

# オープン エデュケーション

## — Open Education —

### [認定食育士養成講座]

国際学院埼玉短期大学では、平成 26 年度から3年間、文部科学省の委託事業「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」により作成したカリキュラムに基づき「認定食育士」養成講座を開設しています。

「認定食育士」は、地域の食及び食育課題を主体的に解決する人材で、所定のカリキュラムを受講し、認定試験に合格すると取得できる資格です。

今般、このカリキュラムの中で作成した映像教材を本講座受講者並びに本学学生の皆さんに自主学習ツールとして活用いただくために本学 Web サイトに掲載します。

また、一般の方におかれてもオープンな教育リソースとして活用いただけます。

### 認定食育士養成モデルカリキュラム

○食育教養ラーニング テーマ5:食と調理Ⅱ(食事作法)

○食育実践ラーニング テーマ1:作業体験(農)

「食のマナー(箸編)」・「地産地消」 44 分 04 秒

### 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)

#### 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ト、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