

(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 8日

文部科学大臣 殿

山梨大学長  
島田 眞路 印

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:	山梨大学	②所在地:	山梨県甲府市武田四丁目4-37		
③課程名:	ワイン・フロンティアリーダー養成プログラム	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27年4月1日
⑥責任者:	柳田 藤寿・生命環境学域生命農学系長	⑦定員:	5名	⑧期間:	1年間
⑨申請する課程の目的・概要:	国産ワインの品質の向上、地域ブランド化、さらにはグローバルスタンダード化を中核となり推進できるフロンティアリーダーを養成する。このため、ワイン・ブドウ産業で実績のある社会人を対象とし、最新技術を学ぶ「高品質ワイン製造カリキュラム」、デザイン学やワイナリー経営学等を学ぶ「新ブランド化カリキュラム」、ワイン法律学や国際ワイン学等を学び海外研修を行う「国際競争力強化カリキュラム」を実施する。				
⑩4テーマへの該当の有無	地方創生	⑪履修資格:	ワイン・ブドウ産業に2年以上の就労経験があり、かつ理系の大学卒あるいは同等の知識を有するとプログラム開発委員会が認定した者。		
⑫対象とする職業の種類:	地域ワインを担っているワイン技術者				
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) 世界的に通用する高品質のワイン製造、ワインのブランド化及び評価法等に関する知識・技術		(得られる能力) 高品質ワインの製造能力、国際競争力、経営能力などを総合的に身につけることができる。		
⑭教育課程:	<p>○高品質ワイン製造カリキュラム(授業時間数:全体で60時間) 世界的に通用する高品質のワイン製造に必要な「ワイン醸造学」、「ブドウ栽培学」、「ワイン品質管理学」などの理論を学び、論理的にワインを作る能力を修得させる。</p> <p>○新ブランド化カリキュラム(授業時間数:全体で28時間) ワインボトルのラベルデザインやキャッチコピーなどは、ワインを売り込むために非常に重要である。また、ワイナリーの運営形態は非常に多様化しており、これらについての知見も重要である。さらに、ワインは製造者が直接消費者と接することで、ワインのコンセプトなどを説明して販路を拡大することも多いので、技術者といえども高品質のワインを作るだけでなく、経営基盤を安定化させ、「日本ワイン」ブランドを定着させるノウハウを獲得することが求められる。これらのことから、「デザイン学」、「ワイナリー経営学」、「ワイナリー演習」、「ソムリエ学」を教授し、受講者が所属するワイナリーに新領域を開拓し、それを維持する能力を習得させる。</p> <p>○国際競争力強化カリキュラム(授業時間数:全体で52時間+海外研修1週間程度) ワインの輸出が始まって以来、販路は大きく広がったが、輸出するためにクリアしなければならない様々な壁が存在する。ワインの評価を国際基準で行うため、製品を自ら評価することが売り出すうえで必須の技術となる。このためにグローバル基準の評価法を教授する。また、世界にはワイン製造方法を定めた多くの“ワイン法“が存在し、輸出入に関する管理を行っている。さらに、海外で日本のワインを売るためには、「日本らしさ」が重要である。日本独自の品種である「甲州」と「マスカット・ベリーA」は日本ワインの武器であり、その特徴を充分に知ることが求められている。これらのことから、フランス人講師による「ワイン評価学」の他、「ワイン法律学」、「国際ワイン学」、「日本ワイン学」を教授する。また、海外のワイン産業の実情を知り、グローバルな視点で「日本ワイン」を俯瞰する能力を獲得するためには、「海外研修」は効果が高い取り組みと考えられる。これらの授業を通して、国際競争力を習得させる。</p>				

