

東京海洋大学　食品流通安全管理専攻

● 食品流通安全管理のわかる経営者・管理者養成

- フードサプライチェーンの全体に係わる食品安全マネジメントシステムを理解し、食品生産・加工および食品流通に重点をおいた食品安全・品質管理専門家養成
- 食品安全に係わるリスクを考慮した上で経営方針を企画策定し、実施の指揮を取ることが出来る、総合的な能力を持つ経営者・管理者養成

● 実務で役立つ科学的思考力・判断力

- 実務に繋がる基礎力の蓄積と、ケースメソッド方式を取り入れた参加型討論・問題解決型のトレーニングにより、思考し判断する過程の鍛錬に重点を置いたカリキュラム
- 修士論文：実践的な課題を対象とした研究成果をまとめて作成するよう指導

● 社会人を受け入れる実務者教育コース

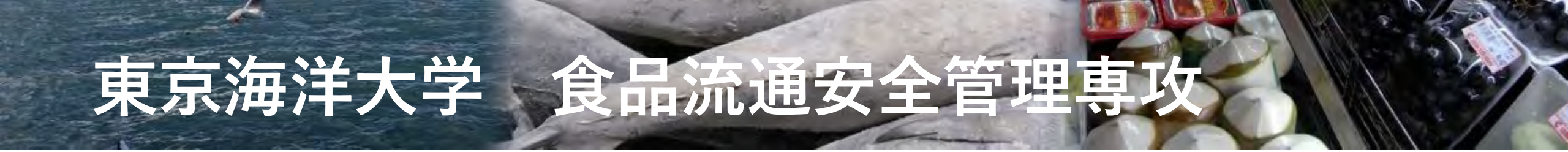
- 授業は平日の夜間および土曜日の昼間中心
- 全科目2週間または1ヶ月程度の集中授業方式
- 科目により、対面方式／遠隔方式／オンデマンド方式

● 資格／大学認定コース

- HACCP管理者コース
- 食品ロジスティクス実務家養成コース
- 国際規格ISO 22000の准審査員の資格取得
  - 外部の研修機関と提携
  - IRCA認定：ISO 22000:2018主任審査員トレーニングコース

● サポート

- 職業実践力育成プログラム／厚生労働省教育訓練給付制度
- 長期履修制度

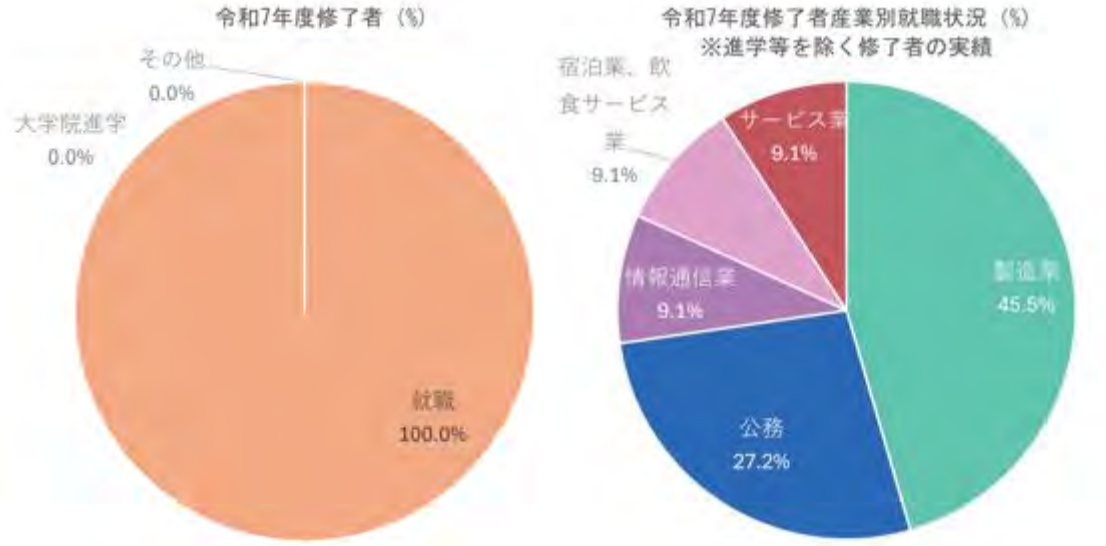


東京海洋大学　食品流通安全管理専攻

●入試

- 入学時期は、４月と１０月の２回です。
- 社会人向けの社会人特別選抜Ａ／Ｂがあります。（講義科目を受けてから演習科目を履修できるよう、できるだけ４月入学をお勧めしています。）
- 例年＜６月 or ７月出願→８月入試→１０月または翌年４月入学＞と、＜１月出願→２月入試→４月または１０月入学＞の年２回入学試験を行っています。
- 出願方法、試験日程、出願資格等の詳細および最新情報は、東京海洋大学ウェブサイトおよび、学生募集要項をご覧ください。

● 修了後の進路



● 主な就職先　(2024年度・順不同)

- 日本食品分析センター、星野リゾート、林原、ニチモウ、日新製糖、フジパングループ、プリマハム、マリンフーズ、丸大食品、森永製菓、ヤマサ醤油、雪印メグミルク、いなば食品、ソフトバンク、大和製罐、トウカツフーズ、日本ハム、日本マクドナルド、ブルドックソース、東日本旅客鉄道、三菱商事ライフサイエンス、日本マクドナルド、長谷川香料、キーエンス、農林水産省、厚生労働省、足立区、鹿児島水産高等学校、焼津水産高等学校など

- 専攻が創設された2007年以来、200名以上の修了生を輩出しています。
- 修了生の進路は、食品関連をはじめとする多様な企業、官公庁、団体（研究所を含む）、教育関連、大学院進学などで、各界で活躍しています。