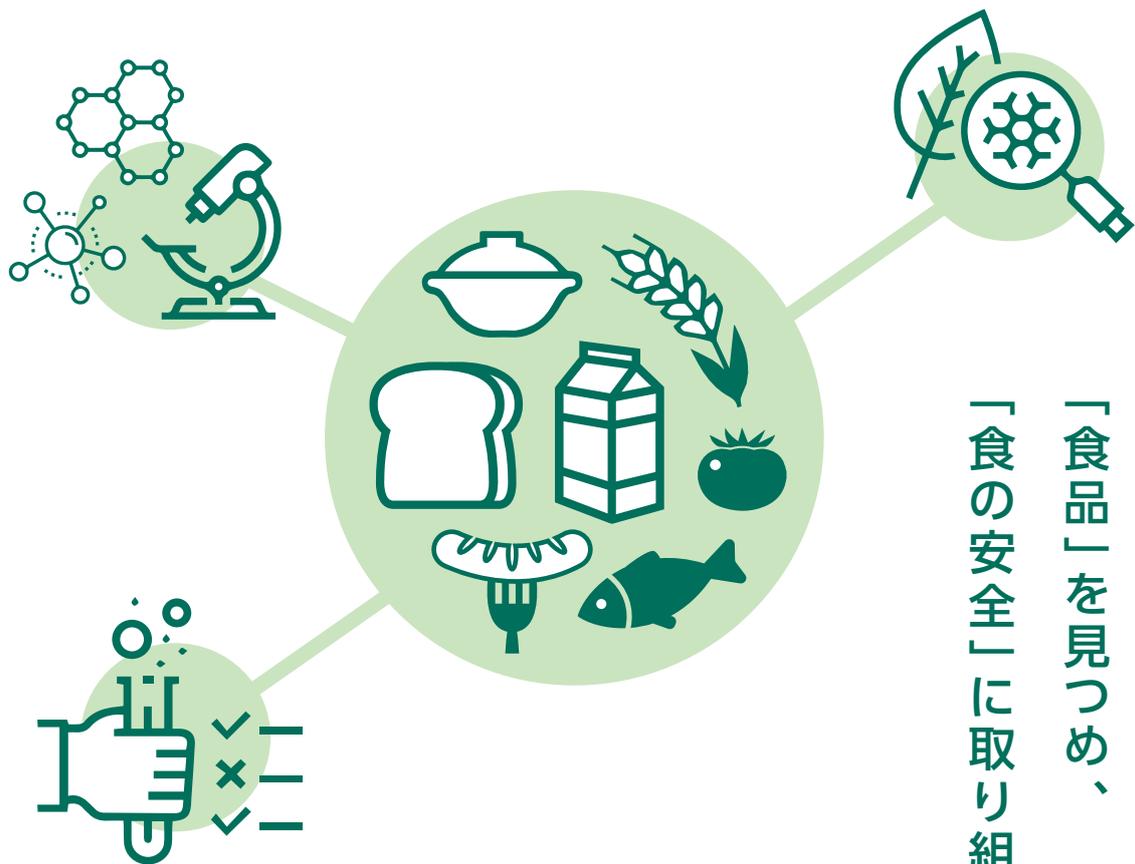


先進工学部

# 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。

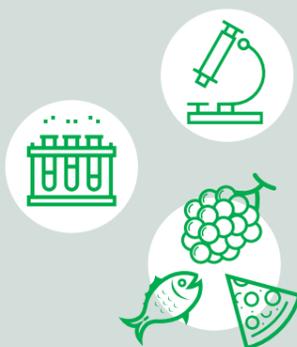
### 食品衛生監視員

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

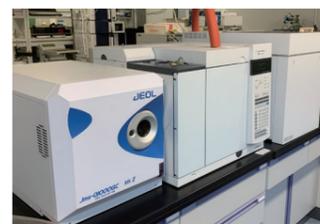
## Q 本学の応用化学科が、「食の安全」に取り組む理由とは？

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。

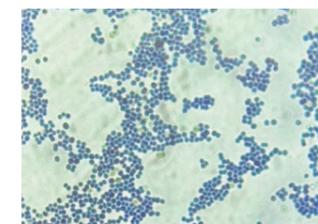
化学全般の基礎的な知識や技術をベースに、化学分析を教育の柱の一つにしています。その他にも、食品のパッケージング技術に応用される高分子化学、遺伝子組み換え食品などの安全性を考える遺伝子工学、特定保健用食品の開発に必要な知識など、様々な化学の観点から「食の安全」にアプローチしています。



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

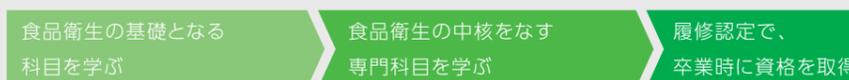


微生物検査による菌の同定

## 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](mailto:shikaku@sc.kogakuin.ac.jp)

[応用化学科ホームページ](#)

[www.kogakuin-applchem.jp](http://www.kogakuin-applchem.jp)

詳しくはWEBで

