

食や栄養に関わる専門知識に
さらに磨きをかける!

受講生募集

実践女子大学 生涯学習センター 専門講座

栄養士 ブラッシュアップコース

2026年度日程

第1回	第2回	第3回	第4回
9.12 [土]	9.26 [土]	10.3 [土]	10.17 [土]

定員

15名 (最少開講人数5名)

受講料

33,000円 (税込)

会場

実践女子大学 日野キャンパス

講座形式

- ・ 対面講座 (日野キャンパス)
- ・ Zoom 講座

管理栄養士国家試験模擬試験

※ご希望の方はRDC管理栄養士センターの全国統一模試を
自宅受験できます。

全国統一模試	受験料 (税込) + 送料	問題等送付時期
第2回	4,730円 + 540円	11月上旬
第3回	4,730円 + 540円	2027年1月中旬
第2回・第3回	8,360円 + 970円	第2回 11月上旬 第3回 2027年1月中旬

こんな方におすすめです

- ✓ 「**管理栄養士**」を目指している方
- ✓ 栄養士資格を持っていて**最新情報**を習得したい方
- ✓ 栄養・食品現場で**仕事に従事**しており、体系的に学習したい方
- ✓ 栄養・食品現場に**職場復帰**を考えている方



実践女子大学 生涯学習センター 専門講座
栄養士ブラッシュアップコース

専門講座では、主に社会人を対象として職業分野を特定した実践的な講座を行い、職業上の知識、資格や技術のブラッシュアップ及び学び直しの機会を提供します。

この講座は食や栄養に関わる専門職で働く方を対象に、最新の情報をもとに専門的知識を身につけ、職場や地域の中で、専門職として積極的に社会に貢献できる人材を育成することを目的とします。

栄養士ブラッシュアップコース 概要 実践女子大学 食科学部

第1回

9.12 [土]

9:00~10:40



社会・環境と健康

[講師] 大道 公秀 准教授

10:55~12:35



食べ物と健康
(食品の安全性)

[講師] 大道 公秀 准教授

13:15~14:55



人体の構造と機能

[講師] 筧 慎治 教授

15:10~16:50



疾病の成り立ち

[講師] 鈴木 浩明 教授

第2回

9.26 [土]

9:00~10:40



基礎栄養学

[講師] 中村 彰男 教授

10:55~12:35



人体の構造と機能
(生化学)

[講師] 中村 彰男 教授

13:15~14:55



公衆栄養学

[講師] 森川 希 准教授

第3回

10.3 [土]

9:00~10:40



食べ物と健康
(食品学)

[講師] 杉山 靖正 教授

10:55~12:35



応用栄養学

[講師] 高橋 加代子 准教授

13:15~14:55



臨床栄養学

[講師] 高橋 加代子 准教授

第4回

10.17 [土]

9:00~10:40



給食経営管理論

[講師] 山岸 博美 准教授

10:55~12:35



栄養教育論

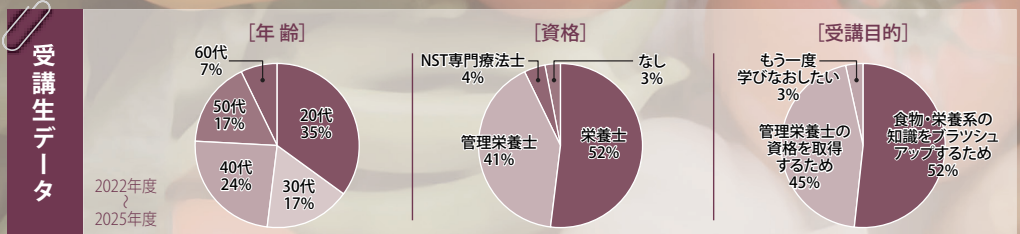
[講師] 辛島 順子 准教授

13:15~14:55



まとめ

[講師] 白尾 美佳 教授



■ 修了認定/専門講座修了証について

授業の2/3以上に出席した方について修了認定を行い、専門講座修了証を交付します。

■ 申込み方法

下記「実践女子大学生涯学習センターホームページ」よりお申込み下さい。
<https://www.syogaijiissen.ac.jp/>

■ 手続き

申込後、所定の払込票にて受講料を納入してください。

※払込票到着までに一週間程度かかります。

払込期限内にコンビニエンスストアでお支払いください。

期日内に受講料を納入しなかった場合、受講を取消すものとします。

※一旦納入された受講料は、返金しません。

■ 申込み期限

2026年9月6日[日]

■ 会場

所在地: 〒191-8510 東京都日野市大坂上4-1-1 実践女子大学

アクセス: 実践女子大学・実践女子大学短期大学部HPをご覧ください → https://www.jiissen.ac.jp/access_guide/index.html

※「講座当日について」や「模擬試験(希望される方)について」の詳細は、受講料納入後、9月以降にご案内いたします。



お申し込みはこちら



受講生の声
アンケートより

・何十年ぶりの授業を受けるのは楽しかったです。自分の学生時代より内容が難しく、また忘れていた事多いので講義の映像が送られてきてよかったです。

・改めて、管理栄養士として知っておくべき範囲の広さを実感した講座でした。4日目のまとめの講義であらためて、栄養士と関わる分野の広さに気づかれました。食品衛生や、基礎栄養学や生化学などは、本を読んでいるだけでは理解しづらいため、講義のおかげで、理解を深めることができました。

・栄養士、管理栄養士の資格を取っても現場で働いていない人は、どんどん知識が薄れてしまいます。「今は栄養士として働いていないけれど、栄養士として働きたい」という人の後押しになる講座だと思うので、ぜひ今後も続けて頂きたいです。

日野キャンパス

アクセス方法はこちら



ご不明な点は、下記にお問合わせください

[お問合わせ] 実践女子大学 生涯学習センター

☎042-589-1212 平日 9:00~17:00/土日・祝日休み
 ※夏期休業(8/12~8/20)等でお休みすることがあります。