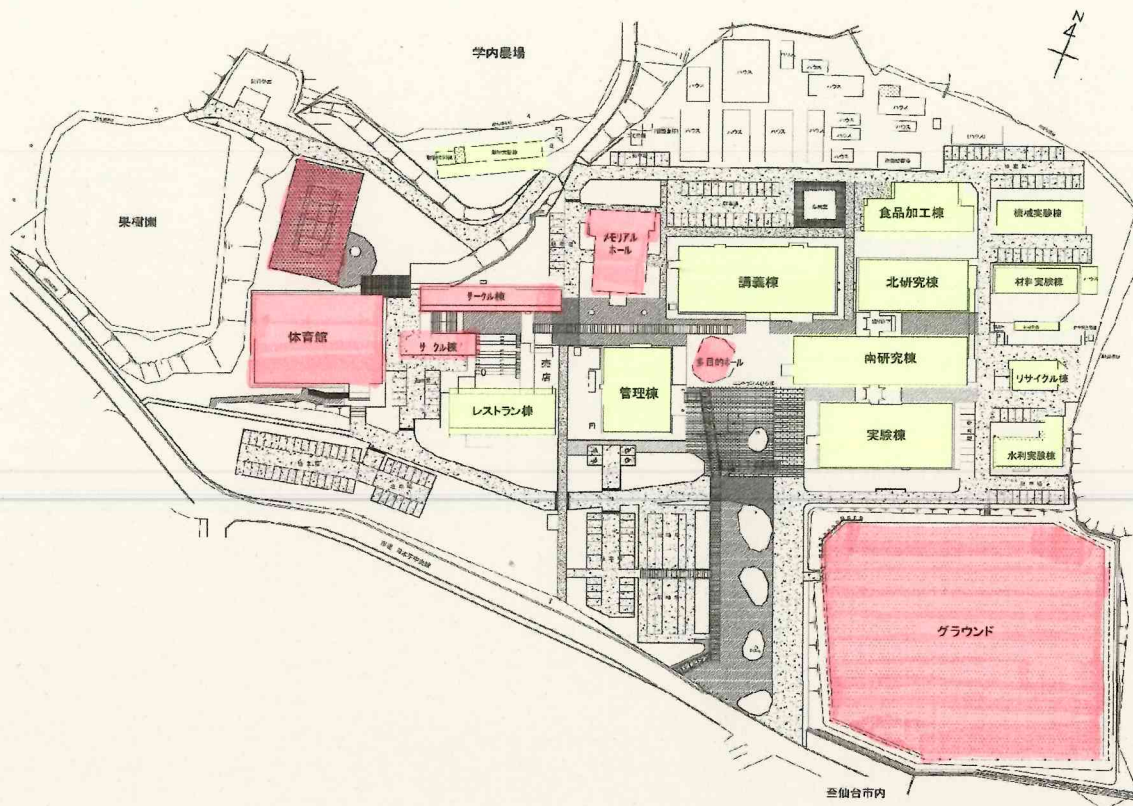
仙台駅からの交通案内

- 地下鉄仙台駅 ⇒ 地下鉄長町南駅
(所要時間 約10分)
- 【乗継】宮城交通バス 地下鉄長町南駅4番
仙台南ニュータウン又は日本平行き
(所要時間 約20分)
- ⇒宮城大学 食産業学部前
- 宮城交通バス
仙台駅バスプール7番 ⇒ 宮城大学食産業学部前
(所要時間 約40分)

宮城大学 太白キャンパス 食産業学部



(3) 校舎、運動場等の配置図



坪沼農場土地・建物配置図



校舎面積 23,357m²
 校地面積 36,320m²

目 次

1	設置の趣旨及び必要性	P. 1
2	学部，学科等の特色	P. 7
3	学部，学科等の名称及び学位の名称	P. 9
4	教育課程の編成の考え方及び特色	P. 10
5	教員組織の編成の考え方及び特色	P. 13
6	教育方法，履修指導方法及び卒業要件	P. 14
7	施設，設備等の整備計画	P. 16
8	入学者選抜の概要	P. 19
9	取得可能な資格	P. 22
10	管理運営	P. 23
11	自己点検・評価	P. 24
12	情報の公表	P. 25
13	教育内容等の改善を図るための組織的な研修等	P. 27
14	社会的・職業的自立に関する指導等及び体制	P. 28

1 設置の趣旨及び必要性

(1) 宮城大学の教育理念及び沿革

宮城大学は、「ホスピタリティ精神とアメニティ感覚に溢れ、高度な専門性と実践的能力を身につけた、地域の発展をリードし、世界に貢献できる人材を育成するとともに、学術・文化の向上と豊かで活力のある地域社会の形成に寄与する」ことを建学の理念に掲げ、平成9年4月に看護学部看護学科と事業構想学部事業計画学科、事業構想学部デザイン情報学科による2学部3学科体制で県立の大学として開学した。

看護学部は、現代社会において求められる看護について教育研究し、社会活動を行うことを通して地域に貢献していくことを学部の目的としている。本学部の人材育成目標として、科学的な思考力と実践的なスキルを備え、かつ人間性豊かな看護職を養成することとしている。

一方、事業構想学部は、現代社会発展の原動力である事業構想の知識・技術および政策課題について教育研究し、かつ地域貢献を行うことを学部の目的としている。本学部の人材育成目標として、事業構想の知識とスキルを備えた、技術の分かる事業者、事業の分かる技術者を育成することとしている。

その後、平成17年4月には、それまでの宮城県農業短期大学を4年制大学へと移行し、宮城大学に新たにファームビジネス学科、フードビジネス学科、環境システム学科の3学科で構成される食産業学部として設置され、現在の3学部6学科体制となった。

食産業学部は、人々の生活を支える食産業について、食材の生産から消費に至る過程を対象として、ビジネス、食の安全安心、環境との調和などについて教育研究し、地域的な社会活動を行うことを学部の目的としている。本学部における人材育成目標としては、食材生産、食品・飲料の製造・流通・消費の産業、ならびにリサイクル等環境対応について、幅広い科学的知識と技術を持ち、ビジネスマインドにあふれる人材を育成することとしている。

そして、平成21年4月には、公立大学法人宮城大学が設立され、独立法人化を果たし、平成29年4月に開学20周年を迎えるところである。

(2) 宮城大学における大学改革と既設学部改組の必要性

地方の時代の到来を予見し、平成9年に「地域人材の育成」を掲げて開学した宮城大学は、これまで約5,000名の卒業生を輩出してきた。彼らは高い県内就職率のもと社会の第一線で活躍し、「建学の理念」に真に応えてきた。本学を取り巻く外的環境としては、少子高齢化や震災復興などの相互作用が進行する中で、国が進める地方創生への取り組みも加速化している。このような状況の中、本学に寄せられる地域社会からの期待はますます高まっており、少子化と必ずしも高率ではない東北地方の進学率の中で、近年4倍を超える入試志願倍率を維持してきた。

開学から15年以上が経過し、本学をとり巻く大学進学希望者の動向や輩出する人材像等についての社会的なニーズが変化してきたが、これまで、既設学部の改組等については、特に検討の俎上に載ることはなかった。平成23年4月に西垣学長が就任し、学長のリーダーシップのもと、平成25年8月に学部横断の「宮城大学将来構想検討チーム」が発足され、本学の学部構成やカリキュラム構成に、時代背景や社会的ニーズとの乖離がないか等について問題点や課題が洗い出された。こうした大学改革に向けた検討は、後の中央教育審議会大学分科会による審議まとめ「大学のガバナンス改革の推進について

（平成 26 年 2 月 12 日）」における、『学長は、大学の将来ビジョンを明確にしながら、ビジョンを実現していくための強い意思とぶれない改革方針を持ち、同時に、IR 等を通じた客観的・合理的なデータに基づく説明を通じて、直接関係する教員や学生等をはじめ、学内外の理解を得て、最終的には学長が責任を持って、大学の経営方針を踏まえた改革を推進していくべき』とした過程での検討と提言の趣旨に沿ったものである。さらに、平成 26 年 11 月には「宮城大学将来構想検討チーム」を発展解消し、各部署のコアメンバーを構成員とした「大学改革推進本部」が設置され、検討チームが洗い出した問題点や課題に対する将来構想をより全学的な改革として推進してきた。

また、本学を取り巻く環境として、東北地区は少子高齢化が加速度的に進行しており、これに伴う 18 歳人口の大幅減少が現実的なものとなっている。「文部科学省 学校基本調査」をベースとしたベネッセグループの（株）進研アド社の推定値によると、東北地区の 18 歳人口は、平成 26 年度の 9.1 万人から平成 38 年までに 7.3 万人へと減少（19.8%減）することが予想されている。全国で見ると、平成 26 年度 118 万人から 9 万人減少し（7.5%減）、平成 38 年に 109 万人と予測されていることから、全エリア中、東北地区の 18 歳人口の減少率は最も深刻なものとなっている（資料 1 参照）。

こうした環境を踏まえ、本学への志願者の内訳をみると、概ね 80%が東北地区の大学進学希望者で構成されている現状があり、東北地区の 18 歳人口の減少は、将来的な本学志願者数の減少や本学志願者の学力の低下に直結しかねない大きな不安要素となっている（資料 2 参照）。

上述した「宮城大学将来構想検討チーム」、その後の「大学改革推進本部」において、本学が直面している現状の問題点・課題として挙げられた項目は、以下の 3 点に大別された。

①社会のニーズに合った教育課程の見直し

開学から 20 年の経過の中で、地域社会や産業構造の著しい変化に伴い、事業構想学部が地域社会から求められる人材像や、高校生から求められる教育内容のニーズの変化は、志願者の動向に見受けられるようになった。また、食産業学部においても、開学から 10 年を迎え、他大学の「農学部」とのより明確な差別化を新たに打ち出すことの必要性が確認された。加えて、「保健師助産師看護師学校養成所指定規則」でそのカリキュラムの大枠が定められている看護学部においては、共通教育科目と専門科目との継ぎ目のない学修連携が十分にとれていないことが課題とされた。さらに、全学的に展開する共通教育においては、それぞれの専門分野に必要な最小限の知識・技能修得に偏重した教育に留まっている科目も一部見受けられ、このことにより共通教育の意義を見失い、学士としての基礎が十分に培われないまま専門教育へと進んでしまうケースがあることも問題視された。高校での学習から初年次教育、専門教育、そして社会へとつながる体系的な教育課程へと見直すことが喫緊の課題として確認された。

②全学一体となった教学マネジメントの必要性

本学において、現行の学部・学科のもとでは、専門教育課程において過度な専門に分化した教育を重視する傾向があり、これらは各学部教授会での意思決定のもとで教育課程の設計や教員の任用についてマネジメントが行われてきた。そのため、ある教員が複数の学部で共通に科目を担当できるような一部の学問領域においても、全学を俯瞰するとそれぞれの学部に教員が配置されているなど、人事配置等に偏りが生じている現状も見受けられた。

こうした学部毎の教授会に強く依存する教学マネジメントを抜本的に見直し、大学全体として効率のかつ戦略的な人員の配置を行うことができる組織へと改め、更なる教育の充実を図っていくことが急務であるとの課題が挙げられた。

③学生がじっくりと、より主体的に専門分野を選択できる制度の必要性

これまで本学では、学科単位で入学者選抜を行っていたため、高校での学びと大学での学修の間に大きな隔たりが見受けられ、高校生の専門分野の選択は、高校生と高等学校の進路指導に依存するものであった。しかし、多様化する高校生の学習状況やキャリア意識などの発達段階に応じて、入学者が入学後1年間をかけてじっくりと自らが進む専門分野を選択し、それを大学全体で支援できる制度の必要性が確認された。

以上、①～③の考え方に基づき検討を重ねた結果、これらを具現化する4つの改革案（（イ）～（ロ））を柱としていくことが確認された。

（イ）「学群・学類・学系制」の導入

まず、小規模な本学が限られた教員を効率的に活用し、これまで学科単位で管理されていた教員を一括管理していくため、教員の教育組織と所属組織を分離することとした。これまで教員がそれぞれの学部学科に所属し、同時にその学科の教員が中心となってそこに属する学生に教育を行ってきた

「学部学科制」を改め、教育研究組織として「学群・学類・学系制」を導入することとした。ここでは、教員の所属組織であり研究領域である「学系」を明確化すると同時に、学生への教育単位である「学群・学類」を設置することで、学系に属する教員がその専門性に応じて学群の教育に参画する体制を目指していくものである。

この「学群・学類・学系制」の導入は、教育改革の側面だけではなく、研究・地域貢献においても、これまでの学部学科の縦割りにより取り組むことが難しかった複合的な研究テーマや複雑化する地域課題などに対し、学系制の特性を活かした全学横断的な取り組みが可能になると考えている。

（ロ）学群コアカリキュラムの再編成と新たな専門分野の決定プロセスの確立

次に、現行学部のカリキュラムを点検し、社会のニーズに合ったものへとコアカリキュラムとして再編成し、既存の看護学部を「看護学群」に、事業構想学部を「事業プランニング学類」「地域創生学類」「価値創造デザイン学類」から構成される「事業構想学群」に、食産業学部を「食資源開発学類」「フードマネジメント学類」から構成される「食産業学群」へと改組することとした。さらにここでは、これまでの学科単位による入学者選抜ではなく「学群単位」による選抜を行うことにより、複数の学類からなる事業構想学群及び食産業学群の学生は、入学後1年間をかけてじっくりと自らが進む専門分野（学類）を選択することが可能になる。

本学では、高校生の専門分野の選択を、高等学校等の進路指導だけに依存することなく、高等学校と宮城大学が一体となり、学生の進路実現を確かなものにすることを目指している。そのため、学生自身の1年間の学修や教職員の丁寧なサポートにより、一人ひとりが自分と向き合い、自分の進む道をじっくり考え、「本人の志望・成績・意欲を判定する方法」を通じて、満足のいく学類選択ができ

るよう、制度設計をしている。

本学においても、高校生が受験段階で希望してきた学びと入学後の本学での学びにギャップを感じて退学する者を一定数有してきたが、上述した取り組みによりこのような者を未然に防ぐことにつながるものと考えている。

(ハ) 基盤教育の骨太化

3つ目は、専門分野に偏ることなく、時代を通じて変わらない基礎・基本に重きを置き、日々刻々と変化する社会にしなやかに、かつ、柔軟に対応できる力を身に付けた人材を輩出するための「基盤教育科目」の充実を目指すことである。「基盤教育科目」の修得単位数は従来の33単位程度から事業構想学群と食産業学群では45単位まで増やし、骨太化を図っていくこととした。その中でも特に、宮城大学のスタンダードな能力と位置付ける「人間力『明日の姿を見通す力』」を身に付けるための約20単位の「フレッシュマンコア」については全学群共通で展開していく（資料3参照）。

(ニ) 全学的な教学マネジメントの強化

最後に、これらの全学的な教育活動をマネジメントするために、全学横断組織である「教育推進機構」のもと、学生の入学から卒業までを所掌する3つのセンター（カリキュラムセンター、スチューデントサービスセンター、アドミッションセンター）を組織し、これまでの学部教授会単位のマネジメントからの脱却と、全学的な教学マネジメントの強化を目指すこととした。このことは、平成27年4月に改正された学校教育法における「大学が、人材育成・イノベーションの拠点として、教育研究機能を最大限に発揮していくためには、学長のリーダーシップの下で、戦略的に大学を運営できるガバナンス体制を構築することが重要である。今回の改正は、大学の組織及び運営体制を整備するため、副学長の職務内容を改めるとともに、教授会の役割を明確化する」という趣旨に合致したものである。

(3) 「食産業学群」設置の趣旨と必要性

宮城大学はこれまでも「ホスピタリティ精神とアメニティ感覚に溢れ、高度な専門性と実践的能力を身につけた、地域の発展をリードし、世界に貢献できる人材を育成するとともに、学術・文化の向上と豊かで活力のある地域社会の形成に寄与する」ことを建学の理念に掲げ、開学以来、多くの人材を地元宮城はもとより、東北、関東、そして全国に輩出してきた。

ア. 食産業学の位置づけ

従来、食に関わる産業は、食材生産を担う農水産業、食材の加工を担う食品工業、食品の流通を担う食品流通業、飲食店等のフードサービスを担う外食産業というように分類され、それぞれが独立に教育や研究の対象とされてきた経緯がある。しかし、我々の食生活の変化やそれを支える産業のあり方が大きく変化したことから、これらの産業全体を一体化したシステムとして把握する産業観が必要となってきた。食産業の業界の現場においても、従来からの農学部における農学教育では食産業の全体をカバーしきれないことや、食産業の全体を視野に入れた人材が育ちにくいことが課題と考えられていた。また、研究面でも同様な問題意識から学会という形として、日本フードシステム学会が平成8年に設立

された（日本フードシステム研究会としては、平成5年に設立）。

これらのことから、食材の生産から始まり、食品加工・食品流通・外食サービス等を経て食料消費や食生活に至るまでの一連の産業を、有機的な関連を持ったひとつのシステムとして捉える場合の総称として「食産業」を位置づけ、食産業に特化した教育・研究を行う学部として食産業学部は平成17年に設置され、ファームビジネス学科、フードビジネス学科、環境システム学科の3学科体制で教育研究活動を行ってきた。食産業の名前を持つ学部は全国で唯一宮城大学の食産業学部のみであり、食産業及び食産業学の振興をリードしてきた。

食産業学部の設置は、このような食産業界及び学会の状況変化に対応した、時宜にかなったものであった。設置後、10年を経て、既に7期分約800名の卒業生を社会に送り出し、彼らは食産業界を中心に社会の各界で活躍しており、宮城県内をはじめ全国各地の食産業界からも好評を得ているところである。

イ．地域における食産業学の必要性

日本国内における食に関連する産業規模は約100兆円と言われ、これは日本最大の産業である。また、世界に目を移せば、社会のグローバル化が進展し、日本の食料供給を取り巻く情勢は刻々として変化している。昨年の10月には環太平洋経済連携協定（TPP）に日本をはじめとする交渉参加12か国が大筋で合意した。一方、農林水産省によれば、世界の「食」市場が、2009年の340兆円から、2020年には680兆円に拡大すると見込まれており、これらの状況下では、これまで以上に世界の食材・食品を相手に競争できる食産業の構築が求められている。

そのような中で本学の立地する宮城県は、従来より日本の食料基地として位置づけられてきた東北地方にあり、2015年の東北農政局のまとめによれば、本県における産出額ベースにおいては米が全国第6位、肉用牛が第5位、生乳が第9位、鶏卵が第10位、キュウリが第14位、イチゴが第16位などとなっており、そのほかマグロ、カキ等の水産物の生産地として広く知られている。しかし、地方における人口減少、生産者の高齢化や景気後退などによって、宮城県においても農業算出額の平成25年までの過去13年間の年間増減率は-1.7%に達した。

さらに、平成23年3月の東日本大震災に伴う津波や福島第一原子力発電所の事故で、東北地方の特に沿岸部では地域経済・地域社会が大きなダメージを受け、その復興、なにかんずく食産業の復興が緊急の課題となっている。

食産業の根幹をなす食材の生産、すなわち食資源確保と新しい食資源の開発は、人工環境下での食材の生産も為されつつあるが、今なお、自然環境・条件に負うところが大きい。食産業学は、食産業を食材の生産から始まり食品の消費や食生活に至るまでの一連の産業について有機的な関連を持ったひとつのシステムとして捉え、それを対象とした学問である。

翻って、宮城県は、東北最大の平野であり国民の主食である米の生産や施設園芸が主に行われている仙台平野、果実や生乳の生産が行われている蔵王連山地域、水産物の生産と水揚げが行われている三陸沿岸などを擁し、バラエティーに富む豊かな農・畜・園芸産物および水産物を産出している。また、これらを素材とした伝統的食品加工技術とそれらの生産・消費に関わる深い文化と歴史の蓄積があり、東北最大の都市である仙台を中心とした食産業の要衝であると同時に、最大の消費地である首都圏をはじめ全国各地への食材・食品の供給をも担っており、さらに、攻めの農業として高品質な食品の海外へ

の一層の輸出増加も期待されている。

地域におけるこれからの食産業では、食材・食品生産の効率化のみならず、その安全性はもとより、付加価値を有する食資源の開発、新食資源の開発や地域に眠っている食資源の再発見、日本がリードする食品の機能性の付与や新規加工技術、消費者ニーズを敏感に捉えた新商品の開発など高い付加価値を有し世界的な競争力を持つ食材・食品の開発、安全かつ安心な食材・食品サプライチェーンシステムの構築、植物工場、ロボティクスやITを応用した生産システム、農業環境の維持、水産資源の人為的増殖、水資源の確保、健康的な食生活実現のための食育活動、高齢化社会に対応した介護食の創出など、あらゆる分野で英知と経験の積み重ねに加え、科学というエビデンスに基づいた新しいテクノロジーの継続的开发によるイノベーションの創出を行い、地域の復活・創生を担う人材が求められている。

宮城県においても、「食材王国みやぎ」のスローガンの下で、宮城の農水産物、食料の利用拡大、生産振興を図ってきた。また、「富県宮城」のスローガンの下での一連の施策により産業振興を図っているが、その中にはもちろん食品産業も含まれている。言うまでもなく、これらの施策は、食産業学部が目指してきた食産業の振興やそのための人材育成と整合的なものであり、県の施策実現へ向けて公立大学としても足並みをそろえて、最大限の努力をしてきたところであるし、これからもその方向性は変わることはない。特に、東日本大震災からの集中復興期間とされる5年間の過ぎようとしている今日、今後、自治体や地域社会の中での自主的な取り組みへの期待が強まることも踏まえて、県の施策と連携を取りながら、6次化産業の進展など地域の食産業界を牽引する人材育成の必要性は今まで以上に高まっている。

2 学部、学科等の特色

(1) 食産業学群の特色

従来の農学系の大学の置ける教育・研究では、ともすれば生命科学に偏重しがちな教育・研究が行われ、その成果は必ずしも地域の食産業に直接貢献するものではなかった。

先に述べたように、食産業の根幹である、食材の原料の生産、すなわち食資源確保と開発は、今なお自然環境・条件に負うところが大きく、宮城県は自然環境・条件が変化に富んでおり、高品質で種類に富む豊かな農産物や水産物およびそれらを原料とした食品を生産し、東北最大の都市仙台から首都圏をはじめ全国に流通させている。食産業学は、食産業を食材の生産から始まり食品の消費や食生活に至るまでの一連の産業について有機的な関連を持ったひとつのシステムとして捉え、それを対象とした学問であるから、食産業学を教育・研究する大学として理想的な地にある。

本学群は本学の地域における実学の教育・研究の理念に基づき食産業の分野において高度な専門性と実践力を身に付け、地域において、食材原料の生産から加工、流通、消費およびそれらを取り巻く環境にわたる食産業の発展をベースに、学術・文化の向上と豊かで活力のある地域社会の形成に寄与し、ひいては世界に貢献できる人材の育成を目指す。

本学群は、日本で唯一、食産業学に特化した学群であり、その学問的対象を食に関する産業に据えている。産業は人間がその社会活動の中で創り出すものであるから、食産業も、食材の生産、食品の加工を中心とした生物学や化学などの自然科学あるいは工学的な側面と、経済学、経営学などの社会科学的な側面を持つ。従って、これらの両側面から食産業を扱うことにより、はじめて食産業学が成り立つ。本学群はこの食産業学の捉え方と本学の理念に基づき、理論と実際を組み合わせ実践的な教育を行い、実学としての食産業学を学んだ人材を輩出する。

本学はこれまで、県内の8つの地方自治体と包括的連携協定を結んでおり、本学群では、これらの地域を広く食産業学の学びの対象としてとらえ、本学群の学生はその中に身を置くことによって、食産業の実際を理論と対比しながら学ぶことができる。これにより、農産物、畜産物、水産物など種類に富んだ食資源の開発と食資源の持続的生産、伝統を活かした食品や医薬、安全かつ安心で高付加価値を有する加工食品の製造と流通、健康的な食や高齢化が進む社会に対応した食の提案、環境を保全し持続できる食資源の確保の方法や、地域の文化やコミュニティーのあり方など、他の多くの地方に共通した問題を解決に向けての実践力を高めることができる。

