

募集要項

1) 履修期間	平成22年4月から23年3月まで
2) 講義日程	基盤学Ⅰ・Ⅱについては、毎週木曜日(15:00~16:30、各大学が指定する講義室) 基盤学Ⅲ・Ⅳについては、別途メールにて通知 ※講師の都合等により講義日時変更する場合あり
3) 募集定員	50名(3大学合計)
4) 履修資格	●酪農学園大学の修士課程に在学する者 ●北海道大学の修士課程又は博士後期課程に在学する者 ●帯広畜産大学の修士課程もしくは博士前期課程に在学する者 ※ただし、構成大学の学部学生もしくは構成大学の上記以外の大学院生の聴講を妨げない。
5) 履修登録	①本コースの「履修科目確認表届」を、4月5日(月)から4月16日(金)までに各大学の窓口に提出 ②必修科目・選択科目Ⅰ(基盤学Ⅰ~Ⅳ)および選択科目Ⅱの履修登録を各大学の期日までに所属する大学院の教務担当窓口で行う [各大学の窓口] 酪農学園大学 教務課 北海道大学 大学院農学院教務担当 帯広畜産大学 教育研究協力部学務課 ③後日、連携センターより履修生および所属研究科等に本コースの履修登録完了の旨通知します。
6) 電子メールアドレスの連絡	本コース履修生用の掲示板は設置していません。 連絡事項は、すべて電子メールで伝えますので、履修生は大学のメールアドレスを早急に取り得し、下記あてにお知らせください。 件名 「食の安全・安心基盤学コース履修の連絡」 [送信先] 酪農学園大学 foodsafe@rakuno.ac.jp 北海道大学 s-s-inq@agr.hokudai.ac.jp 帯広畜産大学 yasushi@obihiro.ac.jp
7) その他	講義の具体的な内容や概要につきましては、4月に実施するオリエンテーション、または受講手続時に各大学の教務窓口で配布するシラバスをお読みください。 シラバスは、本コースのWebサイト(eラーニングシステム)でもご覧になれます。 その他ご不明な点は、下記の各大学の問い合わせ先へお気軽にご連絡ください。

授業に関する問い合わせ

<p>学校法人酪農学園 酪農学園大学</p> <p>地域拠点型農学エクステンションセンター (通称:連携センター) TEL:011-388-4852 FAX:011-388-4901 メール foodsafe@rakuno.ac.jp</p>	<p>国立大学法人 北海道大学</p> <p>連携センター札幌サテライト (大学院農学研究院内) TEL:011-706-2405 FAX:011-706-4129 メール s-s-inq@agr.hokudai.ac.jp</p>	<p>国立大学法人 帯広畜産大学</p> <p>連携センター帯広サテライト (農業経済学ユニット内) TEL:0155-49-5437 FAX:0155-49-5439 メール yasushi@obihiro.ac.jp</p>
---	--	--

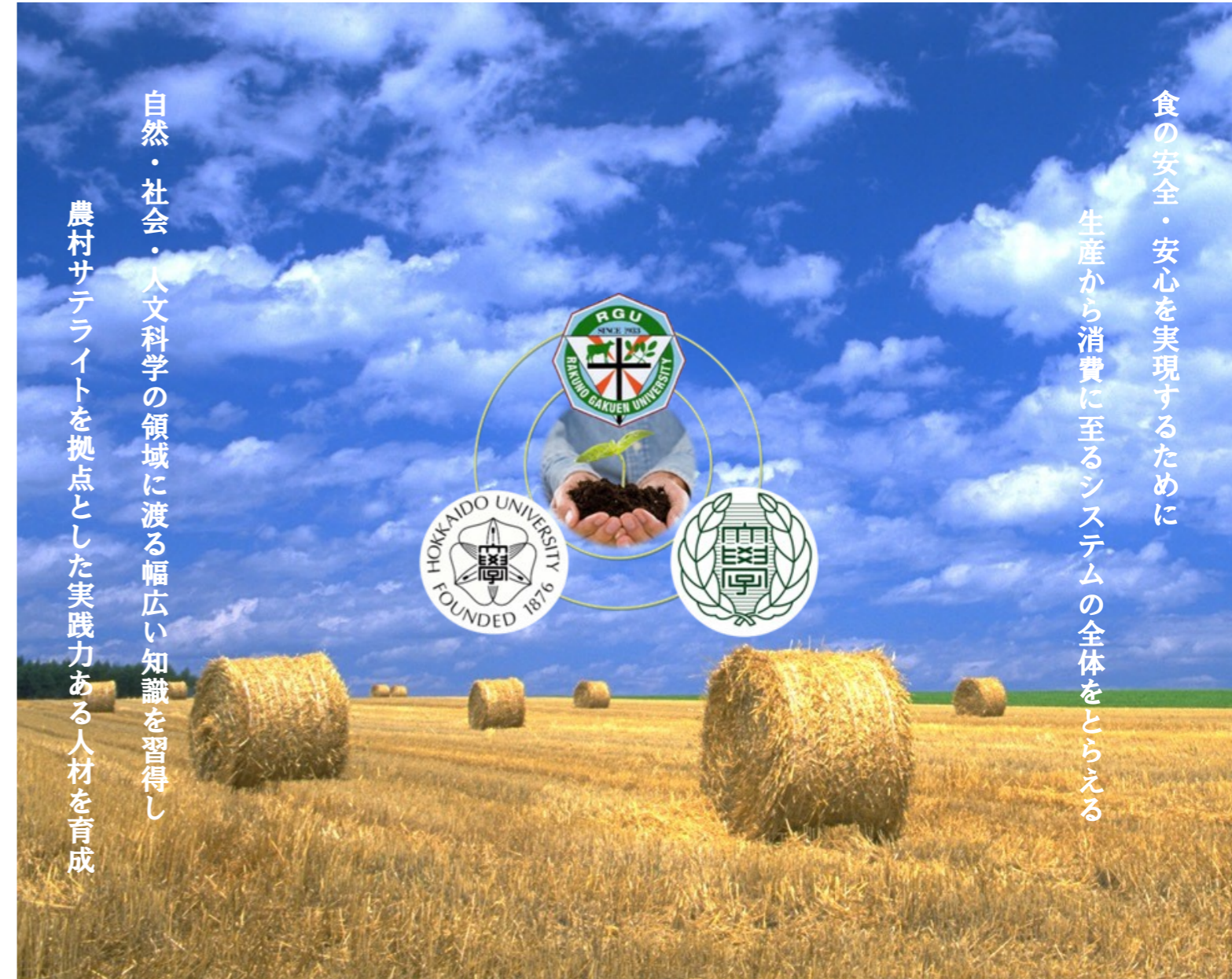
食の安全・安心基盤学コースに関する最新の情報は、下記Webサイトをご覧ください。

