

雑穀エキスパート講座 カリキュラム

各章の内容と認定試験

一般社団法人 日本雑穀協会

本講座は、第1章～第6章で構成されています。第1章から順を追って学習することで、体系的に理解が深まるカリキュラムになっています。

第1章

雑穀とは何か 一定義・価値・歴史

雑穀の定義や位置づけを整理し、主食穀物との違いを明らかにします。日本および世界における雑穀の利用の歴史をたどり、雑穀が食生活の中で果たしてきた役割や価値について理解を深めます。

第2章

雑穀の種類と特徴

主要な雑穀の種類や分類、粒の形や大きさ、色などの特徴を整理し、雑穀ごとの違いを理解します。品種による特性の違いにも触れ、雑穀を正しく見分け、説明するための基礎知識を身につけます。

第3章

雑穀の生産・調製・流通

国内外における雑穀の生産状況や国産雑穀の現状、輸入雑穀の動きなどを学びます。加工形態や保管方法など、生産から流通に至るまでの基本的な流れと注意点を理解します。

第4章

加工・調理における雑穀特性

雑穀の吸水や加熱による変化、食感や風味の特徴など、加工・調理において重要となる特性を学びます。用途や目的に応じた雑穀活用の考え方を、特性に基づいて理解します。

第5章

雑穀の栄養・健康

雑穀に含まれる栄養成分や機能性について、種類ごとの特性を踏まえて体系的に理解します。栄養や健康に関する情報を正確に伝えるための基本的な考え方や、科学的視点に基づく判断のポイント等を学びます。

第6章

雑穀を取り巻く制度と市場

食品表示や関連制度の基本、雑穀を取り巻く市場動向について学びます。情報発信や原材料表示の場面で求められる考え方を整理し、雑穀を適切に取り扱うための判断の基礎を身につけます。

認定試験

オンライン認定試験

出題形式：○×問題、四肢択一問題、および語句を記入する記述問題
問題数：全50問 合格基準：35問以上（70%以上の正解率）

《ご案内》

- 講義動画：インターネット環境下にて、配信期間中は何度でも視聴可能。
- 認定試験：指定の出題フォームで受験。試験中は、テキストや資料、インターネットの閲覧不可。