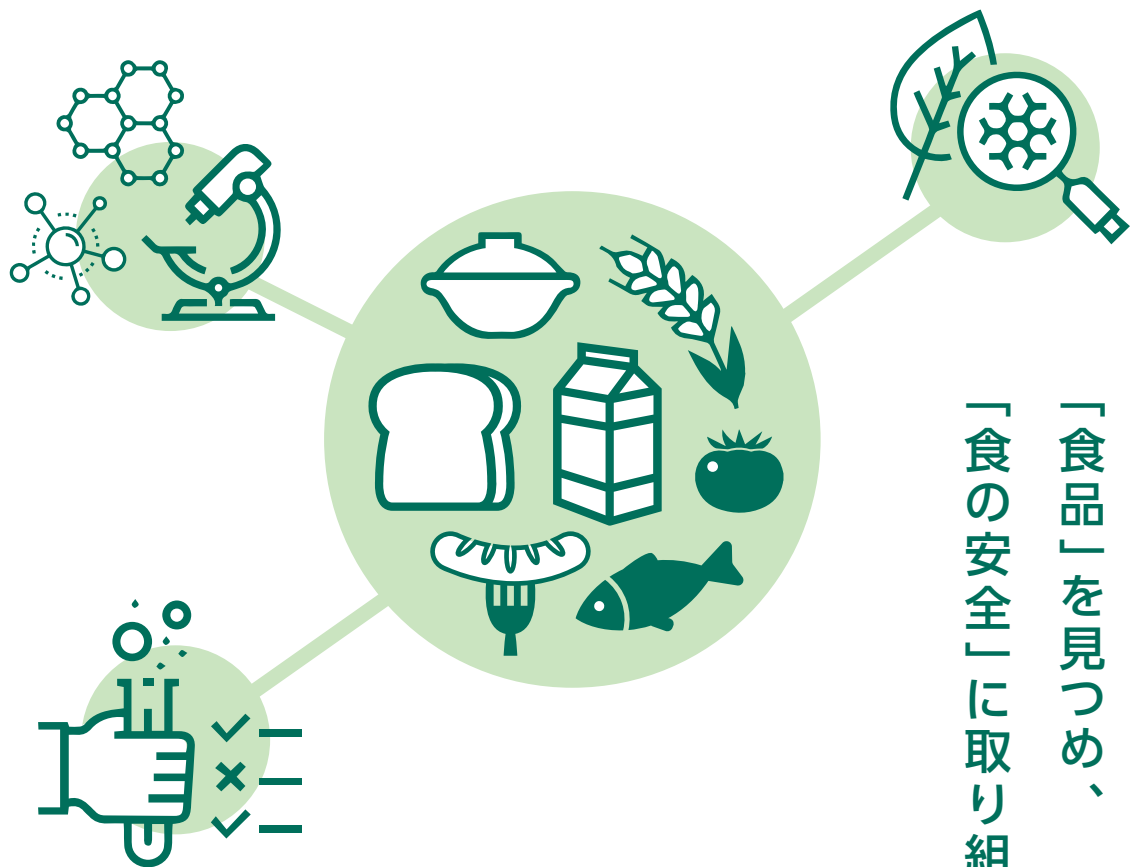


先進工学部

応用化学科

Department of Applied Chemistry

食品衛生管理者・食品衛生監視員 養成課程



「化学」の知識や技術を駆使して、 「食の安全」に取り組む。

工学院大学応用化学科では、化学の視点から「暮らし」と「未来」を見つめ、より良い生活環境を創造するための課題解決を目指しています。そのため、生活に密接した“食品衛生分野”も学べることから、工学系にもかかわらず、主に農学部、水産学部などで与えられる「食品衛生管理者・食品衛生監視員」の資格を取得することができます。幅広い領域の化学を扱う、本学科ならではの学修プログラムです。

