

【全国初】『品質管理主任技術者資格』資格の 一次試験免除が認められます (R3年度開講予定)

食品開発科学科では、「品質管理主任技術者資格(公社 日本缶詰びん詰レトルト食品協会)」を取得するための教育プログラムの導入へむけた準備を進めています(R3年度導入予定)。

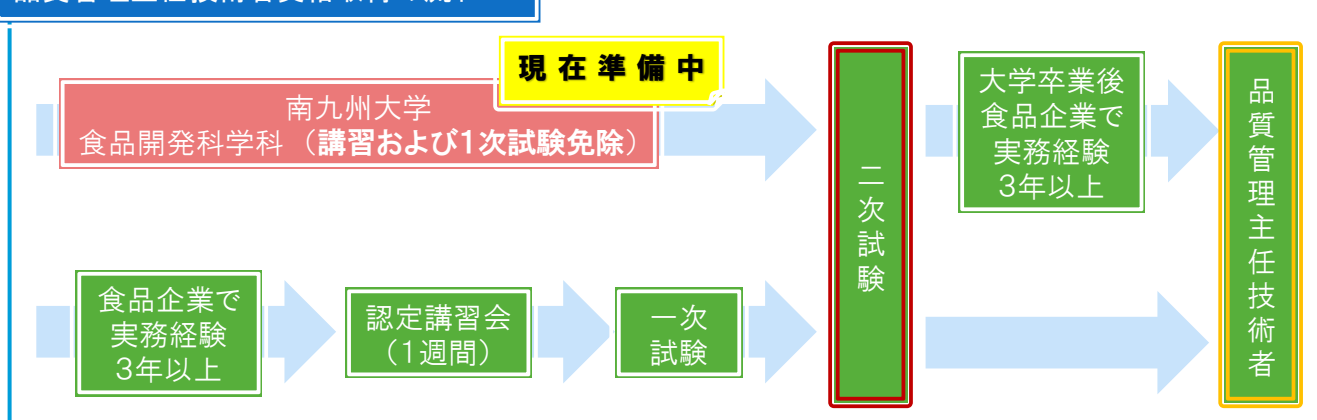
☆教育プログラム導入によるメリット☆

1. 在学中に試験にチャレンジできる。

「品質管理主任技術者資格」の『認定講習会および一次試験』がすべて免除されます。

また、通常必要な「食品企業で3年以上の実務経験」なくても大学在学中に二次試験にチャレンジでき、実践的な知識と技術を身につけることができます。

品質管理主任技術者資格取得の流れ



2. 食品製造現場で求められる実践的資格を取得できる。

今回導入予定の「品質管理主任技術者資格」を認定する公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト協会は、日本の缶詰、びん詰、レトルト食品工業の全国生産量の90%以上が会員企業でカバーされるほど加盟率が高く、当協会の主任技能者認定制度は現場と密着し、食品の製造現場で求められる実践的な資格です。

今回、本学は**四年制大学としては全国で初めて**、主任技術者資格認定一次試験免除が協会に認められました。まずは、品質管理主任技術者資格から取り組み、今後、殺菌管理主任技術者資格の認定プログラム導入を進めていく予定です。



南九州大学
MINAMI KYUSHU UNIVERSITY

お問合せ：学生募集課(宮崎キャンパス)



0120-3739-20

宮崎キャンパス：管理栄養学科／食品開発科学科 〒880-0032 宮崎市霧島5-1-2

都城キャンパス：環境園芸学科／子ども教育学科 〒885-0035 都城市立野町3764-1

食品開発科学科で取得可能な資格

食品衛生管理者・食品衛生監視員

民間・行政の各立場から食品衛生の管理に必要な資格

食品衛生管理者は、食品メーカーや工場など民間企業内で、食品の製造過程を衛生的に保ちます。

また食品衛生監視員は「食のGメン」として、検査など行政側から食品衛生を管理します。

[予想される活躍の場]

保健所・検査所・食品製造加工施設

HACCP管理者資格

国際的衛生管理基準「HACCP」

食品衛生法において、すべての食品等事業者へ食品製造時の国際的な衛生管理基準「HACCP（ハサップ）（Hazard Analysis and Critical Control Point）」に沿った衛生管理に取り組むことが制度化。現場に沿った実践力養成のため「HACCP管理者（一般社団法人日本食品保蔵科学会）」を取得するための教育プログラムを導入。

[予想される活躍の場]

食品の「製造」「流通」「外食」分野の企業または研究施設

フードスペシャリスト

快適な食生活を消費者に届ける食品業界で人気の資格

食品業界で人気の資格。本学は県内唯一の養成校です。食品の流通・販売者や消費者に的確な情報を提供した上で、食のおいしさ・楽しさ・もてなしまで伝える専門家です。

一般と専門（開発or流通サービス）があります。

[予想される活躍の場]

食品の「製造」「流通」「外食」分野の企業または研究施設

健康食品管理士

食のリスクをなくす注目の新資格

消費者に健康食品の適正利用を指導し、各種の被害を防止する、「食のリスクコミュニケーター」。

2004年からの新資格で在学中に受験可能な養成校は九州に7校。宮崎県では本学のみです。

[予想される活躍の場]

食品会社・製薬会社・食に関するコンサルタント・関連研究機関

卒業と同時に取得できる資格・免許

- 食品衛生監視員 ●食品衛生管理者 ●HACCP管理者 ●高等学校教諭一種免許状（理科・農業）
- 中学校教諭一種免許状（理科）●フードスペシャリスト認定試験受験資格 ●健康食品管理士認定試験受験資格

その他にも、食生活アドバイザーなどの資格取得を支援しています。

食品開発科学科で学び

社会ニーズの変化に対応できる「消費者」と「食品製造者」の両者の視点を持つ人材育成

消費者側の視点

- 安全・安心な食品
- 健康志向（機能性食品への関心増）etc

製造・販売側の視点

- おいしい食品を創る
- 食品の適正表示やHACCPなど法令遵守 etc

2つの視点を持つための3つの学び

①食品開発・加工
（おいしく創る）

②食品の衛生・機能性
（食を守り、活かす）

③食品の適正利用
（正しく食べる）

食のスペシャリスト