また、これらのことは、先進国をはじめ新興国、発展途上国の地方が抱える課題にオーバーラップするものであり、本学類で学ぶことはグローバルに応用できる。

(2) 食資源学類およびフードマネジメント学類の特色

食産業学群は、食資源開発学類とフードマネジメント学類の2つの学類により構成される。このうち、食資源開発学類は、植物系および動物系食材の付加価値生産や水圏食資源の新たな開発について、幅広い科学的知識と技術を持ち、社会に貢献できる実践的な人材を育成する。フードマネジメント学類は、食品の製造加工から流通・外食を経て消費に至る食産業のプロセスについて、サイエンス（自然科学）とビジネス（社会科学）の両面から理解し、社会に貢献できる技術を持った実践的な人材を育成する。

食資源開発学類は、現在の食産業学部ファームビジネス学科で行われている教育を、地域において新た

な食資源を開発できる人材の養成にフォーカスを絞り再構築して設置される学類である。食資源開発学類では、動物生産科学コース、植物生産科学コースを設けるほか、水圏生物生産科学ユニットとして、魚類を陸上で養殖するなど水圏の自然環境に頼らない新たな生産技術や、水圏に生育する未利用の植物の食資源としての利用性の探索法など、地域において発展している水産物の流通や水産加工などの2次産業へ繋げる新たな水圏資源の確保および開発法について学ぶことができる。動物生産科学コースおよび植物生産科学コースでは、地域において食料の原料としてこれまでに利用されている植物および動物について、生命科学に基づいた周辺基礎科学の理解を深めた後、付加価値を付与する生産法と、それらの生産物の科学的エビデンスに基づいた評価法について専門的な教育を行う。

また、地域における新たな食資源開発に資するため、消費者ニーズ、海外を含めたマーケットにおける優位性や競争力の分析など経営者としての視点や、人工環境での作物の栽培やアグロテクノロジーについても学ぶ。

本学類の卒業生の進路としては、農畜水産技術職、農業法人の経営者、人と環境に配慮し、安全・安心な農畜水産物を生産する技術者、技術系公務員、食品・飲料の原料の買い付け、流通を担う総合職、養殖・栽培漁業に携わる技術者などが想定される。

フードマネジメント学類は、現在の食産業学部フードビジネス学科の教育を発展的に再構築することで設置される学類である。フードマネジメント学類では、農畜水産業により供給される食材を加工し、付加価値のついた加工食品として供給する食品工業、消費者や実需者のニーズを的確にとらえ、安全かつ安心な生鮮食料品及び加工食品を供給する食品流通業、また食品そのもののみならずサービスも付加して食事を提供する外食・中食産業などを対象に、高品質・高機能な食品を、適切な価格で、安定的かつ安全に供給する仕組みについて、サイエンスとビジネスの両面から学ぶ。

本学類に所属する学生は、上記の領域に係わる基礎的な事項はサイエンスとビジネスの両面から学ぶ。実際の食産業の現場にある課題は、サイエンスの要素とビジネスの要素が絡み合っている。このため、これらの両面の知識を身につけ、複眼的思考により問題解決に当たる能力は、食産業の世界で仕事をするうえで大きなアドバンテージとなる。

もちろん、グローバル化とハイテク化が進行している食産業で、世界に後れをとることなく企業や産業をリードしていくには専門性も必須であることから、2つのコースに分かれてより高い専門的な能力も身につける。フードビジネスコースは、食産業のビジネスの側面を中心に、食料経済、食品企業経営、食品マーケティングなどについて専門的な教育を行う。フードサイエンスコースは、食品のサイエンスと技術の側面から、栄養等の食品の機能性、食品加工製造技術、食品衛生管理手法などについて専門的な教育を行う。

本学類の卒業生の進路としては、食品の製造や加工を行う分野における技術開発職、外食・中食産業、食品製造業等において新しい食のあり方や製品をトータルに提案できる製品開発者、製品を衛生的に管理する食品製造業における衛生管理担当者、食品工業や流通業において食品の効率かつ衛生的な流通販売ができるマーケティング担当者、官公庁の食品の安全・安心を守る検査部門担当者などが想定される。

3 学部、学科等の名称及び学位の名称

食産業学部は平成 17 年に設置され、ファームビジネス学科、フードビジネス学科、環境システム学科の 3 学科体制で教育研究活動を行ってきた。食産業学の名を冠する学部は全国で唯一であり、地域の食産業をはじめ食産業学の振興をリードしてきた。先に述べたとおり、社会における食産業学の重要性は増してきており、本学群の名称もこれを踏襲し食産業学群とした。

食資源開発学類は、食品の原料である食材を持続的に生産する方法、優位性を高めるための付加価値の付与、食材の新たな機能の開発や未利用資源の食材としての利用性の探索等について経営的視点も加味して取り扱う。食材は食に関した産業の根幹をなす資源であるから、本学類の名称を食資源開発学類とした。

フードマネジメント学類は、食材を付加価値のついた加工食品として供給する食品工業、消費者や実需者のニーズを的確にとらえ、安全かつ安心な食品を供給する食品流通業、また食品そのもののみならずサービスも付加して食事を提供する外食・中食産業などを対象に、高度な機能性を有した高品質な食品を開発し、適切な価格で、安定的に供給する仕組みについてサイエンスとビジネスの両面から学ぶ。これらは、おしなべて食材・食品の取り扱いに関連した事柄である。また、国民の食生活の向上や食産業の健全な発展という明確な目的へ向かって、研究開発・製造加工・衛生管理などの自然科学ないしは技術的側面での管理と、食品マーケティングや食品企業経営などの社会科学ないしはビジネス的側面での管理と、両面でのマネジメントについての教育を行うことから、本学類の名称をフードマネジメント学類とした。

なお、食産業学群ならびに各学類の英語の名称は、次のようにする。

食産業学群 : School of Food Industrial Sciences

食資源開発学類 : Department of Food Resource Development

フードマネジメント学類 : Department of Food Science and Business

4 教育課程の編成の考え方及び特色

(1) 教育課程編成の基本的な考え方

本学は、自らを地域と共に歩む教育重視の大学として位置づけ、東北の自然的・文化的資源を活かした新しい価値を探究・創造することで、地域の諸課題を解決し、地域を持続的に発展させることを目指した学術研究・人材育成・地域貢献に全力をあげて取り組むことをその使命としている。

この中で、本学群としての人材育成目標は、地域における実学の教育・研究の理念に基づき食産業の分野において高度な専門性と実践力を身に付け、地域において、食材原料の生産から加工、流通、消費およびそれらを取り巻く環境にわたる食産業の発展をベースに、学術・文化の向上と豊かで活力のある地域社会の形成に寄与し、ひいては世界に貢献できる人材の育成に置いている。先に述べた食産業学の捉え方にあるように、食産業学は食に関わる広い分野に渡る産業を対象とした学問体系であるから、学びと専門性に深さを持たせるため、本学群の中に食資源開発学類とフードマネジメント学類の2つの学類を置いている。

学際的であり広範囲な食産業学を教育する本学群に入学してくる学生の学びに対する期待や興味の対象は様々であり、その幅も大きく、後に食産業の概要を学ぶにつれてそれらが変化することは十分に考え得る。

また、これまで食産業学部に入學してきた学生は、そのほとんどが宮城県内をはじめ東北エリアの出身であり、本学類の入学生も同様であると推察される。本学の理念や使命に基づいた、地域に貢献する人材として教育を展開するには、それぞれの地域の自然や歴史、文化、食産業学の分野において地域の持つ課題の理解、地域に貢献することへの使命感や価値観の醸成が必要である。

これらのことと、本学の全学的な人材育成方針である、基盤教育により、人間力を高め、広く深く学び続ける力を醸成し、その後に専門教育により、各学群のコアとなる知識・技能を身に付け、将来にわたって社会の進歩に柔軟に対応し、それに貢献できる能力を習得すること、を念頭に教育課程を次に述べるように編成した。

入学定員は、現行の食産業学部と同様に125名である。本学の新たな入学者選抜制度のもとでは、入学者の多くは、食産業学群の学生として一括される形で入学するため、2年次に上がる際に学類を選択することとなる。

1年次では、数学や生物などの基礎科学、歴史や芸術などの教養科目の他、生涯にわたって学び続ける力と主体的に考える力を習得するためのフレッシュマンコアを基盤教育の中心に据えている。これらを通して、宮城大学の使命と各学群の概観、コミュニケーションスキルやリテラシー、クリティカルシンキングや議論の仕方、主体的な学びの方法、地域の自然、歴史や文化、地域の課題や地域へ貢献することの意義、公共性や倫理観、主体的な社会貢献に向けたキャリア構想などを学ぶ。1年次後期から、食産業学類の全学生が共通して履修する専門基礎科目を学び始め、ここでは、導入科目「食産業学概論」により食産業学を俯瞰する。1年次を修了し、2年次に進む時点で、各人の志望や1年間の成績等により、所属する学類を決定することとなる。

2年次前期では、専門基礎科目のうち、「有機化学」「経済経営学基礎」のコア科目、「科学基礎実験」や「食材生産加工実習Ⅰ」などの実験・実習科目、「応用情報処理」や「応用統計学」のデータサイエンスおよびキャリア形成科目を学び始め、2年次後期では、「微生物学」「環境科学」「生化学」のコア科目、

「専門基礎実験」「食材生産・加工実習Ⅱ」の専門性を高めるための基礎実験・実習科目、3年前期の「食料・農業・農村政策」、4年次前期に配当されている「フードコミュニケーション」まで継続する。また、学類共通の専門科目のうち導入科目として配当されている「食材生産概論」により食材の生産法を概観するほか、「食材生産・加工実習Ⅰ」において「食材生産概論」で学んだことを実際に体験して理解する。ここまでの過程で、本学群の学生は、食産業における自己の学びの対象と意欲、将来のキャリア形成の方向性などを座学と実験や実習を通じて見定める。

それをもとに、2年次後期からは学生は学類ごとに自分の専攻するコースを決定する。すなわち、食資源開発学類の学生は、動物生産科学コースおよび植物生産科学コースのうちのいずれかのコースを、フードマネジメント学類の学生はフードサイエンスコースおよびフードビジネスコースのうちのいずれかのコースを選択する。

このうち、食資源開発学類の動物生産科学コース、植物生産科学コースの専門科目では、2年次後期から3年次前期にかけて、動物性、植物性それぞれの食品について導入科目として学ぶほか、食資源の生産を理解する上でそれに関する生物の仕組みを理解するために「動物生理学」または「植物生理学」、「動物繁殖学」または「植物病理学」などの生産基礎科学を学び始め、それらに関する実験も行い理解を深める。さらに3年次の前期では、それぞれのコースにおいて、動物性または植物性の主な食資源が現在どのように生産されているか学び、それらに関する実習も行う。これら現行の食資源の生産法を理解した上で、3年次前期では、動物性または植物性の食資源にいかにして付加価値を付与し、あるいは新規食資源として開発するか、ロボティクスやITの導入、経営的視点からの食資源生産など、地域の食資源を開発し食産業として発展させる方法を学んでゆく。このほか、食資源開発学類では、水圏生物生産科学ユニットとして、水産物の養殖など水圏の食資源の開発に関する科目群を設け、希望に応じて両コースでこれらの科目も選択履修できるように配当した。

フードマネジメント学類の専門科目では、2年次後期に両コース共通の「食品企業経営論」「食品マーケティング論」「食品化学」「農産食品学」の導入科目を配当した。3年次前期から3年次後期にかけて、フードサイエンスコースでは食品の役割を理解するための「栄養科学」のほか、「食品工学」「食品機能開発学」「食品衛生学」「食品の安全性管理」「食品貯蔵・流通技術論」など、食品の加工、付加価値の付与や食品の安全・安心に関する科目を学ぶ。これらの座学の科目と同時に、学んだ事項の理解を深め、実践力を身に着けるため、関連する実験や演習の科目を配当した。同じく、フードビジネスコースでは、「食料経済論」「食品企業経営戦略論」の食産業における経済や経営に関する科目をはじめ、食産業に関する政策や、食品の流通および外食産業に関する科目を学ぶ。これらに関連する演習科目が4年次前期まで配当されており、実践力や応用力を養えるようにした。また、同時に「栄養科学」のほか、「食品衛生学」や「食品の安全性管理」の食品の安全・安心に関する科目を学ぶように配当した。これらの科目の必修・選択必修・選択の別や、学年配当においては、フードマネジメント学類の特徴である技術面とビジネス面の両面での基礎的素養が身につくように配慮している。

食産業学は広範にわたる学際的な学問であるから、これら食産業学群におけるいずれのコースにいても、専門関連科目に広範囲な科目群を配当し、これらを学ぶことによって学生の視野が狭くならないよう配慮している。

また、卒業研究では、3年次前期に「卒業研究サーベイ」を配置し、その後の4年次の1年間にて行う卒業研究にスムーズに取り組めるようにした。

さらに、4 年次後期に配当した「食と未来」では、これからの食の可能性について学生からの提案等も含めて考察し、食産業学群において学んできた事柄を振り返ると共に、将来展望を展開することによって本学での学びを総括するようにした。

（２）主な教育課程の編成

ア．基盤教育

学群共通の基盤教育はフレッシュマンコアおよび教養科目と基礎科学から構成されている。フレッシュマンコアは、宮城大学の知の体系、大学での学び入門、スタートアップセミナー、アカデミックセミナー、社会の中で生きる、キャリアデザインⅠ、地域フィールドワーク、リテラシーといった科目群の総称であり、必修科目として 15 科目が配当されている。教養科目や基礎科学科目など選択科目として 37 科目が配当されている。

イ．専門基礎教育

学類共通の科目で構成され、必修科目として 19 科目、選択科目として「インターンシップⅡ」の 1 科目をそれぞれ配当した。

ウ．専門教育

食資源開発学類では、必修科目 5 科目を動物生産コースおよび植物生産コースの共通専門科目として配当した。動物生産コースにおける専門科目として、必修科目 10 科目、植物生産コースにおける専門科目として、必修科目 10 科目をそれぞれ配当した。また、実験・実習科目として、必修 3 科目を含む 11 科目、専門関連科目として、選択科目 13 科目をそれぞれ配当した。さらに、水圏生物生産科目として選択科目 5 科目を配当した。

フードマネジメント学類では、必修科目 10 科目をフードサイエンスコースおよびフードビジネスコースの共通専門科目として配当した。フードサイエンスコースにおける専門科目として、必修 7 科目を含む 9 科目、フードビジネスコースにおける専門科目として、必修 6 科目を含む 11 科目を配当した。また、専門関連科目として、選択科目を 12 科目配当した。

卒業研究では、学類共通の必修科目 3 科目を配当した。

このほか、全学共通科目として、コミュニティープランナー養成のための選択科目 3 科目を配当した。

5 教員組織の編成の考え方及び特色

本学における学士課程では、社会の発展に主体的に貢献できる資質と能力を持った人間性豊かな人材を、基盤教育によってリテラシーや教養などの人間性を高め、その後の専門教育によって専門的な知識・技能を身に付け、将来にわたって社会の進歩に柔軟に対応し、それに貢献できる能力を修得させることによって育成する。したがって、教員は学群における教育とともに、フレッシュマンコアを中心に基盤教育も担当する。これに続く食産業学群の専門教育においては、食産業学は、先に述べたように幅広く学際的な学問であるから、その教育・研究に携わる教員組織はそれに対応した学識、技術、教育経験と研究の蓄積が必要である。

本学群においては、食資源開発学類の教育を担当する専任教員として、教授9名、准教授3名、講師1名、助教1名を配置した。このうち、全員が博士（12名）またはPh.D（2名）の学位を有し、博士の学位における分野は、農学10名、医学1名、理学1名である。これらの教員の研究対象学問分野は動物生産に関わる分野が5名、植物生産に関わる分野が7名、経済・経営に関わる分野が2名となっている。また、それぞれの分野における教員の研究対象学問分野が異なっていることから、食資源学類における幅広い分野の教育・研究を担当できる。これら教員の年齢構成は、40代7名、50代6名、60代1名であり、教育・研究の中核となる年代層の教員を配置した。また、フードマネジメント学類の教員を担当する専任教員として、教授4名、准教授8名、助教1名を配置した。このうち、12名が博士の学位を有し、1名が修士の学位を有している。博士の学位における分野は、農学7名、医学および薬学1名、海洋科学1名、生物環境調節学1名、食品栄養科学1名、商学1名と広範な分野にわたる。これらの教員の研究対象学問分野は、フードサイエンスに関わる分野が8名、フードビジネスに関わる分野が5名である。各分野における教員の研究対象学問分野は多岐に及んでおりフードマネジメント学類における幅広い分野の教育・研究に対応できる。これらの教員の年齢構成は、40代5名、50代8名であり、食資源開発学類と同様に、教育・研究の中核となる年代層の教員を配置した。（教員の定年については、資料4「公立大学法人宮城大学就業規則」参照）

6 教育方法、履修指導方法及び卒業要件

(1) 教育方法

食産業学群における入学定員は125名であるが、入学して間もない学生に、大学における主体的な学びを理解させこれを習慣づける教育を最初に行う。これには、汎用的スキル、リテラシー、自己管理能力、コンプライアンス、思考力、判断力、表現力、主体性や共同性の涵養などが含まれ、特にフレッシュマンコアがその役割を担う。そこでは、アクティブラーニングの手法を積極的に取り入れ、担当教員はファシリテーターとなり少人数のグループ活動によって行われる。それにより、大学入学後の早期の段階で、コミュニケーションスキル、クリティカルシンキングや議論の仕方が身に付き、その後の主体的学びにつなげる。これらの基盤教育の科目は1年次および2年次前期まで配当されている。

学類共通の専門基礎科目による教育は1年次後期から徐々に開始され、2年次前期および2年次後期に集中し、2年次後期から3年次後期まではキャリア教育がこれに加わる。これに対して専門科目による教育は2年前期の専門導入科目から徐々に開始され、3年次に集中し、4年次前期では少数の関連科目が配当されている。卒業研究は、その準備的位置づけの科目が3年次後期に配当され、4年次で行われる卒業研究科目へと継続される。また、4年次後期には、総括的な科目として「食と未来」が配当されている。

2年次進級時に学生はそれぞれの志望を考慮した上で、食資源開発学類（62名）およびフードマネジメント学類（63名）を選択する。この際には、専門基礎科目における「食材生産概論」の履修が終了しており、食産業を俯瞰しながらその後の学修内容を理解したうえで学類を決定でき、学修内容の理解不足によるミスマッチを防ぐ配慮がされている。

また、座学による講義で学んだ内容を、実験、演習や実習科目で再現することにより、理論や現象の確認、シミュレーションや実体験することができるので教育効果が高く、これらの科目を有効に組み合わせた教育を展開する。その際には、宮城県全域を学びのフィールドとして捉え、可能な限り実社会との接点を保ち食産業学の分野において地域の持つ課題の理解、地域に貢献することへの使命感や価値観の醸成する教育も行う。また、実験、演習、実習科目については、必要に応じて30名程度のグループに分け、かつ複数の教員やTAを配置し、きめ細かな指導を行いながら実施する。

食産業学は学際的な学問であり、学習対象を多面的に捉える必要がある科目では複数の教員によるオムニバス形式を採用しているが、コーディネーターの配置により授業内容の一貫性が担保されるように配慮した。また、履修生による授業評価を実施と、その結果のフィードバックによる授業の改善も行う。

(2) 履修指導方法

履修指導は履修ガイドおよび全科目についてのシラバスを作成し、入学時のガイダンス等で履修指導を徹底するほか、ラーニングコモンズを随時開設し、教員やTAが指導に当たる。また、教員ごとにオフィスアワーを設け、個々の学生の履修指導を必要に応じて行う。また、3年次後期から、卒業研究科目の履修と共に担当教員による少人数の指導が開始される。

この他、数学、理科、作文等を中心としてスチューデントサービスセンターやTAによるリメディアル指導体制も整える。

（３）卒業要件

食産業学群においては、先に述べたように、主体的な学びを教育する基盤教育の重要性、基盤教育から専門基礎科目を橋渡しにして専門科目へと進む学びの体系としており、育成すべき人材に対する教育効果を考慮し、基盤教育科目から 45 単位、専門基礎科目から 30 単位、専門科目から 44 単位、卒業研究から 8 単位を修得し、合計で 127 単位修得することを卒業の条件とした。（履修モデルについては資料 5 参照）

ただし、専門科目については、食資源開発学類においては、次の条件に従って履修する。すなわち、共通科目から必修 10 単位、実験・実習科目から選択 4 単位を修得すること。植物生産科学コースは、植物系食資源開発科目から必修 20 単位、動物生産科学コースは、動物系食資源開発科目から必修 20 単位を修得すること。関連科目から選択 10 単位修得するか、水圏生物生産科目から選択 8 単位以上と共通科目の組み合わせで 10 単位を修得すること。

同様に、フードマネジメント学類においては、専門科目の共通科目 19 単位は全員必修とする。フードビジネスコースは、食産業経営科目 A 区分から必修 11 単位、B 区分から選択 3 単位、関連科目から選択 11 単位を修得すること。フードサイエンスコースは食生産・管理科学科目 A 区分から選択 2 単位、B 区分から必修 11 単位、関連科目から選択 12 単位を修得すること。

なお、本学で定める授業科目の単位は 1 単位につき 45 時間の学修が基準である。学生の学習時間を十分に確保し、単位の実質化に努める観点から履修科目の登録上限は年間 49 単位とした。

7 施設、設備等の整備計画

（１）校地、運動場の整備計画

食産業学群の学びの場である太白キャンパスは、宮城県仙台市太白区に設置されている。校地面積は36,320 m²であり、敷地南側に運動場用地が整備されている。校地には管理棟、講義棟、研究棟、レストラン棟、サークル棟、体育館や各種実験棟のほか学内農場や果樹園が配置され、また、太白キャンパスから8kmほど離れた太白区坪沼に約32.1haの附属農場を有している。

運動場用地10,300 m²には屋外運動施設としてグラウンド、テニスコート1面などが整備されている。食産業学群への改組後も、これらの校地、運動場等を引き続き使用する計画である。

（２）校舎等施設の整備計画

食産業学群は、既存の食産業学部を改組転換して設置するため、次の校舎等施設を引き続き使用する。講義棟は3階建てで、大・中・小講義室が12室のほか、コンピュータラボ、CAD室、製図室、講師控室などが整備されている。実験棟は3階建てで、演習室が7室のほか、生物実験室、生物物理実験室、共同低温室、遺伝子解析室、バイオ実験室、化学実験室、培養室等が設置されている。南北の研究棟は渡り廊下でつながっている5階建ての建物で、研究室54室、共同実験室10室、共同演習室8室、共用会議室2室、図書館、学生ラウンジ（学生控室、学生自習室）等が整備されている。管理棟は2階建てで、事務部、キャリア開発センター、保健室、学生相談室、会議室等が整備されている。

（３）図書等の資料及び図書館の整備計画

本学は各キャンパスに、大和キャンパス図書館、太白キャンパス図書館を有し、大和キャンパス図書館は看護学群・事業構想学群、太白キャンパス図書館は食産業学群と、それぞれの学群が必要とする基礎的書籍及び共有性の高い資料、各専門分野の資料を重点的に収集し学生の能力向上や教員の教育研究活動を支援する。また、地域住民に対しても図書館を開放し、専門的資料の提供によって地域の医療・経済・食産業等の発展にも貢献できるよう努めていく。

ア. 図書館の概要

（ア）施設

図書館の規模は、閲覧スペースは大和が1,213m²、太白が743m²、閲覧座席数は大和・太白を合わせて300席である。館内は無線LAN対応、資料検索性・データベース用の端末がそれぞれ大和は6台、太白は4台設置されており、それぞれに視聴覚閲覧ブースが設置されている。また、グループ学習や視聴覚の閲覧に適したグループ閲覧室もそれぞれのキャンパスに2部屋ずつ設置されている。

