

(様式1)

職業実践力育成プログラム(BP)への申請について

平成27年10月7日

文部科学大臣殿

女子栄養大学長
香川 芳子 印

下記の課程を職業実践力育成プログラムに申請します。

記

学校名:	女子栄養大学大学院	所在地:	埼玉県坂戸市千代田3-9-21		
課程名:	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	正規課程/履修証明プログラム:	履修証明プログラム	開設年月日:	平成28年9月3日(予定)
責任者:	武見ゆかり (女子栄養大学大学院 研究科長)	定員:	20名	期間:	約6ヶ月
申請する課程の目的・概要:	<p>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」を掲げている。今日、日本人の食料消費の約8割は加工品と外食であり、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る。実際に、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る。</p> <p>そこで、健康寿命の延伸に係る食品・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。</p> <p>主な対象職種は、食品関連産業、健康サービス業等に従事する(或いは従事を希望する)管理栄養士・栄養士とし、加えて該当分野の総合職、他の技術職等の受け入れも行う。管理栄養士・栄養士資格所有者の9割は女性であることから、女性の活躍推進にも寄与するプログラムとなる。</p> <p>受講生には、A:健康寿命の延伸に関連する栄養学の最新知識と活用スキル、B:食品関連産業等における組織マネジメント力、以上の修得を行った上で、C:それらを自分の所属組織の事業や活動とつなげ、新たな食イノベーション(商品やサービス等)開発に活用し、PDCAサイクルを廻す実践力を育成する体系的な教育プログラムを提供する。</p> <p>授業実施およびプログラムの編成・評価に企業等の意見を取り入れるため、本学と包括連携協定を締結している企業を含む5社から協力を得る。</p>				
4テーマへの該当の有無	女性活躍	履修資格:	学校教育法第83条に定める大学卒業者、及び女子栄養大学大学院の入学出願資格を有する者		
対象とする職業の種類:	主たる職種は、管理栄養士・栄養士とする。加えて食品関連企業、健康サービス業等において、健康的な食物・食事の企画・提供、及び、それらに関する健康・栄養情報の提供に関わる分野の総合職(一般職)、他の技術職等の受け入れも行う。				
身に付けることのできる能力:	(身に付けられる知識、技術、技能) A:健康寿命の延伸に関連する栄養学の最新知識と、実践現場における具体的な活用スキル B:食品関連産業等における組織マネジメントのために必要な知識と批判的思考力		(得られる能力) 身に付けた先の知識や技能を、自分の所属組織(或いは所属希望組織)の事業や活動とつなげ、新たな食イノベーション(商品やサービス等)開発に活用し、PDCAサイクルを廻す実践力(C)		

教育課程:	<p>A: 栄養学の最新知識・活用スキルを学ぶ科目群6科目、B: 組織マネジメントを学ぶ科目群4科目を修得した後、ワークショップ形式による演習科目1科目を、受講生全員参加の多職域、多職種合同で実施し、上記Cの実践力を修得する教育課程とする。具体的な科目と時間数は以下のとおり。</p> <p>A: 栄養学の最新知識と活用スキルを学ぶ科目群 6科目 67.5時間 (講義1科目は11.25時間とする) 「健康・栄養政策の動向と食環境整備」、「食事摂取基準とフレイル」、「各種生活習慣病の予防・治療のガイドライン」、「周産期栄養と時間栄養学」、「食事アセスメントと食事計画」、「在宅医療と地域の食生活支援システム・多職種連携」</p> <p>B: 組織マネジメントを学ぶ科目群 4科目 45時間 「ビジネスエコノミクス(含、ケースメソッド)」、「組織の経営管理論」、「企業における健康経営論」、「フードサービスにおけるマネジメント」</p> <p>C: 応用力を修得するための演習科目 1科目 22.5時間 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。</p>						
修了要件(修了授業時数等):	上記すべての科目を履修し、合格すること(修了授業時間数は135時間)。さらに、総括レポートを提出し合格すること。						
修了時に付与される学位・資格等:	女子栄養大学大学院 高度人材養成履修プログラムの履修証明書						
総授業時数:	135時間	要件該当授業時数:	84.75時間	該当要件	2,3,4	要件該当授業時数 / 総授業時数:	63%
成績評価の方法:	<p>各科目の評価は、授業への参加態度、授業中の討議への参加、及びレポートにより、各科目担当者が評価する。成績はS,A,B,C,Dの5種とし、S,A,B,Cを合格とする。</p> <p>総括レポートの合格基準は、各受講生毎に評価担当教員を3名決め(うち1名以上は実務家教員とする)、全員の評価が「B」以上であることとする。</p>						
①自己点検・評価の方法:	大学院研究科委員会の中に設置する「高度人材養成プログラム検討小委員会」にて、本プログラムの実施状況、成果、課題等の検討を行う。検討結果は、大学全体の自己点検・評価の一部とし、毎年、報告書およびHPで公開する。						
②修了者の状況に係る効果検証の方法:	<p>プログラム修了者に1年後及び3年後に、受講内容の活用状況、就業状況等のWEB調査(一部郵送法も併用)を実施する</p> <p>併せて、企業派遣の受講生に関しては、プログラム修了1年後をめぐり企業担当者にヒアリングを実施する。</p>						
③企業等の意見を取り入れる仕組み:	<p>(教育課程の編成) 教育課程の編成や取組状況に関する検討、評価を行うため「食環境整備に関わる高度人材養成プログラム検討協議会」を設置する。協議会は、年2回以上開催するものとする。</p> <p>(自己点検・評価) 学内の「高度人材養成プログラム検討小委員会」で実施した自己点検・評価結果を、上記の協議会に提案、議論し、企業等の意見を取り入れた上で、最終的な自己点検・評価とする。</p>						
④社会人の受講しやすい工夫:	<p>1) 開講日時の工夫 原則、土日・祝日とする。平日の場合は夜間開講とする。</p> <p>2) 開講場所と方法の工夫 駒込キャンパス(東京都豊島区、JRまたは東京メトロ南北線駒込駅下車 徒歩5分)か、坂戸キャンパス(埼玉県坂戸市 東武東上線若葉駅下車 徒歩3分)のいずれかで開講する。テレビ会議システムを利用し、両キャンパスで同時に受講できる仕組みの整備を検討中。</p> <p>3) 欠席した場合の対応 A及びBの科目は、業務等の関係でやむを得ず欠席した場合には、大学が整備するe-learningシステム(Course Power)等を用いた学習に代えることができるものとする。ただし、Cの演習は、必ず、出席して受講するものとする。</p>						
⑤ホームページ:	(URL) 女子栄養大学大学院HP http://www.eiyo.ac.jp/daigakuin/						

事務担当者名:	渡部修司	所属部署:	女子栄養大学 学長室学長事務課
連絡先:	(電話番号) 03-3576-3235 (E-mail) kgakumu@eiyo.ac.jp		

* パンフレット等の申請する課程の概要が掲載された資料を添付してください。