

第12回 社会人育成講習会 参加者募集についてのご案内

◆講習会の目的

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として、現場の中核となる人材を養成することを目的とした講習会です。

◆募集対象者

- ・食品及び容器関連企業で実務経験（2年程度）を有する方
- ・農業系高校、水産系高校等で食品加工・食品製造の教育に携わっている方
- ・食品産業に転職及び求職するために必要な能力の習得を計画している方
- ・上記対象者に当てはまらない場合は、お問い合わせください

◆開講コース

1. 履修証明プログラム（※）

※履修証明プログラムとは、学生を対象とする学位プログラムとは別に、学生以外（社会人等）を対象とした60時間以上のまとまった内容の授業で組み立てられた学修プログラムです。詳しくは、文部科学省「大学等の履修証明制度について」のページをご覧ください。

(https://www.mext.go.jp/a_menu/koutou/shoumei/)

コース名	期間	日程	受講料 (消費税込)
食品総合技術コース	3週間	8月22日(月)～9月9日(金)	18万円
食品分析・製造技術コース	2週間	8月22日(月)～9月2日(金)	12万円
食品製造・密封技術コース	2週間	8月29日(月)～9月9日(金)	

○各コースの概要

食品総合技術コース

食品製造の基礎知識・加工技術、食品容器に関する知識、食品容器の密封技術・技能、食品の安全管理・衛生管理・品質管理に関する知識・技術を総合的かつ体系的に学べるコースです。加工食品製造現場における「総合的なマネジメント能力」を身につけることができます。

食品分析・製造技術コース

食品製造の基礎知識・加工技術、食品容器に関する知識、食品の安全管理・衛生管理・品質管理に関する知識・技術に絞って体系的に学べるコースです。加工食品製造現場において「衛生管理ができる能力」「食品の製造・加工・管理ができる能力」を身につけることができます。

食品製造・密封技術コース

食品製造の基礎知識・加工技術、食品容器に関する知識、食品容器の密封技術・技能、食品の安全管理・衛生管理・品質管理に関する知識に絞って体系的に学べるコースです。加工食品製造現場において「食品の製造・加工・管理ができる能力」「密封管理ができる能力」を身につけることができます。

○受講資格

- ・高等学校若しくは中等教育学校を卒業された方
- ・通常の課程による12年の学校教育を修了された方
- ・文部科学大臣の定めるところにより上記と同等以上の学力があると認められた方

- 修了要件
1. 一週間ごとに総授業時間数の3分の2以上に出席すること
 2. 筆記試験において6割以上正解すること

以上2点を満たされた方には、学校教育法第105条に基づいて「履修証明書」を交付いたします。さらに、食品総合技術コース（3週間）修了者には、本学規程に基づいて「包装食品技術管理者」（商標登録済）の資格・称号を授与いたします。

2. 履修証明プログラム以外

コース名	期間	日程	受講料 (消費税込)
食品分析技術コース	1週間	8月22日(月)～8月26日(金)	6万円
食品製造技術コース	1週間	8月29日(月)～9月2日(金)	
密封技術コース	1週間	9月5日(月)～9月9日(金)	

(各コースの概要につきましては、別紙「コース概要」をご覧ください)

◆開催場所

東洋食品工業短期大学（〒666-0026 兵庫県川西市南花屋敷4-23-2）

◆募集定員

各週 20名

◆申込書類

(履修証明プログラム)

以下の2点を、郵送でご送付ください。

- ・社会人育成講習会（履修証明プログラム）参加申込書
(所定の経歴書付き専用用紙でお申し込み願います)
- ・最終学歴校の卒業証明書（原本）または卒業証書（写し）

申込書類の書類選考により履修を決定し、申込者に通知いたします。

(履修証明プログラム以外)

社会人育成講習会（1週間コース）参加申込書をFAXまたは郵送でご送付ください。

◆申込締切

2022年7月14日(木)

※定員になり次第、締め切りさせていただきます。応募状況につきましては、本学ホームページ、または事務室までご確認ください。

◆その他

- ・お車での来場はご遠慮ください。
- ・会場内は禁煙となっております。なお、喫煙の方は、大学敷地内の所定の場所をご利用ください。（携帯灰皿を必ずご持参願います）
- ・ご不明な点などございましたら、本学事務室にお問い合わせください。

