

2025年度 東京海洋大学食品流通安全管理専攻職業実践力育成プログラム 自己点検・評価票

【課程名：海洋科学技術研究科食品流通安全管理専攻 博士前期課程】

評価項目	自己分析
1. 教育課程 (プログラム実施状況、カリキュラムの妥当性)	「食品流通安全管理システム概論」、「HACCPシステムⅠ・Ⅱ」、「食品トレーサビリティ論」、「農畜産物品質安全管理論」及び「食品流通論」等により基礎的な食品流通の安全管理に関する講義を行うとともに、「食品流通安全管理ケース演習Ⅰ～Ⅴ」、「食品生産・製造地調査」等の演習・実習科目において食品産業の安全管理の実地調査やグループ討議を行うなど実践的なプログラムを提供している。また、食品安全マネジメントシステムに係る講義を通じ、組織運営の継続的改善、食品安全文化の定着、持続性への配慮、食品防御、食品偽装等も含めた企業におけるリスクマネジメントの実際について実務家教員が双方向型授業を実施している。これら総授業時数44単位を開設しており、2025年度は、2019年度入学者1名、2020年度1名、2022年度1名、2024年度12名及び2025年度11名の計26名が受講し、食品の安全管理に関する知識・技術を修得した。 上記により、本課程の目的である「企業の問題解決や政策提案を行う高度の専門職能を持つ職業人を育成する」については十分に達成したものと判断する。また、対面方式、リアルタイム方式（同時双方向配信）、オンデマンド方式を適切に組み合わせた効果的な授業を実施することにより、各人の状況に応じた多様な選択を提供できたと考えられる。
2. 教育成果 (各科目の成績評価、人材育成効果（身に付ける能力を修得したか）)	2025年度本課程修了生11名全員が、学内の「HACCP管理者コース」の修了証を得ており、HACCP方式による衛生管理者として必須の知識を習得したと言える。 また、同年度修了生のうち「ISO22000 准審査員」の資格も2名の学生が修得に成功している。 資格取得に加え、特にケース演習や「食品危害モニタリング法演習」のような実践的な授業（食品危害のケースに関するグループ討議と解決案の立案及び実験）に参画することで実務型のトレーニングを積み、本課程が目的とする職業人を育成できたものと判断する。 なお、2025年度本課程修了者を対象に実施したアンケートにおいては、受講した講座の教材、カリキュラム、指導内容、期待した能力（資格）の修得について、回答者のうち70%が「大変満足またはおおむね満足」と回答している。また、講座受講の効果として、実務家教員による授業やディスカッション形式の授業によって、学術面だけではなく社会的側面も学ぶことが出来た、実際に働くイメージが付きやすかった等の回答があり、学生のニーズにも合致していると考ええる。 2025年度は、修了生11名のうち新社会人10名全員が履修後に正規雇用として企業に就職しており、正規雇用として働きつつ修了した1名も賃金が増加した。このことから本課程が目的とする職業人を育成できたものと判断する。社会人や内部進学生を含めた多様な世代、日本人学生と外国人留学生が授業内で討論する機会を多く取り入れているため、世代や文化的背景を異にする者とのコミュニケーション能力の向上効果もあるといえる。
3. 学生支援 (学修支援体制・学修支援状況)	夜間、週末の開講や、継続して通学することが困難な社会人学生を想定した短期間の集中授業方式を採用するなど、社会人が受講しやすい環境を整えている。長期履修制度(3～4年間)も用意されており、2019年度入学者1名、2020入学者1名、2022年度入学者1名、2024年度入学者1名の利用があった。また、遠隔授業を効果的に活用することで、地理的・時間的制約が軽減され、受講生側が受講しやすくなることに加え、社会人ゲストを招聘し、より効果的な学修機会を提供することができた。 加えて、本課程は2020年度から厚生労働省「専門実践教育訓練」の講座指定を受けており、2025年度は3名の学生が本制度の給付金制度を利用した。 上記により、適切な学生支援が実施できていると判断する。
4. 組織運営 (教育組織の適切性・妥当性など)	本課程は、東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科の博士前期課程「食品流通安全管理専攻」が認定を受けているものであり、研究科長及び専攻主任の下、企業の問題解決や政策提案を行う高度の専門職能を持つ職業人を育成する教育プログラムが編成されている。 具体的には、原則、自然科学系、社会科学系等の専門や職業的背景を異にする多様な専任教員が各自の専門分野の内容を教え、更に、連携企業等から派遣される実務家教員を通じて実践的な講義が行われている。 また、教育課程の点検・見直しについては、食品安全に関する政府関連事業や委員会委員を歴任してきた2名が外部評価委員として参画する「食品流通安全管理専攻職業実践力育成プログラム評価委員会」（以下、「BP評価委員会」）を開催し、自己点検・評価に向けた取組を着実に実施した。 上記により、適切な組織運営が行われていると判断する。
5. 施設設備 (施設及び設備の整備状況)	本課程の目的である、食品流通等に関する専門的な教育を通じ企業の問題解決や政策提案を行う高度の専門職能を持つ職業人を育成するために、必要な施設設備を有しているとともに、一部の集中講義では連携企業の施設も活用し、授業内容に応じ最適な環境での講義が行われている。また、学内に専用の自習室を設け、学生が学修・研究を行うのに適した環境を整備している。 また、学生・研究者を問わず、本学の男女共同参画推進室（通称：オフィス海なみ）の一時休憩室や乳幼児用プレイルーム（通称：ペンギンルーム）を利用できる環境も整っている。 上記により、適切な施設設備が整備できていると判断する。
6. 広報活動 (受講生の募集・広報活動)	本学ウェブサイトにおいて、本専攻の特色、企業と連携した授業、資格取得、カリキュラムの特徴、授業科目の一覧、修了要件、授業時間帯、入試概要等の内容について、本課程において取得可能な修了証や社会人学生を受講しやすくする取組等も含め、必要な情報の発信を行っている。 また、文部科学省が開設している学び直し講座や各種支援情報を一括検索できるポータルサイト「マナパス ～社会人の大学等での学びを応援するサイト～」への情報掲載を行っている。 上記により、適切な広報活動が実施できていると判断する。