今後の教育研究活動を行うにあたり十分な規模と設備を有しており、大規模な施設整備は行わないが、本学の学びに沿った現有設備の改修・改善を計画的に行っていく。

図書館施設

用途別面積	閲覧スペース	大和	1, 2 1 3 m ²
		太白	7 4 3 m ²
	視聴覚スペース	大和	1 3 7 m ²
	その他のスペース	大和	1 9 m ²
	書庫	大和	6 8 4 m ²
		太白	1 3 0 m ²
総延面積		大和	2, 1 9 3 m ²
		太白	9 4 3 m ²
閲覧座席数		大和	1 5 6 席
		太白	1 4 4 席
収容可能冊数		大和	1 8 5, 8 3 3 冊
		太白	8 9, 0 5 6 冊

(イ) 利用サービス

開館時間は、両キャンパスとも月曜日から金曜日までは9時から19時まで、閉館後の19時15分から22時までと土日祝の閉館日は9時から22時まではカード認証による入退館システムで時間外利用が可能であり、開架資料と学習スペースを提供し、学生の自主的な学習を支援する環境を整えている。

(ウ) 相互協力

県内の公共図書館の横断検索、県内大学との単位互換ネットワークに基づく学都仙台 OPAC 等により、県内の資料の所蔵情報を幅広く提供できるようにしている。

文献複写・相互貸借サービスは国立情報学研究所の NACSIS-ILL システムに参加し、全国の大学図書館と連携し学習や研究に必要な資料を提供する体制を整えている。

(エ) 蔵書数

①図書・視聴覚資料

平成28年3月末において、蔵書数（図書）は大和が117,573冊、太白が66,543冊となっており、今後もそれぞれの学群の特性に沿った専門的資料と、学生の幅広い知識と教養の習得を目的とした資料を充実させるため、図書館全体として年間3,000冊の受入を目標としている。

視聴覚資料は、歴史、地理、自然科学、建築、美術など様々な分野の収集を行っていく。

蔵書数（平成28年3月末時点）

	和 書	洋 書	視聴覚資料
蔵書冊数（大和）	1 0 1, 6 5 4	1 5, 9 1 9	4, 7 2 2
蔵書冊数（太白）	5 9, 5 2 6	7, 0 1 7	2, 1 1 8
蔵書合計冊数	1 6 1, 1 8 0	2 2, 9 3 6	6, 8 4 0

②学術雑誌

学術雑誌については、大和においては、医学、看護、建築、流通、情報処理など、太白においては、農業、畜産、流通、食全般に関する学会誌・学術誌を中心に、和雑誌359誌（大和226誌・太白133誌）、洋雑誌69誌（大和49誌・太白20誌）を購読している。洋雑誌のうち、「Nature」「Science」は平成28年から電子版に移行するなど、利用者の利便性向上にも努めている。

③電子ジャーナル・データベース

学内はネットワークが整備されており、電子資料については学内から閲覧・検索ができるようになっている。電子ジャーナルは、Elsevier（Science Direct）、Wiley-Blackwellの主要出版社のパッケージ契約、情報処理学会、電子情報通信学会のサイトライセンス契約等を含め18,118誌の閲覧が可能である。

データベースは、教育・研究の重要な支援としてCiNii、EBSCOhost、JdreamⅢ、医学中央雑誌、magazineplus、ProQuest Agriculture Journals、SciFinder、ルーラル電子図書館、ELNET、聞蔵Ⅱ、河北新報データベース、メディカルオンライン、日経BP記事検索、日経テレコン21など14種を契約、平成28年からはブリタニカ・オンライン・ジャパンの導入も予定しており、本学の教育・研究・学習における重要な学術情報基盤と位置づけ、整備を行っている。

8 入学者選抜の概要

平成 29 年度入学者選抜より、下記のアドミッション・ポリシーのもと入学者選抜を行うことを計画している。

(1) 宮城大学のアドミッション・ポリシー（入学者受け入れ方針）

【大学教育を通じてどのような力を発展・向上させるのか】

宮城大学は、地域社会の発展に主体的に貢献できる資質と能力を持った人間性豊かな人材育成を目指しています。このような人材は、高い人間力を備え、広く深く学び続ける力を基盤として、専門的な知識や技能を身に付け、将来に渡って地域社会の進歩に柔軟に対応し、それに貢献できる能力を備えた人材であると考えています。

【入学者に求める能力は何か】

宮城大学が教育目標で掲げる人材を育成するためには、高等学校までの「偏りなく幅広く、継続した学習」の内容をしっかりと身に付けていることが望まれます。特に、本学は科学技術による実社会への貢献をめざした「実学」を理念として掲げていますので、理数科目の積極的な習得が望まれます。また、「世界に開かれた大学」という理念も掲げていますので、コミュニケーション・ツールとしての基礎的な英語力の習得が望まれます。なお、各学群のアドミッション・ポリシーを参照してください。

【高等学校段階までに培ってきたどのような能力をどのように評価するのか】

宮城大学が求める学生を選抜するため、学群・学類ごとに、一般選抜及び各種の特別選抜を実施します。なお、詳細は各学群のアドミッション・ポリシーも併せて参照してください。

(2) 食産業学群のアドミッション・ポリシー（入学者受け入れ方針）

【大学教育を通じてどのような力を発展・向上させるのか】

食産業学群では、食資源開発及び食材生産から食品製造・流通・消費に至るまでのフードシステムについて幅広い科学知識と技術を持ち、食産業全体を理解し、東北地域から世界まであらゆるレベルで食の未来を開拓できる意欲と能力を有する人材の育成を目指しています。

このような人材は、以下のような資質や能力を備えていると考えます。

- ①食産業に関する幅広い科学的知識と技術
- ②地域社会から世界レベルまで様々なレベルでの食に関する課題発見力
- ③食に関する課題解決の実践力
- ④課題解決法の世界への発信力

【入学者に求める能力は何か】

食産業学群では、次のような意欲・資質を併せ持つ学生を求めています。

- ①食及び食を取り巻く環境に興味を持ち、自然科学の基礎知識を身に付けている人
- ②論理的思考力を持ち、食の安全・安心、環境との調和などの課題解決に情熱を傾けようとする人
- ③地域社会の一員として、さらには世界的な観点から食産業を考え、その発展に貢献しよう

とする人

加えて、各学類では、次のような意欲・意欲を併せ持つ学生を求めています。

＜食資源開発学類＞

動・植物や微生物など、新たな食資源の開発に強い関心を持ち、幅広い科学的知識と技術を身に付け、社会に貢献しようとする人

＜フードマネジメント学類＞

食品製造・加工から流通・消費に至る食産業のプロセスについて、サイエンスとビジネスの両面において知識や技術を身に付け、社会に貢献しようとする人

【高等学校段階までに培ってきたどのような能力をどのように評価するのか】

食産業学群の選抜試験では、以下の評価を行います。

- ①一般選抜入試（学群ごとに選抜）では、大学入試センター試験の5教科7科目以上で高等学校までの学力成果を問うほか、個別学力検査の外国語、数学、理科の試験により、志望分野に必要な学力や資質を評価します。
- ②推薦入試（学群ごとに選抜）では、調査書、推薦書、自己申告書等の出願書類及び面接（口頭試問を含む。）（※1）によって、志望分野に必要な学力、志望する学群での学修に対する意欲、資質などを評価します。なお、大学入試センター試験の5教科6科目以上で学力が本学の基準に達しているかを確認します。
- ③AO入試（学類ごとに選抜）では、自己推薦書、学修計画書、調査書による第1次選考、レクチャー・レクチャーレポート、グループワーク・ふりかえりレポート、面接（口頭試問を含む。）（※2）による第2次選考によって、高等学校までの学力成果や課題発見・解決能力、志望する学類での学修に対する意欲、資質などを評価します。
- ④特別選抜（帰国子女・社会人・外国人留学生）入試では、出願書類や論説（※3）、面接（口頭試問を含む。）等の試験により、学力、意欲、資質などを評価します。なお、特別選抜（外国人留学生）入試では、日本留学試験により志望分野に必要な学力を評価します。

※1 推薦入試の面接（口頭試問を含む。）では、主に以下の能力を評価します。

- ・与えられた事象や情報を的確に把握し、その中から必要なものを抽出・分析する力。さらに、関連する新たな課題を見出し、高校等での学習や自身の経験を資料等の内容と関連付けながらその解決への道筋を考察し、具体的な根拠を明示する等、説得力をもって応答できる力。
- ・高校等での学びの実践に基づく、学群での学修に対する強い意欲や高い資質

※2 AO入試の面接（口頭試問を含む。）では、主に以下の能力を評価します。

- ・与えられた事象や情報を的確に把握し、その内容を整理して、具体的な根拠を明示する等、説得力をもって応答できる力
- ・高校等での学びの実践に基づく、学類での学修に対する強い意欲や高い資質

※3 論説では、記述式の試験により、事象を論理的に考察する力や資料をもとに科学的に読み解く力等を多角的に評価します。

(3) 宮城大学の入学者選抜について

学生の募集は、一般選抜、推薦入試を学群単位で、AO入試を学類単位で行う。一般選抜においては、大学入試センター試験及び個別学力検査の成績を基本として調査書等の内容を総合的に判定して行う。推薦入試においては、センター試験において、本学の指定する教科・科目の合計点が本学の指定する得点（出願基準得点）以上であった者の中から、学群ごとに面接（口頭試問を含む）の成績、調査書及び出願書類の内容を総合的に判定して行う。AO入試は、第1次選考で自己推薦書、学修計画書、調査書等の書類により選考を行い、第2次選考で2日間の活動（課題論文作成、面接（口頭試問を含む）等）を評価した成績、調査書及び出願書類の内容を総合的に判定して行う。

なお、入学者選抜の実施に当たっては、平成28年4月より組織されたアドミッションセンターがその準備から実施、合格判定に至るまで、公正かつ妥当な方法により行う。

(4) 入学定員と募集人員

		入 学 定 員	募 集 人 員						
			学群単位での入試					学類単位での入試	
			一般選抜		特別選抜			特別選抜	
			前期 日程	後期 日程	推薦 入試	帰国 子女	社会人	AO 入試	外国人 留学生
看護学群	看護学類	95	48	10	24	若干名	若干名	8	5
事業構想学群	事業プランニング学類	200	100	20	40	若干名	若干名	8	5
	地域創生学類							8	5
	価値創造デザイン学類							8	6
食産業学群	食資源開発学類	125	62	12	28	若干名	若干名	8	3
	フードマネジメント学類							8	4
計		420	210	42	92	若干名	若干名	48	28

※「帰国子女」「社会人」の若干名は、「一般選抜」の募集人員に含む。

9 取得可能な資格

食産業学群では、各学類の教育課程に関連した科目の履修により取得できる免許・資格の開設を次のとおり予定している。

(1) 食資源開発学類

ア. 家畜人工授精師

(ア) 資格の種類：国家資格

(イ) 取得可能・受験資格の別：取得可能

(ウ) 修了要件：指定の科目履修により，修了試験の科目一部免除。資格取得が卒業の必須条件ではない。

(2) フードマネジメント学類

ア. 食品衛生管理者

(ア) 資格の種類：国家資格

(イ) 取得可能・受験資格の別：資格取得可能

(ウ) 修了要件：卒業要件単位に含まれる科目のほか，指定の科目を履修の上，関連する職務に就業することで申請可能。

イ. HACCP管理者

(ア) 資格の種類：民間資格

(イ) 取得可能・受験資格の別：資格取得可能

(ウ) 修了要件：卒業要件単位に含まれる科目のほか，指定の科目を履修の上，申請により取得可能。資格取得が卒業の必須条件ではない。

10 管理運営

平成28年度より、本学の教育目標の実現のため、教育機能の向上及び教育内容の充実を図るとともに、教育研究組織間の連携を推進し、迅速で効率的な意思決定を行うことを目的として教育推進機構が設置された。教育推進機構には機構長と副機構長が配置され、組織として教育企画室と3つのセンター（カリキュラムセンター、スチューデントサービスセンター、アドミッションセンター）が設置されている。機構長は、教育推進会議を主催し、本学の教育に関わる重要な事項や機構内のセンター間で調整すべき事項について協議することとしている。

教育企画室は、本学の教育戦略の構築に係る業務を所掌し、3つのセンターの総合調整にあたる。カリキュラムセンターは、教育課程の編成と改善に係る業務やFDの企画運営等を所掌し、教材開発や評価方法（ルーブリック）の開発など本学における教育の質の保証に資する業務全般を担当している。スチューデントサービスセンターは、学生及び卒業生の総合的な支援に係る業務を所掌し、学修支援はもとより、ピア・サポート体制の構築や障がい学生の支援など多岐にわたる業務を担当している。最後にアドミッションセンターは、入学者の募集及び選抜に係る業務全般に加えて広報業務、入学者選抜の調査研究等を担当している。これまで、こうした業務は各学部教授会でマネジメントされてきたが、全学横断の3センターに集約することとしたものである。

また、学部教授会については、平成27年4月に改正された学校教育法の改正趣旨を踏まえ、同年同月より改正された宮城大学学部教授会運営通則を施行したが、さらに教授会の役割や所掌業務を明確化すべく平成28年4月に新たに宮城大学学部教授会運営規程を制定したものである。加えて、平成29年4月からは事業構想学群に学群教授会を置き、学長が次に掲げる事項について決定を行うに当たり、意見を述べるものとしている。

- 一 学生の入学及び卒業に関すること。
- 二 学位の授与に関すること。
- 三 そのほか、教育研究に関する重要な事項で、学群教授会の意見を聴くことが必要なものとして学長が定めるもの。

学群教授会は、当該学群の教育を担当する専任の教授、准教授、講師及び助教並びに当該教授会が必要と認め、理事会が承認する大学の教員をもって構成し、年2回開催するのを例とすることとした。

1 1 自己点検・評価

(1) 実施方法

中期目標・中期計画を達成するため、毎年度、年度ごとの計画に対する達成状況等について、自己点検・評価を実施している。現在は、第2期中期目標（H27.4-H33.3）の期間にあたっており、今後は、中期目標期間に合わせて、目標期間の第4年度にまとめた自己点検評価報告書を作成し、その評価結果をもとに、次期の中期目標・中期計画の策定に反映していくこととしている。また、中期目標期間終了後には、達成状況等の自己点検・評価を予定している。

また、中期目標期間の5年目に認証評価を受けることとしており、平成25年度には、認証評価機関である公益財団法人大学基準協会による大学評価を受け、その結果、本学は、同協会の大学基準に適合していることが認定されている。

(2) 実施体制

法人化以降、自己点検・評価については、全学の評価委員会のもとに、各学部・研究科に評価実施委員会を設ける体制のもと行っている。全学の評価委員会がまとめた結果は、教育研究審議会による審議、経営審議会による承認、理事会による議決を経て、毎年度自己評価を作成し、県の法人評価委員会による審査を受け、外部への公表を行っている。この毎年度の自己点検・評価の内容は、翌年度の年度計画の策定にも反映されている。

(3) 評価項目

ア. 理念・目的

イ. 教育研究組織

ウ. 教員・教員組織

エ. 教育内容・方法・成果

(ア) 教育目標、学位授与方針、教育課程の編成・実施方針

(イ) 教育課程・教育内容

(ウ) 教育方法

(エ) 成果

オ. 学生の受け入れ

カ. 学生支援

キ. 教育研究等環境

ク. 社会連携・社会貢献

ケ. 管理運営・財務

(ア) 管理運営

(イ) 財務

ク. 内部質保証

1 2 情報の公表

(1) 情報の公表方針や公表方法について

本学において、「卓越した教育研究の拠点として、学術文化を進行し、その成果を広く社会に還元するとともに、創造的な知性と豊かな人間性を備えた人材を育成し、もって地域の産業及び社会の発展に寄与する」という本学の理念のもと、教育及び研究を推進していくためには、情報システムやネットワークを整備し、これらを活用していくことは必要不可欠の要件である。

教育研究活動等の状況に関する情報は、大学ウェブサイトや、広報誌の発刊を通じて個人情報の保護に十分配慮しながら積極的な情報公開に努めている。

ア. 大学の教育研究上の目的に関すること

URL: <http://www.myu.ac.jp/site/education/ed80.html>

イ. 教育研究上の基本組織に関すること

URL: <http://www.myu.ac.jp/site/co/co3.html>

ウ. 教員組織、教員の数並びに各教員が有する学位及び業績に関すること

(職員数)

URL: <http://www.myu.ac.jp/site/univ/univ3.html>

(教員が有する学位及び業績に関すること)

URL: <http://myudb.myu.ac.jp/index-j.jsp>

エ. 入学者に関する受け入れ方針及び入学者の数、収容定員及び在学する学生の数、卒業又は修了した者の数並びに進学者数及び就職者数その他進学及び就職等の状況に関すること

(アドミッションポリシー)

学部 URL: <http://www.myu.ac.jp/site/exam/admission-fa.html>

大学院 URL: <http://www.myu.ac.jp/site/exam/admission-gr.html>

(入学者数)

URL: <http://www.myu.ac.jp/site/exam/deta.html>

(在学者数)

URL: <http://www.myu.ac.jp/site/education/co18.html>

(卒業者数及び就職者数)

URL: <http://www.myu.ac.jp/site/career/ca07.html>

オ. 授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業の計画に関すること

URL: <http://www.myu.ac.jp/site/education/ed85.html>

カ. 学修の成果に係る評価及び卒業又は修了の認定に当たっての基準に関すること

URL: <http://www.myu.ac.jp/site/education/ed86-1.html>

キ. 校地・校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関すること

(大和キャンパス) URL: <http://www.myu.ac.jp/soshiki/univ/univ6.html>

(太白キャンパス) URL: <http://www.myu.ac.jp/soshiki/univ/univ7.html>

ク. 授業料、入学料その他の大学が徴収する費用に関すること

URL: <http://www.myu.ac.jp/site/life/life01.html>

ケ．大学が行う学生の修学，進路選択及び心身の健康等に係る支援に関すること

（修学支援）URL： <http://www.myu.ac.jp/site/education/ed891.html>

（進路選択支援）URL： <http://www.myu.ac.jp/site/career/>

（心身の健康等に関する支援）URL： <http://www.myu.ac.jp/site/life/life04.html>

コ．その他

（規程集）URL： <http://www.myu.ac.jp/soshiki/co/co7.html>

（中期目標・中期計画に関する情報）URL： <http://www.myu.ac.jp/soshiki/co/co4.html>

1 3 教育内容等の改善を図るための組織的な研修等

本学では、教員の教育能力向上のため、教員の集団教育研修であるファカルティ・ディベロップメント（FD）を、全教員を対象に毎年実施しているほか、学部ごとにもその時々課題に応じてFDを実施している。昨年度まで、FDは全学委員会である学務入試委員会が主導しており、平成27年8月10日（月）に開催された全学FDでは「協同学習の理論・技法とその実践」と題し、学び合いの環境づくり、いま求められている教育（協同学習の必要性）、協同学習の基本的な考え方と技法、協同による初年次教育の実践例といったテーマについて取り上げ、全教員の94,8%にあたる127名が研修に参加した。このほか、障害を理由とする差別の解消の推進に関する法律（平成25年法律第65号）第9条第1項の規定に基づき、本学でも対応要領が策定されたことから、『障害者差別解消法』施行と合理的配慮について」と題して、平成28年2月8日（月）に全学のFD・SDを開催するなど、時宜にかなったテーマを設定することとし、全学FDを開催している。また、学生による授業評価を全学で実施しており、授業評価の結果をもとに教員一人ひとりが「授業改善計画」を策定し、それを授業評価の結果とともに事務部や学部受付といった共用スペースで常時閲覧できるよう設置している。

平成28年度からは、教育推進機構の下に設置されたカリキュラムセンターが主導しながら、教員の指導力向上等に資するFDはもちろんのこと、その時々課題に応じたFDのほか、「教職協働」を実現するため、教員のみならず職員の教育力向上にも資するFSDを企画していくこととしている。また、平成28年度前期より、カリキュラムセンターの教職員が授業の参観や配布資料の収集を行っており、シラバス内容との検証を行うとともに、担当教員との意見交換を行うことなど予定している。

1 4 社会的・職業的自立に関する指導等及び体制

(1) 教育課程内での取り組みについて

1 年次前期に「フレッシュマンコア」科目の「社会の中で生きる」で、社会との関わりを実体験する講義を交えながら、良識ある社会の一員としての自分を自覚させ、社会で生きることの意義や職業観を醸成させることを目指している。また、同後期には基盤教育科目として「キャリアデザインⅠ」を開講し、2 年次からの学類選択や卒業後の進路を見据えて「自分は何者であり、これからどのような道を歩んでいきたいのか」を考えさせ、これまでの人生を客観的に振り返ることを通じて、自分の興味、能力、価値観を明確にさせる。

2 年次前期には、専門基礎科目として「キャリアデザインⅡ」、「インターンシップⅠ」を開講し、理論と社会での職業体験に連関を持たせた教育プログラムを展開し、社会における自分を取り巻く他者の存在を知るとともに、「他者から見た自分」を知ることによって更なる自己理解を深めさせる。

2 年次後期から 3 年次後期にかけては、専門科目として「キャリア開発Ⅰ」「キャリア開発Ⅱ」「キャリア開発Ⅲ」を開講する。実際に先輩や卒業生、社会人との交流を通じて卒業後の進路をより具体化するための情報を得て、進路実現を果たすために身につけるべき能力を自覚するとともに、本格的に迎える就職活動に向けて自己を表現する手法や企業が求める人材を読み解く力を修得させる。

(2) 教育課程外での取組について

教育課程内の教育プログラムと連動して、日常的な学修を通じて企業や社会から求められる人材を育成するためのプログラム等を実施していくとともに、対象の学年や学群・学類に応じた業界研究セミナーやガイダンス効果的に開催していく。また、公務員試験対策についても、学生のニーズを的確にとらえ、「公務員対策プロジェクト」して外部講師を活用した学内講座や連携協定を締結している地方自治体職員を招いた公務員ガイダンスを実施していく。

(3) 適切な体制の整備について

日常的な学修相談等については教育推進機構の下に設置されたチューデントサービスセンターがその業務を担い、学生が一人ひとりの実情に応じた学修支援を行いながら、社会的及び職業的自立を図るために必要な能力の育成に向けて、全学的な取り組み体制を構築している。

また、就職活動や大学院等への進学に向けた支援としてはキャリア開発センターがその業務を担い、常駐する進路指導員によるキャリアカウンセリングやエントリーシート添削、面接指導にあたっていく。

