



ACCREDITED  
2014

本学は2014年度(一財)  
短期大学基準協会による  
第三者評価の結果、適格と  
認定されました。

その先の感動を、共に。 大学案内2022

# 東洋食品工業短期大学

育てる  
食の未来を  
大学



## ミニオープンキャンパス

2021年

- ▶ 5月8日(土)
- ▶ 8月6日(金)
- ▶ 7月17日(土)
- ▶ 8月7日(土)
- ▶ 7月31日(土)



各日程

午前の部 9:30~12:30、  
午後の部 13:30~16:30 計10回開催予定

## キャンパス見学

オープンキャンパスに参加できない人、  
オープンキャンパスに参加したけど  
もう一度行ってみたい人もぜひご連絡ください!  
個別に大学を見学することができます。  
〔連絡先:事務室〕

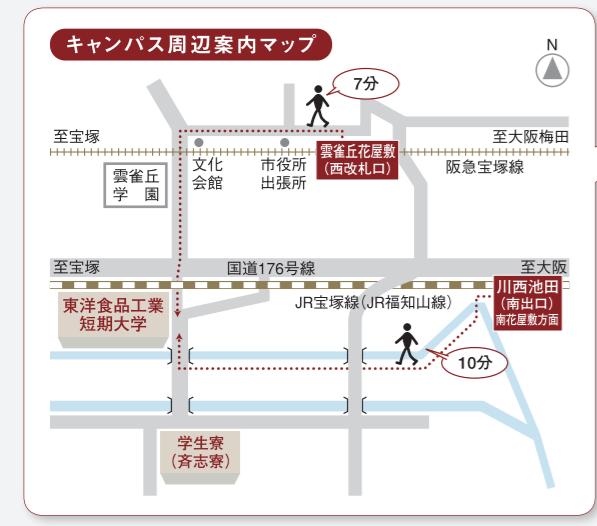
**平日の午前9時～午後4時**  
(お盆、年末年始を除く)

詳しくは

東洋食品工業短期大学

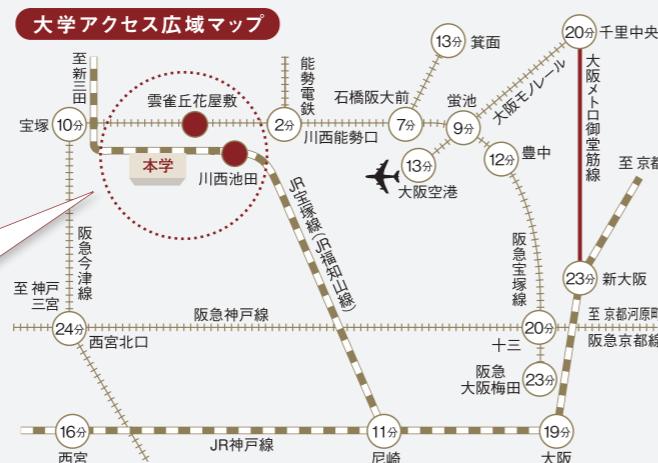
検索

## アクセスマップ



### キャンバス周辺案内マップ

キャンバス周辺案内マップ



東洋食品工業短期大学  
TOYO COLLEGE OF FOOD TECHNOLOGY

〒666-0026 兵庫県川西市南花屋敷4-23-2  
TEL:072-759-4221 FAX:072-758-6959  
URL:<https://www.toshoku.ac.jp/> E-mail:[info@toshoku.ac.jp](mailto:info@toshoku.ac.jp)



## ビン

ビンは、ほかの容器と比べて歴史が古く、中身の状態を確認しやすいのが特徴です。資源のリユース、リサイクルが重視されるようになった今、環境にやさしい容器として注目されています。



## レトルトパウチ

今や一般家庭に欠かすことのできない食品容器のひとつ。扱いやすく簡単に開けられること、調理がいらないこと、容器の廃棄処理がしやすいことなど、その特性が忙しい現代人のニーズにマッチし、1968年に市場に登場して以来、大きく消費を伸ばしています。

溢れている。

私たちが普段何気なく食べている食品。それらが「安全・安心」な状態で食卓に届くには、質の高い包装技術が必要です。そう、食品は“包まれている”からこそ、持ち歩くことができ、保存することもできるのです。東洋食品工業短期大学は、日本が世界に誇る包装食品の製造技術を学べる日本で唯一の大学。誰もが信頼できる正しい食べづくりに貢献するため、次代を担う“包みと食のエキスパート”を育成しています。私たちの学びは進化しつづけます。身近にある、毎日の「おいしい」を支えるために。

世の中には、  
私たちの  
技術と想いが  
溢れている。

## ペットボトル

プラスチックの一種であるポリエチレンテレフタレート(PET)を材料とする容器で、軽くてフタがあり持ち運びに便利なことから、その多くは飲料用容器に利用されています。



## 缶

1810年、イギリスでブリキ缶の缶詰が発明。日本では1871年に長崎でいわしの油漬缶詰が作られたのが始まりです。金属の高い密封性を生かして外気を遮断し、密封後に加熱殺菌などをすることで優れた保存性を実現します。

