



Brush up Program
for Professionals

2018年度認定
職業実践力育成
プログラム (BP)



国立大学法人

東京海洋大学



大学院 海洋科学
技術研究科

東京海洋大学大学院・博士前期課程 食品流通安全管理専攻

■プログラムの概要

食品流通安全管理専攻は修士の学位を授与する2年間の教育課程です。食品産業とその関連産業において、衛生管理や品質管理等の安全管理業務に従事する技能職といった社会人の方々を想定し、食品流通における安全と安心にかかわる諸問題・諸制度等についての次のような実践的な教育を通して、企業の問題解決や政策提案を行う高度の専門職能を持つ職業人を育成することを目的としています。

- 「HACCPシステム」、「食品トレーサビリティ論」、「農畜産物品質安全管理論」「食品流通論」などの科目により、基礎的な食品流通の安全管理に関する知識を修得
- 食品産業の安全管理について、実地調査やケースメソッドの導入による実践的な授業方法（食品危害のケースに関するグループ討議と解決案の立案等）により、実践的かつ専門的な職業能力を修得

仕事をしながら学べるよう、授業は平日夜間、週末の集中講義による開講を主としています。仕事、育児、介護等の事情に合わせ、3~4年の期間で計画的に学習できる長期履修制度があります。入学時期は春季(4月)、秋季(10月)から選択できます。

■身に付けられる知識/技術/技能

- ・ 食品流通に係る衛生管理や品質管理等の安全管理に関する知識
- ・ HACCP管理技術
- ・ 取得可能資格
ISO22000審査員補・物流経営士補

■お問い合わせ先

東京海洋大学学務部教務課
〒108-8477 東京都港区港南4-5-7
Tel:03-5463-0395 Fax:03-5463-0437
E-mail:k-dai@o.kaiyodai.ac.jp
(担当：大学院係)