資 料 目 次

資料 1 18 歳人口の推移

資料 2 宮城大学の志願者の推移（過去 5 年間）

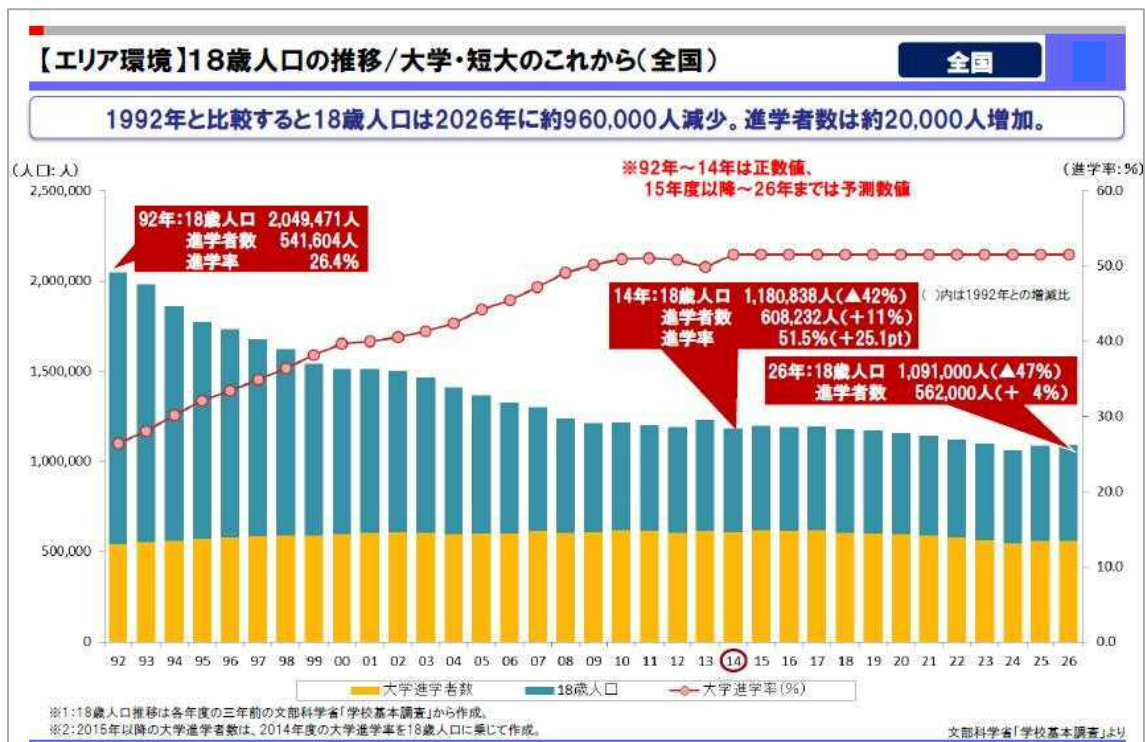
資料 3 宮城大学の基盤教育スタンダード「フレッシュマンコア」概要

資料 4 定年関連規程「公立大学法人宮城大学就業規則（抜粋）」

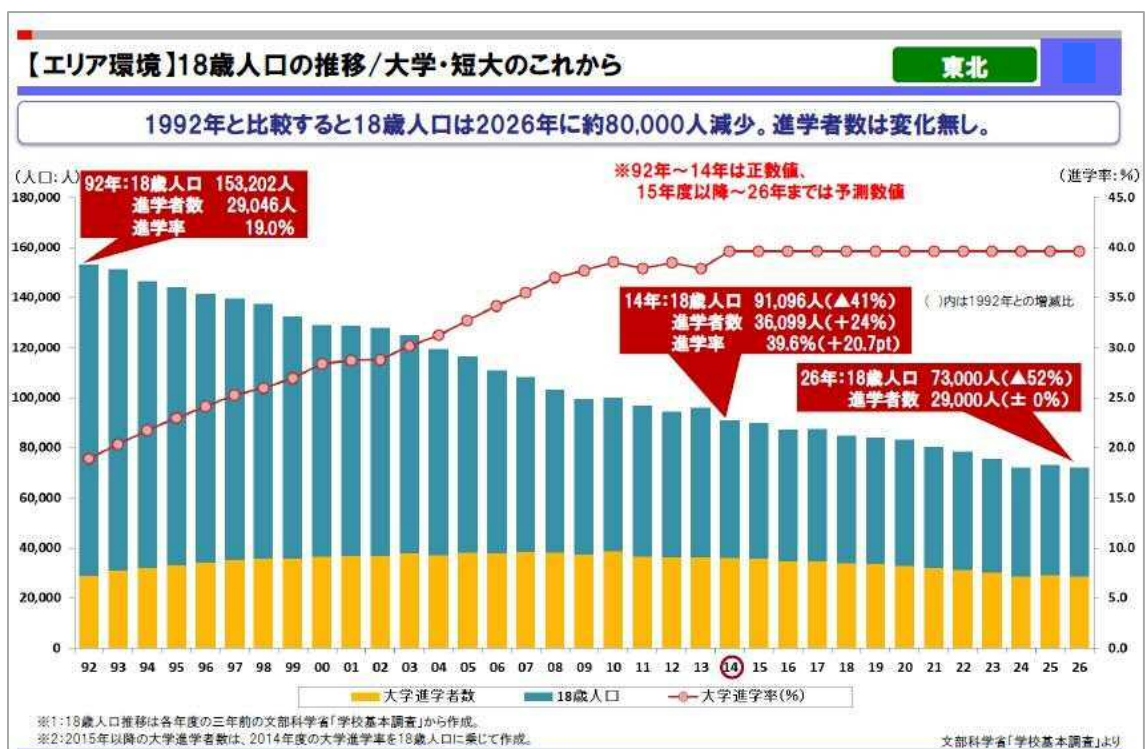
資料 5 履修モデル

【資料 1】18 歳人口の推移（ベネッセグループ（株）進研アドによる推定値）

<全国>



<東北>



【資料 2】 宮城大学の志願者の推移（過去 5 年間）

学科	入学 定員	平成28年度入学				平成27年度入学				平成26年度入学				平成25年度入学				平成24年度入学			
		出願者数	出願倍率	県内 占有率	東北6県 占有率	出願者数	出願倍率	県内 占有率	東北6県 占有率	出願者数	出願倍率	県内 占有率	東北6県 占有率	出願者数	出願倍率	県内 占有率	東北6県 占有率	出願者数	出願倍率	県内 占有率	東北6県 占有率
看護学部看護学科	90	397	4.4	62.5%	80.1%	382	4.2	66.0%	94.5%	428	4.8	63.6%	87.9%	416	4.6	67.1%	92.3%	324	3.6	64.8%	92.9%
事業構想学部	200	785	3.9	69.9%	92.2%	689	3.4	70.7%	92.5%	744	3.7	71.1%	90.7%	863	4.3	75.3%	92.2%	651	3.3	73.9%	90.8%
事業計画学科	100	418	4.2	73.9%	92.6%	359	3.6	73.0%	92.8%	367	3.7	79.3%	93.5%	486	4.9	77.0%	92.8%	336	3.4	76.2%	89.6%
デザイン情報学科	100	367	3.7	65.4%	91.8%	330	3.3	68.2%	92.1%	377	3.8	63.1%	88.1%	377	3.8	73.2%	91.5%	315	3.2	71.4%	92.1%
食産業学部	125	818	6.5	37.7%	62.8%	882	7.1	35.9%	60.5%	851	6.8	35.4%	63.6%	813	6.5	37.8%	66.8%	703	5.6	45.7%	74.1%
ファームビジネス学科	42	282	6.7	34.4%	58.9%	267	6.4	31.5%	52.4%	289	6.9	32.9%	62.6%	256	6.1	31.3%	60.5%	199	4.7	49.2%	73.4%
フードビジネス学科	52	338	6.5	38.5%	63.9%	280	5.4	37.5%	65.7%	327	6.3	40.7%	67.0%	353	6.8	36.5%	70.5%	264	5.1	43.9%	79.9%
環境システム学科	31	198	6.4	40.9%	66.7%	335	10.8	38.2%	62.7%	235	7.6	31.1%	60.0%	204	6.6	48.0%	68.1%	240	7.7	44.6%	68.3%
大学計	415	2000	4.8	55.3%	77.8%	1953	4.7	54.1%	78.4%	2023	4.9	54.5%	78.7%	2092	5.0	59.1%	82.4%	1678	4.0	60.3%	84.2%

【資料3】宮城大学の基盤教育スタンダード「フレッシュマンコア」概要



公立大学法人宮城大学就業規則（抜粋）

平成 2 1 年 4 月 1 日
規則第 3 号

第 8 章 退職，定年及び解雇

（定年）

第 5 1 条 職員の定年は，次のとおりとする。

- 一 教員 年齢 6 5 歳
 - 二 前号以外の職員 年齢 6 0 歳
- 2 職員は，定年に達したときは，定年に達した日以後における最初の 3 月 3 1 日に退職する。
- 3 第 1 項の規定にかかわらず，法人の業務運営上必要があると認めるときは，定年を延長する
場合がある。

（定年の年齢を過ぎた教員の採用）

第 5 2 条 理事長は，教育研究上特に必要があると認めるときには，前条に定める定年の年齢にかかわらず，教員を採用することができる。

食資源開発学類 履修モデル

食資源開発学類 履修モデル				植物生産科学コース卒業要件				動物生産科学コース卒業要件				必修科目				選択必修科目				専門科目(関連)				基礎教育科目				自由科目			
1年前期		1年後期		2年前期		2年後期		3年前期		3年後期		4年前期		4年後期		卒業要件															
種	単	種	単	種	単	種	単	種	単	種	単	種	単	種	単																
卒業研究																															
専門科目																															
														</																	

食資源開発学類 履修モデル

植物生産科学コース卒業要件

動物生産科学コース卒業要件

必修科目

選択必修科目

専門科目(関連)

基礎教育科目

		1年前期		1年後期		2年前期		2年後期		3年前期		3年後期		4年前期		4年後期		卒業要件	
卒業研究	単位	単位	単位	単位	単位	単位	単位	単位	単位	単位	単位	単位	単位	単位	単位	単位	単位	単位	単位
																		必修8単位	8
																		必修10単位	
																		必修20単位	
																		各コースの実験・実習科目から必修3単位を含む計4単位 ◆生物生産環境学実験は両コース共通	44
																		必修20単位	
																		専門関連科目から10単位 もしくは 水圏生物生産科目8単位以上と専門関連科目の組合せで10単位	127
																		必修30単位	30
																		フレッシュマンコア必修21単位	
																		フレッシュマンコアを除く基礎教育科目24単位	

食資源開発学類 コース選択と専門科目の履修方法

食資源開発学類は「植物生産科学コース」と「動物生産科学コース」の2コースがあり、所属するコースに応じて、専門科目44単位の履修方法が異なる。

＜基本的な考え方＞

- ①共通科目10単位を履修する
- ②自コース食資源開発科目20単位を履修する。
- ③実験・実習科目4単位を履修する。
(生物生産環境学実験以外は各コースの実験・実習を選択して履修する)
- ④専門関連科目及び水圏生物生産科目から10単位を選択して履修する

＜専門関連科目及び水圏生物生産科目の履修方法について＞

- ①専門関連科目から10単位選択履修(※植物生産科学コースの「畜産食品学」、動物生産科学コースの「農産食品学」は専門関連科目扱いとする)

食資源開発学類 卒業要件

基礎教育科目から45単位、専門基礎科目から30単位、専門科目から44単位(※)、卒業研究から8単位を履修し合計で127単位履修すること。(履修科目の登録の上限:49単位(年間))

(※)専門科目は以下①～③に従い履修すること。

- ①共通科目から必修10単位、実験・実習科目から選択4単位を履修すること。
- ②植物生産科学コースは植物系食資源開発科目から必修20単位、動物生産科学コースは動物系食資源開発科目から必修20単位を履修すること。
- ③専門関連科目から選択10単位履修するか、水圏生物生産科目から選択8単位以上と専門関連科目の組み合わせで10単位を履修すること。

[illegible]

学生確保の見通し等を記載した書類

1 学生確保の見通し及び申請者としての取り組み状況

① 学生確保の見通し

ア 定員充足の見込み

i) 入学定員の設定について

食産業学群の設置計画においては、基礎となる既設の食産業学部ファームビジネス学科、フードビジネス学科、環境システム学科の近年の志願動向を踏まえるとともに、高校生に対するアンケート調査の結果を総合的に鑑み、食資源開発学類の入学定員を 62 人、フードマネジメント学類の入学定員を 63 人とする事とした。

ii) 既設学部の状況について

食産業学群の届出設置の基礎となる食産業学部の志願者と入学者の確保の状況は次のとおりである（資料 1 参照）。

食産業学部全体の志願者数は、平成 24 年度入学者選抜が 703 人、平成 25 年度入学者選抜が 813 人、平成 26 年度入学者選抜が 851 人、平成 27 年度入学者選抜が 882 人、平成 28 年度入学者選抜が 818 人と入学定員（125 人）を大きく上回っている。入学者数は、平成 24 年度入学者が 137 人、平成 25 年度入学者が 140 人、平成 26 年度入学者が 134 人、平成 27 年度入学者が 131 人、平成 28 年度入学者が 134 人であった。入学定員超過率は、平成 24 年度入学者が 1.10、平成 25 年度入学者が 1.12、平成 26 年度入学者が 1.07、平成 27 年度入学者が 1.05、平成 28 年度入学者が 1.07 であった。

以上の状況を鑑み、公立大学法人宮城大学理事会は、学部改組案の策定において社会的な人材ニーズ等も検討しながら、入学定員を見直し食産業学部を次のように改組することとした。

平成 28 年度まで	入学定員		平成 29 年度から	入学定員
食産業学部			食産業学群	
ファームビジネス学科	42 人	⇒	食資源開発学類	62 人
フードビジネス学科	52 人		フードマネジメント学類	63 人
環境システム学科	31 人			

イ 定員充足の根拠となる客観的なデータの概要

食産業学群を設置するにあたっては、開設時に学生募集の対象となる高校生より 2 学類への意向調査を行い、その結果を考慮する必要があるため、高校 2 年生を対象としたアンケート調査を実施した（資料 2 参照）。

・調査目的

本調査は、「地域とともに歩む大学」として宮城大学のさらなる教育の充実等を図るため、学部学科の改組を予定している事業構想学群及び食産業学群並びに名称変更を予

定している看護学群に関し、高校生の進学意向等を把握することをその目的とした。

・調査対象

これまでの宮城大学への進学実績や志願実績のある高等学校を中心に、16 道県に所在する 147 校を選定し、各高等学校等に在籍する高校 2 年生（調査時点）を対象に、アンケート調査を実施した。

・調査時期

平成 27 年 11 月から平成 28 年 1 月にかけて調査を実施した。

・調査方法

宮城大学においてアンケート調査票の配布及び回収を行い、アンケート票の開封・入力・集計に当たっては、第三者機関である一般財団法人日本開発構想研究所に業務委託の上、調査を実施した。

・回収状況

有効回答票は 11,879 票であり、調査を依頼した高校ごとの回収率は 81.0%であった。（回答高校数 119 校÷実施高校数 147 校×100）

・調査結果

食産業学群の各学類への進学希望については、食資源開発学類への、「進学を希望する」は 17 人であったが、「受験先の候補の一つに考える」の回答結果 136 人を含めると 153 人であり、同様にフードマネジメント学類は「進学を希望する」が 43 人であったが、「受験先の候補の一つに考える」の回答結果 161 人を含めると、204 人であり、両学類とも回答者数が入学定員を超えている。

サンプル調査である今回のアンケート調査の範囲に限ってみても、入学定員を超える受験者数を確保できる可能性は高いと考えられ、実際の学生募集においては入学定員を満たす進学希望者を確保できる見込みは十分にあると考えられる。

ウ 学生納付金の設定の考え方

食産業学群の学生納付金は以下のとおりである。これは、国立大学及び他の公立大学の学生納付金を参考に本学他学群の学生納付金を考慮の上、設定している。

【食産業学群 学生納付金】

	入学金	授業料
宮城県内生	282,000 円	535,800 円
宮城県外生	564,000 円	535,800 円

② 学生確保に向けた具体的な取り組み状況

ア 各媒体による広報活動

本学では、入試広報業務については、平成 27 年度までは全学の学務入試委員会が、平成 28 年度からは全学のアドミッションセンターが所管している。宮城県、その他の東北地区を中心に東日本、さらには全国を対象として、高校生・保護者・高校教員に本学の現在を伝えることが最重要課題であると捉え、大学ホームページや大学案内パンフレット、民間の進学情

報会社が提供する進学情報誌や進学情報サイト，交通広告や新聞広告といったメディアなどで本学の教育研究活動についての認知度を高めるべく広報活動を行っている。

i) 大学案内パンフレットの作成・配布及び大学ホームページ

大学案内パンフレットや各種リーフレットを毎年作成し，高校訪問や各種ガイダンス，進学相談会及びオープンキャンパス等において配布するとともに，資料請求者に対しても個別に送付している。また，本学のホームページにおいては，本学の最新情報を発信し，高校生等が知りたい情報にアクセスしやすいページ構成やデザインとするとともに，近年利用者が増加しているスマートフォンへの対応も強化している。

ii) 進学情報誌・進学情報サイト

民間の進学情報会社が提供する情報誌や情報サイトに広告等を掲載し，本学の認知度を高めるべく活用している。

iii) 交通広告・新聞広告

仙台市内の地下鉄やバスへの車内広告に加え，地方紙を中心に入試情報やオープンキャンパス等のイベント開催情報を告知すべく，情報を発信している。

イ 渉外活動等

宮城県，その他の東北地区を中心に東日本，さらには全国を対象として，高校生・保護者・高校教員に本学の魅力を伝えることが最重要課題であると捉え，本学主催の入試説明会，高校訪問，オープンキャンパス，民間の進学情報会社が主催する進学相談会等で本学の教育研究内容や入試情報，学生支援体制等への理解と評価を得るべく，高校生，保護者，高校教員と直接対話する機会として渉外活動に力を入れている。

i) 本学主催の入試説明会

各年度の入試制度の変更点等について，高校の進路指導教員に理解を得るべく，毎年6月・9月に入試説明会を開催している。

ii) 高校訪問

例年，5月～6月にかけて前年度の志願者動向を鑑み，宮城県内はもとより，東北，北海道，北関東，新潟，静岡地区の高校訪問を実施している。当年度の本学への志願動向等の情報収集を行うとともに，入試制度の変更点等の情報提供を行うなど，相互の情報交換を行っている。

iii) オープンキャンパス

今年度は，7月と10月に，大和キャンパス（事業構想学群・看護学群）と太白キャンパス（食産業学群）のそれぞれにおいてオープンキャンパスの開催を予定しており，新しい学群学類の紹介，キャンパスツアー，入試案内，模擬講義，個別相談等を行う予定としている。

iv) 進学相談会

各高校や民間の進学情報会社が主催するブース形式の進学相談会に積極的に参加している。宮城県内はもとより，志願者動向を鑑み，各エリアの相談会に参加し，直接説明をすることで本学への理解を得るとともに志願者の確保に努めている。

2 人材需要の動向等社会の要請

① 人材の養成に関する目的その他の教育研究上の目的

食産業学群では、本学の地域における実学の教育・研究の理念に基づき食産業の分野において高度な専門性と実践力を身に付け、地域において、食材原料の生産から加工、流通、消費およびそれらを取り巻く環境にわたる食産業の発展をベースに、学術・文化の向上と豊かで活力のある地域社会の形成に寄与し、ひいては世界に貢献できる人材の育成を目指している。

本学群は、日本で唯一、食産業学に特化した学群であり、その学問的対象を食に関する産業に据えている。産業は人間がその社会活動の中で創り出すものであるから、食産業も、食材の生産、食品の加工を中心とした生物学や化学などの自然科学あるいは工学的な側面と、経済学、経営学などの社会科学的な側面を持つ。従って、これらの両側面から食産業を扱うことにより、はじめて食産業学が成り立つ。本学群はこの食産業学の捉え方と本学の理念に基づき、理論と実際を組み合わせ実践的な教育を行い、実学としての食産業学を学んだ人材を輩出する

本学群から輩出される人材は、学類ごとに次のような卒業後の進路が想定される。

<食資源開発学類>

本学類の卒業生の進路としては、農畜水産技術職、農業法人の経営者、人と環境に配慮し、安全・安心な農畜水産物を生産する技術者、技術系公務員、食品・飲料の原料の買い付け、流通を担う総合職、養殖・栽培漁業に携わる技術者などが想定される。

<フードマネジメント学類>

本学類の卒業生の進路としては、食品の製造や加工を行う分野における技術開発職、外食・中食産業、食品製造業等において新しい食のあり方や製品をトータルに提案できる製品開発者、製品を衛生的に管理する食品製造業における衛生管理担当者、食品工業や流通業において食品の効率的かつ衛生的な流通販売ができるマーケティング担当者、官公庁の食品の安全・安心を守る検査部門担当者などが想定される。

② 上記①が社会的、地域的な人材需要を踏まえたものであることの客観的な根拠

今回、本学が行う学部改組計画に当たっては、事業構想学群の基礎となる事業構想学部、食産業学群の基礎となる食産業学部に対して、これまでに求人票を寄せられた事業所を中心に、採用意向など人材需要の見通しについて、第三者機関によるアンケート調査を実施し、社会的、地域的な人材需要を把握することとした（資料3参照）。

・調査目的

「地域とともに歩む大学」として宮城大学のさらなる教育の充実等を図るため、学部学科の改組を予定している事業構想学群及び食産業学群に関し、企業等の採用意向など人材需要の見通しについて、社会的、地域的な人材需要を把握することをその目的とした。

・調査対象

これまで事業構想学部、食産業学部に求人を寄せられた事業所を中心として、28 都道府県の 1,200 事業所を選定した。

・調査時期

平成 27 年 11 月から平成 28 年 1 月にかけて調査を実施した。

・調査方法

郵送によるアンケート調査票の配布及び回収に当たっては、第三者機関である一般財団法人日本開発構想研究所が行った。

・回収状況

有効回答票 292 票 回収率 24.3% (有効回答票 292 票 ÷ 配布数 1,200 票 × 100)

・調査結果

今回のアンケート調査において、食資源開発学類及びフードマネジメント学類では、「採用したい」と回答した事業所の数はそれぞれ 52 事業所、54 事業所と入学定員に満たないものの、入学定員に近い数の回答はあり、「採用を検討したい」と回答した 125 事業所、119 事業所を含めると、両学類とも入学定員の 2 倍以上の数に上る。アンケート調査回答事業所以外の事業所からの求人も実際には期待できることを考えれば、両学類とも卒業生に対する社会からのニーズは十分にあると考えられる。

また、「採用したい」もしくは「採用を検討したい」を回答した事業所の毎年採用したいおおよその人数に係る回答によると、食資源開発学類で 74 人、フードマネジメント学類で 80 人と、両学類とも入学定員を超える採用人数に達している。「採用を検討したい」事業所を含めた数字ではあるが、卒業生数を上回る求人は十分に期待できると考えられる。

さらに、両学類の必要性及び両学類への関心に係る回答結果によると、多くの事業所がその必要性（食資源開発学類：207 事業所、フードマネジメント学類：205 事業所）を認めており、また関心（食資源開発学類：157 事業所、フードマネジメント学類：158 事業所）を示している、

以上のことから、宮城大学の食産業学群の 2 学類で養成する人材に対する社会的需要は、それぞれの入学定員に対して十分にあると考えられる。

資 料 目 次

- 資料 1 既設学部学科の志願者・合格者・入学者・入学定員超過率

- 資料 2 宮城大学における学部学科改組に関する高校生アンケート調査結果
概要

- 資料 3 宮城大学における学部学科改組に関する事業所アンケート調査結果
概要

- 資料 4 高校生・事業所アンケート設置構想資料（リーフレット）

- 資料 5 高校生アンケート添付資料（初年度納付金等）

既設学部学科の志願者・合格者・入学者・入学定員超過率

学部	学科		平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度
看護学部	看護学科	募集定員	90	90	90	90	90
		志願者	324	416	428	382	397
		合格者	99	97	97	98	101
		入学者	96	96	94	92	97
		入学定員超過率	1.07	1.07	1.04	1.02	1.08
事業構想学部	事業計画学科	募集定員	100	100	100	100	100
		志願者	336	486	367	359	418
		合格者	112	111	108	111	111
		入学者	107	106	105	106	107
		入学定員超過率	1.07	1.06	1.05	1.06	1.07
	デザイン情報学科	募集定員	100	100	100	100	100
		志願者	315	377	377	330	367
		合格者	111	112	109	111	110
		入学者	107	107	103	108	102
		入学定員超過率	1.07	1.07	1.03	1.08	1.02
事業構想学部 合計		募集定員	200	200	200	200	200
		志願者	651	863	744	689	785
		合格者	223	223	217	222	221
		入学者	214	213	208	214	209
		入学定員超過率	1.07	1.07	1.04	1.07	1.05
食産業学部	ファームビジネス学科	募集定員	42	42	42	42	42
		志願者	199	256	289	267	282
		合格者	50	50	51	51	49
		入学者	44	46	46	44	45
		入学定員超過率	1.05	1.1	1.1	1.05	1.07
	フードビジネス学科	募集定員	52	52	52	52	52
		志願者	264	353	327	280	338
		合格者	61	61	58	60	60
		入学者	57	57	54	56	54
		入学定員超過率	1.1	1.1	1.04	1.08	1.04
	環境システム学科	募集定員	31	31	31	31	31
		志願者	240	204	235	335	198
		合格者	39	43	36	37	36
		入学者	36	37	34	31	35
		入学定員超過率	1.16	1.19	1.1	1	1.13
食産業学部 合計		募集定員	125	125	125	125	125
		志願者	703	813	851	882	818
		合格者	150	154	145	148	145
		入学者	137	140	134	131	134
		入学定員超過率	1.1	1.12	1.07	1.05	1.07
全学部 合計		募集定員	415	415	415	415	415
		志願者	1678	2092	2023	1953	2000
		合格者	472	474	459	468	467
		入学者	447	449	436	437	440
		入学定員超過率	1.08	1.08	1.05	1.05	1.06