## 卒業生紹介

## 消費者のニーズをキャッチして、世の中の「食」をもっと豊かに。

太田 雅文さん（2001年卒業）エム・シーシー食品株式会社

「食」と向き合う仕事は、何より「人」と向き合う仕事。

レトルト食品の製造会社に勤務して今年で19年目になります。就職のきっかけは、まず商品のクオリティに惹かれたからです。他社製品より少し高めの価格設定なのですが、そのぶん格段に美味しい。その味に感動し「ここで自分の力を試せたら」と就職を決めました。入社してから配属されたのは、炊き上げの現場です。先輩社員の動きを見て仕事を覚え、その動きを体に叩き込んで繰り返しで、体力的にかなり消耗する日が続きました。心が折れそうになった私を「大丈夫か」と救ってくれたのが、当時の現場の先輩です。もともとうちの会社は社員同士の絆が深く、人間関係もすごくいい。けれど、この時ほど先輩のありがたさを感じたことはありません。大学時代に学んだ「食を扱う人こそ、人を想う心を大切に」という教えを思い出した出来事です。

人・現場・品質・数字。すべてを満点にしたい。

少し前に事務部門に移り、今は生産計画やISO更新取得などを任されています。製造と事務方の両方を経験することで学んだのが、いかに時間を使い、ロスを最小限に抑えられるかということ。製造現場では秒単位の状況判断が求められる一方で、事務部門では数年先を見据え、確実に生産性を上げられるような計画性も必要になります。こういった客観的な視点を持ちつつも、「人を見る視点」も大切にすることが私の責務。新人の頃に助けてくれた先輩、学生時代に成長させてくれた先生や仲間たち。色々な出会いに感謝しつつ、仕事に昇華していきたいですね。食に新しい付加価値が求められる今、包装容器も大きな変革期を迎えています。身近なニーズもグローバルな最新情報もいち早くキャッチして、もっと便利で美味しい食品づくりに貢献できたら嬉しいですね。



## 品質管理は食品会社の“生命線”。その緊張感が心地いい。

山口 恵未さん（2013年卒業）花太刀食品工業株式会社

“知る楽しさ”を実感した  
2年間のキャンパスライフ。

親が調理師で、昔から食べることも作ることも大好きだった私。神戸という街に憧れもあり、愛媛から進学しました。初めは勉強についていくのがやっとでしたが、先生や友達が親身になって教えてくれたので、何とか乗り越えることができました。とは言え、今まで全く知らない分野を学ぶことは何もかもが新鮮。新しい知識をどんどん吸収できる毎日は、とても有意義なものでした。

製菓・製パンの原材料を扱う  
老舗メーカーに就職。

入社してすぐの頃に開発部に配属され、そこから約3年間は野菜のペーストやジャムの開発に携わっていました。一番心に残っているのは、大ヒット商品となったカップアイスのきな粉ペーストを作ったこと。街の色んなところでそのアイスを目にはなったということがあります。特に細菌の特徴や殺菌方法、栄養成分の計算などはいつも役立っています。目標は、品質管理のスペシャリストになること。会社にとってなくてはならない存在になれるよう、まだまだ成長したいです。

したり、話題になっていたり。自分が携わった商品が多くの方に愛される、本当に貴重な経験だったなど感じています。そして、現在は品質管理のセクションに移り、規格書の作成や営業許可書の更新・監査準備、従業員教育など、幅広い業務を担当しています。日常の仕事をしながら食品表示法などの新しい法律を覚えたり、ルールを覚えたり、とにかく多種多様な知識が求められるので、日々勉強が欠かせません。時にはノロウィルスやアレルギーなどに関するプレゼン資料を作り、従業員向けの勉強会を行うことも。準備も本番も大変ですが、発表した内容をしっかり理解し実行してもらえた時はすごく嬉しいですね。就職した今だからこそ思うのは、学生時代の学びに何ひとつ疎かではなかったということ。特に細菌の特徴や殺菌方法、栄養成分の計算などはいつも役立っています。目標は、品質管理のスペシャリストになること。会社にとってなくてはならない存在になれるよう、まだまだ成長したいです。



# 包装食品工学科

食品関連業界にとって、  
必要不可欠な知識と技術を身につける。

容器詰め食品の製造技術を体系立てて学ぶことができる日本で唯一の学科です。

さまざまな容器・食品に対応できる力を2年間のカリキュラムで身につけることができます。



## 学びの3つのポイント

### 少人数教育

#### きめ細やかな教育を徹底

1学年1クラス、約35名の徹底した少人数教育により、きめ細かに講義・実験・実習を行っています。そして、学生一人ひとりの学習進度や理解度に応じたサポートを行っています。また、食品づくりにおいて最も重要である「安全・安心の確保」を徹底的に指導しています。



### 専門実践教育

#### 体験を通して学ぶ授業

講義と並行して、さまざまな実験・実習に取り組みます。密封技術の実習や、実際に食材を加工し各種包装容器に充填するための食品製造実習、微生物実験、食品分析実験など、実践的で学習効果の高い授業を展開。2年間で幅広い技術と専門知識を修得します。



### 資格取得サポート

#### 国家資格・協会認定資格に直結

東洋食品工業短期大学は食品衛生法とその施行令に基づく食品衛生管理者・食品衛生監視員の養成施設として登録されており、食品衛生課程を修了した者には、任用資格が与えられます。また、本学が唯一の養成校である日本缶詰びん詰レトルト食品協会認定の缶詰主任技術者資格も取得できます。