Q 食品衛生管理者・食品衛生監視員とは？

食品衛生管理者

食肉製品、乳製品、食肉油脂などを製造・加工する現場で、食品衛生の管理を行います。

食品衛生監視員

海港・空港の検疫所で、輸入食品の安全監視や指導に携わります。また、食品を介した健康被害を防ぐために、地方公務員として保健所の公衆衛生業務も行います。

食の安全を
支える
スペシャリスト

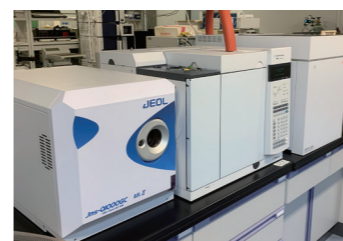
Q 本学の応用化学科が、「食の安全」に取り組む理由とは？

食品に残留した農薬の事件、工場製品による食中毒事件など、近年「食の安全」に関する事件が続いています。食品添加物や農薬、細菌・ウイルスなどによって私たちが健康を害さないように、これまで以上に社会からの「食の安全」への関心が高まっています。そうしたなかで、実際の食品管理や監視業務において、化学の知識や分析技術は必要不可欠な存在です。化学、そして工学のエキスパートとして訓練された人材は、「食の安全」を守るうえで、これから大きな役割を担うと考えています。

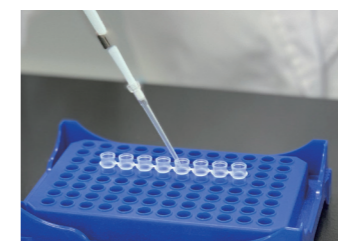


工学院大学応用化学科での学びを、 「食の安全」に応用していく。

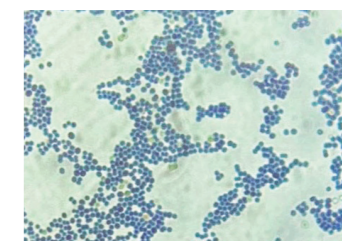
化学全般の基礎的な知識や技術をベースに、化学分析を教育の柱の一つにしています。その他にも、食品のパッケージング技術に応用される高分子化学、遺伝子組み換え食品などの安全性を考える遺伝子工学、特定保健用食品の開発に必要な知識など、様々な化学の観点から「食の安全」にアプローチしています。



質量分析計による残留農薬の分析



PCRによる食品の遺伝子解析

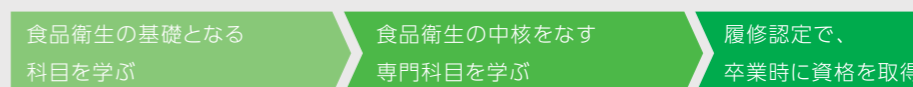


微生物検査による菌の同定

食品衛生管理者・食品衛生監視員の養成課程プログラム

食品衛生管理者・食品衛生監視員の養成課程プログラムは、応用化学科の履修プログラムの中に含まれています。応用化学科で履修できる科目のうち、養成課程に必要な科目を選択することで、食品衛生管理者・食品衛生監視員の資格を取得することができます。

プログラムの流れ



科目例	1・2年次	3年次	4年次
	有機化学I、II 生物化学I、II 分析化学I、II 無機化学I、II など	栄養化学 食品化学 公衆衛生学	遺伝子工学 微生物学 など 微生物実験

応用化学科における 食品関連会社への 主な就職実績 (2013年卒以降実績)

キューピー株式会社	株式会社東ハト	株式会社ヤクルト本社
ケンコーマヨネーズ株式会社	森永乳業株式会社	山崎製パン株式会社
第一屋製パン株式会社	株式会社なとり	雪印メグミルク株式会社
テーブルマーク株式会社	日本水産株式会社	など
株式会社東京めいらく	フジパングループ本社株式会社	



【お問い合わせ先（資格担当）】

工学院大学 教務課

tel: **03-3340-0884**

e-mail: shikaku@sc.kogakuin.ac.jp

[応用化学科ホームページ](#)

www.kogakuin-applchem.jp

詳しくはWEBで

