

「認定食育士」達成度評価基準

「食育教養ラーニング」

1. 食育に関する法律や実践例を列挙できる。
2. 食物の循環、地産地消に関して説明できる。
3. 食物と栄養に関して説明できる。
4. 栄養バランスに関して説明できる。
5. 食と調理、調理と美しさに関して説明できる。
6. 郷土・伝統料理を列挙できる。
7. 食物の衛生・安全に関して説明できる。
8. 食物と健康に関して説明できる。

「食育実践ラーニング」

1. 地域の食品の生産・加工について説明できる。
2. 味覚に関して説明できる。
3. 食事計画に関して説明できる。
4. バランスのよい食事を考案できる。
5. フードビジネスに関して説明できる。
6. 食育教材を作成できる。
7. 世代別の食育に関して比較できる。
8. 食育を推進するための計画を立案できる。
9. 食育士としての倫理に基づき行動できる。
10. 地域の食育課題について説明できる。

(※達成度は5段階で評価する)

「食育教養ラーニング」達成度評価レポート

受講番号

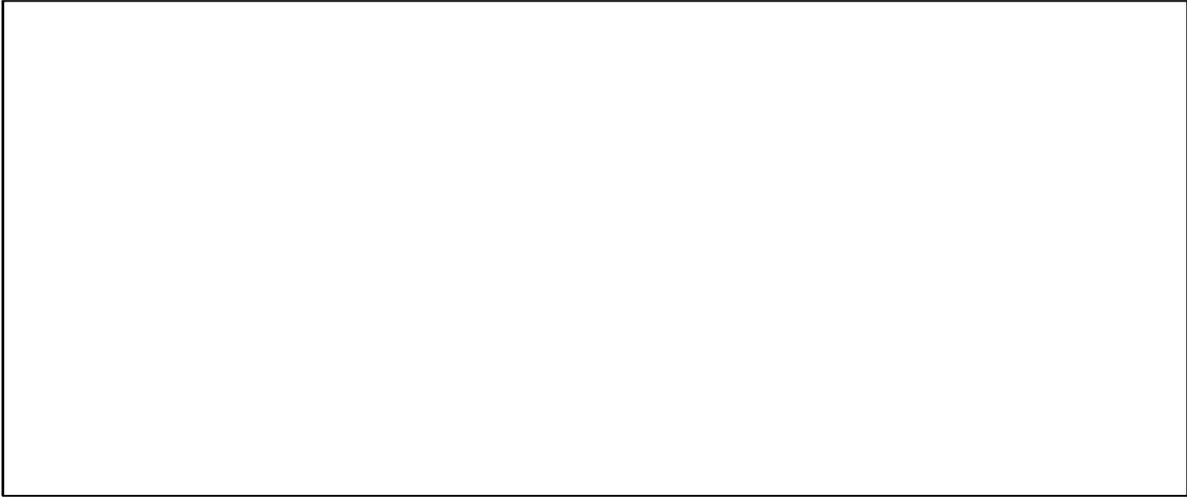
氏名

1. 食育に関する法律や実践例について、記述してください。

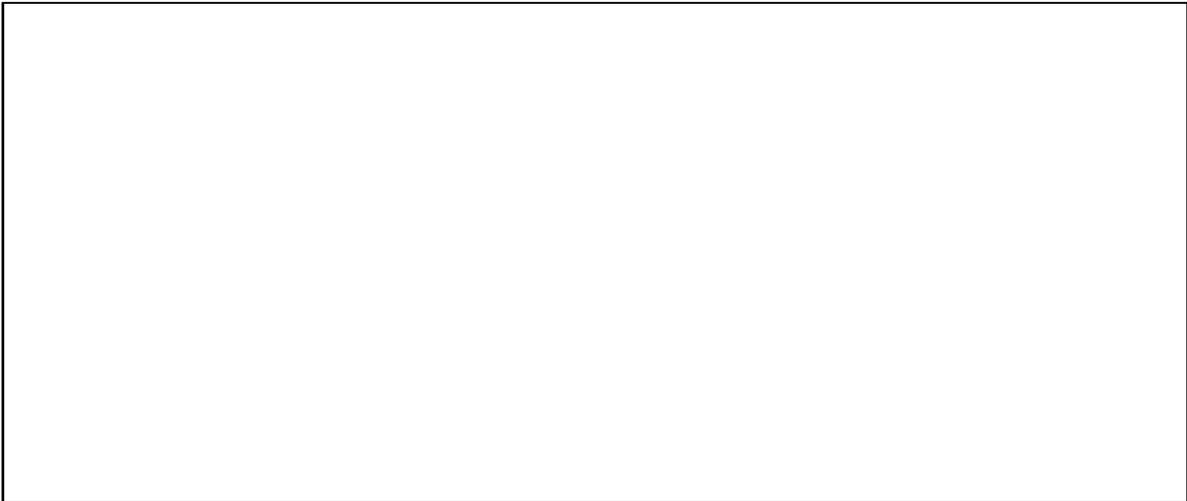
2. 食物の循環、地産地消に関して知るところを説明してください。

3. 食物と栄養の関係について知るところを説明してください。

4. 栄養バランスの良い食事とはどのように計画するか説明してください。



5. 食と調理、調理と美しさに関して学んだことを説明してください。



6. 埼玉の郷土・伝統料理について、例を挙げて説明してください。



7. 食物の衛生・安全に関して食育士が配慮すべきことを説明してください。

8. 食物と健康の関わりについて説明してください。

9. あなたはこの認定食育士としてどのような活動を展開していきたいと考えていますか。

評価

評価日

評価者

「食育実践ラーニング」達成度評価票

担当者： _____

受講生： _____ 番 氏名 _____

評価の基準
ア できている。
イ 概ねできている。
ウ どちらとも言えない。
エ あまりできていない。
オ できていない。

【評価の観点】

- 1 地域の食品の生産・加工について説明できる。
- 2 味覚に関して説明できる。
- 3 食事計画に関して説明できる。
- 4 バランスのよい食事を考案できる。
- 5 フードビジネスに関して説明できる。
- 6 食育教材を作成できる。
- 7 世代別の食育に関して比較できる。
- 8 食育を推進するための計画を立案できる。
- 9 食育士としての倫理に基づき行動できる。
- 10 地域の食育課題について説明できる。

10	8	6	4	2
ア	イ	ウ	エ	オ
10	8	6	4	2
ア	イ	ウ	エ	オ
10	8	6	4	2
ア	イ	ウ	エ	オ
10	8	6	4	2
ア	イ	ウ	エ	オ
10	8	6	4	2
ア	イ	ウ	エ	オ
10	8	6	4	2
ア	イ	ウ	エ	オ
10	8	6	4	2
ア	イ	ウ	エ	オ

《総合評価の基準》

- S : 90～
- A : 80～89
- B : 70～79
- C : 60～69
- D : ～59

合計点	総合評価