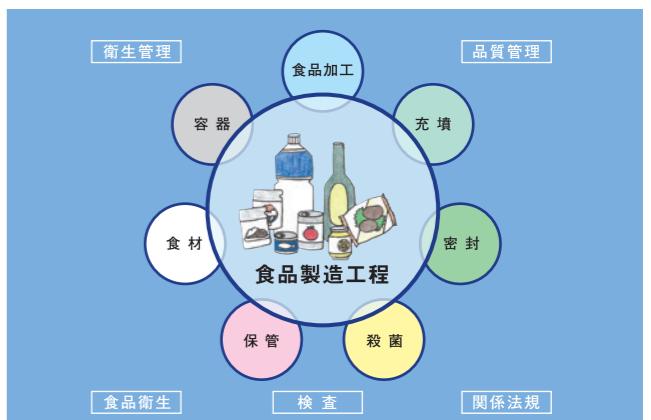
## カリキュラム・ポリシー（教育課程編成・実施の方針）

東洋食品工業短期大学は、卒業認定・学位授与の方針に記載した学修成果を学生が獲得できるよう、以下に示した方針に従って教育課程を編成・実施します。

- 知識偏重に陥らないようにするために、実習・演習・実験を中心とした科目編成を実施します。
- 自立的な学修を促すとともに、コミュニケーション能力を高めるため、実習・演習・実験においてグループ学修の機会を数多く設けます。
- 専任教員一人当たりの学生数を低く抑え、懇切丁寧な指導を行います。
- 学生一人一人が各科目間の繋がりを確認し、応用力を高めるため、学年末にステージゲートを設けます。これにより、学修到達目標を意識することができるとともに、自らの応用力の進歩を明確に把握することができます。
- 学生が主体的に成長していくため、「卒業時の目標とする姿」を描かせ、その目標に向かって努力する過程を教職員がサポートします。
- 2年間で全ての必修科目を含む合計63単位以上の科目を修得できるようにカリキュラムを設定します。

## 包装食品工学の12分野

東洋食品工業短期大学では、包装食品を製造するために必要な知識と技術を体系立てて学ぶことができるよう、食品製造工程そのものを構成している「食材」「容器」「食品加工」「充填」「密封」「殺菌」「保管」の7分野、および食品製造工程全体を支える「衛生管理」「品質管理」「食品衛生」「検査」「関係法規」の5分野、計12分野それぞれに授業科目を設けています。また、各分野のつながりを理解することができるよう、それぞれの分野で学んだ知識と技術をフル活用しながら取り組む授業科目も設けています。



# “食品製造の現場”で活躍するための実践力を。

本学では、包装食品製造のプロフェッショナルをめざすための学びを豊富に用意しています。

食品メーカーさながらの施設と設備で、実践・実学を重視した効果的な授業を展開。

教養と幅広い専門知識をそなえたスペシャリストを育てます。



殺菌技術

加熱処理によって菌を死滅させる加熱殺菌はもちろん、熱を使わない微生物制御による殺菌方法や装置の知識、製品に応じた適切な殺菌方法を学びます。



実践フードプロセス実習

学生自らが容器詰め食品を企画し、実際に製造します。衛生管理や品質管理の手法をはじめ、工程ごとの機械の扱い方や、製造中に起こる問題を解決する力を養います。



アセプティック飲料製造実習

近年増加しているアセプティック(無菌)充填設備による飲料生産に対応するため、実際の設備で飲料を製造し、食品・飲料製造に欠かせない知識とスキルを培います。



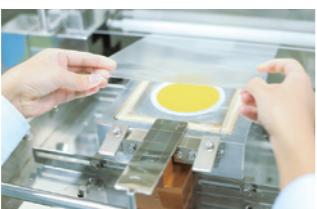
微生物実験

食品に含まれる微生物の調査や、その増殖・運動に影響する因子の効果の検証など、さまざまな実験を通して微生物に関する知識と技術を修得します。



食品分析実験

企業の品質評価業務に必要な分析化学技術を身につける授業です。食品の分析化学実験の基礎知識や操作、多彩な分析手法などを学び、測定結果の解析力を養います。



ヒートシール実習

レトルトパウチやカップ容器などで使われるヒートシール技術を実際の生産装置を用いてながら実践的に修得。充填方法や脱気方法なども総合的に学びます。



キャッピング実習

ガラスびん等で使用されているPPキャップやペットボトルの樹脂キャップなど、種類に応じた密封技術のほか、機械を分解・組み立て・調整できる力も培います。



二重巻締実習

缶などの金属容器を密封するための二重巻締技術を身につけます。また、漏洩や異物混入、キズ・変形など、さまざまなトラブルを解決する能力も培います。

## 一般教育科目

外 国 語	基礎英語I、基礎英語II、英会話I、英会話II、英会話III
専門基礎	数学I、数学II、化学I、化学II、生物学、物理学
教養原論	情報処理技術、文章作成技術、文学、法学、経済学、歴史学
ス ポ ーツ	健康スポーツ論、健康スポーツ実技

## 専門教育科目 <食品製造工程を直接構成する分野>

食 材	食品原料、食品低温利用学、畜産加工論
容 器	食品容器I、食品容器II
食 品 加 工	食品加工I、食品加工II
充 填	
密 封	密封技術IA、密封技術IIA、金属容器密封実習、二重巻締実習、卷締主任技術者認定実習、密封技術IB、密封技術IIB、非金属容器密封実習、キャッピング実習、ヒートシール実習、機械製図、機械要素
殺 菌	殺菌技術、殺菌演習、熱プロセス工学
上記6分野のつながりを理解する科目	包装食品概論、食品製造実習、実践フードプロセス実習、飲料製造実習、アセプティック飲料製造実習
保 管	包装食品の保管、食品化学

## message

包装食品工学は、人の命を支え、人と人との絆を深め、人に心のときめきを与える学問です。

包装食品工学科は、食品製造工程そのものを構成する7分野、および食品製造工程全体を支える5分野、合計12分野の学問を、体系的に学ぶことができる日本で唯一の学科です。食品における安全、安心に対する要求はますます高まっており、本学科で食品製造に対する体系的な知識を学修することは非常に有意義であると考えています。東洋食品工業短期大学は、実習で扱うことのできる食品製造設備が充実しており、また、同じ志を持った仲間と学ぶことができる学修環境です。2年間という短い期間ですが、他では得ることができない貴重な経験ができるでしょう。私たちと共に学び、ハッとするような体験があれば、とても有意義なキャンパスライフを送ることができるのではないかでしょうか。皆さんと共に学び、体験できることを楽しみにしています。



学科長 鈴木 浩司教授  
(専門分野 高分子材料)

## とにかく実践あるのみ! 失敗も成功も全部財産になる。

奈賀先生 野口さんはどうしてこの学校を選んだの?

