



味覚教育指導者養成セミナー

INSTITUT de DEVELOPPEMENT du GOÛT chez l'ENFANT

IDGE (子どものための味覚教育研究会) 主催

フランスの味覚教育指導者養成プログラムを 日本の食、文化、教育に合わせた内容で学びます

味覚教育の指導者を目指す方のためのセミナーです。味覚教育の原理から実践までを2年間かけて学びます。味覚教育の創始者ジャック・ピュイゼ氏がフランスで行ってきた指導者養成プログラムをベースに、日本の食、文化、教育に合わせたカリキュラムとなっています。座学だけでなく実践にも取り組みます。

<開催概要>

1. 開催日時 (前後期各5回、全10回) 全回 9:30~17:00

※ 2年間10回のコースです。分割受講はできません。

前期 (2018年)	第1回	8月8日(水)	感覚とは
	第2回	8月9日(木)	食べものとは
	第3回	8月10日(金)	味覚とは (脳神経科学、心理学、言語学)
	第4回	12月26日(水)	五感を目覚めさせる
	第5回	12月27日(木)	学校での実践の考え方1
	前期課題:	実践計画立案/実践レポート	
後期 (2019年)	第6回	8月7日(水)	学校教育での実践の考え方2
	第7回	8月8日(木)	学校教育での実践の考え方3
	第8回	8月9日(金)	学校教育での実践の考え方4
	後期前半課題:	実践計画立案/実践レポート	
	第9回	12月26日(木)	味覚教育の科学
	第10回	12月27日(金)	味覚教育実践のまとめ

2. 会場 東京都中央区銀座

5. 対象 学校教諭、栄養教諭、学校栄養士、学校教育関係者

4. 定員 10名 (参加者が10名に達した場合のみ開催)

5. 講師 石井 克枝 IDGE 会長、博士(農学)
千葉大学名誉教授、淑徳大学看護栄養学部教授、内閣府食品安全委員会委員、(一社)日本家政学会会長、(一社)日本調理科学会副会長

坂井信之 博士(人間科学)(大阪大学) 東北大学准教授
食と五感の関係について心理学・脳科学の観点から研究。

ほか、各分野の専門家

6. 申込期限 定員に達し次第締め切り

問合せ先: IDGE (子どものための味覚教育研究会)
idge@interpr.jp / <http://www.idge.jp>