⑮修了要件(修了授業時数等):	全ての授業に2/3以上出席(質問回数や質問内容等の受講態度も考慮)したうえ、レポートの成績が60点以上を取得(発表会を実施している科目については、発表内容についての評価も考慮)							
⑯修了時に付与される学位・資格等:	履修証明書 山梨大学ワイン科学士(履修証明プログラムの修了に加え、筆記及び実技試験の合格者)							
⑰総授業時数:	140	時間	⑱要件該当授業時数:	80	該当要件	2・3	⑲要件該当授業時数 ／総授業時数:	57.14%
⑳成績評価の方法:	・出席状況(2/3以上の出席、質問回数や質問内容等の受講態度も考慮) ・レポート(各講義・実習について、それぞれレポートを課して評価を行う。実学的な部分を重視し、理解力と応用力の両面から評価する。)及び発表会における発表内容							
㉑自己点検・評価の方法:	・本プログラムは、「プログラム開発委員会」で具体的な事業の企画立案を行い、「プログラム推進会議」の承認を得て実施する。 ・事業の進捗状況及び目標に対する達成度等は、学内の教員2名及び学外学識経験者2名(山梨県ワイン酒造組合副会長及び山梨県産業労働部長)で組織する「プログラム事業評価委員会」を設置し、学校教育法第109条第1項の規定に基づく自己点検・評価の一環として、プログラムの修了者の能力の習得等についての評価を行い、当該結果を公表する。 ・プログラム進行中の間に受講者への授業評価アンケートを行い、その集計結果と記述式意見を授業中に公開し、受講生との意見交換を行いながらそれに基づく授業改善を速やかに行う。							
㉒修了者の状況に係る効果検証の方法:	本プログラム修了生に、本学が実施する「山梨大学ワイン科学士資格認定制度(*)」による認定試験を受験させ、プログラム修了生の質の保証とともに、プログラムの有効性の検証及び改善の機会とする。 * 筆記及び実技を課した試験を行い、基準の得点を獲得すれば「山梨大学ワイン科学士」として認定する。試験問題は、フランス等のワイン製造・利き酒資格保有者が作成し、レベルの維持を図り、学術的な知識と官能試験の双方において70%以上の得点があり、平均が80点以上を合格とする。							
㉓企業等の意見を取り入れる仕組み:	(教育課程の編成) ・本プログラムを効率的かつ効果的なプログラム推進のため、「プログラム推進会議」を中心組織として設置し、本プログラム遂行に必要な協議と意思決定を行っている。構成員は、本学、山梨県庁、独立行政法人酒類総合研究所、甲府商工会議所、山梨県ワイン酒造組合、日本ワイナリー協会、日本ソムリエ協会、日本醸造協会、山日YBSグループの12名により組織し、産・学・官それぞれの立場から幅広い視点で協議を行い、協働できる体制である。 ・本プログラム遂行に関する具体的な企画立案を担う組織として、「プログラム開発委員会」を設置している。生命環境学域長(生命環境学部長)を委員長とし、生命農学系長(地域食物科学科長)、ワイン科学研究センター長その他、ワイン醸造技術、ブドウ栽培技術、ワインの評価に深い知識と経験を有する人材を加えた9名により組織し、プログラムの根幹となるカリキュラムの構築と改廃その他、講師の人選、ワイナリー修業研修の企画・調整等における具体案を策定し、「プログラム推進会議」の承認を得て実施することとしている。 (自己点検・評価) ・「プログラム推進会議」、「プログラム開発委員会」の他、事業の進捗状況及び目標に対する達成度等について評価を行うため、学内の教員2名及び学外学識経験者2名(山梨県ワイン酒造組合副会長及び山梨県産業労働部長)で構成する「プログラム事業評価委員会」を設置し、学校教育法第109条第1項の規定に基づく自己点検・評価の一環として、本プログラムの修了者の能力の習得等についての評価を行い、当該結果を公表する。							
㉔社会人の受講しやすい工夫:	・授業は、ワイン生産の繁忙期である8月から10月を除き、4月～7月、11月～1月の間で実施する。また、講義は平日の16時30分から夜間にかけて実施し、実習は土曜日に実験室等を使用して行う。 ・本学は、男女共同参画推進室を設置しており、近隣の保育園と一時保育の契約を結び、育児休業中の研究者(保護者)でも子供を預け、研究・修学に専念できる環境を整えている。							
㉕ホームページ:	(URL) <a href="http://www.wine.yamanashi.ac.jp/winefrontier/index.html">http://www.wine.yamanashi.ac.jp/winefrontier/index.html</a>							

事務担当者名:	大柴 幸司	所属部署:	教学支援部教務課
連絡先:	(電話番号) 055-220-8042 (E-mail) std-admin@yamanashi.ac.jp		

\* パンフレット等の申請する課程の概要が掲載された資料を添付してください。