野口さん もともと食品や容器に興味があったんです。実習が多くて実践的に学べると思いました。

奈賀先生 そう、ここは学校と言っても企業のように実践的なところが魅力だもんね。

野口さん ほとんどの先生が現場での勤務経験があるので、授業の内容もすごくリアルで濃いですね。

奈賀先生 そうそう。学費からは考えられないほど施設や設備が整っているでしょ?あれ多くの企業や卒業生からの支援があるからなんだよ。企業と共同で行う課題解決型の授業もあったりして、社会との繋がりをとても大切にしているんだ。ところで、授業で難しいことはある?

野口さん うーん、頭では理解しているつもりでも、実際に装置や機械を操作するとうまくいかないことがけっこうあるんです。

奈賀先生 なるほどね。でもそれでいいの、失敗は全部、経験値になるから! 就職してからの失敗は自分にも企業にもダメージになるけど、学校でできる失敗はむしろ財産で、次への問題意識や実践力になる。新しい技術に対する応用力も、基礎がなければ身につかないからね。

## 自ら考えて行動し、 新しい時代に適応する力を。

野口さん 昨年はコロナ禍でオンライン授業もありましたが、感染症対策を万全にした屋外レクリエーションなど、楽しい時間も盛り沢山でした。

奈賀先生 少人数だからこそ強みだよね。

野口さん 本当にそう思います。少人数だと同級生とすぐに仲良くなれますし、先生にも質

問しやすいです。ちなみに、奈賀先生はお笑いネタでよくみんなを笑わせてくれますよね(笑)

奈賀先生 やっぱり授業は楽しくないと(笑)

僕だけじゃなくて、教員は学生全員の性格や特徴を把握していて、頑張っている時や休みたい時など、それぞれの状況に応じて気配りしているつもり。野口さんは努力家で面倒見がいい。もともと野菜を育てていたでしょ? 今度学校でも畑づくりを始めるんだけど、野口さんに色々教えてほしいとお願いしたら、快く引き受けてくれたよね。

野口さん 私でよければいつでも! 先生、これまでの食品業界で大切なことは何ですか?

奈賀先生 一番基本的なのは、安全・安心・高品質。一方で、消費者の嗜好はめまぐるしく変わるので、技術の革新が期待される。時代に適応できる力がその人の価値になるから、これからも頑張って!

専門分野  
ケミカルバイオロジー  
奈賀俊人准教授



本当に大切なことを学び、成長するための2年間。



# 資格取得支援

本学は、食品衛生法とその施行令に基づく食品衛生管理者・食品衛生監視員の養成施設として登録されており、2年間でそれらを取得することが可能な数少ない短期大学です。また、高等教育機関では本学だけが取得できる日本缶詰びん詰レトルト食品協会認定の缶詰主任技術者資格を取得することができます。



1

## 食品衛生法と同施行令に基づく国家資格

### 食品衛生管理者

厚生労働省認定の国家資格で、食品衛生法で定められた規制対象食品等を製造・加工する業者は、施設ごとに食品衛生管理者を置くことが義務づけられています。四年制大学では取得できるところが多数ありますが、短期大学で取得できるのは本学を含めてごくわずかです。

### 食品衛生監視員 [任用資格]

国家公務員として港湾や空港の検疫所で輸入食品の監視指導に従事したり、地方公務員として保健所等で地域の施設への監視指導に従事できる資格です。食品衛生管理者同様、短期大学で取得できるのは本学を含めてごくわずかです。



2

## 日本缶詰びん詰レトルト食品協会認定資格

### 缶詰品質管理主任技術者 [一次試験免除]

品質管理に必要な専門知識・技術の有無をはかる認定資格です。缶詰やびん詰を製造しているJAS認定工場に置くことが義務づけられており、就職に有利となる資格です。

### 缶詰殺菌管理主任技術者 [一次試験免除]

殺菌管理に必要な専門知識・技術の有無をはかる認定資格です。米国へ輸出する缶詰やびん詰を製造している工場に置くことが義務づけられており、就職に有利となる資格です。

### 缶詰巻締主任技術者

巻締、すなわち、多種多様な缶を完全に密封するために必要な専門知識・技術の有無をはかる認定資格です。缶詰品質管理主任技術者同様、缶詰やびん詰食品製造のJAS認定工場に置くことが義務づけられており、就職に有利となる資格です。

3

## 食品科学教育協議会認定資格

### フードサイエンティスト [食品科学技術認定証]

食品に関する科学的な知識をベースに、食品関連の技術者として働くスペシャリストに与えられる称号です。食品メーカーなどで研究開発・食品検査・品質管理を行ったり、教育機関などで実験・実習の助手として働くこともできます。