◆申込み・問い合わせ先

東洋食品工業短期大学 事務室（〒666-0026 兵庫県川西市南花屋敷4-23-2）

TEL：072-759-4221 / FAX：072-758-6959 / HP：<https://www.toshoku.ac.jp/contact/>

第12回 社会人育成講習会 コース概要

コース名	コースの概要	受講期間		受講料 (消費税込)
食品総合技術コース* (履修証明プログラム)	食品分析技術、食品製造技術、密封技術の3コースをまとめ、加工食品製造現場における「総合的なマネジメント能力」を身につけることができます。	2022年 8月22日(月)～9月 9日(金)	3 週 間	18万円
食品分析・製造技術コース (履修証明プログラム)	食品分析技術、食品製造技術の2コースをまとめ、加工食品製造現場において「衛生管理ができる能力」「食品の製造・加工・管理ができる能力」を身につけることができます。	2022年 8月22日(月)～9月 2日(金)	2 週 間	12万円
食品製造・密封技術コース (履修証明プログラム)	食品製造技術、密封技術の2コースをまとめ、加工食品製造現場において「食品の製造・加工・管理ができる能力」「密封管理ができる能力」を身につけることができます。	2022年 8月29日(月)～9月 9日(金)		
食品分析技術コース	食品分析実験、微生物実験を中心に、包装食品の衛生管理分析に必要な基礎知識・技術を修得する。	2022年 8月22日(月)～8月26日(金)	1 週 間	6万円
食品製造技術コース	食品製造実習を中心に、包装食品製造に必要な基礎知識・技術を修得する。	2022年 8月29日(月)～9月 2日(金)		
密封技術コース	二重巻締、キャッピング、ヒートシール実習を中心に、包装食品の密封に必要な基礎知識・技術を修得する。	2022年 9月 5日(月)～9月 9日(金)		

*「食品総合コース」「食品分析・製造技術コース」「食品製造・密封技術コース」を修了された方には、学校教育法 第105条 に基づいて「履修証明書」を交付いたします。

*「食品分析コース」「食品製造コース」「密封技術コース」のいずれかを修了された方が、来年度以降、編入し修了された場合は、学校教育法 第105条 に基づいて「履修証明書」を交付いたします。(「食品製造コース」を必ず受講する必要があります。)

