

認定食育士養成モデルカリキュラム(36コマ・54時間) (1コマ:90分)
(平成28年度修正版)

①食育教養ラーニング(食の見識力を身につける) 12コマ8回

	テーマ	コマ	内容
1	食育士入門(専門職へのモチベーション)	1	食育とは、食育基本法、食育の環、市町村食育推進計画、食育士とは等
2	食物の循環と環境	1	食物ネットワーク、フードビジネス(農林水産業、流通業・市場、食品製造業)、地産地消(フードマイレージ)、食品ロス等
3	食物と栄養	2	食物・食事と栄養、生涯にわたる食、身体の発育等
4	食と調理Ⅰ	1	調理の基礎(調理操作、調理のおいしさと五感等)
5	食と調理Ⅱ	2	調理と美しさ(盛り付け、色彩、器、箸)、フードコーディネーター、食の伝承・もてなし・しつらえ、テーブルアレンジメント、ベジフルフローラル、食事作法、郷土・伝統料理(雑煮、うま味)等
6	食の文化	2	地域の食文化・歴史・行事と食、食や食環境への感謝、ハラル食、ベジタリアン食等
7	食物の衛生・安全・加工	2	食中毒予防、アレルギー、食品表示、食品加工等
8	食物と健康	1	健康日本21、食生活指針、運動指針、休養指針等
	評価		食育教養のレポートの提出

②食育実践ラーニング(食の実践力、課題発見力、現場対応力を身につける) 24コマ8回

	テーマ	コマ	内容
1	作業体験(農・酪農等)	4	地域の特産物、地産地消、工場・市場見学、体験発表、指導法討議等
2	食感覚実習	2	味覚(うま味・塩味・甘味等)、五感教育、地域の味等
3	食事計画実習	4	献立作成、衛生管理、調理技術、地産地消等
4	商品開発実習	3	アイデア商品開発、フードビジネス(食品産業)、販売ネットワーク等
5	食育教材作成	2	「かるた」、「すごろく」、「紙芝居」、フードモデルなど食育教材作成、教材利用の食育指導法等
6	食育実習Ⅰ	4	世代別食育ロールプレイ(母性栄養、乳・幼児期、学童期、思春期)
7	食育実習Ⅱ	2	世代別食育ロールプレイ(成人期、高齢期)
8	地域食育問題解決リテラシーⅠ、Ⅱ	2	Ⅰ 課題に対し、自ら討議し、解決策を探求する Ⅱ 課題に対し、自ら探求した解決策を発表する
	評価	1	提案された食育実践プログラムによる模擬食育発表