宮城大学における学部学科改組に関する 高校生アンケート調査結果概要

I アンケート調査概要

1. アンケート調査の目的

本調査は、「地域とともに歩む大学」として宮城大学のさらなる教育の充実等を図るため、名称変更を予定している看護学群及び学部学科の改組を予定している事業構想学群及び食産業学群に関し、高校生の進学意向等を把握するために、宮城県内を中心とした東北圏内の高校及び東北圏外の周辺地域の高校を対象にアンケート調査を実施した。

2. 調査対象

過去の宮城大学への進学実績や志願実績のある高等学校を中心に、16 道県に所在する 147 校を選定し、各高等学校等に在籍する高校 2 年生を対象に、アンケート調査を実施した。

宮城県	北海道	青森県	岩手県	秋田県	山形県	福島県	茨城県
栃木県	群馬県	千葉県	新潟県	長野県	富山県	静岡県	山梨県

3. 調査実施

平成 27 年 11 月から平成 28 年 1 月にかけて調査を実施した。

4. 調査方法

宮城大学においてアンケート調査票の配布及び回収を行い、アンケート票の開封・入力・集計に当たっては、一般財団法人日本開発構想研究所が行った。

5. 回収状況

回収率 81.0% (回答高校数 119 校 ÷ 実施高校数 147 校 × 100)

<アンケート調査票>

宮城大学における学部学科改組に関するアンケート調査票

宮城大学では、現在設置している看護学部、事業構想学部、食産業学部を平成 29 年度から新たに看護学群、事業構想学群、食産業学群に組織を再編することを計画しております。看護学部は看護学群に名称を変更しますが、基本的な内容の変更はありません。事業構想学群及び食産業学群は現行の学科構成及び内容を改編し、それぞれ新たに学類を設置します。詳細については、別添リーフレットをご参照ください。

このアンケート調査は、高校生の皆様の高校卒業後の進路等に関する意向や本学が設置する新学群・学類への進学意向等についてお聞きし、今後の計画推進のための基礎資料とするものです。皆様のご協力をお願いいたします。

なお、この調査票は無記名方式です。また、アンケート結果は統計資料としてのみ用い、個票を外部に公表したり他の目的のために使用することはありません。

(回答は設問の順に、該当する番号を回答欄に直接記入してください。)

【回答欄】

問 1 あなたの性別についておたずねします。

- 1 男 性 2 女 性

問 2 あなたが現在学習しているコースは、次のうち、どれに最も近いですか。最も近いものを 1 つだけ 選んでください。

- 1 文系（国語・社会などの科目を多く学習する）コース
2 理系（数学・理科などの科目を多く学習する）コース
3 専門（農業・工業・商業・情報・水産・家庭・看護・福祉・音楽・体育・美術・英語）コース
4 上のいずれでもないコース（例「理系・文系に分かれていない」など）

問 3 あなたは高校卒業後どのような進路をお考えですか。次の中から 1 つだけ 選んでください。

- 1 大学進学 4 就 職
2 短期大学進学 5 その他（具体的に ）
3 専門学校進学

問 4 問 3 で「1」「2」「3」のいずれかを選択した方におたずねします。それ以外の方は問 9 へお進みください。あなたが進学したい分野はどれですか。次の中から 第 2 希望 まで選んでください。

- | | |
|-----------------|------------------------------------|
| 1 文学関係（史学・哲学含む） | 10 農学関係 |
| 2 外国語関係 | 11 医学・歯学・薬学関係 |
| 3 心理学関係 | 12 看護学関係 |
| 4 法学・政治学関係 | 13 医療技術学関係（理学療法・作業療法等） |
| 5 商学・経済学・経営学関係 | 14 家政学・生活科学関係 |
| 6 社会学・社会福祉学関係 | 15 教育学・保育学関係 |
| 7 国際関係学関係 | 16 体育学・スポーツ関係 |
| 8 理学関係 | 17 芸術学関係 |
| 9 工学関係 | 18 その他（具体的に ） |

第1希望

第2希望

問 5 問 3 で「1」「2」「3」のいずれかを選択した方におたずねします。あなたが進学を考えている地域はどこですか。次の中から 第 2 希望 まで選んでください。

- | | |
|-------|--------------------------------------|
| 1 宮城県 | 6 山形県 |
| 2 北海道 | 7 福島県 |
| 3 青森県 | 8 東京都 |
| 4 岩手県 | 9 東京都以外の関東地方（ ） |
| 5 秋田県 | 10 上記以外（ ） |

※（ ）内には具体的な都道府県名をご記入ください。

第1希望

第2希望

(裏面に続く)

問6 あなたは宮城大学の学群・学類について興味はありますか。それぞれ各学類について右の選択肢の中から1つだけ選んでください。

① 看護学群 看護学類

② 事業構想学群 事業プランニング学類

③ 事業構想学群 地域創生学類

④ 事業構想学群 価値創造デザイン学類

⑤ 食産業学群 食資源開発学類

⑥ 食産業学群 フードマネジメント学類

〔選択肢〕

- 1 大変興味がある
- 2 少し興味がある
- 3 どちらでもない
- 4 あまり興味はない
- 5 まったく興味はない

問7 あなたは宮城大学への進学を希望しますか。次の中から1つだけ選んでください。

- 1 進学を希望する
- 2 受験先の候補の一つに考える
- 3 進学を希望しない
- 4 わからない

--

問8 問7で「1 進学を希望する」もしくは「2 受験先の候補の一つに考える」のいずれかを選択した方におたずねします。それ以外の方は問9へお進みください。

あなたが進学したい学群・学類はどれですか。次の中から第2希望まで選んでください。

- 1 看護学群 看護学類
- 2 事業構想学群 事業プランニング学類
- 3 事業構想学群 地域創生学類
- 4 事業構想学群 価値創造デザイン学類
- 5 食産業学群 食資源開発学類
- 6 食産業学群 フードマネジメント学類

第1希望

--

第2希望

--

問9 宮城大学についてご意見・ご要望等がありましたら、ご自由にお書きください。

--

*** これでアンケートは終わりです。ご協力ありがとうございました。 ***

Ⅱ アンケート調査結果の概要

(1) 集計結果の概要

1) 属性

① 性別内訳 (問1)

回答者の性別内訳は、「女性」55.6% (6,605 人)、「男性」44.4% (5,274 人) であり、女性の方がやや多い。

② 所属コース別内訳 (問2)

「理系コース」が52.1% (6,185 人)、「文系コース」が41.4% (4,914 人) であり、理系コースの方がやや多い。「専門コース」は4.3% (508 人)、「いずれでもない」は2.2% (265 人)。

2) 高校卒業後の進路等について

① 高校卒業後の希望進路 (問3)

高校卒業後の進路について尋ねたところ、「大学進学」が89.6% (10,639 人) で最も多く、回答者の約9割は大学進学を希望している。大学以外では、「専門学校進学」が4.8% (571 人)、「就職」が3.2% (376 人)、「短期大学進学」が2.0% (233 人) となっている。

なお、男女別に見ると、男性は「大学進学」が93.7% (4,942 人)、女性は同86.3% (5,697 人) であり、男性の方が大学進学を希望する回答者が7.4ポイント多い。

※ 以下は、高校卒業後の希望進路で「大学進学」(10,639 人)、「短期大学進学」(233 人)、「専門学校進学」(571 人)のいずれかを回答した回答者(計11,443 人)を対象とした設問であるが、このうち「大学進学」を回答した回答者(以下、「大学進学希望者」という。)の回答結果について記述する。

② 進学希望分野 (問4)

大学進学希望者の進学希望分野を見ると、第1希望では、「工学関係」が14.3% (1,520 人) で最も多く、次いで「教育学・保育学関係」10.8% (1,154 人)、「商

学・経済学・経営学関係」9.4%（1,003 人）などであり、10%を超えているのは「工学関係」と「教育学・保育学関係」のみである。また、第2希望については、「理学関係」が13.1%（1,398 人）で最も多く、他の分野はいずれも10%に満たない。

大学進学希望者の進学希望分野については全般に回答は分散しており、特定の分野に集中する傾向は見られない。

③ 進学希望地域（問5）

大学進学希望者の進学希望地域を見ると、第1希望では「宮城県」が36.1%（3,844 人）で最も多く、次いで「東京都」15.5%（1,648 人）、「東京都以外の関東地方」15.1%（1,611 人）などとなっており、宮城県に次いで東京を含む関東地方を希望する回答者が3割を占めている。

第2希望については「宮城県」16.4%（1,740 人）、「東京都」16.2%（1,725 人）、「東京都以外の関東地方」13.3%（1,414 人）、「山形県」13.0%（1,388 人）などとなっている。

3) 宮城大学の学群・学類への興味・関心（問6）

① 看護学群看護学類

大学進学希望者のうち、看護学群看護学類に「大変興味がある」のは9.0%（956 人）、「少し興味がある」のは13.0%（1,379 人）であり、これらを合計すると、回答者の22.0%（2,335 人）が看護学群看護学類に興味があると回答している。

② 事業構想学群事業プランニング学類

大学進学希望者のうち、事業構想学群事業プランニング学類に「大変興味がある」のは4.8%（514 人）、「少し興味がある」のは16.1%（1,712 人）であり、これらを合計すると、回答者の20.9%（2,226 人）が事業構想学群事業プランニング学類に興味があると回答している。

③ 事業構想学群地域創生学類

大学進学希望者のうち、事業構想学群地域創生学類に「大変興味がある」のは

4.3% (455 人)、「少し興味がある」のは 15.2% (1,614 人) であり、これらを合計すると、回答者の 19.5% (2,069 人) が事業構想学群地域創生学類に興味があると回答している。

④ 事業構想学群価値創造デザイン学類

大学進学希望者のうち、事業構想学群価値創造デザイン学類に「大変興味がある」のは 4.8% (511 人)、「少し興味がある」のは 17.3% (1,836 人) であり、これらを合計すると、回答者の 22.1% (2,347 人) が事業構想学群価値創造デザイン学類に興味があると回答している。

⑤ 食産業学群食資源開発学類

大学進学希望者のうち、食産業学群食資源開発学類に「大変興味がある」のは 3.7% (390 人)、「少し興味がある」のは 14.9% (1,587 人) であり、これらを合計すると、回答者の 18.6% (1,977 人) が食産業学群食資源開発学類に興味があると回答している。

⑥ 食産業学群フードマネジメント学類

大学進学希望者のうち、食産業学群フードマネジメント学類に「大変興味がある」のは 4.9% (518 人)、「少し興味がある」のは 17.0% (1,806 人) であり、これらを合計すると、回答者の 21.9% (2,324 人) が食産業学群フードマネジメント学類に興味があると回答している。

4) 宮城大学への進学意向

① 宮城大学への進学意向 (問 7)

大学進学希望者のうち、宮城大学に「進学を希望する」と回答したのは 4.4% (470 人)、「受験先の候補の一つに考える」と回答したのは 14.0% (1,485 人) であり、これらの合計を宮城大学に対する潜在的な志願者層と考えると、大学進学希望者の 18.4% (1,955 人) が宮城大学を受験する可能性があると考えることができる。

② 進学したい宮城大学の学群・学類 (問 8)

大学進学希望者のうち、宮城大学への進学に関して、「進学を希望する」もしくは「受験先の候補の一つに考える」と回答した回答者（1,955 人）に対して、進学を希望する学群・学類を尋ねたところ、第 1 希望では「看護学群看護学類」が 34.9%（682 人）で最も多く、次いで「事業構想学群事業プランニング学類」の 21.3%（416 人）が続いており、以下、「事業構想学群価値創造デザイン学類」12.6%（247 人）、「事業構想学群地域創生学類」11.6%（226 人）、「食産業学群フードマネジメント学類」10.4%（204 人）、「食産業学群食資源開発学類」7.8%（153 人）となっている。

第 2 希望では、「事業構想学群事業プランニング学類」が 20.1%（393 人）で最も多く、次いで「事業構想学群地域創生学類」19.5%（382 人）、「食産業学群フードマネジメント学類」19.5%（381 人）などとなっている。

（２）学生確保の見通しについて

今回のアンケート調査の結果から、宮城大学の各学類における学生確保の見通しについて考えると、高校卒業後に大学進学を希望している回答者のうち、宮城大学に「進学を希望する」と回答した 470 人については、実際に宮城大学に進学することがもっとも期待できると言える。

この 470 人の進学したい第 1 希望の学類に係る回答を見ると、看護学類と事業プランニング学類については回答者数が入学定員を超えていることから、学生確保の見通しは十分にあると考えられる。

他の学類については、宮城大学に「進学を希望する」回答者に加えて「受験先の候補の一つに考える」を回答した回答者の回答結果を含めると、いずれの学類とも回答者数が入学定員を超えており、2.5 倍から 3.8 倍に上っている。このことから、サンプル調査である今回のアンケート調査の範囲に限ってみても、入学定員を超える受験者数を確保できる可能性は高いと考えられ、実際の学生募集においては入学定員を満たす進学希望者を確保できる見込みはあると考えられる。

大学進学希望者のうち宮城大学に「進学を希望する」及び「受験先の候補の一つに考える」と回答した回答者の進学希望（第 1 希望）の学群学類

	入学 定員	進学を 希望する	受験先の候補の 一つに考える	計
看護学群看護学類	95	189 人 (2.0 倍)	493 人 (5.2 倍)	682 人 (7.2 倍)
事業構想学群事業プランニング学類	60	109 人 (1.8 倍)	307 人 (5.1 倍)	416 人 (6.9 倍)
事業構想学群地域創成学類	60	39 人 (0.7 倍)	187 人 (3.1 倍)	226 人 (3.8 倍)
事業構想学群価値創造デザイン学類	80	68 人 (0.9 倍)	179 人 (2.2 倍)	247 人 (3.1 倍)
食産業学群食資源開発学類	62	17 人 (0.3 倍)	136 人 (2.2 倍)	153 人 (2.5 倍)
食産業学群フードマネジメント学類	63	43 人 (0.7 倍)	161 人 (2.6 倍)	204 人 (3.2 倍)
無 回 答	—	5 人	22 人	27 人
計	—	470 人	1,485 人	1,955 人

上段：回答者数、下段：入学定員に対する回答者数の倍率

次に、宮城大学に「進学を希望する」と回答した回答者（470 人）について、進学したい第 1 希望の学類と第 2 希望の学類の関係をみると、第 1 希望で事業構想学群のいずれかの学類を回答した回答者の多くは、第 2 希望でも事業構想学群の別の学類を回答している回答者が多く、同様に第 1 希望で食産業学群のいずれかの学類を回答した回答者の多くは、第 2 希望で食産業学群の別の学類を回答している。

大学進学希望者のうち宮城大学に「進学を希望する」と回答した回答者の進学希望の学群学類に関する第 1 希望と第 2 希望の関係

		第 2 希望						計
第 1 希望		看護学類	事業プランニング学類	地域創成学類	価値創造デザイン学類	食資源開発学類	フードマネジメント学類	
	看護学類	0 (0.0)	61 (32.3)	15 (7.9)	12 (6.3)	7 (3.7)	42 (22.2)	189 (100.0)
	事業プランニング学類	1 (0.9)	0 (0.0)	58 (53.2)	41 (37.6)	2 (1.8)	3 (2.8)	109 (100.0)
	地域創成学類	2 (5.1)	24 (61.5)	0 (0.0)	9 (23.1)	2 (5.1)	2 (5.1)	39 (100.0)
	価値創造デザイン学類	2 (2.9)	32 (47.1)	26 (38.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	4 (5.9)	68 (100.0)
	食資源開発学類	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (5.9)	1 (5.9)	0 (0.0)	15 (88.2)	17 (100.0)
	フードマネジメント学類	2 (4.7)	3 (7.0)	2 (4.7)	1 (2.3)	35 (81.4)	0 (0.0)	43 (100.0)
	無 回 答	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	5 (100.0)
計		7 (1.5)	120 (25.5)	102 (21.7)	64 (13.6)	46 (9.8)	66 (14.0)	470 (100.0)

上段：回答者数（人）、下段：第 1 希望の回答者数（計）に占める回答割合（％）

宮城大学においては、学部学科制から学群学類制への改組に伴い、入学試験は学群単位での募集を検討しているが、進学意向の結果を学群単位で見ると、事業構想学群への進学希望者は216人、食産業学群への進学希望者は60人となる。

進学希望学類の第1希望と第2希望の関係から、宮城大学への進学を希望している回答者の多くは、同一学群のうちのいずれかの学類に進学することを希望している。このため、各学類の回答者数を学群単位で合計した値は、学群単位の進学希望者数あるいは受験者数と考えることができる。

このことから、事業構想学群については入学定員（200人）を超える進学希望者がいることになり、事業構想学群の学生確保の見通しは十分に期待できるレベルにあると考えられる。

また、食産業学群については「受験先の候補の一つに考える」を回答した回答者を含めると、入学定員の約3倍の受験倍率となる。今回のサンプル調査では入学定員を超える進学希望者に満たないものの、実際の学生募集においては入学定員を満たす進学希望者を確保できる見込みは十分にあると考えられる。

大学進学希望者のうち宮城大学に「進学を希望する」及び「受験先の候補の一つに考える」と回答した回答者の進学希望（第1希望）の学群

	入学 定員	進学を 希望する	受験先の候補の 一つに考える	計
看護学群看護学類	95	189人 (2.0倍)	493人 (5.2倍)	682人 (7.2倍)
事業構想学群事業プランニング学類 事業構想学群地域創成学類 事業構想学群価値創造デザイン学類	200	216人 (1.1倍)	673人 (3.4倍)	889人 (4.4倍)
食産業学群食資源開発学類 食産業学群フードマネジメント学類	125	60人 (0.5倍)	297人 (2.4倍)	357人 (2.9倍)
無 回 答	—	5人	22人	27人
計	—	470人	1,485人	1,955人

上段：回答者数、下段：入学定員に対する回答者数の倍率

宮城大学における学部学科改組に関する 事業所アンケート調査結果概要

I アンケート調査概要

1. アンケート調査の目的

本調査は、「地域とともに歩む大学」として宮城大学のさらなる教育の充実等を図るため、学部学科の改組を予定している事業構想学群及び食産業学群に関し、企業等の採用意向など人材需要の見通しについて、各都道府県の事業所を対象にアンケート調査を実施した。

2. 調査対象

28 都道府県の 1,200 事業所を選定

北海道 8 件	青森県 14 件	岩手県 13 件	秋田県 5 件	宮城県 315 件	福島県 26 件	山形県 21 件
茨城県 5 件	栃木県 5 件	群馬県 5 件	埼玉県 19 件	千葉県 14 件	東京都 619 件	神奈川県 31 件
新潟県 6 件	長野県 5 件	静岡県 10 件	愛知県 12 件	滋賀県 1 件	京都府 9 件	大阪府 41 件
兵庫県 9 件	鳥取県 1 件	岡山県 1 件	広島県 2 件	愛媛県 1 件	福岡県 1 件	熊本県 1 件

3. 調査実施

平成 27 年 11 月から平成 28 年 1 月にかけて調査を実施

4. 調査方法

郵送によるアンケート調査票の配布及び回収に当たっては、一般財団法人日本開発構想研究所が行った。

5. 回収状況

有効回答票 292 票 回収率 24.3%（有効回答票 292 票÷配布数 1,200 票×100）

<アンケート調査票>

宮城大学における学部学科改組に関するアンケート調査票

宮城大学では、現在設置している事業構想学部及び食産業学部を平成 29 年度から新たに事業構想学群及び食産業学群に組織を再編することを計画しております。（計画の詳細につきましては、別添リーフレットをご参照願います。）

このアンケート調査は、事業構想学群及び食産業学群に対するご意見などをお聞かせいただき、宮城大学における学部学科改組計画の基礎資料とするものです。皆様のご協力をお願いいたします。

なお、この調査票は無記名方式です。また、結果はコンピュータにより処理され、統計資料としてのみ用い、個票を外部に公表したり他の目的のために使用したりすることはありません。回答は設問の順に該当する選択肢番号を回答欄に直接記入してください。

（回答は設問の順に、該当する番号を回答欄に直接記入してください。）

【回答欄】

問 1 本社・支社・事業所等についてお聞きます。次の中から該当する番号を 1 つ お選びください。

- 1 本社 2 支社 3 単独事業所

問 2 業種についてお聞きます。次の中から最も当てはまる番号を 1 つ お選びください。

- | | |
|-----------------|----------------------|
| 1 農業 | 11 不動産業・物品賃貸業 |
| 2 漁業 | 12 学術研究・専門技術サービス業 |
| 3 鉱業・採石業・砂利採取業 | 13 宿泊業・飲食サービス業 |
| 4 建設業 | 14 生活関連サービス業・娯楽業 |
| 5 製造業 | 15 教育・学習支援業 |
| 6 電気・ガス・熱供給・水道業 | 16 医療・福祉 |
| 7 情報通信業 | 17 複合サービス業 |
| 8 運輸業・郵便業 | 18 サービス業（他に分類されないもの） |
| 9 卸売業・小売業 | 19 公務（他に分類されるものを除く） |
| 10 金融業・保険業 | 20 その他（具体的に |

問 3 貴事業所ではどのような分野を専攻した人材を必要と考えますか。次の中から該当する番号を 3 つまで お選びください。

- | | |
|-----------------|-------------------------|
| 1 文学関係（史学・哲学含む） | 11 農学関係 |
| 2 外国語関係 | 12 獣医学関係 |
| 3 心理学関係 | 13 医学・歯学・薬学関係 |
| 4 法律学・政治学関係 | 14 看護学関係 |
| 5 商学・経済学・経営学関係 | 15 医療技術学関係（理学療法・作業療法等） |
| 6 社会学・社会福祉学関係 | 16 体育学・スポーツ関係 |
| 7 国際関係学関係 | 17 家政学・生活科学関係（栄養・被服・住居） |
| 8 理学関係 | 18 食物学・栄養学関係 |
| 9 工学関係 | 19 芸術学関係 |
| 10 情報科学・情報工学関係 | 20 その他（具体的に |

（裏面に続く）

問4 貴事業所では宮城大学の事業構想学群及び食産業学群の社会的な必要性について、どのようにお考えになりますか。学類ごとに下の選択肢の中から1つお選びください。

【事業構想学群】

① 事業プランニング学類

② 地域創生学類

③ 価値創造デザイン学類

【食産業学群】

④ 食資源開発学類

⑤ フードマネジメント学類

〔選択肢〕 1 必要性は高い 2 一応必要性を感じる 3 あまり必要性を感じない
4 必要性はない 5 わからない

問5 貴事業所では宮城大学の事業構想学群及び食産業学群に対してどの程度関心をお持ちいただけますか。学類ごとに次の中から該当する番号を1つお選びください。

【事業構想学群】

① 事業プランニング学類

② 地域創生学類

③ 価値創造デザイン学類

【食産業学群】

④ 食資源開発学類

⑤ フードマネジメント学類

〔選択肢〕 1 関心がある 2 やや関心がある 3 関心はない 4 わからない

問6 宮城大学の事業構想学群及び食産業学群の卒業生の将来的な採用について、どのようにお考えになりますか。(1)採用意向及び(2)採用人数※について、それぞれ下の選択肢から1つお選びください。