URL <http://www.foodsafety-docebo.com/moodle/>

平成22年度開講案内

食の安全・安心基盤学コース

—北の3大学と地域との連携による大学院教育プログラム—



地域拠点型農学エクステンションセンター

酪農学園大学・北海道大学・帯広畜産大学

文部科学省 戦略的大学連携支援事業:食の安全・安心の基盤としての地域拠点型教育研究システムのネットワーク形成

食の安全・安心基盤学がめざすもの

21世紀に生きる私たちの「食」をとりまく環境は、非常に大きく変化してきました。「専門化」「細分化」を進めてきた20世紀の科学技術の成果として、農業は飛躍的に生産力を増強させ、大量生産・流通・消費型のフードシステムの中で我々の食生活は質量とも豊かなものになりました。しかし現在、「食の安全・安心」を脅かす様々な事件や、人々の不安が生じているのはなぜでしょうか。

22年度から開講する「食の安全・安心基盤学」は、そうした「食」に関する多くの課題を解決するため、安全・安心を実現する「基盤」としての循環型農業生産と地場型食品加工・流通を中心に、生産から消費に至るシステムの全体をとらえ、地域・社会への貢献を目指す実践的な学問です。

幅広い知識を身につけた人材を育成

今日、高い専門性ととも幅広い知識と実践力を持った人材が地域・社会から求められており、特に「食の安全・安心」に関わる分野についてその必要性は近年ますます高まっています。本コースは、大学院において自分の専門以外にも自然科学・社会科学・人文科学にわたる幅広い知識を身につけた人材の育成を目標としています。

必要な単位要件を満たしディプロマを取得した受講生は、①生産から消費に至る様々な場面における食の安全・安心のコーディネーターとして、②食品産業分野では原料調達・製造管理者として、③行政・自治体では地域農業振興を担う人材としての活躍が期待されます。

知識と経験を結びつけるため「農村」に出る

さらに、「食の安全・安心」の基盤となる農村に飛び出して「フィールドワーク」を行います。科学的な知識と自らが得た経験を結びつけ、自分の頭と身体で考えることで、地域の課題を解決できる力を身につけることができます。

全道8ヶ所の農村サテライトを
拠点とした総合的な知識の習得

基準が決定するまでの
合意に関する
社会科学的知識

安全を保証する
基準に関する
自然科学的知識

生産された「食」を
「安心」に伝えるための
人文科学的知識

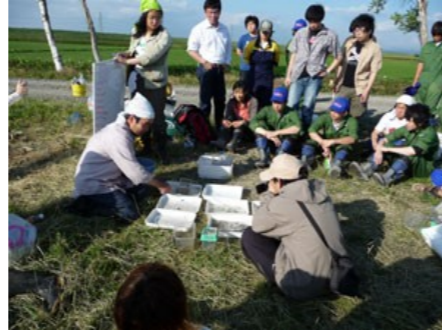


「農村サテライト」とは、3大学連携事業により道内8ヶ所に設置された、地域と大学を結ぶ教育・研究拠点のことです。各サテライトに配置された研究員をはじめ、3大学の連携教員・自治体・農協・農業関係者などが協力して、地域の課題に即した調査研究、実践が行われています。

