

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。

学科専門分野と卒業後のキャリアの関連図