4

## 東洋食品工業短期大学認定資格

### 密封評価技術者 [キャッピング]

キャッピングとは、キャップ(ふた等)で容器を密封する技術で、身近なところではPETボトルやびんなどで使われている技術です。さまざまな容器とキャップに対応できるだけの理論と、機械の仕組みを理解した者に、この資格は与えられます。

### 密封評価技術者 [ヒートシール]

ヒートシールとは、フィルム(うすい膜状の合成樹脂)に熱と圧力を加えて密封する技術で、身近なところではレトルトパウチやカップ容器などで使われている技術です。ヒートシール理論および機械の仕組みを理解した者に、この資格は与えられます。



「プロとして何ができるか」を常に考え行動する人になりたい。

木村 環さん  
私立 静岡聖学院高等学校 出身



働きながら学びたい人にもちょうどいい環境。

八木 一馬さん  
静岡県立  
科学技術高等学校 出身



確かな資格を手に入れて、将来の幅を広げていきたい。

中 孝之介さん  
愛知県立  
三谷水産高等学校 出身

皆さんのキャリアアップのため、「缶詰品質管理主任技術者」「缶詰殺菌管理主任技術者」「フードサイエンティスト」の資格取得にかかる費用は本学で負担します。

- その他費用サポート制度適用資格
- 「品質管理検定(3級以上)」
- 「乙種第4類危険物取扱者」
- 「水質関係第4種公害防止管理者」等

# 業界からの厚い信頼と、 マンツーマンの親身なサポートで、 毎年高い就職率を実現

食品製造の専門知識や技術を幅広く学び、食に対する安全や安心への高い意識も育みます。

専門教育と人間教育を実践する本学に対する食品業界からの信頼は厚く、

毎年、全国の企業から求人が寄せられます。

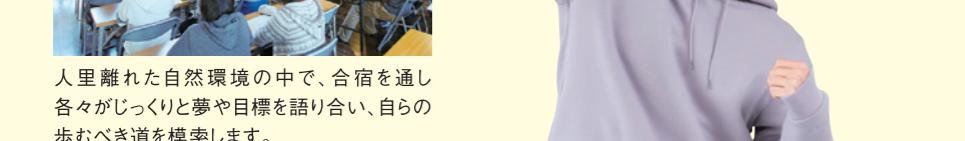
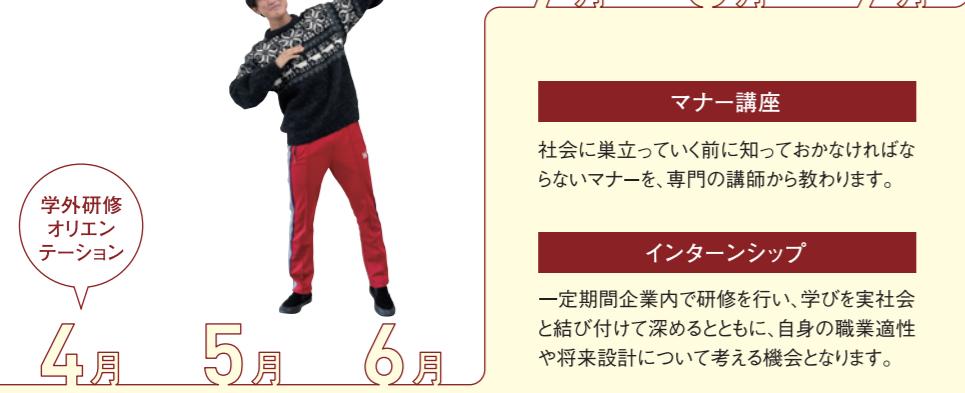
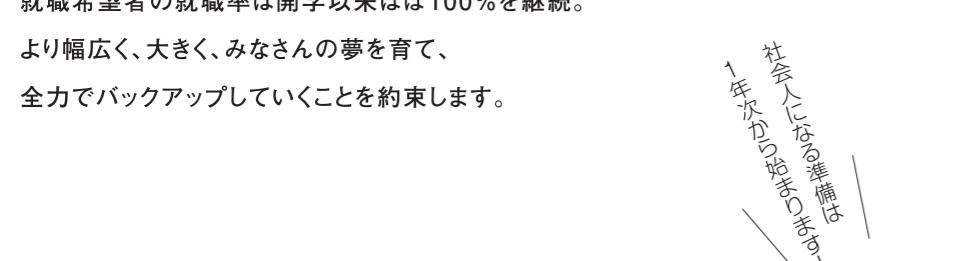
それらの豊富な企業情報と、食品業界を知り尽くしたスタッフによる

きめ細やかな進路指導&サポートによって、

就職希望者の就職率は開学以来ほぼ100%を継続。

より幅広く、大きく、みなさんの夢を育て、

全力でバックアップしていくことを約束します。



本格的な就職活動が  
始まります!

**個人面談**



将来についての考え方や希望を教員やスタッフと共にし、今後の就職活動の方向性を明確にしていきます。

**模擬面接**



個人面接やグループディスカッションなど、それぞれの面接方法について模擬体験をします。

**卒業課題研究**



包装食品に関してより多くの知識・技術をアピールできるよう、食品産業の未来に役立つような具体的・実践的テーマに取り組みます。

**卒業課題研究 テーマ一例**

- ホタルイカを用いた宇宙食の開発
- 容器詰食品における初期酸素量と品質劣化について（イチゴジャムの成分変化と機能性変化）
- ブランド牛肉の香氣成分による差別化（各種ブランド牛肉の比較検討）
- キャップの教育ビデオ作成と測定治具の改善
- 紙容器における剥離メカニズムの一考察
- エネルギーに着目した超音波シールの解析
- 大豆から分離されたPaenibacillus sp.の性状解析

