

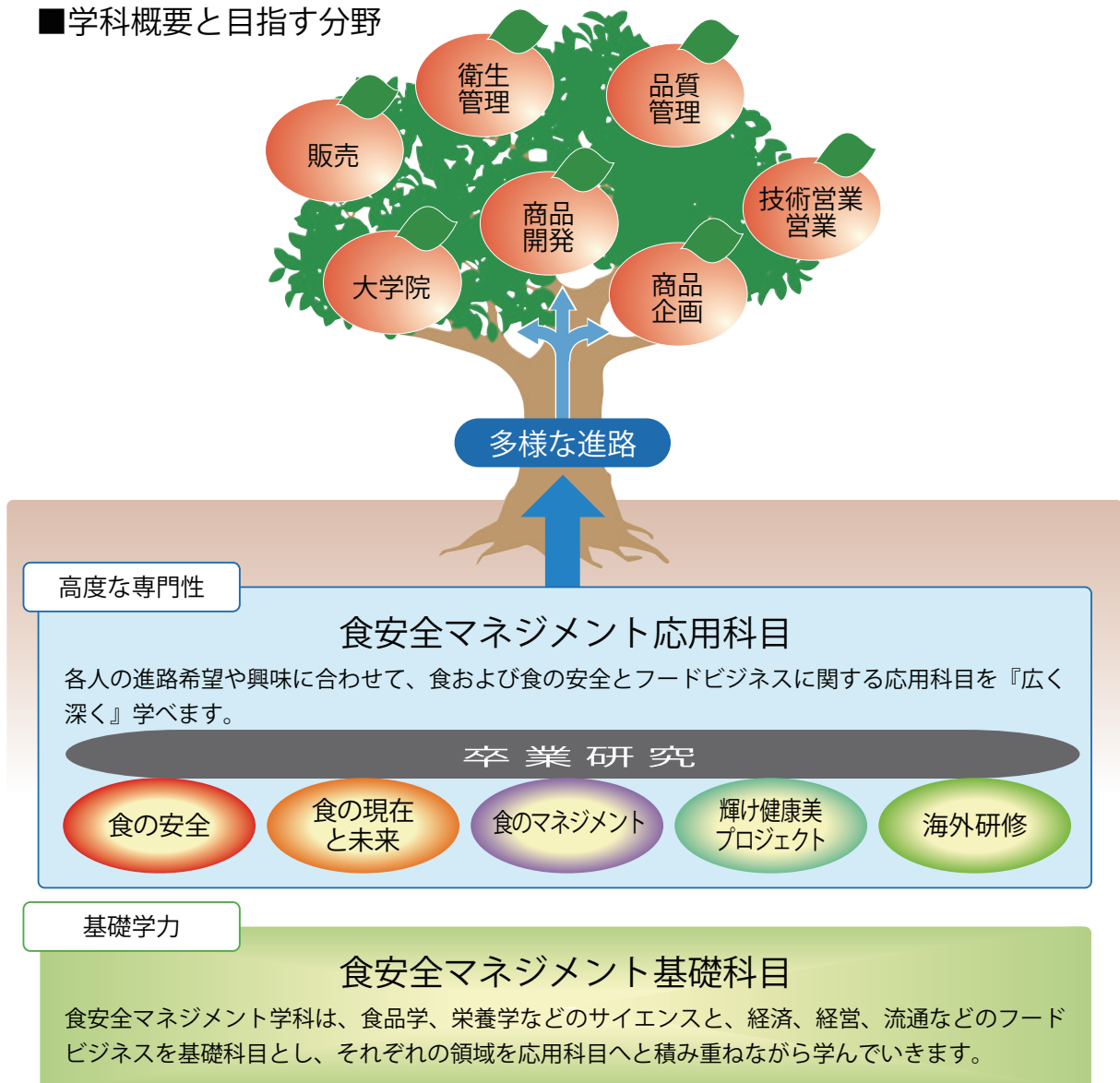
# 食安全マネジメント学科

## キャリアデザイン・ポリシー

食の安全とマネジメントのスペシャリストを育成します。

1. 食品、栄養、食の安全についての基礎的・応用的な知識と関連する法的な知識を持ち、生産・流通・販売の各過程で科学的な根拠に基づいて情報を発信・提案することができる。
2. 食品の成分や安全性に関わる分析、測定、解析を行う基礎的な能力を有し、情報を発信・提案することができる。
3. 食のマネジメントに関する基礎的・応用的な知識ならびに専門的な技能を有し、食品開発・製造・販売の現場で客観的な情報の提供と、実践的な提案ができる。
4. 食品衛生管理者及び食品衛生監視員として、食品製造の現場や食品安全行政で食品の安全性を確保するための管理、教育、指導ができる。