第12回 社会人育成講習会 講義概要（予定）

東洋食品工業短期大学

科目名	必修・選択必修	実験・実習	科目説明	コース					
				食品分析技術	食品製造技術	密封技術	食品分析・製造技術	食品製造・密封技術	食品総合技術
食品評価	必修		加工食品の保管試験実施例を交えながら包装食品に求められる品質特性を維持するために必要な基本的な知識・評価技術を学びます。	1			1		1
食品衛生(化学)	必修		健康リスクとなる化学物質の分類、管理の考え方を学びます。また食品汚染物質の測定法の調査を行います。	1			1		1
食品分析実験	必修	○	緑茶飲料の色調、ビタミンCなどの測定を行い、基礎的な品質評価を体験します。また、水産食品の品質に影響を及ぼす鮮度指標成分の分析方法を学びます。食品の品質評価実務における課題への対応について討議します。	6			6		6
食品衛生(微生物)	必修		微生物に関する基本的事項について、また微生物の増殖要因と食品の腐敗・変敗防止法について紹介します。	1			1		1
食品法規	必修		私たちが毎日食べている食品に対して品質、成分、表示などに関わる様々な法律や規則、基準が定められています。これらの食品を製造・販売するために満たす必要がある食品衛生法などの主要な関係法規に関する概要と食品衛生行政の最新情報及び安全管理について学びます。	1			1		1
製造環境の微生物管理	必修		工場における衛生問題に一步踏み込みます。ここでは、一般的衛生管理を行うにあたり重要な、製造現場の環境検査の方法と評価について学びます。製造現場で実際に起きていることをもとにグループ演習や意見交換を行います。	1			1		1
食品の変敗と微生物	必修		加熱殺菌において重要となる微生物の耐熱性、殺菌条件設定の基本的な考え方、殺菌プロセスを評価する方法など、殺菌理論の基礎を学びます。	1			1		1
包装食品工学特論	必修		食品を汚染する化学物質(化学的有害要因)、微生物による変敗・食中毒(生物学的有害要因)に関して、缶詰・レトルト食品製造業における失敗事例を通じて、衛生管理・品質管理のポイントを示す。	1			1		1
微生物実験	必修	○	微生物の基本的な取り扱い方法や培養方法、変敗サンプルの生菌数調査や手指の衛生検査を行います。また、微生物のグラム染色を行い顕微鏡で観察します。実験で得られた結果を基にした議論や、製造現場の問題を皆さんとともに検討していきます。	6			6		6
食品製造概論	必修		容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関して、(1)食品保存法の原理、(2)製造時注意点(原料・法律)、(3)管理項目、(4)農水畜産物での特有製法、(5)容器詰の特長(安全性・貯蔵性・利便性・保存性)、特長獲得のための手段とそれによる効果、(6)検査を解説します。		1		1	1	1
工場衛生管理	必修		食品業界では、消費者に安全を保障するため、HACCPの導入が法制化されました。本講義では、HACCPの基礎的な考え方について、食品関係団体が作成した業種別手引き書に沿って解説します。		1		1	1	1
加熱殺菌	必修		殺菌条件は、容器包装詰加圧加熱食品の様に、病原微生物を対象に法令で明確に定められている場合もある。しかしチルド食品の様に、食品中で増殖可能な腐敗菌を対象として食品メーカーが独自に定めている場合が大部分である。この講義ではpH、Aw、保存温度・期間などにより異なる、食品ごとの一般的な殺菌条件とその根拠に関して示す。		1		1	1	1
殺菌技術	必修		食品の微生物を殺菌する方法に加熱殺菌法があります。殺菌装置の種類、加熱媒体の性質、装置選定時の注意点などについて解説します。		1		1	1	1
充填置換技術	必修		容器に食品を充填密封する際、容器内の脱酸素技術は長期保存食品の品質劣化を防止する上で重要です。酸素が食品に与える影響を具体例を示してわかりやすく解説し、その必要性を学びます。		1		1	1	1
飲料製造概論	必修		容器詰飲料の製造方法は飲料の種類および性質によって異なります。飲料をその性質に基づいて分類した上で、それらの原材料、製造工程、品質管理、殺菌およびサニテーションなど、容器詰飲料の製造に係わる基礎技術全般について学びます。		1		1	1	1
品質管理	必修		技術者にとって必要な品質管理の基本を通し、品質管理、品質保証の基礎を解説します。更に品質管理の手法として、基本統計量やQC7つ道具を解説します。講義には四則、平方根が計算可能な電卓を持参願います。		1		1	1	1
食品製造実習	必修	○	容器詰食品の製造原理、容器と中身の関係、管理項目の測定方法を学ぶため、各容器種で代表的な食品(缶：魚・柑橘、パウチ：カレー、成形容器：野菜)の製造実習を行います。特に充填、殺菌工程を重点的に説明します。		12		12	12	12
容器概論	必修		食品包装容器の歴史を顧みながら、食品包装容器の発展の経緯を解説します。併せて、容器の市場、種類、特徴、進化さらには最近の課題を紹介することで、食品容器包装の役割を解説します。			1		1	1
二重巻縮理論	選択必修		二重巻縮における密封方法等の知識並びに密封機械の機構・構造を学び、不良特性の発生原因を学びます。						
キャッピング理論	選択必修		キャップの概念、機能、密封評価方法について理解し、各種容器用キャップおよびキャッピング装置について学びます。			1		1	1
ヒートシール理論	選択必修		プラスチック容器の密封にヒートシールが利用されています。シール方法、検査方法、シール条件設定時の注意点などについて解説します。						
二重巻縮実習	選択必修	○	金属容器の密封方法である、二重巻縮め方式について、基礎、原理、原則を多種多様な二重巻縮めの機械実習を通して理解します。また、巻縮不良の原因や工程問題等の解決策に関して討議します。						
ヒートシール実習	選択必修	○	ヒートシール機構、検査方法、充填機構など、基礎からより深い専門的な知識まで、総合的なヒートシール技術を修得します。また、シール不良の原因や工程問題等の解決策に関して討議します。			17		17	17
キャッピング実習	選択必修	○	キャッピング理論を基に、各種キャップ(王冠、マキシ、ヒンジ、PP、飲料PET用樹脂)の巻縮め実習を通して、巻縮め機の構造、調整を実習し、トラブルシューティングについても討議・検証します。						
* 1 = 100分				19	19	19	38	38	57

第12回 社会人育成講習会 プログラム (予定)

2022年

第1週 (コース:食品分析技術、食品分析・製造技術、食品総合技術)

日付	コース	1 限		2 限		3 限		4 限	
		9:00~10:40		10:50~12:30		13:30~15:10		15:20~17:00	
8月22日	月		※ 開講式 10:00~	食品衛生 (微生物)		微生物実験			
8月23日	火	製造環境の 微生物管理		食品の変敗と 微生物		微生物実験			
8月24日	水	包装食品工学特論		食品法規		微生物実験			
8月25日	木	食品衛生 (化学)			食品分析実験				
8月26日	金	食品評価			食品分析実験				
8月27日	土					※※ 筆記 試験		修了式	
8月28日	日					修了式			

第2週 (コース:食品製造技術、食品分析・製造技術、食品製造・密封技術、食品総合技術)