【食の安全・安心

1. 北の3大学と地域との連携

北海道の農学系大学である酪農学園大学、北海道大学、帯広畜産大学の連携により、各大学が持つ研究実績、教育ノウハウを効果的に組み合わせ合わせた講義が受講できます。また、地域の実態や抱えている課題という生きた教材をもとにして、食の安全・安心を担う人材を育成します。



2. テレビ会議システムによる遠隔講義

3大学間や遠隔地にある農村現場との距離を克服するために導入されたシステムです。他大学で行われる講義は、指定された教室に行けば大画面のテレビ・スクリーンで受講することができます。また、リアルタイムで教員への質問や他大生との討論を行うことができます。



3. eラーニングシステムの活用

すべての講義の動画や資料は本コースのWebサイトに収録・保存されます。当日やむを得ない事情で欠席した場合の代替受講のほか、講義の復習や予習ビデオの視聴にも活用できます。



基盤学コースの特徴

4. セッション講義での討論—基盤学Ⅰ・Ⅱ—

基盤学ⅠとⅡでは、テレビ会議システムを活用し、一つのテーマについて複数の教員が行う討論形式の講義も盛り込みます。同じ社会問題・現象でも、教員の立場や専門によって様々な考え方、意見の違いがあることを知り、問題を複眼的に捉える力を養います。



5. 農村サテライト実習—基盤学Ⅲ—

8つのサテライトの中から対象を選定し、そこで食の安全・安心を実現するための課題を見つけ出します。受講生、各サテライトの研究員、3大学の連携教員などがグループを作り、フィールドワーク、ディスカッションを行いながらレポートを作成し、各サテライトでの現地報告会で発表します。



6. 課題解決型の演習—基盤学Ⅳ—

食の安全・安心に関わる現実の諸問題を扱った講演会やシンポジウム、セミナーを受講し、社会現象を解析して自らの考えをレポートとしてまとめる能力を養います。



ディプロマ（修了証）の取得要件

- ① 所属大学・専攻の必要単位(修了要件)を取得
- ② 本コースの必修科目と選択科目Ⅰ・Ⅱから計12単位以上を取得
※本コースで取得した単位は、履修生の所属する大学院によっては修了要件として認定されます。
※ディプロマは3大学長連名で修士課程は修了時、博士課程は必要単位取得時に交付されます。

講義科目の分類と単位

講義科目	単位	内容	方法	
必修科目	食の安全・安心基盤学Ⅰ	2	農業生産過程と消費を結び安全・安心システム	3大学の教員によるオムニバス形式の遠隔講義（eラーニング受講も可）
	食の安全・安心基盤学Ⅱ	2	食の圧倒的部分を占める加工食品の製造流通過程	
選択科目Ⅰ	食の安全・安心基盤学Ⅲ	2	地域における安全・安心のマネジメント力の養成	農村サテライトを拠点としたフィールドワーク
	食の安全・安心基盤学Ⅳ	2	社会問題の解析力の養成	講演・研究会、地域間の双方向の遠隔セミナー
選択科目Ⅱ	各大学が開講する科目	1～2	別冊シラバスを参照	各大学での講義を受講

講義の内容

食の安全・安心基盤学Ⅰ（前期・全15回）

- 20世紀型農業生産システムからの転換
- 食料自給率と食料安全保障
- 循環型農業への転換
 - (1)稲作と生き物 (2)人・牛・環境に優しい酪農 (3)畑作・園芸—単作から複合へ—
- 農業生産の社会科学的・人文科学的評価と意義
- 安心の心理・社会学
- 安全の基準と対策
 - (1)農業の残留と毒性・重金属 (2)病原性微生物・毒素 (3)作物の栄養と毒性
- 生産を支える土壌管理
- バイオテクノロジーの利用と食品の安全性
- 安全・安心を支える制度・システム
- セッション講義
 - (1)家畜福祉と循環型酪農 (2)自給率40%の日本で安全な食生活が可能か

食の安全・安心基盤学Ⅱ（後期・全15回）

- 食品加工と食文化
- 食品産業と地域振興
- 原料調達・海外拠点生産
- 食品加工・貯蔵技術
 - (1)農畜産物加工 (2)食品添加物 (3)食品加工と貯蔵 (4)おいしさの評価
- 生産工程・製品管理
 - (1)HACCP・ポストハーベスト・リスク分析 (2)品質管理と微生物汚染
- 食文化論
- 流通と消費者動向
- 地場特産品と地域振興
- セッション講義
 - (1)アグリビジネスとスローフード (2)安全を担保するリスクマネジメント

食の安全・安心基盤学Ⅲ（集中講義・農村サテライト実習）

一時期の農作業だけにとどまらず、春作業(土作り)から管理作業(除草・防除)、収穫作業および加工・販売までの全過程を経験することによって、食の安全・安心を確保するための苦労や、農業・農村の実態を理解してもらいます。
また、実習期間には農作業以外に、各自が興味を持ったテーマをもとにして、農協、行政、農業者グループ、普及センターなどを対象としてみずから聞き取り調査を設定し、そのテーマをもとにしたレポートを作成します。

食の安全・安心基盤学Ⅳ（集中講義・演習）

シンポジウムやセミナーを受講した後、レポートを作成し提出してもらいます。