### ■学科概要と目指す分野



# 食安全マネジメント学科

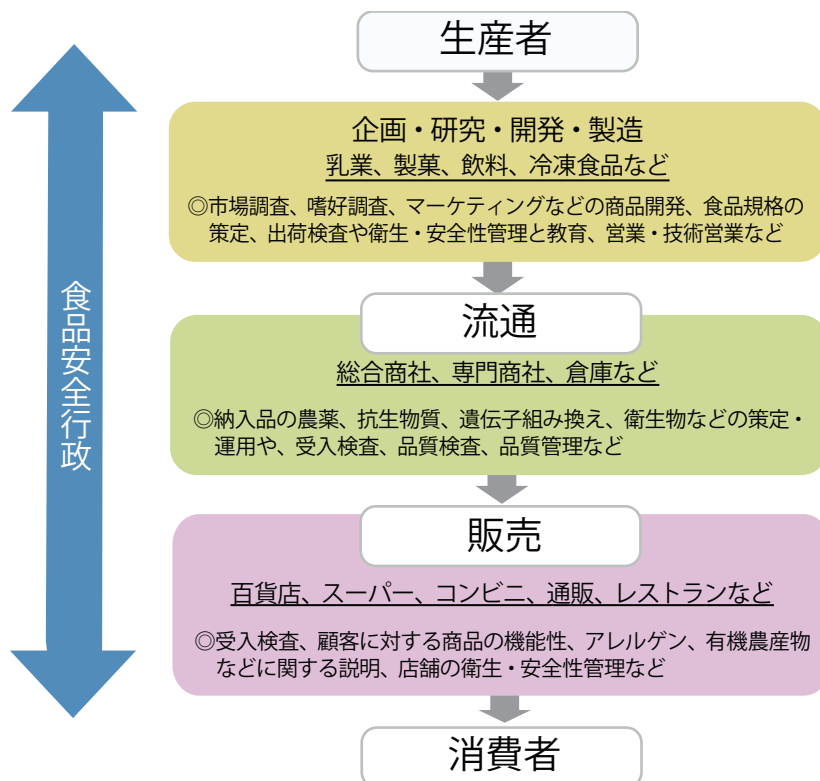
## ■学科カリキュラムの体系

卒業研究				
4年		品質管理実務論演習		起業・スモールビジネス論 食科学メディア論 リスクマネジメント論演習
3年	統計・情報処理演習C	食品安全評価学、薬理・病理学 品質管理論、公衆衛生学 公衆衛生学演習、薬機法 食品安全評価演習 食品情報処理演習 HACCP管理論、食品材料学演習 食品加工学実習	食文化論 食品機能学演習 食品開発論	リスクマネジメント論 知的財産論 食品産業経営実務論 デザイン演習 食安全マネジメントキャリア演習 食品マーケティング実務演習 ビジネスプレゼンテーション演習
2年	環境科学、食をめぐる倫理 微生物学実験、栄養学B 生理学、生化学 生理・生化学実験 栄養学実習	食品材料学、食品加工学A 食品学実験、食品安全学実験 食品安全学A、食品安全学B バイオテクノロジーと食品 国際経済関係論	食料資源学	生産企業経営論、流通企業経営論 外食企業経営論、食行動論 コンシューマーマーケティング論
1年	食安全マネジメント学科概論 化学A、化学B、生物学 数学、微生物学、生物学実験 化学実験、調理学及び実習 統計・情報処理演習A 統計・情報処理演習B 食品化学、栄養学A			地域経済論 フードシステム論 消費者経済論
	専門基礎	食の安全	食の現在と未来	食のマネジメント
				海外研修