※(2)採用人数は(1)採用意向で「1 採用したい」もしくは「2 採用を検討したい」を回答した方のみお答えください。

	(1)採用意向		(2)採用人数
① 事業構想学群 事業プランニング学類		→	
② 事業構想学群 地域創生学類			
③ 事業構想学群 価値創造デザイン学類			
④ 食産業学群 食資源開発学類			
⑤ 食産業学群 フードマネジメント学類			

※①～⑤について、それぞれ(1)で「1 採用したい」もしくは「2 採用を検討したい」を回答した方のみ(2)をお答えください。

〔選択肢〕

(1) 採用意向

1 採用したい 2 採用を検討したい 3 採用は考えない

(2) 採用人数 (毎年採用したいおおよその人数)

1 1人 2 2人 3 3人 4 4人 5 5人以上 6 人数未定

問7 宮城大学についてご意見・ご要望等がありましたら、ご自由にお書きください。

*** これでアンケートは終わりです。ご協力ありがとうございました。 ***

Ⅱ アンケート調査結果の概要

(1) 集計結果の概要

1) 属性

① 本社・支社・単独事業所の別（問1）

回答があった事業所の本社・支社・単独事業所別の内訳は、「本社」が 88.7% (259 事業所) であり、ほとんどの事業所が本社となっている。「支社」は 7.2% (21 事業所)、「単独事業所」は 3.8% (11 事業所) である。

② 業種（問2）

回答があった事業所の業種別内訳は、「卸売・小売業」が 19.2% (56 事業所) で最も多く、次いで「製造業」18.8% (55 事業所)、「サービス業」11.6% (34 事業所)、「建設業」11.0% (32 事業所) などとなっている。(問2)

2) 必要な人材の専門分野について（問3）

どのような分野を専攻した人材が必要か複数回答で尋ねたところ、最も多いのは「商学・経済学・経営学関係」の 57.2% (167 事業所) であり、半数以上の事業所が回答している。次いで多いのは「工学関係」35.6% (104 事業所)、「情報科学・情報工学関係」27.4% (80 事業所)、「法学・政治学関係」17.5% (51 事業所)、「理学関係」及び「農学関係」15.8% (46 事業所) などとなっている。

3) 宮城大学の学群・学類の社会的必要性について（問4）

① 事業構想学群事業プランニング学類（問4①）

事業構想学群事業プランニング学類の社会的必要性について尋ねたところ、「必要性は高い」は 53.4% (156 事業所)、「一応必要性を感じる」は 31.5% (92 事業所) であり、これらを合計すると、84.9% (248 事業所) は事業プランニング学類について社会的必要性があると回答している。

② 事業構想学群地域創生学類（問4②）

事業構想学群地域創生学類の社会的必要性について尋ねたところ、「必要性は高い」

は 40.8% (119 事業所)、「一応必要性を感じる」は 40.1% (117 事業所) であり、これらを合計すると、80.9% (236 事業所) は地域創生学類について社会的必要性があると回答している。

③ 事業構想学群価値創造デザイン学類 (問 4 ③)

事業構想学群価値創造デザイン学類の社会的必要性について尋ねたところ、「必要性は高い」は 33.2% (97 事業所)、「一応必要性を感じる」は 40.4% (118 事業所) であり、これらを合計すると、73.6% (215 事業所) は価値創造デザイン学類について社会的必要性があると回答している。

④ 食産業学群食資源開発学類 (問 4 ④)

食産業学群食資源開発学類の社会的必要性について尋ねたところ、「必要性は高い」は 37.3% (109 事業所)、「一応必要性を感じる」は 33.6% (98 事業所) であり、これらを合計すると、70.9% (207 事業所) は食資源開発学類について社会的必要性があると回答している。

⑤ 食産業学群フードマネジメント学類 (問 4 ⑤)

食産業学群フードマネジメント学類の社会的必要性について尋ねたところ、「必要性は高い」は 35.3% (103 事業所)、「一応必要性を感じる」は 34.9% (102 事業所) であり、これらを合計すると、70.2% (205 事業所) はフードマネジメント学類について社会的必要性があると回答している。

4) 宮城大学の学群・学類に対する関心について (問 5)

① 事業構想学群事業プランニング学類 (問 5 ①)

事業構想学群事業プランニング学類に対する関心について尋ねたところ、「関心がある」は 51.7% (151 事業所)、「やや関心がある」は 29.8% (87 事業所) であり、これらを合計すると、81.5% (238 事業所) は事業プランニング学類に関心があると回答している。

② 事業構想学群地域創生学類 (問 5 ②)

事業構想学群地域創生学類に対する関心について尋ねたところ、「関心がある」は 34.6% (101 事業所)、「やや関心がある」は 41.4% (121 事業所) であり、これらを合計すると、76.0% (222 事業所) は地域創生学類に関心があると回答している。

③ 事業構想学群価値創造デザイン学類 (問 5 ③)

事業構想学群価値創造デザイン学類に対する関心について尋ねたところ、「関心がある」は 31.8% (93 事業所)、「やや関心がある」は 40.4% (118 事業所) であり、これらを合計すると、72.2% (211 事業所) は価値創造デザイン学類に関心があると回答している。

④ 食産業学群食資源開発学類 (問 5 ④)

食産業学群食資源開発学類に対する関心について尋ねたところ、「関心がある」は 25.3% (74 事業所)、「やや関心がある」は 28.4% (83 事業所) であり、これらを合計すると、53.7% (157 事業所) は食資源開発学類に関心があると回答している。

⑤ 食産業学群フードマネジメント学類 (問 5 ⑤)

食産業学群フードマネジメント学類に対する関心について尋ねたところ、「関心がある」は 25.3% (74 事業所)、「やや関心がある」は 28.8% (84 事業所) であり、これらを合計すると、54.1% (158 事業所) はフードマネジメント学類に関心があると回答している。

5) 宮城大学の学群・学類卒業生の採用意向について (問 6 (1))

① 事業構想学群事業プランニング学類 (問 6 (1) ①)

事業構想学群事業プランニング学類の卒業生の将来的な採用については、「採用したい」は 34.9% (102 事業所)、「採用を検討したい」は 44.9% (131 事業所) であり、これらを合計すると、79.8% (233 事業所) は事業プランニング学類の卒業生の採用に前向きな回答を示していると言える。

② 事業構想学群地域創生学類 (問 6 (1) ②)

事業構想学群地域創生学類の卒業生の将来的な採用については、「採用したい」は

24.3% (71 事業所)、「採用を検討したい」は 49.7% (145 事業所) であり、これらを合計すると、74.0% (216 事業所) は地域創生学類の卒業生の採用に前向きな回答を示していると言える。

③ 事業構想学群価値創造デザイン学類 (問 6 (1) ③)

事業構想学群価値創造デザイン学類の卒業生の将来的な採用については、「採用したい」は 26.0% (76 事業所)、「採用を検討したい」は 48.6% (142 事業所) であり、これらを合計すると、74.6% (218 事業所) は価値創造デザイン学類の卒業生の採用に前向きな回答を示していると言える。

④ 食産業学群食資源開発学類 (問 6 (1) ④)

食産業学群食資源開発学類の卒業生の将来的な採用については、「採用したい」は 17.8% (52 事業所)、「採用を検討したい」は 42.8% (125 事業所) であり、これらを合計すると、60.6% (177 事業所) は食資源開発学類の卒業生の採用に前向きな回答を示していると言える。

⑤ 食産業学群フードマネジメント学類 (問 6 (1) ⑤)

食産業学群フードマネジメント学類の卒業生の将来的な採用については、「採用したい」は 18.5% (54 事業所)、「採用を検討したい」は 40.8% (119 事業所) であり、これらを合計すると、59.3% (173 事業所) はフードマネジメント学類の卒業生の採用に前向きな回答を示していると言える。

6) 宮城大学の学群・学類卒業生の採用人数について (問 6 (2))

① 事業構想学群事業プランニング学類 (問 6 (2) ①)

事業構想学群事業プランニング学類の卒業生の採用について「採用したい」もしくは「採用を検討したい」と回答した事業所に対して、毎年採用したいおおよその人数を尋ねたところ、「人数未定」が 59.7% (139 事業所) で最も多いが、「1 人」が 30.5% (71 事業所)、「2 人」が 3.4% (8 事業所)、「3 人」が 1.7% (4 事業所)、「5 人以上」が 1.3% (3 事業所) などとなっている。

② 事業構想学群地域創生学類（問6(2)②）

事業構想学群地域創生学類の卒業生の採用について「採用したい」もしくは「採用を検討したい」と回答した事業所に対して、毎年採用したいおおよその人数を尋ねたところ、「人数未定」が 64.4%（139 事業所）で最も多いが、「1 人」が 28.7%（62 事業所）、「2 人」が 1.4%（3 事業所）、「3 人」が 0.9%（2 事業所）、「5 人以上」が 1.4%（3 事業所）などとなっている。

③ 事業構想学群価値創造デザイン学類（問6(2)③）

事業構想学群価値創造デザイン学類の卒業生の採用について「採用したい」もしくは「採用を検討したい」と回答した事業所に対して、毎年採用したいおおよその人数を尋ねたところ、「人数未定」が 63.3%（138 事業所）で最も多いが、「1 人」が 28.0%（61 事業所）、「2 人」が 2.3%（5 事業所）、「3 人」が 1.4%（3 事業所）、「5 人以上」が 0.9%（2 事業所）などとなっている。

④ 食産業学群食資源開発学類（問6(2)④）

食産業学群食資源開発学類の卒業生の採用について「採用したい」もしくは「採用を検討したい」と回答した事業所に対して、毎年採用したいおおよその人数を尋ねたところ、「人数未定」が 69.5%（123 事業所）で最も多いが、「1 人」が 22.0%（39 事業所）、「2 人」が 1.7%（3 事業所）、「3 人」が 1.7%（3 事業所）、「5 人以上」が 2.3%（4 事業所）などとなっている。

⑤ 食産業学群フードマネジメント学類（問6(2)⑤）

食産業学群フードマネジメント学類の卒業生の採用について「採用したい」もしくは「採用を検討したい」と回答した事業所に対して、毎年採用したいおおよその人数を尋ねたところ、「人数未定」が 68.8%（119 事業所）で最も多いが、「1 人」が 22.0%（38 事業所）、「2 人」が 1.7%（3 事業所）、「3 人」が 1.2%（2 事業所）、「5 人以上」が 3.5%（6 事業所）などとなっている。

(2) 人材需要の見通しについて

今回のアンケート調査において、各学類の卒業生の採用意向に関する回答は以下のとおりであった。

	事業プランニング学類 (入学定員 60 人)	地域創生学類 (入学定員 60 人)	価値創造デザイン学類 (入学定員 80 人)	食資源開発学類 (入学定員 62 人)	フードマネジメント学類 (入学定員 63 人)
採用したい	102 事業所	71 事業所	76 事業所	52 事業所	54 事業所
採用を検討したい	131 事業所	145 事業所	142 事業所	125 事業所	119 事業所
計	233 事業所	216 事業所	218 事業所	177 事業所	173 事業所

事業プランニング学類及び地域創生学類については、「採用したい」と回答した事業所の数が入学定員を超えており、今回のアンケート調査において既に卒業生数以上のニーズがあると考えられる。

価値創造デザイン学類、食資源開発学類及びフードマネジメント学類については、「採用したい」と回答した事業所の数は入学定員に満たないものの、入学定員に近い数の回答はあり、「採用を検討した」と回答した事業所を含めると、それぞれ入学定員の2倍以上の数に上る。アンケート調査回答事業所以外の事業所からの求人も実際には期待できることを考えれば、これら3学類についても卒業生に対するニーズは十分にあると考えられる。

また、「採用したい」もしくは「採用を検討したい」を回答した事業所の毎年採用したいおおよその人数に係る回答をまとめると以下のとおりであった。いずれの学類とも入学定員を超える採用人数に達している。「採用を検討したい」事業所を含めた数字ではあるが、各学類とも卒業生数を上回る求人は十分に期待できると考えられる。

	事業プランニング学類 (入学定員 60 人)	地域創生学類 (入学定員 60 人)	価値創造デザイン学類 (入学定員 80 人)	食資源開発学類 (入学定員 62 人)	フードマネジメント学類 (入学定員 63 人)
1 人	71 事業所	62 事業所	61 事業所	39 事業所	38 事業所
2 人	8 事業所	3 事業所	5 事業所	3 事業所	3 事業所
3 人	4 事業所	2 事業所	3 事業所	3 事業所	2 事業所
4 人	0 事業所	0 事業所	0 事業所	0 事業所	0 事業所
5 人以上	3 事業所	3 事業所	2 事業所	4 事業所	6 事業所
人数計	114 人	89 人	90 人	74 人	80 人

注 「5人以上」は5人として算定。

さらに、各学類の必要性及び各学類への関心に係る回答結果をまとめると以下のとおりであった。いずれの学類に対しても、多くの事業所が必要性を認めており、また関心を示している、

各学類の必要性

	事業プランニング学類 (入学定員 60 人)	地域創生学類 (入学定員 60 人)	価値創造デザイン学類 (入学定員 80 人)	食資源開発学類 (入学定員 62 人)	フードマネジメント学類 (入学定員 63 人)
必要性は高い	156 事業所	119 事業所	97 事業所	109 事業所	103 事業所
一応必要性を感じる	92 事業所	117 事業所	118 事業所	98 事業所	102 事業所
計	248 事業所	236 事業所	215 事業所	207 事業所	205 事業所

各学類への関心

	事業プランニング学類 (入学定員 60 人)	地域創生学類 (入学定員 60 人)	価値創造デザイン学類 (入学定員 80 人)	食資源開発学類 (入学定員 62 人)	フードマネジメント学類 (入学定員 63 人)
関心がある	151 事業所	101 事業所	93 事業所	74 事業所	74 事業所
やや関心がある	87 事業所	121 事業所	118 事業所	83 事業所	84 事業所
計	238 事業所	222 事業所	211 事業所	157 事業所	158 事業所

以上のことから、宮城大学の各学群学類で養成する人材に対する社会的需要は、それぞれの入学定員に対して十分にあると考えられる。

2017年4月
宮城大学は
生まれ変わります!!



公立大学法人

宮城大学
MIYAGI UNIVERSITY

2017年4月、宮城大学は学部・学科の改組を予定しています。
※文部科学省への設置申請等により内容が変更となる場合があります。

2017年4月 宮城大学が 新しく生まれ変わります。

学生一人ひとりの持つ未来への可能性をしっかりと育みます。

地域貢献

地域との
つながり

地域資源の
活用

より重視・
強化

地域とともに歩む大学へ

地域のニーズに合わせた教育を行います。
地域課題に応える人材を育成します。

宮城大学とともに

見つける!
自分だけの道

入学後、1年間かけてじっくりと、
自分が本当に進みたい道を
考えることができます。

② 学群とは?

学問分野によって大きく分けられる教育の場です。

③ 学類とは?

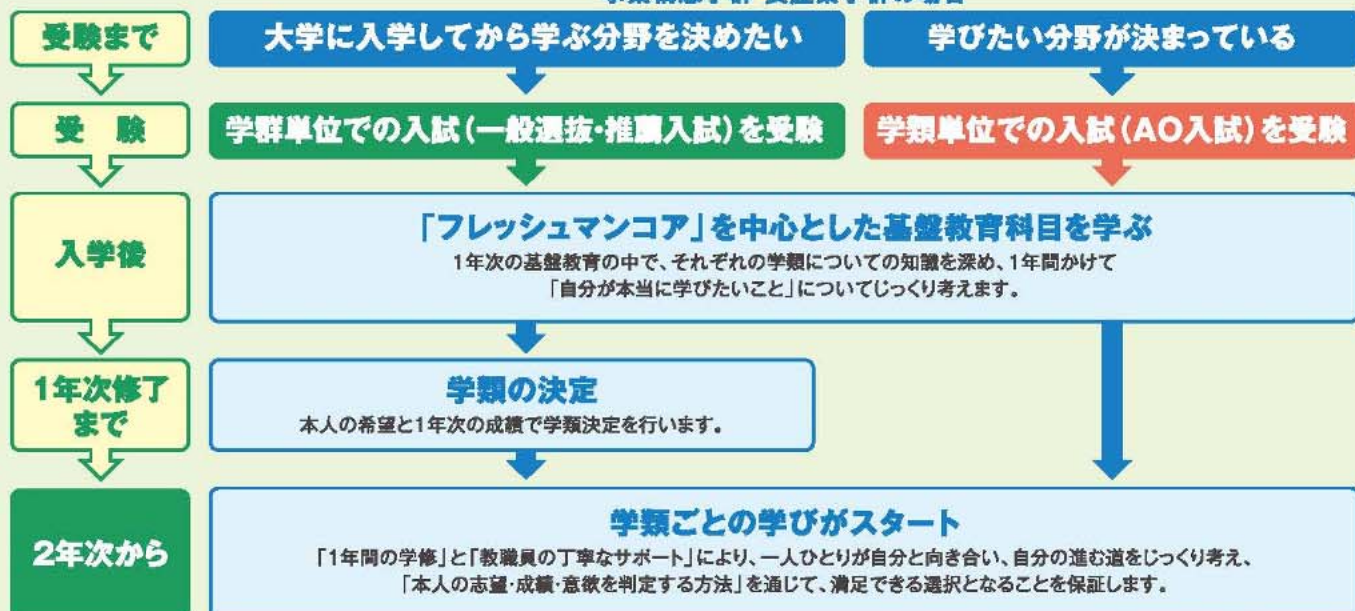
学群の中に置かれる、より専門的に教育を行う場です。

学群

学類

学類

事業構想学群・食産業学群の場合



※看護学群は単一学類のため、学類選択は行いません。

つながる!
高校での学び

新しい宮城大学では、みなさんの高校での学習やさまざまな取り組みを
評価し、入学後も基盤教育や学類での学修につながるような入試を行います。

※入試制度の詳細は、**新入試の POINT** をご覧ください。

「明日の姿を見通す力」を身につける宮城大学の基盤教育スタンダード

フレッシュマンコア

全学:約20単位



フレッシュマンコアで学ぶ分野

- **学びの羅針盤** 大学での学びに見通しをもちます。
- **学び続ける姿勢** 学び続けるための姿勢（主体性と協調性など）や技法（読む・書く・議論するなど）を修得します。
- **地域に生きる** 東北・宮城という地域を体感します。
- **学び続ける道具立て** 英語・統計（データサイエンス）・情報（コンピュータ） など。

配当単位数（基盤教育全体）

※事業構想学群・食産業学群は（現行）33単位程度 → （改組後）45単位を予定しています。 ※看護学群は25単位で現行から変更はありません。

科目の例

◎地域フィールドワーク（1年前期:2単位）

宮城大学は、地域を元気にするリーダーの素養を身に付けた人材をより多く輩出するため、地域課題と初年次から向き合う「地域フィールドワーク」をフレッシュマンコアに位置づけました。

講義
フィールドワークとは
課題の見つけ方
など

グループ演習
情報収集
ディスカッション
課題設定 など

**現地
フィールドワーク**
聞き取り
地域課題の明確化
沿岸被災地や
中山間の過疎地など

**グループ演習
／発表**
地域課題の調査分析
課題解決に向けた
取組の提案

これまでの **看護学部** ◎看護学科

NEW



看護学群

90→95名へ

豊かな人間力を備え、さまざまな分野で、
看護専門職として活躍する。

特色

生命の尊さを大切にする豊かな人間力を備え、地域の人々、多分野・異文化の人々と協働して
さまざまな看護の分野で活躍できる人材の育成をめざします。

看護学類

看護職のプロとしてあたたかく、輝く！

- 日々変化する保健医療福祉現場のニーズに柔軟に対応した教育を行います。
- 平成29年度から一般選抜、特別選抜の1年次入学定員を90名から95名に増加させ、編入学定員を平成29年度5名、平成30年度5名とし、平成31年度より廃止します。

資格・免許等

- 看護師国家試験受験資格
- 保健師国家試験受験資格
- 養護教諭一種免許

※保健師と養護教諭に関する科目は選択制です。

NEW



事業構想学群 200名

「しごと」づくり、「まち」づくり、
「もの」づくりで地域の発展を牽引する。

特色

社会の動きや仕組み、人間の感性や行動をグローバルな視点で理解し、地域の特性を踏まえて、地域課題を解決し地域の発展を担う人材の育成をめざします。

事業 プランニング学類

ビジネス・イノベーションで
地域に活気と豊かさをつくる!

POINT 市場やビジネスを分析し、
戦略を立て、
運営する方法を学びます。

何を学ぶ?

- 市場や消費者の動向分析・将来予測の手法
- 経営戦略、マーケティング、リスクマネジメントの方法
- 経営分析、組織管理、情報管理などの方法 等

想定される「卒業後の進路」は?

- 民間企業・公益企業の企画・管理・事業部門
- 民間企業・公益企業の営業職
- 経営コンサルタント、税理士 等

地域創生学類

震災復興、人口減少、少子高齢化に
立ち向かい、地域を元気にする!

POINT 地域課題を解決する
ための政策づくり、
まちづくりを学びます。

何を学ぶ?

- 地域社会の動向分析・将来推計の手法
- 持続可能な地域形成のための政策・制度
- 防災・環境保全、空間構成の技法
- コミュニティの再生・発展のための政策・技法 等

想定される「卒業後の進路」は?

- 政策立案や制度設計ができる公務員
(行政職・技術職)
- 民間企業・公益企業の企画・コンサルタント部門
- コミュニティプランナー 等

価値創造 デザイン学類

新しい価値を創造し、
暮らしや産業に活力を!

POINT 人間感性や地域風土に
根ざしたデザイン原理に
ついて学びます。

何を学ぶ?

- 人間の知覚や認知に関する理論
- ウェブ等の情報メディアの構成法
- 風土や伝統に根ざしたデザイン原理
- 建築・土木の技法、生活環境のデザイン手法 等

想定される「卒業後の進路」は?

- 企業の製品開発・デザイン部門
- 情報サービス、情報インターフェースの設計・開発職
- 建築士、企業の建築環境デザイン担当 等

NEW



食産業学群 125名

地域の「食の未来」を開拓する
スペシャリストに。

特色

幅広い知識と技術で食産業全体を理解し、地域社会から世界的レベルまであらゆるレベルで食の未来を開拓する人材の育成をめざします。

食資源開発学類

価値の高い食材をつくる! 新しい食材を探す!

POINT 食材の付加価値生産法と
新たな食資源の開発方法について科学的に学びます。

何を学ぶ?

- 植物系および動物系食材の一般的生産法
- 食品のおいしさや機能性成分、希少食材の開発
- 科学的エビデンスに基づく評価法 等

想定される「卒業後の進路」は?

- 農畜水産技術職・農業法人の経営者
- 人と環境に配慮し、安全・安心な農畜水産物を生産する技術者
- 技術系公務員
- 食品・飲料の原料の買い付け・流通を担う総合職
- 水・環境保全および浄化関連産業に携わる技術者
- 養殖・栽培漁業に携わる技術者 等

フードマネジメント学類

サイエンスで新食品を開発する! ビジネスで食を豊かにする!

POINT 食品の企画・開発・保存・流通や品質管理、
食産業の経済や経営について学びます。

何を学ぶ?

- 食料経済、食品企業経営、食品マーケティング
- 食品の機能性、食品加工製造技術、食品衛生管理手法
- 食産業の現場にある課題
- 食品の品質・安全管理 等

想定される「卒業後の進路」は?

