

■食品に関する勉強会の開催

対象 食品関連企業に勤務する本学会正会員および維持会員、団体会員、特別団体会員

目的 一昨年度よりインダストリー委員会の試験事業として、食品研究・開発に携る技術者の「食」に関する知識の向上に取り組んでいる。そのための勉強を進め、進捗レベルを判断する意味から、専門フードスペシャリスト資格試験の受験支援の活動を始めている。その中で、基本に立ち返って、食品に関する勉強会の開催を望む声があり、本年は試行的ではあるが、勉強会を開催することとした。

日時 10/5(土)、10/26(土)、11/9(土) 10時開場、10時15分講義開始、時間割は下の表の通り

会場 東京海洋大学 品川キャンパス 3号館2階21室(会議室)

参加費 9000円/3日

人数 最大30名まで、当日キャンセルは100%お支払いください。申込み最終締切 10/1(火)。

日程	時間	授業科目	内 容	講師(敬称略)
10/5	10:15-12:00	フードスペシャリスト論	フードスペシャリストの概念、世界・日本の食、現代日本の食生活、食品産業の役割、品質規格と表示 等	稲熊 信州大
	13:00-14:00	食品の官能評価・鑑別論	官能評価法(統計処理を含む)、化学的評価法、物理的評価法、個別食品の鑑別 等	筒井 東京聖徳大
	14:00-18:00 途中10分休憩	食物理学	食品の分類・成分・機能、食品加工・食品材料と加工品、貯蔵・流通技術、食品機能学 等	筒井 東京聖徳大
10/26	10:15-12:00 13:00-14:00	栄養と健康	食事と栄養、食事と健康、からだの仕組、食生活指針、ライフステージと栄養 等	稲熊 信州大
	14:00-18:00 途中10分休憩	調理学	おいしさの設計、調理操作、食品素材の調理特性、調理と食品開発 等	大越 日本女子大
	11/9	10:15-12:00	食品流通・消費	食市場の変化、食品の流通、外食・中食産業、主要食品の流通、フードマーケティング 等
13:00-14:15		フードコーディネーター論	食事の文化、食卓や食空間のコーディネート、サービスとメニュープランニング 等	豊満 女子栄養大短期部
14:15-18:00 途中10分休憩		食品の安全性	食品衛生、食中毒、有害物質、食品添加物 等	川村 女子栄養大

受講生は、筆記用具を持参ください。

講義には、必要なプリントは用意します。定員になり次第、締め切ります。

申し込みは、inakuma@shinshu-u.ac.jpに所定の用紙で申し込んでください。

勉強会 参加申込書

氏名	
所属	
住所	〒
電話	
Mail	
備考	

受講希望の方は、メールで参加申し込みをしてください。

申込み最終締め切りは、10/1(火)です。当日キャンセルは100%お支払いをお願いします。

参加費については、会場で徴収いたします。

領収書は、用意いたします。

なお、フードスペシャリスト資格を取得されたい場合は、フードスペシャリスト協会HP参照

会場地図