## 就職率

100%

### 就職活動スタート

#### 主な就職先 (過去5年、50音順)

赤田善(株)	キンキサイエン(株)	ナガセ医薬品(株)	本州製罐(株)
淡路農産食品(株)	九星飲料工業(株)	(株)ニチレイエルダイニング	丸菱食品(株)
イーグル興業(株)	グリコマニュファクチャリングジャパン(株)	日清オリオグループ(株)	(株)マルミサンヨー
石田缶詰(株)	紡裕食品販売有限公司	日清食品(株)	三笠産業(株)
岩手缶詰(株)	(株)サラダクラブ	(株)ニッセー	宮崎県農協果汁(株)
(株)榮太樓總本鋪	自衛隊	(株)ニッポン	宮澤食品(株)
エム・シー食品(株)	四国明治(株)	日本クロージャー(株)	(株)明治
(株)オーカワ	ジャパンフーズ(株)	(株)日本サンガリアベレッジカンパニー	メビウスパッケージング(株)
(株)櫻桃園	(一財)食品環境検査協会	はごろもフーズ(株)	(株)桃屋
オエノホールディングス(株)	高田香料(株)	花太刀食品工業(株)	森永乳業(株)
(株)オフィチーナ	(株)チエリオ中部	広島森永乳業(株)	(株)ヤクルト本社
カネテツデリカフーズ(株)	天狗缶詰(株)	(株)ファーストフーズ	山形食品(株)
カネ美食品(株)	東讃興業(株)	福井缶詰(株)	山崎製パン(株)
(株)関西スーパー・マーケット	東洋オリーブ(株)	(一社)福祉心話会	UCC上島珈琲(株)
キッコーマン食品(株)	東洋製罐(株)	不二製油(株)	(株)ユキオー
(株)木の屋石巻水産	東洋製罐グループエンジニアリング(株)	(株)藤田食品	和歌山ノーキョー食品工業(株)
キューピー(株)	東和薬品(株)	フジッコ(株)	
キューピータマゴ(株)	友栄食品興業(株)	ベル食品工業(株)	

食品の個性をつくるのは、  
現場の人々の情熱とこだわり。

みかんの缶詰製造を行う紀州食品さんと搾汁工程を行う和歌山ノーキョー食品工業さんに伺い、原料の受け入れから製品になるまでの流れを見学しました。両社とも加工方法にたくさんのこだわりがあり、果肉の食感や舌ざわりを追求していることがよくわかりました。搾汁後のみかんの皮を利用して、唐辛子や蚊取り線香の原料にしていたことも印象的です。「製品づくりへの熱意」を肌で感じ、自分もそんな情熱を持って仕事がしたいと思うようになりました。

#### ディプロマ・ポリシー (卒業認定・学位授与の方針)

東洋食品工業短期大学は、建学の精神に基づき、以下に掲げる要件を充たした学生に対して、卒業を認定し、短期大学士(食品工学)の学位を授与します。

- 食の安全・安心を支える人間力、すなわち、包装食品製造に従事する上で欠かせない、責任感、誠実さ、および価値観を身につけていること
- 包装食品製造プロセスにおいて、各工程の役割と繋がりを理解し、問題解決を行う資質(知識、技術、応用力)を身につけていること
- 自らの意見を相手に正しく伝えられるとともに、相手の意見を傾聴できるコミュニケーション能力を身につけていること
- すべての必修科目を含む合計63単位以上を修得していること

# 施設と設備

閑静な住宅街に位置するキャンパスは、学びに専念するには最適な環境。

食品メーカーにも引けを取らない施設・設備を整え、

“なりたい自分” “就きたい仕事” を意識しながら学ぶことができます。

この場所でたくさんの仲間と出会い、ともに成長し、

夢に向かって一歩ずつ歩んでください。



## 施設

伝統と格式を伝える落ち着いた建物の中に、最新の実験設備や学習機能を集約。



### 講義室

アクティブラーニング型の授業にも対応できる環境を整えています。



### ITルーム

学生1人に1台のパソコンを設置。快適なIT環境を提供しています。



### 図書館

食品に関する蔵書数では日本トップクラス! アクティブラーニングの場としても活用され、さまざまな知識と教養を育むことができます。



### 展示コーナー

本学の創設者である高崎達之助の足跡や短大の歴史など、貴重な資料を展示しています。



### 談話室

学生たちが思い思いに利用できる多目的空間。イベントや就活情報などが掲示されています。



### 容器展示室

東洋製罐グループの手がける主要製品が展示され、製造過程を紹介する動画を閲覧することができます。



### トレーニングルーム

アリーナには、本学の学生であれば自由に利用できるトレーニングルームも併設しています。



## 設備

**最新の食品加工技術、包装食品技術を  
集約した実験設備を完備。**



一次食品加工室

食材の下処理を行います。



食品加工室

味付けや調理を行い、食品の容器詰めまで行います。



プラス容器食品加工室

パウチ充填シール機、カップ充填シール機、液体・粘体自動充填包装機を設置し、プラスチック容器の特性に合った密封方法を学びます。



飲料缶巻締機(高速シーマー)

1分間で最大1,800缶の巻締が行える高速巻締機を設置しています。



巻締機(シーマー)