- 食品の製造や加工の技術開発職
- 外食・中食産業・食品製造業等の製品開発担当者
- 食品製造業の衛生管理担当者
- 食品流通業の販売・マーケティング担当者
- 官公庁の検査部門担当者 等

2017年度入試から 宮城大学の入試が変わります。

これまでの学習の積み重ねと、意欲を評価する入試制度です。

新入試の POINT

POINT
1

高校までの学習の積み重ねを発揮できます！

すべての選抜区分において、高校までの「偏りなく幅広く、継続した学習」の成果をしっかりと評価します。

POINT
2

新しく「AO入試」を設けます！

学びたい分野が決まっている受験生に対して、その意欲や資質を評価する「AO入試」を実施します。

学群単位での入試

一般選抜（前期・後期）

入試科目

看護学群	大学入試 センター試験の 得点	個別学力検査	英語	論説	面接
事業構想学群		英語	数学	論説	
食産業学群		英語	数学	理科	

- 前期の募集人員（これまでは全体の42%）を50%まで高めます。
- 個別学力検査（2次試験）の実施科目やセンター試験の利用科目を変更します。

NEW **② 論説とは？**

これまでの小論文を発展させ、「事象を論理的に考察する力」や「資料をもとに科学的に読み解く力」等を多角的に評価する、新しい記述式の試験になります。

1年次修了までに、
2年次から自分の進む道（学類）を選択することになります。

※看護学群は単一学類のため、学類選択は行いません。

推薦入試

入試科目

各学群	面接（口頭試問）	大学入試センター試験の得点
-----	----------	---------------

- 大学入試センター試験の受験を課し、合否判定に利用します。
- 一般選抜やAO入試との併願ができます。

学類単位での入試

**NEW
AO入試**

入試科目

各学類	セミナー（レポート）	グループワーク	面接（口頭試問）
-----	------------	---------	----------

- 書類選考による一次選考を行い、二次選考では2日間の試験を通して、「課題を設定し、見直し、解決し、振り返る力」を評価します。
- 高等学校長等からの推薦は要しませんので、どなたでも出願できます。
- あらかじめ本学が指定する大学入試センター試験科目を受験していただき、自己採点のスコアを提出していただきます。
- 一般選抜や推薦入試との併願ができます。

入学時に決定された
学類のまま、2年次に
進むことができます。

原則として、途中で学類を変更することはできません。

学部改組のイメージと募集人員

現 行	看護学部	90名 + 3年次編入10名
	看護学科	
	事業構想学部	200名
	事業計画学科(100名)	
	デザイン情報学科(100名)	
	食産業学部	125名
	ファームビジネス学科(42名)	
	フードビジネス学科(52名)	
	環境システム学科(31名)	
改 組 後	看護学群	95名
	看護学類	
	事業構想学群	200名
	事業プランニング学類(60名)	
	地域創生学類(60名)	
	価値創造デザイン学類(80名)	
	食産業学群	125名
	食資源開発学類(62名)	
	フードマネジメント学類(63名)	

初年度納付金について

●学費・入学時における学生諸経費(平成27年度実績)

入学金	県内出身者	282,000円
	県外出身者	564,000円
入学時 学生諸経費	看護学部	84,627円
	事業構想学部	57,560円
	食産業学部	56,060円
授業料	年 額	535,800円 (前期・後期半額ずつ納付)

●授業料の減免・分割納付・納付猶予

減 免	一定基準以上の成績、及び経済的要件を満たす場合、申請により、全額又は半額免除される場合があります。
分割納付	経済的理由で授業料の一括納付が困難な場合、申請により、分割納付を認める場合があります。
納付猶予	経済的理由で授業料を指定納期までに納付することが困難な場合、申請により、納付猶予を認める場合があります。

ACCESS



大和キャンパス/〒981-3298 宮城県黒川郡大和町学苑1番地1



太白キャンパス/〒982-0215 宮城県仙台市太白区旗立二丁目2番1号



今すぐアクセス! 学部改組(構想中)の詳細については、随時更新される宮城大学ウェブサイトをご覧ください。

宮城大学学部改組構想特設ページ

<http://www.myu.ac.jp/site/kaiso/>



公立大学法人
宮城大学
MIYAGI UNIVERSITY

本件に関する問い合わせは

宮城大学 大学改革室

大和キャンパス/〒981-3298 宮城県黒川郡大和町学苑1番地1
TEL.022-377-8562 FAX.022-377-8282

宮城大学の新学群と類似する大学の初年度（1年次）の授業料等

資料5

授業料等（入学金、授業料、施設設備費、実習費等）は、各大学のウェブサイトより調査を行い、**平成27年度の授業料等**を掲載しています。
このほか、大学によって諸経費等が必要となる場合があります。

【宮城大学】

（単位：名、円）

所在地	設置形態	大学名	学部/学群	学科/学類	入学定員	入学金	授業料	施設設備費等	実習費等	初年度（1年次）合計
宮城	公立	宮城大学	看護学群	看護学類	95	282,000	535,800			817,800
			事業構想学群	事業プランニング学類 地域創生学類 価値創造デザイン学類	200					
			食産業学群	食資源開発学類 フードマネジメント学類	125	564,000	535,800			1,099,800

※授業料等は平成27年度の実績です。

【宮城大学の看護学群と類似する大学】

（単位：名、円）

所在地	設置形態	大学名	学部/学群	学科/学類	入学定員	入学金	授業料	施設設備費等	実習費等	初年度（1年次）合計
宮城	国立	東北大学	医学部	保健学科 看護学専攻	70	282,000	535,800			817,800
	私立	東北福祉大学	健康科学部	保健看護学科	70	100,000	1,000,000	300,000	100,000	1,500,000
青森	公立	青森県立保健大学	健康科学部	看護学科	100	青森県内 225,600	535,800			761,400
						青森県外 338,400	535,800			874,200
岩手	公立	岩手県立大学	看護学部	看護学科	90	岩手県内 225,600	535,800			761,400
						岩手県外 338,400	535,800			874,200
山形	国立	山形大学	医学部	看護学科	60	282,000	535,800			817,800
	公立	山形県立保健医療大学	保健医療学部	看護学科	63	山形県内 282,000	535,800			817,800
						山形県外 564,000	535,800			1,099,800

【宮城大学の事業構想学群と類似する大学】

（単位：名、円）

所在地	設置形態	大学名	学部/学群	学科/学類	入学定員	入学金	授業料	施設設備費等	実習費等	初年度（1年次）合計
宮城	国立	東北大学	経済学部	経済学科 経営学科	260	282,000	535,800			817,800
	私立	東北学院大学	経営学部	経営学科	310	270,000	680,000	180,000		1,130,000
	私立	東北工業大学	ライフデザイン学部	クリエイティブデザイン学科	80	250,000	960,000	300,000		1,510,000
秋田	国立	秋田大学	理工学部	システムデザイン工学科	120	282,000	535,800			817,800
岩手	国立	岩手大学	理工学部	システム創成工学科	270	282,000	535,800			817,800
	公立	岩手県立大学	総合政策学部	総合政策学科	100	岩手県内 225,600	535,800			761,400
						岩手県外 338,400	535,800			874,200
福島	国立	福島大学	人文社会学群	行政政策学類	210	282,000	535,800			817,800

H28.4新設予定の学部
※授業料等はH27年度

【宮城大学の食産業学群と類似する大学】

（単位：名、円）

所在地	設置形態	大学名	学部/学群	学科/学類	入学定員	入学金	授業料	施設設備費等	実習費等	初年度（1年次）合計
宮城	国立	東北大学	農学部	生物生産科学科 応用生物化学科	150	282,000	535,800			817,800
青森	国立	弘前大学	農学生命科学部	食料資源学科	55	282,000	535,800			817,800
秋田	公立	秋田県立大学	生物資源科学部	アグリビジネス学科	40	秋田県内 282,000	535,800			817,800
						秋田県外 423,000	535,800			958,800
岩手	国立	岩手大学	農学部	食料生産環境学科	60	282,000	535,800			817,800
山形	国立	山形大学	農学部	食料生命環境学科	155	282,000	535,800			817,800
福島	国立	福島大学	理工学群	共生システム理工学類	180	282,000	535,800			817,800

H28.4新設予定の学部
※授業料等はH27年度

教 員 名 簿

学 長 の 氏 名 等						
調書 番号	役職名	フリガナ 氏名 ＜就任(予定)年月＞	年齢	保有 学位等	月額基本給 (千円)	現 職 (就任年月)
-	学長	ニシガキ マサル 西垣 克 ＜平成29年4月＞		博士 (保健 学)		宮城大学 学長 (平成23年4月)

教 員 の 氏 名 等												
（食産業学群食資源開発学類）												
調書 番号	専任等 区分	職位	フリガナ 氏名 ＜就任（予定）年月＞	年齢	保有 学位等	月額 基本給 （千円）	担当授業科目の名称	配当 年次	担当 単位数	年間 開講数	現 職 （就任年月）	申請に係 る大学等 の職務に 従事する 過当たり 平均日数
1	専	教授	イノウエ タツシ 井上 達志 ＜平成29年4月＞		Ph. D （ニュージー ランド）		卒業研究サーベイ 卒業研究 食産業学概論 ※ 食材生産・加工実習Ⅰ 食材生産概論 動物性食材生産学Ⅰ（乳・卵） 動物栄養・飼料学 付加価値動物性食材生産法 動物性食材生産実験実習Ⅰ 動物性食材生産実験実習Ⅱ 付加価値動物性食材生産実験実習 食と未来 食材生産・加工実習Ⅱ	3後 4通 1後 2前 2前 3前 3前 3後 3前 3後 3後 4後 2後	2 6 0.4 1 2 2 2 1 1 1 2 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 教授 （平17.4）	5日
2	専	教授	オオタケ ヒデアキ 大竹 秀男 ＜平成29年4月＞		農学博士		卒業研究サーベイ 卒業研究 食資源開発学 動物栄養・飼料学 循環型動物生産論 付加価値動物性食材生産実験実習 食材生産・加工実習Ⅰ 科学基礎実験 動物性食材生産学Ⅱ（肉） 食材生産・加工実習Ⅱ	3後 4通 3後 3前 3後 3後 2前 3前 2後	2 6 2 2 2 1 1 2 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 教授 （平17.4）	5日
3	専	教授	キムラ カズヒロ 木村 和彦 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）		卒業研究サーベイ 卒業研究 大学での学び入門 スタートアップ・セミナー アカデミック・セミナー 全学自由ゼミ 土壌肥科学 植物生産基礎実験Ⅰ 植物生産基礎実験Ⅱ 専門基礎実験 応用統計学	3後 4通 1前 1前 1後 1・2休 2後 2後 3前 2後 2前	2 6 1 2 2 1 2 1 1 1 2	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 教授 （平17.4）	5日
4	専	教授	コバヤシ ジン 小林 仁 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）		卒業研究サーベイ 卒業研究 キャリア開発Ⅰ 動物繁殖学 動物生産基礎実験Ⅰ 動物生産基礎実験Ⅱ 専門基礎実験 動物発工工学	3後 4通 2後 3前 2後 3前 2後 3前	2 6 1 2 1 1 1 2	1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 教授 （平17.4）	5日
5	専	教授	ナカムラ トシ 中村 聡 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）		卒業研究サーベイ 卒業研究 植物性食材生産学Ⅰ（食用作物） 食産業学概論 ※ 植物性食材生産実験実習Ⅰ 植物性食材生産実験実習Ⅱ 食資源開発学 応用統計学	3後 4通 3前 1後 3前 3後 3後 2前	2 6 2 0.5 1 1 2 2	1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 教授 （平17.4）	5日
6	専	教授	ナカムラ シゲオ 中村 茂雄 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）		卒業研究サーベイ 卒業研究 植物病理学 付加価値植物性食材生産法 植物性食材生産実験実習Ⅰ 付加価値植物性食材生産実験実習 分子生物学	3後 4通 3前 3後 3前 3後 3前	2 6 2 2 1 1 2	1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 教授 （平26.4）	5日
7	専	教授	モリモト モトコ 森本 素子 ＜平成29年4月＞		博士 （医学）		卒業研究サーベイ 卒業研究 動物生理学 動物衛生学 動物生産基礎実験Ⅰ 動物生産基礎実験Ⅱ 専門基礎実験 分子生物学	3後 4通 2後 2後 2後 3前 2後 3前	2 6 2 2 1 1 1 2	1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 教授 （平17.4）	5日
8	専	教授	イワイ カツシ 岩井 孝尚 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）		卒業研究サーベイ 卒業研究 植物生理学 植物生産基礎実験Ⅰ 植物生産基礎実験Ⅱ 専門基礎実験 分子生物学	3後 4通 2後 2後 3前 2後 3前	2 6 2 1 1 1 2	1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 教授 （平28.4）	5日

教 員 の 氏 名 等												
（食産業学群食資源開発学類）												
調書 番号	専任等 区分	職位	フリガナ 氏名 ＜就任（予定）年月＞	年齢	保有 学位等	月額 基本給 （千円）	担当授業科目の名称	配当 年次	担当 単位数	年間 開講数	現 職 （就任年月）	申請に係る大学等の職務に従事する過当たり平均日数
9	専	教授	スガノ ヨシヒト 須田 義人 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）		卒業研究サーベイ 卒業研究 キャリア開発Ⅲ 科学基礎実験 動物育種遺伝学 動物生産基礎実験Ⅰ 動物生産基礎実験Ⅱ 専門基礎実験 動物性食材生産実験実習Ⅰ 付加価値動物性食材生産実験実習 分子生物学 分子遺伝学	3後 4通 3後 2前 3前 2後 3前 2後 3前 3後 3前 3後	2 6 1 1 2 1 1 1 1 1 2 2	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 教授 （平28.4）	5日
10	専	准教授	カワシマ シナヰカズ 川島 滋和 ＜平成29年4月＞		Ph. D （米国）		卒業研究サーベイ 卒業研究 食産業学概論 ※ キャリア開発Ⅱ 食材生産経営学	3後 4通 1後 3前 3後	2 6 0.5 1 2	1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平22.4）	5日
11	専	准教授	キクチ カオリ 菊地（今野） 郁 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）		卒業研究サーベイ 卒業研究 科学基礎実験 植物性食材生産学Ⅲ（施設園芸） 食資源開発学 アグロテクノロジー 植物性食材生産学Ⅱ（露地園芸） 植物性食材生産実験実習Ⅱ	3後 4通 2前 3前 3後 3後 3前 3後	2 6 1 2 2 2 2 1	1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平24.10）	5日
12	専	准教授	ヒロタシ ユウジ 日渡 祐二 ＜平成29年4月＞		博士 （理学）		卒業研究サーベイ 卒業研究 生命科学 生物概論 動物育種遺伝学 植物生産基礎実験Ⅰ 植物生産基礎実験Ⅱ 専門基礎実験 付加価値植物性食材生産実験実習 付加価値植物性食材生産法 分子遺伝学	3後 4通 1・2後 1・2前 3前 2後 3前 2後 3後 3後 3後	2 6 2 2 2 1 1 1 1 2 2	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平26.4）	5日
13	専	講師	コノヤ ナオキ 紺屋 直樹 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）		卒業研究サーベイ 卒業研究 経済経営学基礎 応用統計学	3後 4通 2前 2前	2 6 2 2	1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 講師 （平17.4）	5日
14	専	助教	サイトウ ヒデノブ 斎藤 秀幸 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）		卒業研究サーベイ 卒業研究 キャリアデザインⅡ 科学基礎実験 食材生産・加工実習Ⅰ 植物性食材生産学Ⅱ（露地園芸） 植物性食材生産実験実習Ⅰ 植物性食材生産実験実習Ⅱ 食材生産・加工実習Ⅱ	3後 4通 2前 2前 2前 3前 3前 3後 2後	2 6 1 1 1 2 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 助教 （平17.4）	5日
15	兼任	教授	ヨシダ トシコ 吉田 俊子 ＜平成29年4月＞		博士 （障害科学）		宮城大学の知の体系 ※	1前	0.6	1	宮城大学 看護学部 教授 （平12.4）	
16	兼任	教授	カザミ ショウゲイ 風見 正三 ＜平成29年4月＞		博士 （工学）		宮城大学の知の体系 ※ 地域フィールドワーク コミュニティ・プランナー概論及び演習 コミュニティ・プランナー実践論 コミュニティ・プランナーフィールドワーク演習	1前 1前 2前 2後 3前	0.6 2 2 2 2	1 1 1 1 1	宮城大学 事業構想学部 教授 （平20.4）	
17	兼任	教授	ニシカワ マサズミ 西川 正純 ＜平成29年4月＞		博士 （薬学） 博士 （医学）		宮城大学の知の体系 ※ 食品の安全管理 水棲植物学 食品機能開発学 水産利用学	1前 3後 3前 3後 3後	0.8 2 2 2 2	1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 教授 （平17.4）	
18	兼任	教授	トクナガ ヨシユキ 徳永 幸之 ＜平成29年4月＞		博士 （工学）		社会の中で生きる	1前	1	1	宮城大学 事業構想学部 教授 （平20.4）	
19	兼任	教授	カリムラ ケイ 川村 保 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）		キャリアデザインⅠ キャリアデザインⅡ	1後 2前	1 1	1 1	宮城大学 食産業学部 教授 （平17.4）	
20	兼任	教授	カヤハツ タカフ 茅原 拓朗 ＜平成29年4月＞		博士 （心理学）		情報化社会と技術 データサイエンス入門	1後 1前	2 2	1 1	宮城大学 事業構想学部 教授 （平17.4）	

教 員 の 氏 名 等												
（食産業学群食資源開発学類）												
調書 番号	専任等 区分	職位	氏名 フリガナ ＜就任（予定）年月＞	年齢	保有 学位等	月額 基本給 （千円）	担当授業科目の名称	配当 年次	担当 単位数	年間 開講数	現 職 （就任年月）	申請に係 る大学等 の職務に 従事する 週当たり 平均日数
21	兼任	教授	マシュー ウィルソン MATTHEW WILSON ＜平成29年4月＞		修士 （英語教授法）		English Reading Skills I English Self-Expression I English Reading Skills II English Self-Expression II English for Academic Purposes I English Self-Expression III English for Academic Purposes II Extensive Listening Practical English	1前 1前 1後 1後 2前 2前 2後 2後 2前	1 1 1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 事業構想学部 教授 （平28.4）	
22	兼任	教授	ティモシー フェラン TIMOTHY PHELAN ＜平成29年4月＞		修士 （宗教学）		Global Studies I Global Studies II Intercultural Communication グローバルインターンシップ 学外研修	1・2後 1・2前 1・2後 1・2休 1・2休	2 2 2 2 2	1 1 1 1 1	宮城大学国際交流・ 留学生センター 教授 （平20.10）	
23 ①	兼任	教授	ナガサキ ハルオ 長澤 治夫 ＜平成29年4月＞		医学博士		健康科学 ※	1・2後	0.6	1	宮城大学 看護学部 教授 （平9.4）	
23 ②	兼任	講師	ナガサキ ハルオ 長澤 治夫 ＜平成30年4月＞		医学博士		健康科学 ※	1・2後	0.6	1		
24	兼任	教授	マサキ ケン 真覚 健 ＜平成29年4月＞		文学修士※		健康科学 ※	1・2後	0.5	1	宮城大学 看護学部 教授 （平10.4）	
25	兼任	教授	ヤマダ ヨシアキ 山田 嘉明 ＜平成29年4月＞		博士 （医学）		心理学	1・2後	2	1	宮城大学 看護学部 教授 （平9.4）	
26	兼任	教授	ハラダ シゲキ 原田 茂樹 ＜平成29年4月＞		工学博士		環境科学入門 環境科学 インターンシップ II	1・2前 2後 3前	2 2 2	1 1 1	宮城大学 食産業学部 教授 （平17.4）	
27	兼任	教授	カサイ トシユキ 河西 敏幸 ＜平成29年4月＞		博士 （障害科学）		スポーツ科学 スポーツ実技 体を動かす楽しみ	1・2後 1・2後 1・2前	1 1 1	1 1 1	宮城大学 食産業学部 教授 （平28.4）	
28	兼任	教授	ユミタニ ユキヒロ 弓谷 行宏 ＜平成29年4月＞		博士 （言語学）		日本語 I 日本語 II 日本語 III 日本語 IV 日本事情 I 日本事情 II	1前 1後 2前 2後 1前 1後	1 1 1 1 2 2	1 1 1 1 1 1	宮城大学看護学部 教授 （平28.4）	
29	兼任	教授	ミツイ セイジ 三石 誠司 ＜平成29年4月＞		修士 （経営学） 修士 （法学）※		企業倫理	4前	2	1	宮城大学 食産業学部 教授 （平18.4）	
30	兼任	教授	ゴウコ マサハル 郷古 雅春 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）		水資源利用学	3前	2	1	宮城大学 食産業学部 教授 （平26.4）	
31	兼任	教授	カサハラ シン 笠原 紳 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）		水産資源学 水産増殖学	3後 4前	2 2	1 1	宮城大学 食産業学部 教授 （平17.4）	
32	兼任	教授	ジノンガウジ ヒロシ 神宮宇 寛 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）		生物生産環境学 生物生産環境学実験	3前 3前	2 1	1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平19.4）	
33	兼任	准教授	イシダ コウ 石田 祐 ＜平成29年4月＞		博士 （国際公共政策）		現代社会の諸相	1・2前	2	1	明石工業高等専門学校 准教授（平27.4）	
34	兼任	准教授	カネコ コリイチ 金子 浩一 ＜平成29年4月＞		修士 （経済学）		社会と経済	1・2前	2	1	宮城大学 事業構想学部 准教授（平18.4）	
35	兼任	准教授	コジマ サツキ 小島（栗田） さつき ＜平成29年4月＞		修士 （文学）		English Reading Skills I English Self-Expression I English Reading Skills II English Self-Expression II English for Academic Purposes I English Self-Expression III English for Academic Purposes II Extensive Listening Practical English	1前 1前 1後 1後 2前 2前 2後 2後 2前	1 1 1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平28.4）	
36	兼任	准教授	ソネ ヒロアキ 曾根 洋明 ＜平成29年4月＞		農学修士		English Reading Skills I English Self-Expression I English Reading Skills II English Self-Expression II English for Academic Purposes I English Self-Expression III English for Academic Purposes II Extensive Listening Practical English	1前 1前 1後 1後 2前 2前 2後 2後 2前	1 1 1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学国際交流・ 留学生センター 准教授 （平26.4）	
37	兼任	准教授	ヤマモト マユミ 山本 まゆみ ＜平成29年4月＞		修士 （人類学）※		世界の歴史と文化	1・2前	2	1	宮城大学国際交流・ 留学生センター 准教授 （平28.4）	

