

(様式1)

職業実践力育成プログラム(BP)への申請について

平成27年10月5日

文部科学大臣殿

信州大学長
濱田 州博

下記の課程を職業実践力育成プログラムに申請します。

記

①学校名:	信州大学 大学院	②所在地:	長野県松本市旭3-1-1		
③課程名:	信州大学大学院総合理工学研究科「ながのブランド郷土食」社会人スキルアップコースプログラム	④正規課程/履修証明プログラム:	履修証明プログラム	⑤開設年月日:	平成24年4月1日
⑥責任者:	総合理工学研究科長 尾関 寿美男	⑦定員:	5人	⑧期間:	1年間
⑨申請する課程の目的・概要:	本プログラムは、信州大学大学院総合理工学研究科の個性・特色を生かしつつ地元自治体（長野市）と連携し企業からは実務家講師を迎え、食品製造分野での技術革新を担う人材を創出し、地域経済の活性化と発展に貢献することを目的とする。				
⑩4テーマへの該当の有無	地方創生（地域活性化）	⑪履修資格:	大学を卒業した者、又は本コースが個別の資格審査により大学を卒業した者と同等以上の学力があると認められた者で、履修を開始する年の3月31日までに22歳に達する者。		
⑫対象とする職業の種類:	食品産業分野の技術者				
⑬身に付けることのできる能力:	（身に付けられる知識、技術、技能）		（得られる能力）		
	・食品プロセス、食品バイオテクノロジー、食品科学、マーケティングについての幅広い基礎知識や技術 ・新商品上市に関する知識・手法、商品のブランド化についての知識・手法 など		・品質向上に向けた工程改善などの課題発見能力と課題解決能力 ・高付加価値製品の開発と商品化能力		
⑭教育課程:	1) 食品バイオテクノロジー（講義）：生物化学の基礎と酵素工学、遺伝子工学の基礎と食品における遺伝子診断、生物工学の基礎と食品における微生物管理のテーマにおいて、食品科学とバイオテックを融合させた技術に特化した基礎知識と現場における応用技術の修得する。 2) 食品バイオテック実習：酵素科学実習、食品の遺伝子診断、食品の微生物管理のテーマにおいて、講義による基礎知識と実習体験による応用技術を修得する。 3) 応用食品プロセス工学（講義）：化学プロセス工学概論、分離プロセス工学、乾燥プロセス工学、結晶化プロセス工学、食品廃棄物処理プロセス工学概論、応用食品プロセス工学概論、応用食品プロセス工学学外特別実習（工場見学）のテーマにおいて、食品プロセス工学の基本的な考え方を修得し、簡単な食品プロセス設計ができるようになることを目標とする。 4) 食品プロセス実習：分離プロセス工学実習、結晶化プロセス工学実習、食品廃棄物処理プロセス工学実習、酵素処理果汁製造実習、果実加工実習、きのこレトルト食品製造実習をテーマとして食品プロセス技術を修得する。 5) 食品科学（講義）：機能性食品の基礎概念、食材に潜む病因物質の科学、長野県農産物の機能性、食品機能と食品開発、ライフステージ栄養学、食の安全性、長野県食品産業の現状と課題、食品の品質劣化とその防止法のテーマにおいて、食品開発に必要な基礎知識並びに新食品開発の現場で実際応用できる知識まで幅広く修得する。 6) マーケティング：戦略立案プロセス、セグメンテーション、ターゲティング、ポジショニング、ケーススタディのテーマにおいて、ビジネス実務に活用できるようアウトプットを出すための訓練を行う。 7) 機能性食品特別講義Ⅰ・Ⅱ：「食と健康」や「ブランド化とマーケティング戦略」をテーマに、専門分野の外部講師2名による公開シンポジウムの形態で年2回実施し、機能性等を付与できる食品プロセス技術やマーケティング・ブランド戦略を身につける。 8) 課題研究：実践的教育として、信州大学のシーズを活用し、地元農産物を素材に機能性を付与した高付加価値食品の開発などをテーマとした課題研究に取り組み、「ながのブランド郷土食推奨品」の認定、開発製品の上市、地域経済への貢献を目指す。				

⑮修了要件(修了授業時数等):	以下の1)と2)を満たすこと 1) 講義・実習を3科目(90時間)以上を受講し、それぞれ評価C以上の認定。 2) 課題研究(30時間)を行い評価C以上の認定。						
⑯修了時に付与される学位・資格等:	修了時に付与される学位:「履修証明書」 修了時に付与される大学独自の資格:「ながの食品加工マイスター」(修了要件を満たした者に付与)						
⑰総授業時数:	253 時間	⑱要件該当授業時数:	151時間	該当要件	1, 2, 3, 4	⑲要件該当授業時数 / 総授業時数:	59.68%
⑳成績評価の方法:	1) 講義・実習は、科目毎に8割以上の出席を要し、レポート又は試験を課して成績を評価する。 2) 課題研究は、指導教員と相談し作成したレポート内容について研究発表を行い、評価する。 なお、1)、2)いずれも、S:秀、A:優、B:良、C:可、D:不可の評価基準で、認定はC以上とする。						
㉑自己点検・評価の方法:	人材評価・教育システム検討専門部会(長野市商工観光部長、信州大学学術研究院(工学系)教員2名、同(農学系)教員1名、計4名の委員から構成)を設置し、以下の検証を行う。 1) 人材評価システムの検証:修了生及びその上司に対するアンケート結果を解析、修了要件及び資格認定システムが「人材評価システム」としての機能を満たしているか検討する。 2) 教育システムの検証:人材養成対象者の到達レベルを評価し、カリキュラムの構成及び学習環境(設備・施設)が「教育システム」としての機能を発揮できているか検討する。						
㉒修了者の状況に係る効果検証の方法:	修了生に対しては、スキルアップした点、有益だった科目、課題研究の実用化の可能性などについて、修了生の上司に対しては、修了生の業務への取組み姿勢など評価すべき点、期待した技術・知識は修得できたかなどについてアンケートを実施し、それに基づき修了生の修得した能力を検証する。						
㉓企業等の意見を取り入れる仕組み:	(教育課程の編成) 毎年度、開講前に受講生派遣企業の上司に対して、本プログラムに期待すること、修了者に期待するスキルアップなどについて、更に修了後も同様に、本コースを修了して評価すべき点、期待した知識・技術は修得できたかなどについてのアンケート調査の結果を参考資料とし、各科目責任教員で構成されるカリキュラム検討専門部会において、スキルアップを図るためのカリキュラムの編成を行う。 (自己点検・評価) 修了生及びその上司に対するアンケート結果を解析し、修了要件並びに資格認定システムについて、人材養成システムとしての機能を果たしているかの検証を行う。						
㉔社会人の受講しやすい工夫:	講義は平日の5,6時限:16:20~19:30又は6,7時限:18:00~21:10、実習は土曜日の1,2時限:9:00~12:10、3,4時限:13:00~16:10、課題研究は基本的には自社で進めることとし、社会人が受講しやすいよう配慮する。						
㉕ホームページ:	http://www.shinshu-u.ac.jp/faculty/engineering/chair/chem008/						