



健康寿命延伸のための 食環境整備に関わる高度人材養成プログラム

国の日本再興戦略の戦略市場創造プランでは、主要テーマの1つに「国民の健康寿命の延伸」を掲げています。現在、日本人の食料消費（最終飲食費）の約8割は加工品と外食です。したがって、健康寿命延伸のためには、外食や中食でも健康に資する商品選択ができる環境を整え、同時に適切な商品を選択するための情報提供を行う必要があります。実際、最近の食品産業の動きとして、平成27年度より開始された機能性表示食品制度の利用、同じく今年厚生労働省が発表した「健康な食事」に対応した商品開発、さらには農林水産業における6次産業化の推進など、栄養に関する高度な知識とその活用が求められる場面が増えています。

そこで、健康寿命延伸に係る食品・食事の提供、及び、それらを有効に活用するための健康・栄養情報の提供に関わる高度人材養成を目的とし、女子栄養大学大学院の履修証明プログラムとして、「健康寿命延伸のための食環境整備に関わる高度人材養成プログラム」を開設することとしました。

対象とする職業

健康寿命の延伸に係る健康的な食物・食事の提供、及び、それらを有効に活用するための健康・栄養情報の提供に関わる職業人を対象とする。主な職種は、管理栄養士・栄養士とするが、該当分野の総合職、行政職、他の技術職等の受け入れも行う。

修得可能な能力

修了時に女子栄養大学大学院
高度人材養成履修プログラムとして
「履修証明書」を発行します。

- A：健康寿命の延伸に関連した栄養学の最新知識と活用のスキル
- B：組織マネジメントの知識とスキル
- C：学んだ知識やスキルを、所属する組織の事業や活動とつなげ、現状の課題発見・改善に生かすための応用力

教育課程の構成と時間数

(上記の修得可能な能力とアルファベットが対応) 総時間数 135 時間

A：栄養学の最新知識を学ぶ科目群 6科目

- ・健康・栄養政策の動向と食環境整備
武見ゆかり 女子栄養大学教授
- ・食事摂取基準とフレイル
上西一弘 女子栄養大学教授
- ・各種生活習慣病の予防・治療のガイドライン
田中 明 女子栄養大学 栄養クリニック所長
女子栄養大学教授
- ・周産期栄養と時間栄養学
堀江修一 女子栄養大学教授
- ・食事アセスメントと食事計画
石田裕美 女子栄養大学教授
- ・在宅医療と地域の食生活支援システム・多職種連携
宮原富士子 (株) ジェンダーメディカルリサーチ
代表取締役社長

B：組織マネジメントを学ぶ科目群 4科目

- ・組織の経営管理論
麻生 幸 千葉商科大学大学院
会計ファイナンス研究科教授
- ・ビジネスエコノミクス
平井友行 千葉商科大学大学院
会計ファイナンス研究科教授
- ・企業における健康経営論
高崎尚樹 (株) ルネサンス取締役常務執行役員)
- ・フードサービスにおけるマネジメント
高戸良之 シダックス (株) 総合研究所課長

C：応用力を修得するための演習科目 1科目

実践栄養学総合演習 (多職域合同ワークショップ) 武見、石田、宮原、高戸 他

さまざまなセッティング (給食の現場、スーパーマーケット、ドラッグストアなど) で、健康的な食品・食事、及び栄養情報の提供を行う上での課題発見・解決 (Issue finding) のワークショップ演習を小グループに分かれて実施。検討結果を全体で発表し、講師と共に総合討議を行う。

プログラム開始時期

平成28年9月より (約6ヶ月間)

(プログラムの詳細、受講申込については、平成28年2月頃大学院HPに掲載します)

受講料

15万円 (卒業生割引あり)

本履修証明プログラム受講後に、本学大学院の修士課程に入学した場合、一部の単位を大学院正規課程修了に必要な単位として認定することが可能です。