日付	コース	1 限		2 限		3 限		4 限	
		9:00~10:40		10:50~12:30		13:30~15:10		15:20~17:00	
8月29日	月		※ 開講式 10:00~	食品製造概論	加熱殺菌	工場衛生管理			
8月30日	火	充填置換技術		食品製造実習					
8月31日	水	飲料製造概論		食品製造実習					
9月1日	木	食品製造実習				殺菌技術			
9月2日	金	食品製造実習				品質管理			
9月3日	土					※※ 筆記 試験		修了式	
9月4日	日					修了式			

 開講式・修了式・講義・試験 (2F 201教室)
 開講式・修了式 (2F 会議室)
 実験 (3F 実験室)
 実験 (2F 実験室)
 実習 (1F 実習パイロット)

第3週 (コース:密封技術、食品製造・密封技術、食品総合技術)

日付	コース	1 限		2 限		3 限		4 限	
		9:00~10:40		10:50~12:30		13:30~15:10		15:20~17:00	
9月5日	月		※ 開講式 10:00~	・二重巻締 ・キャッピング ・ヒートシール 各理論 選択	・二重巻締 ・キャッピング ・ヒートシール 各実習 選択				
9月6日	火			・二重巻締 ・キャッピング ・ヒートシール		各実習 選択			
9月7日	水	容器概論		・二重巻締 ・キャッピング ・ヒートシール		各実習 選択			
9月8日	木			・二重巻締 ・キャッピング ・ヒートシール		各実習 選択			
9月9日	金			・二重巻締 ・キャッピング ・ヒートシール		各実習 選択		※※ 筆記 試験	
								修了式	

二重巻締・キャッピング・ヒートシール理論および実習は選択制(1種のみ)。週内での変更不可。申込時に選択したコースの変更はできません。

履修証明プログラム ②(食品製造技術)を含む、2つ以上のコースを修得すると認定されます。

- | | | |
|-------------|-------|---------------|
| ① 食品分析技術コース | ①+② | 食品分析・製造技術 コース |
| ② 食品製造技術コース | ②+③ | 食品製造・密封技術 コース |
| ③ 密封技術コース | ①+②+③ | 食品総合技術 コース |

※ 開講式は、複数コース受講の方は、初回のみ出席してください。

※※ 履修証明プログラムの認定を希望する方は、筆記試験(20分)を必ず受験する必要があります。(テキスト持込可)

1週間コースを受講されている方で、来年度以降に編入をお考えの方も受験してください。

第12回 社会人育成講習会（履修証明プログラム）参加申込書

【受講者情報】

ふりがな			(西暦)	
受講者氏名 性別	男 女	生年月日	年 月 日 (歳)	
勤務先				
勤務先住所	〒 ー			
所属・役職				
勤務先電話	()	FAX	()	
携帯電話	()	実務経験	年 月	
E-mail (必須)				
受講コース (ご希望に○印) ※ 受理後の コース変更不可	食品分析・製造技術コース		8/22 ~ 9/ 2	
	食品製造・ 密封技術コース	8/29 ~ 9/ 9	※ 右記から ご希望に ○印 (1種のみ)	二重巻締
	食品総合技術コース	8/22 ~ 9/ 9		キャッピング ヒートシール
受講理由				
通信欄 (連絡事項・相談等)				

【経 歴 書】

(西暦)年 月	学 歴 (高校卒業以降)
(西暦)年 月	職 歴

※ この申込書に記載された事項については、当講習会に関する履修審査・手続きのほか円滑な運営のために使用します。それ以外の目的には使用いたしません。

----- 以下本学確認欄 (記入不要) -----

		有	無	承認	確認	受付
1. 受講理由	妥当性					
2. 高卒又は同等以上	卒業証明書、卒業証書					
3. 実務経験	食品、容器企業。高等学校					

承認基準： 1 及び 2 は必須 3 は参考

2022年 月 日

第12回 社会人育成講習会（1週間コース）参加申込書

受講コース (○印を付けて下さい)		食品分析技術コース (1週間)	8/22 ~ 8/26
		食品製造技術コース (1週間)	8/29 ~ 9/ 2
		密封技術コース (1週間) <small>※右記から希望する物に○印を付けてください(1種のみ)</small>	二重巻締 キャッピング ヒートシール

※ 受理後のコース変更不可

(ふりがな) 受講者氏名 性別	----- 男 女	生年月日	(西暦) 年 月 日 (歳)
勤務先			
勤務先住所	〒 ー		
所属・役職			
勤務先電話	()	FAX	()
携帯電話	()	実務経験	年 ヶ月
E-mail (必須)			
通信欄 (ご相談事項等)			

※ この申込書に記載された事項につきましては、当講習会に関する手続き等のみで使用します。それ以外の目的には使用いたしません。

【送信先】

FAX : 072-758-6959 (東洋食品工業短期大学 事務室)