食品メーカーで実際に使われる機械を使用し、包装食品製造の要となる密封技術を身につけます。



微生物実験室

食品や人間と密接な関係にある微生物を用い、培養観察から遺伝子検査までさまざまな手法で、実験を行います。



分析実験室

定量分析から機器分析まで、さまざまな手法による実験を行います。



飲料実習室

アセプティック(無菌)充填設備を使用し、ペットボトル飲料製造への理解を深めます。



レトルト殺菌機

缶詰、パウチ、カップなどの加圧加熱殺菌を行います。



營業許可証

本学は食品衛生法第52条に基づく「そうざい製造業」「かん詰又はびん詰食品製造業」「清涼飲料水製造業」の営業許可を得ており、学生はより実践的な設備環境で学んでいます。

# 学生一人ひとりがキャンパスの主役。思い思いのスタイルで 楽しむ充実の2年間。

## 年間行事スケジュール

- 4月** 入学式 / 新入生オリエンテーション  
履修科目登録 / 前期授業開始 / 健康診断
- 5月** 学生主催イベント
- 6月**
- 7月** 球技大会 / 前期末試験
- 8月** オープンキャンパス / 夏季休業
- 9月**
- 10月** 後期授業開始 / 鴨神社例大祭
- 11月** 定例講演会
- 12月** 冬季休業
- 1月**
- 2月** 後期末試験 / 卒業課題研究発表会
- 3月** 学位記授与式 / 卒業記念パーティー



## One Day スケジュール

8:50 登校

明るく開放感のあるキレイな校舎は、正門から見る眺めが一番！大学までは、友だちとその日の授業の話や趣味の話をしながら通っています。

1日の始まり!!



9:00 実習

毎週、さまざまな食材を使った容器詰め食品の製造実習があります。加工方法はもちろん、最適な具材の大きさや味付けのレシピ、保存方法まですべて本格的に学ぶことができます。



本物の現場さながら!!

12:30 昼食

白を基調とした明るいカフェテリアは自慢のひとつ。日替わりランチやラーメン、カレーなどがあり、味、ボリューム、栄養も満点です！天気のいい日には、外のオープンテラスが気持ちいい！！



美味しいランチ!!

13:30 講義

実習、実験をしっかりと理解するために大切な理論を学びます。少人数教育なので、とにかく先生との距離が近い！わからないことがあれば、すぐ先生に質問できます。



夢のために真剣に!!

17:00 講義終了後

講義終了後は友だちと一緒に勉強したり、おしゃべりしています。図書館は、食品に関する書物も豊富にそろっていてレポート作成にとても役立っています。



話題がつきない!!

一緒に青春しよう！

## クラブ活動

放課後も元気いっぱい。  
新しいクラブ作りも応援します。

学生数の少ない小さな大学だけど、実はクラブ活動がとっても元気。先生と学生、学生同士の距離が近く、良好なコミュニケーションが、放課後もみんなの足をキャンパスや体育館にとどめるようです。中でも“缶蹴(CANKERI)”の愛称を持つサッカー部は、なかなかの実力派ぞろい。元気いっぱい活動しています。もちろん、希望すれば、新しい同好会やサークルを立ち上げることも可能です。



体育会系 野球部・サッカー部・  
バドミントン部・バレーボール部

文化系 軽音楽部

## [国際交流]

# 国際交流のチャンスをつかみ、 五感すべてで世界を感じよう。

本学では2008年度より「海外大学との学術交流」がスタートし、毎年2月末頃から8日間前後、タイの大学にて短期研修を実施しています。

また、海外の食品メーカーに勤務する社会人の皆さん、海外の大学で食品を学ぶ学生の皆さんが本学へ短期研修を受けにきております。

本学生にとっても、日本にいながら海外の人々と交流が図れる絶好の機会となっています。



## 短期研修プログラム International exchange in Thailand

## 協定大学での講義・実習

タイ伝統の保存食品やワイン、スイーツなどの製造実習を行い、風土に合った食について学びます。



## 食品・飲料工場、研究施設見学

タイ有数のスーパー・マーケットの食肉加工工場や、ビールメーカー、菓子メーカーなどの工場を見学。製造工程を間近に見ながら、日本との違いを感じることができ、貴重な経験ができます。



## 観光

協定大学の先生や学生の皆さんと一緒に、タイの観光名所を巡ります。英語、タイ語、日本語が飛び交い、普段の勉強の時とはひと味もふた味も違う楽しい時間を過ごしながら、異国情緒を堪能できます。



## 短期研修生受け入れプログラム International exchange in Japan

## 本学での講義・実習

二重巻綿・ヒートシール・キャッピングの密封技術の実習をはじめ、食材・調理方法に応じた殺菌・充填の手法を学べる実習を経験。基礎から応用まで、さまざまな設備・機材を使った実習は研修生にも好評です。



## 工場見学

日本発祥の食品について学んだり製造体験ができる記念館を行ったり、日本が誇る食品メーカーの工場をいくつか見学します。世界でもトップレベルにある技術力、品質へのこだわり、衛生管理体制に触れることができ、参加者はいつも真剣なまなざしです。

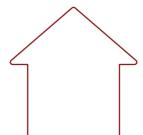


# 学生も、社会人も。 すべての「学ぶ意欲」をサポート。

東洋食品工業短期大学では、親元を離れて入学する学生のみなさんが快適で楽しいキャンパスライフを送れるよう、男子専用の学生寮を用意。女子学生には女子専用マンションを紹介しています。

また、食品産業や食の教育に携わる社会の方々を対象に、最新の知識と技術を修得する人材育成の場も提供。

安全・安心で豊かな「食の未来」をめざし、個人の能力と可能性を開花させています。



## 齊志寮〔男子〕

※寮監常駐

## 寮室備品

机、ロッカー、ベッド(収納付き)、エアコン、LANポート

## 共有施設

浴場、トイレ、ランドリー、食堂、自習室、談話室

## 食事提供

あり  
(※授業日のみ)