イタリア食文化・ポストンサマーセッション  
 春季ヨーロッパ・ポストン十五週プログラム  
 輝け健康美プロジェクト

## ■目指す職業と履修モデル

- ・フードシステムの流れ ～生産者から消費者へ～



# 食安全マネジメント学科

企画・研究・開発・製造 領域  
乳業、製菓、飲料、冷凍食品、製パン、製粉、水産、調味料など

## 卒業研究

4年	品質管理実務論演習		食科学メディア論 リスクマネジメント論演習	イタリア食文化・ポストンサマーセッション 春季ヨーロッパ・ポストン十五週プログラム	輝け健康美プロジェクト
3年	食品安全評価学、薬理・病理学 品質管理論、公衆衛生学 薬機法、公衆衛生学演習 食品安全評価演習 食品情報処理演習 HACCP管理論、食品材料学演習 食品加工学実習	食文化論 食品機能学演習 食品開発論	リスクマネジメント論 知的財産論 ビジネスプレゼンテーション演習		
2年	食品材料学、食品加工学 A 食品学実験、バイオテクノロジーと食品 食品安全学 A、食品安全学 B 食品安全学実験、国際経済関係論	食料資源学	生産企業経営論 流通企業経営論 外食企業経営論 食行動論		
1年			消費者経済論、フードシステム論 地域経済論		
	食の安全	食の現在と未来	食のマネジメント	海外研修	

流通 領域  
総合商社、専門商社、倉庫、運輸など

## 卒業研究

4年	品質管理実務論演習		起業・スモールビジネス論 食科学メディア論 リスクマネジメント論演習 食品マーケティング実務演習	イタリア食文化・ポストンサマーセッション 春季ヨーロッパ・ポストン十五週プログラム	輝け健康美プロジェクト
3年	食品安全評価学 品質管理論 食品情報処理演習 HACCP管理論 食品加工学実習	食文化論 食品機能学演習 食品開発論	リスクマネジメント論 知的財産論 食品産業経営実務論 デザイン演習 ビジネスプレゼンテーション演習 食安全マネジメントキャリア演習		
2年	食品材料学、食品加工学 A 食品学実験 食品安全学 A 食品安全学実験 国際経済関係論	食料資源学	コンシューマーマーケティング論 生産企業経営論、流通企業経営論 外食企業経営論、食行動論		
1年			消費者経済論、フードシステム論 地域経済論		
	食の安全	食の現在と未来	食のマネジメント	海外研修	

# 食安全マネジメント学科

販売 領域  
百貨店、スーパー、コンビニ、通販、レストラン、店舗経営など

卒業研究			
4年			起業・スモールビジネス論 食科学メディア論 リスクマネジメント論演習 食品マーケティング実務演習
3年	食品安全評価学 品質管理論 食品情報処理演習 食品材料学演習 食品加工学実習 業機法	食文化論 食品機能学演習 食品開発論	リスクマネジメント論 食品産業経営実務論 デザイン演習 ビジネスプレゼンテーション演習 食安全マネジメントキャリア演習
2年	食品材料学、食品加工学 A 食品学実験、食品安全学実験 食品安全学 A、食品安全学 B 国際経済関係論	食料資源学	流通企業経営論、生産企業経営論 外食企業経営論、食行動論 コンシューマーマーケティング論
1年			消費者経済論、フードシステム論 地域経済論
	食の安全	食の現在と未来	食のマネジメント
			海外研修
			イタリア食文化・ポストンサマーセッション 春季ヨーロッパ・ポストン十五週プログラム
			輝け健康美プロジェクト

食品安全行政 領域  
国家公務員、地方公務員

卒業研究			
4年	品質管理実務論演習		食科学メディア論 リスクマネジメント論演習
3年	食品安全評価学、薬理・病理学 品質管理論、公衆衛生学 公衆衛生学演習、業機法 食品安全評価演習 食品情報処理演習 HACCP 管理論、食品材料学演習 食品加工学実習	食品機能学演習	リスクマネジメント論 ビジネスプレゼンテーション演習 食安全マネジメントキャリア演習
2年	食品材料学、食品加工学 A 食品学実験、食品安全学実験 食品安全学 A、食品安全学 B バイオテクノロジーと食品、国際経済関係論	食料資源学	流通企業経営論、生産企業経営論 外食企業経営論、食行動論
1年			消費者経済論、フードシステム論 地域経済論
	食の安全	食の現在と未来	食のマネジメント
			海外研修
			イタリア食文化・ポストンサマーセッション 春季ヨーロッパ・ポストン十五週プログラム
			輝け健康美プロジェクト