教 員 の 氏 名 等												
（食産業学群食資源開発学類）												
調書 番号	専任等 区分	職位	フリガナ 氏名 ＜就任（予定）年月＞	年齢	保有 学位等	月額 基本給 （千円）	担当授業科目の名称	配当 年次	担当 単位数	年間 開講数	現 職 （就任年月）	申請に係 る大学等 の職務に 従事する 過当たり 平均日数
38	兼任	准教授	トキ ケンジ 土岐 謙次 ＜平成29年4月＞		博士 （美術）		美術	1・2前	2	1	宮城大学 事業構想学部 准教 授	
39	兼任	准教授	ハギハラ ジュン 萩原 潤 ＜平成29年4月＞		博士 （保健学）		基礎統計学	1後	2	1	宮城大学 看護学部 准教授 （平13.10）	
40	兼任	准教授	タカハシ ノブト 高橋 信人 ＜平成29年4月＞		博士 （理学）		地球と宇宙	1・2前	2	1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平28.4）	
41	兼任	准教授	ハラタケ コウイチロウ 原田 欽一郎 ＜平成29年4月＞		博士 （地球環境 科学）		物理概論	1・2後	2	1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平17.4）	
42	兼任	准教授	モカタ トシカズ 菰田 俊一 ＜平成29年4月＞		博士 （食品栄養 科学）		化学概論 有機化学	1・2前 2前	2 2	1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平17.4）	
43	兼任	准教授	シガラ アiko 白川 愛子 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）		健康科学 ※ 栄養科学 食感科学	1・2後 3前 4前	0.9 2 2	1 1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平23.4）	
44	兼任	准教授	イシカワ シンイチ 石川 伸一 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）		畜産食品学 農産食品学	2・3後 2・3後	2 2	1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平22.4）	
45	兼任	准教授	オイカワ シンヤ 老川 信也 ＜平成29年4月＞		工学士		応用情報処理	2前	2	1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平21.4）	
46	兼任	准教授	カナウチ マコト 金内 誠 ＜平成29年4月＞		博士 （生物環境 調節学）		食産業学概論 ※ 発酵食品・醸造学 微生物学 生化学	1後 3後 2後 2後	0.6 2 2 2	1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平17.4）	
47	兼任	准教授	ト セツン 都 世蘭 ＜平成29年4月＞		博士 （商学）		食品マーケティング論	3後	2	1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平22.10）	
48	兼任	准教授	モリタ アキラ 森田 明 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）		食料・農業・農村政策 食産業政策論	3前 3後	2 2	1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平17.4）	
49	兼任	講師	イヅキ リョウタ 伊吹 竜太 ＜平成29年4月＞		博士 （工学）		インターンシップⅠ	2前	2	1	宮城大学 食産業学部 講師 （平18.10）	
50	兼任	講師	サトウ ウララ 佐藤 麗 ＜平成29年4月＞		Master of Science in Education （米国）		English Reading SkillsⅠ English Self-ExpressionⅠ English Reading SkillsⅡ English Self-ExpressionⅡ English for Academic PurposesⅠ English Self-ExpressionⅢ	1前 1前 1後 1後 2前 2前	1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1	宮城大学国際交流・ 留学生センター 講師 （平28.4）	
51	兼任	助教	マシュー ナール MATTHEW NALL ＜平成29年4月＞		Master of Arts （米国）		English Reading SkillsⅠ English Self-ExpressionⅠ English Reading SkillsⅡ English Self-ExpressionⅡ English for Academic PurposesⅠ English Self-ExpressionⅢ	1前 1前 1後 1後 2前 2前	1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1	宮城大学国際交流・ 留学生センター 助教 （平28.4）	
52	兼任	講師	サイトウ ミツオ 齋藤 満保 ＜平成30年4月＞		博士 （農学）		卒業研究サーベイ 卒業研究 食材生産・加工実習Ⅰ 食材生産概論 植物性食材生産学Ⅰ（食用作物） 付加価値植物性食材生産法 植物性食材生産実験実習Ⅰ 植物性食材生産実験実習Ⅱ 付加価値植物性食材生産実験実習 食材生産・加工実習Ⅱ	3後 4通 2前 2前 3前 3後 3前 3後 3後 2後	2 6 1 2 2 2 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 教授 （平17.4）	
53	兼任	講師	ソウ リマン 叢 莉蔓 ＜平成29年4月＞		博士 （医学）		中国語Ⅰ 中国語Ⅱ	1・2後 1・2後	1 1	1 1	宮城大学非常勤講師 （平28.4）	
54	兼任	講師	ファン ヒョウソ 黄 考善 ＜平成29年4月＞		修士 （文学）		韓国語Ⅰ 韓国語Ⅱ	1・2前 1・2前	1 1	1 1	宮城大学非常勤講師 （平28.4）	
55	兼任	講師	グー チュイ ミン チャウ VU THUY MINH CHAU ＜平成29年4月＞		修士 （教育学）		ベトナム語Ⅰ ベトナム語Ⅱ	1・2休 1・2休	1 1	1 1	宮城大学非常勤講師 （平28.4）	
56	兼任	講師	イトウ ダイスケ 伊藤 大介 ＜平成29年4月＞		博士 （文学）		日本の歴史と文化 東北の歴史と文化	1・2後 1・2前	2 2	1 1	東北大学学術資源研究 公開センター史料館・ 協力研究員（平22.4）	
57	兼任	講師	サトウ ジュイチ 佐藤 寿一 ＜平成29年4月＞		教養学士		音楽	1・2後	2	1	元 宮城学院女子大学 非常勤講師（平27.3ま で）	
58	兼任	講師	サトウ シュン 佐藤 駿 ＜平成29年4月＞		博士 （文学）		現代社会と哲学	1・2後	2	1	東北大学文学研究科 助教 （平26.11）	
59	兼任	講師	キムラ トシキ 木村 敏明 ＜平成29年4月＞		博士 （文学）		人と宗教	1・2後	2	1	東北大学文学研究科 教授 （平26.4）	

教 員 の 氏 名 等												
(食産業学群食資源開発学類)												
調書 番号	専任等 区分	職位	フリガナ 氏名 ＜就任（予定）年月＞	年齢	保有 学位等	月額 基本給 (千円)	担当授業科目の名称	配当 年次	担当 単位数	年間 開講数	現 職 (就任年月)	申請に係 る大学等 の職務に 従事する 週当たり 平均日数
60	兼任	講師	ソカ°ヨウスケ 曾我 洋介 ＜平成29年4月＞		修士 (法学) ※		憲法	1・2前	2	1	宮城大学非常勤講師 (平28.4)	
61	兼任	講師	オノ ヒデ°トシ 小野 秀壽 ＜平成29年4月＞		理学士		数理科学 数学概論	1・2後 1・2後	2 2	1 1	宮城大学非常勤講師 (平28.4)	
62	兼任	講師	イト°シゲ°ノブ 池戸 重信 ＜平成32年4月＞		農学士		フードコミュニケーション	4前	2	1	宮城大学非常勤講師 (平28.4)	
63	兼任	講師	スカ°ワラ°ヤスオ 菅原 康雄 ＜平成31年4月＞		獣医学士		動物福祉論	3後	1	1	菅原動物病院 院長 (平14.4)	
64	兼任	講師	グレート°ル イアン GLEADALL IAN ＜平成31年4月＞		BSc, PhD (英国)		水棲動物学	3前	2	1	東北大学大学院農学 研究科 准教授 (平22.3)	

教 員 の 氏 名 等												
（食産業学群フードマネジメント学類）												
調書 番号	専任等 区分	職位	フリガナ 氏名 ＜就任（予定）年月＞	年齢	保有 学位等	月額 基本給 （千円）	担当授業科目の名称	配当 年次	担当 単位数	年間 開講数	現 職 （就任年月）	申請に係 る大学等 の職務に 従事する 週当たり 平均日数
1 ①	専	教授	イシダ ミツハル 石田 光晴 ＜平成29年4月＞		農学博士		畜産食品学 科学基礎実験 食材生産・加工実習Ⅰ 食材生産・加工実習Ⅱ	2後 2前 2前 2後	2 1 1 1	1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 教授 （平17.4）	5日
1 ②	兼任	講師	イシダ ミツハル 石田 光晴 ＜平成31年4月＞		農学博士		卒業研究サーベイ 卒業研究 畜産食品学 食品化学実験 科学基礎実験 食材生産・加工実習Ⅰ 食材生産・加工実習Ⅱ	3後 4通 2後 3後 2前 2前 2後	2 6 2 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1		
2	専	教授	カミムラ タモキ 川村 保 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）		卒業研究サーベイ 卒業研究 キャリアデザインⅠ キャリアデザインⅡ 食料経済論 経済経営学基礎 応用統計学 食品経済・政策論演習	3後 4通 1後 2前 3前 2前 2前 3後	2 6 1 1 2 2 2 1	1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 教授 （平17.4）	5日
3	専	教授	ニシワリ マサズミ 西川 正純 ＜平成29年4月＞		博士 （薬学） 博士 （医学）		卒業研究サーベイ 卒業研究 宮城大学の知の体系 ※ 食品の安全性管理 水産食品学 ライフステージ栄養学 食品機能開発学 食材生産・加工実習Ⅰ 食品化学実験 食と未来 食材生産・加工実習Ⅱ	3後 4通 1前 3後 2後 4前 3後 2前 3後 4後 2後	2 6 0.8 2 2 2 1 1 2 2 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 教授 （平17.4）	5日
4	専	教授	ミツイ セイジ 三石 誠司 ＜平成29年4月＞		修士 （経営学） 修士 （法学）※		卒業研究サーベイ 卒業研究 食品企業経営戦略論 企業倫理 食品企業経営戦略演習	3後 4通 3前 4前 3後	2 6 2 2 1	1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 教授 （平18.4）	5日
5	専	教授	カサハラ シン 笠原 紳 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）		卒業研究サーベイ 卒業研究 食品衛生学実験 水産資源学	3後 4通 3前 4前	2 6 1 2	1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 教授 （平17.4）	5日
6	専	准教授	イシカワ シンイチ 石川 伸一 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）		卒業研究サーベイ 卒業研究 農産食品学 畜産食品学 食品機能開発学 調理科学 食品化学実験 食品栄養・機能学実験	3後 4通 2後 2後 3後 3後 3後 3後	2 6 2 2 2 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平22.4）	5日
7	専	准教授	カノウ マコト 金内 誠 ＜平成29年4月＞		博士 （生物環境 調節学）		卒業研究サーベイ 卒業研究 食産業学概論 ※ 発酵食品・醸造学 微生物学 生化学 食品化学実験 専門基礎実験	3後 4通 1後 3後 2後 2後 3後 2後	2 6 0.6 2 2 2 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平17.4）	5日
8	専	准教授	キミヅカ リヒト 君塚 道史 ＜平成29年4月＞		博士 （海洋科学）		卒業研究サーベイ 卒業研究 食品工学 食品貯蔵・流通技術論 食品化学実験 科学基礎実験 食材生産・加工実習Ⅰ 食材生産・加工実習Ⅱ	3後 4通 3前 3後 3後 2前 2前 2後	2 6 2 2 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平21.4）	5日
9	専	准教授	コモガ トシカズ 菰田 俊一 ＜平成29年4月＞		博士 （食品栄養 科学）		卒業研究サーベイ 卒業研究 化学概論 食品衛生学 有機化学 食品衛生学実験 食品化学実験 品質保証システム演習	3後 4通 1・2前 3前 2前 3前 3後 3後	2 6 2 2 2 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平17.4）	5日

教 員 の 氏 名 等											
(食産業学群フードマネジメント学類)											
10	専	准教授	シカワ アイコ 白川 愛子 ＜平成29年4月＞		博士 (農学)	卒業研究サーベイ 卒業研究 健康科学 ※ 栄養科学 食感性科学 食品化学実験 食品栄養・機能学実験	3後 4通 1・2後 3前 4前 3後 3後	2 6 0.9 2 2 1 1	1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 (平23.4)	5日
11	専	准教授	ト セン 都 世蘭 ＜平成29年4月＞		博士 (商学)	卒業研究サーベイ 卒業研究 食品マーケティング論 食品流通・情報論 食品マーケティング演習	3後 4通 2後 3前 3後	2 6 2 2 1	1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 (平22.10)	5日
12	専	准教授	モリ サトシ 毛利 哲 ＜平成29年4月＞		博士 (農学)	卒業研究サーベイ 卒業研究 食品貯蔵・流通技術論 水産食品学 食品化学実験 科学基礎実験 専門基礎実験 食品化学	3後 4通 3後 2後 3後 2前 2後 2後	2 6 2 2 1 1 1 2	1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 (平26.4)	5日
13	専	准教授	モリタ アキラ 森田 明 ＜平成29年4月＞		博士 (農学)	卒業研究サーベイ 卒業研究 食産業政策論 食料・農業・農村政策 食産業・政策史 企業倫理 食品経済・政策論演習 グローバルフードシステム論	3後 4通 3後 3前 4前 4前 3後 3後	2 6 2 2 2 2 1 2	1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 (平17.4)	5日
14	専	助教	タニグチ ヨウコ 谷口 葉子 ＜平成29年4月＞		博士 (農学)	卒業研究サーベイ 卒業研究 ローカルフードシステム論 食感性科学 応用統計学 フードシステム調査演習 食品マーケティング演習	3後 4通 3前 4前 2前 3前 3後	2 6 2 2 2 1 1	1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 助教 (平19.12)	5日
15	兼任	教授	ヨシダ トシコ 吉田 俊子 ＜平成29年4月＞		博士 (障害科学)	宮城大学の知の体系 ※	1前	0.6	1	宮城大学 看護学部 教授 (平12.4)	
16	兼任	教授	カサミ ショウガク 風見 正三 ＜平成29年4月＞		博士 (工学)	宮城大学の知の体系 ※ 地域フィールドワーク コミュニティ・プランナー概論及び演習 コミュニティ・プランナー実践論 コミュニティ・プランナーフィールドワーク演習	1前 1前 2前 2後 3前	0.6 2 2 2 2	1 1 1 1 1	宮城大学 事業構想学部 教授 (平20.4)	
17	兼任	教授	キムラ カズヒロ 木村 和彦 ＜平成29年4月＞		博士 (農学)	大学での学び入門 スタートアップ・セミナー アカデミック・セミナー 全学自由ゼミ	1前 1前 1後 1・2休	1 2 2 1	1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 教授 (平20.4)	
18	兼任	教授	トクナガ ヨシキ 徳永 幸之 ＜平成29年4月＞		博士 (工学)	社会の中で生きる	1前	1	1	宮城大学 事業構想学部 教授 (平20.4)	
19	兼任	教授	カヤハラ タクロウ 茅原 拓朗 ＜平成29年4月＞		博士 (心理学)	情報化社会と技術 データサイエンス入門	1後 1前	2 2	1 1	宮城大学 事業構想学部 教授 (平17.4)	
20	兼任	教授	マシュー ウィルソン MATTHEW WILSON ＜平成29年4月＞		修士 (英語教授法)	English Reading Skills I English Self-Expression I English Reading Skills II English Self-Expression II English for Academic Purposes I English Self-Expression III English for Academic Purposes II Extensive Listening Practical English	1前 1前 1後 1後 2前 2前 2後 2後 2前	1 1 1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 事業構想学部 教授 (平28.4)	
21	兼任	教授	ティモシー フェラン TIMOTHY PHELAN ＜平成29年4月＞		修士 (宗教学)	Global Studies I Global Studies II Intercultural Communication グローバルインターナシッ 学外研修	1・2後 1・2前 1・2後 1・2休 1・2休	2 2 2 2 2	1 1 1 1 1	宮城大学国際交流・ 留学生センター 教授 (平20.10)	
22 ①	兼任	教授	ナガサキ ハルオ 長澤 治夫 ＜平成29年4月＞		医学博士	健康科学 ※	1・2後	0.6	1	宮城大学 看護学部 教授 (平9.4)	
22 ②	兼任	講師	ナガサキ ハルオ 長澤 治夫 ＜平成30年4月＞		医学博士	健康科学 ※ 解剖・生理学	1・2後 4前	0.6 2	1 1		
23	兼任	教授	マサメ ケン 真覚 健 ＜平成29年4月＞		文学修士※	健康科学 ※	1・2後	0.5	1	宮城大学 看護学部 教授 (平10.4)	
24	兼任	教授	ヤマダ ヨシアキ 山田 嘉明 ＜平成29年4月＞		博士 (医学)	心理学	1・2後	2	1	宮城大学 看護学部 教授 (平9.4)	
25	兼任	教授	ハラダ シゲキ 原田 茂樹 ＜平成29年4月＞		工学博士	環境科学入門 環境科学 インターナシッ II	1・2前 2後 3前	2 2 2	1 1 1	宮城大学 食産業学部 教授 (平17.4)	
26	兼任	教授	カサイ トシキ 河西 敏幸 ＜平成29年4月＞		博士 (障害科学)	スポーツ科学 スポーツ実技 体を動かす楽しみ	1・2後 1・2後 1・2前	1 1 1	1 1 1	宮城大学 食産業学部 教授 (平28.4)	

教 員 の 氏 名 等											
（食産業学群フードマネジメント学類）											
27	兼任	教授	ユキタニ コキヒロ 弓谷 行宏 ＜平成29年4月＞		博士 （言語学）	日本語Ⅰ 日本語Ⅱ 日本語Ⅲ 日本語Ⅳ 日本事情Ⅰ 日本事情Ⅱ	1前 1後 2前 2後 1前 1後	1 1 1 1 2 2	1 1 1 1 1 1	宮城大学看護学部 教授（平28.4）	
28	兼任	教授	イワエ タツシ 井上 達志 ＜平成29年4月＞		Ph.D （ニュージー ランド）	食産業学概論 ※ 食材生産概論	1後 2前	0.4 2	1 1	宮城大学 食産業学部 教授 （平17.4）	
29	兼任	教授	コバヤシ ジン 小林 仁 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）	キャリア開発Ⅰ	2後	1	1	宮城大学 食産業学部 教授 （平17.4）	
30	兼任	教授	ナカムラ サトシ 中村 聡 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）	食産業学概論 ※	1後	0.5	1	宮城大学 食産業学部 教授 （平17.4）	
31	兼任	教授	イワイ カサシ 岩井 孝尚 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）	分子生物学	3前	2	1	宮城大学 食産業学部 教授 （平28.4）	
32	兼任	教授	スガノ ヨシヒト 須田 義人 ＜平成29年4月＞		博士 （農学）	キャリア開発Ⅲ	3後	1	1	宮城大学 食産業学部 教授 （平28.4）	
33	兼任	准教授	イシダ ユウ 石田 祐 ＜平成29年4月＞		博士 （国際公共政 策）	現代社会の諸相	1・2前	2	1	明石工業高等専門学 校 准教授（平 27.4）	
34	兼任	准教授	カネコ コウイチ 金子 浩一 ＜平成29年4月＞		修士 （経済学）	社会と経済	1・2前	2	1	宮城大学 事業構想学部 准教授（平18.4）	
35	兼任	准教授	コジマ サツキ 小島（栗田） さつき ＜平成29年4月＞		修士 （文学）	English Reading SkillsⅠ English Self-ExpressionⅠ English Reading SkillsⅡ English Self-ExpressionⅡ English for Academic PurposesⅠ English Self-ExpressionⅢ English for Academic PurposesⅡ Extensive Listening Practical English	1前 1前 1後 1後 2前 2前 2後 2後 2前	1 1 1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平28.4）	
36	兼任	准教授	ソネ ヒロアキ 曾根 洋明 ＜平成29年4月＞		農学修士	English Reading SkillsⅠ English Self-ExpressionⅠ English Reading SkillsⅡ English Self-ExpressionⅡ English for Academic PurposesⅠ English Self-ExpressionⅢ English for Academic PurposesⅡ Extensive Listening Practical English	1前 1前 1後 1後 2前 2前 2後 2後 2前	1 1 1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1	宮城大学国際交流・ 留学生センター 准教授（平26.4）	
37	兼任	准教授	ヤマモト マユミ 山本 まゆみ ＜平成29年4月＞		修士 （人類学）※	世界の歴史と文化	1・2前	2	1	宮城大学国際交流・ 留学生センター 准教授（平28.4）	
38	兼任	准教授	トキ ケンジ 土岐 謙次 ＜平成29年4月＞		博士 （美術）	美術	1・2前	2	1	宮城大学 事業構想学部 准教授（平27.10）	
39	兼任	准教授	ハギ ハラジユウ 萩原 潤 ＜平成29年4月＞		博士 （保健学）	基礎統計学	1後	2	1	宮城大学 看護学部 准教授 （平13.10）	
40	兼任	准教授	カハシ ノブト 高橋 信人 ＜平成29年4月＞		博士 （理学）	地球と宇宙	1・2前	2	1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平28.4）	
41	兼任	准教授	ハタタ コウイチロウ 原田 鋤一郎 ＜平成29年4月＞		博士 （地球環境 科学）	物理概論	1・2後	2	1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平17.4）	
42	兼任	准教授	ヒラタシ ユウジ 日渡 祐二 ＜平成29年4月＞		博士 （理学）	生命科学 生物概論	1・2後 1・2前	2 2	1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平26.4）	
43	兼任	准教授	カワシマ シゲカズ 川島 滋和 ＜平成29年4月＞		Ph.D （米国）	食産業学概論 ※ 食材生産経営学 キャリア開発Ⅱ フードシステム解析演習	1後 3後 3前 4前	0.5 2 1 1	1 1 1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平22.4）	
44	兼任	准教授	オイカワ シンヤ 老川 信也 ＜平成29年4月＞		工学士	応用情報処理	2前	2	1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平21.4）	
45	兼任	准教授	ホツタ ムネリ 堀田 宗徳 ＜平成29年4月＞		法学士	フードサービス産業論 食品企業経営論 フードサービス産業論演習	3後 2後 4前	2 2 1	1 1 1	宮城大学 食産業学部 准教授 （平21.4）	
46	兼任	講師	イブキ リョウタ 伊吹 竜太 ＜平成29年4月＞		博士 （工学）	インターンシップⅠ	2前	2	1	宮城大学 食産業学部 講師 （平18.10）	
47	兼任	講師	サトリ ウララ 佐藤 麗 ＜平成29年4月＞		Master of Science in Education （米国）	English Reading SkillsⅠ English Self-ExpressionⅠ English Reading SkillsⅡ English Self-ExpressionⅡ English for Academic PurposesⅠ English Self-ExpressionⅢ	1前 1前 1後 1後 2前 2前	1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1	宮城大学国際交流・ 留学生センター 講師（平28.4）	
48	兼任	助教	マシュー ナール MATTHEW NALL ＜平成29年4月＞		Master of Arts （米国）	English Reading SkillsⅠ English Self-ExpressionⅠ English Reading SkillsⅡ English Self-ExpressionⅡ English for Academic PurposesⅠ English Self-ExpressionⅢ	1前 1前 1後 1後 2前 2前	1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1	宮城大学国際交流・ 留学生センター 助教（平28.4）	

教 員 の 氏 名 等												
（食産業学群フードマネジメント学類）												
49	兼任	講師	ソリ リン 叢 莉蔓 ＜平成29年4月＞		博士 （医学）		中国語Ⅰ 中国語Ⅱ	1・2後 1・2後	1 1	1 1	宮城大学非常勤講師 （平28.4）	
50	兼任	講師	ファン ヒョツン 黄 考善 ＜平成29年4月＞		修士 （文学）		韓国語Ⅰ 韓国語Ⅱ	1・2前 1・2前	1 1	1 1	宮城大学非常勤講師 （平28.4）	
51	兼任	講師	グ チュイ ミン チャウ VU THUY MINH CHAU ＜平成29年4月＞		修士 （教育学）		ベトナム語Ⅰ ベトナム語Ⅱ	1・2休 1・2休	1 1	1 1	宮城大学非常勤講師 （平28.4）	
52	兼任	講師	イトウ ケイサク 伊藤 大介 ＜平成29年4月＞		博士 （文学）		日本の歴史と文化 東北の歴史と文化	1・2後 1・2前	2 2	1 1	東北大学学術資源研究 公開センター史料館・ 協力研究員（平22.4）	
53	兼任	講師	サトウ ジュイチ 佐藤 寿一 ＜平成29年4月＞		教養学士		音楽	1・2後	2	1	元 宮城学院女子大学 非常勤講師（平27.3ま で）	
54	兼任	講師	サトウ シュン 佐藤 駿 ＜平成29年4月＞		博士 （文学）		現代社会と哲学	1・2後	2	1	東北大学文学研究科 助教 （平26.11）	
55	兼任	講師	キムラ トシアキ 木村 敏明 ＜平成29年4月＞		博士 （文学）		人と宗教	1・2後	2	1	東北大学文学研究科 教授 （平26.4）	
56	兼任	講師	ゾカ ヨウスケ 曾我 洋介 ＜平成29年4月＞		修士 （法学）※		憲法	1・2前	2	1	宮城大学非常勤講師 （平28.4）	
57	兼任	講師	オノ ヒデトシ 小野 秀壽 ＜平成29年4月＞		理学士		数理科学 数学概論	1・2後 1・2後	2 2	1 1	宮城大学非常勤講師 （平28.4）	
58	兼任	講師	イケト シゲノブ 池戸 重信 ＜平成32年4月＞		農学士		フードコミュニケーション	4前	2	1	宮城大学非常勤講師 （平28.4）	
59	兼任	講師	スズキ ケイオ 鈴木 康夫 ＜平成31年4月＞		博士 （工学）		食品物理化学	3前	1	1	宮城大学 地域連携センター 教授（平24.4）	