遠隔地出身の女子学生には、女子専用マンションを紹介しています。

寮の見学を随時受け付けております。お気軽に事務室までご連絡ください。

## 社会人育成講習会

働きながらより技術をふかめたい。  
その思いに応えています。

東洋食品工業短期大学では、主として食品産業に従事している方あるいは食品関連の教育に携わっている方を対象に、現場の中核となる人材を養成することを目的とした「社会人育成講習会」を実施し、食品の製造、食品容器の密封、食品の保存技術などの内容ごとにさまざまなコースを用意しています。

## 開設コース

食品総合技術コース  
(3週間)

食品分析・製造技術コース  
(2週間)

食品製造・密封技術コース  
(2週間)

食品分析技術コース  
(1週間)

食品製造技術コース  
(1週間)

密封技術コース  
(1週間)



社会人育成講習会「食品総合技術コース」「食品分析・製造技術コース」「食品製造・密封技術コース」の3コースは、文部科学省の定める「職業実践力育成プログラム」(BP)に認定されています。

# 技術・知識・心を磨いて、 日本の“食の未来を”支える スペシャリストに。



安全・安心を支え、食料という人類の生存に欠かせない資源を守る上で、包装食品の果たす役割は益々大きくなっています。本学は、食材、容器、食品加工、充填、密封、殺菌、保管といった包装食品製造に関する一連の流れを、本格的な設備を用いて、理論と実践の両面から学修することができる日本で唯一の高等教育機関です。安全・安心で美味しい包装食品を製造するためには、これら包装食品の製造だけではなく、それを支える食品衛生、衛生管理、品質管理、微生物検査、食品分析検査、関連法規なども学修しなくてはなりません。本学で学ぶことにより、包装食品の製造について全体感を持って理解できる知識と技術が身につき、包装食品および関連する業界で、リーダーとなる資質を磨くことができます。本学における学びの中で、「食の未来に貢献してみたい」「食品加工技術を通して農業や漁業などの地元の産業を更に発展させたい」あるいは「食という身近なところから豊かな暮らしを創造したい」など、一人ひとりが「夢」を育んでいってほしいと思います。私たちと一緒に一步を踏み出してみませんか。

東洋食品工業短期大学 学長 千本 克巳

## 創設者 高崎達之助の思い



創設者、高崎達之助の言葉「食料は人の命に関わるものであり、食品の仕事に従事する者は、心の正しい人でなければならない」その思いは、現在も脈々と引き継がれています。

本学は、建学の精神「心正しく、誠実と勤労の精神を尊び、包装食品工学に関する理論と技術をあわせ修めた包装食品業界の担い手を育成する」のもと、グローバルな視野に立ち、健全な精神と優れた能力を持つ人材の育成を教育の重点に置いてきました。

そして、創設者の遺志を引き継ぎつつ、更なる発展と社会への貢献を目指し、次世代に向けて、施設・設備の大規模リニューアル、新規実習設備の導入、教育内容の見直しなど、時代のニーズに合った教育・研究環境へと変貌しています。

「包装食品製造の理論と技術を未来につないでいく者を育て、次世代に向けた包装食品製造の研究を行う」それが本学の使命です。

## History

- 1938年(昭和13年)  
財団法人東洋罐詰専修学校 創設
- 1961年(昭和36年)  
東洋食品工業短期大学開学  
罐詰製造科を設置
- 2000年(平成12年)  
食品衛生管理者・食品衛生監視員の養成施設指定
- 2007年(平成19年)  
包装食品工学科に改称  
本館および高崎記念図書館をリニューアル
- 2008年(平成20年)  
創立70周年を迎、男女共学化スタート  
外国人短期研修生受入制度スタート  
新体育館およびカフェテリア竣工
- 2010年(平成22年)  
海外短期研修制度スタート
- 2011年(平成23年)  
社会人育成講習会において  
履修証明プログラム制度を開始
- 2013年(平成25年)  
アセプティック飲料製造実習棟が竣工
- 2015年(平成27年)  
社会人育成講習会  
「包装食品工学総合コース」が  
職業実践力育成プログラム(BP)に認定
- 2020年(令和2年)  
社会人育成講習会  
「包装食品工学総合コース」を廃止し、  
新たに「食品総合技術コース」「食品分析・製造技術コース」「食品製造・密封技術コース」が  
職業実践力育成プログラム(BP)に認定

## 建学の精神

心正しく、誠実と勤労の精神を尊び、包装食品工学に関する理論と技術をあわせ修めた包装食品業界の担い手を育成する

## アドミッション・ポリシー（入学者受け入れの方針）

### 本学の求める学生像

東洋食品工業短期大学は、本学で学ぶ目的意識・意欲、知識・能力を備えた、以下のような人を求めています。

- 「食の安全・安心」に強い关心を持ち、「包装食品製造」の理論と技術の両方を持ち合わせたエキスパートをめざす意欲のある人
- 自ら積極的に学習し、考え、行動して、課題を解決することに興味を持てる人
- 授業や学校行事等の身近な事柄について、周りの人々と一緒に取り組むことができる人
- 理系科目(特に数学と化学)と英語の基礎学修に取り組むことができる人

## 入学者選抜の方針

東洋食品工業短期大学は、以下の方法で、受験生の資質を多角的に評価します。

- 本学の教育課程にふさわしい学力を持っているか否かを、個別学力試験で評価します。
- 「包装食品製造」に対する学習意欲や人物像を、エントリーシート、小論文、面接、調査書において評価します。