

食品に関する勉強会 2024

- 目 的 :食品工学に携わる技術者のための「食品」に関する基礎知識の習得
- 主 催 : (一社) 日本食品工学会 インダストリー委員会
- 期 間 : 講義内容を 11 月の 1 ヶ月間公開し、講義は何回も聴講可能とする。DL・編集不可。
- 会 場 : オンライン (期間内であれば何回でも受講可能)
- 参加費 : 一人 10,000 円 (ただし、会員外の方は 18,000 円)
- 人 数 : 定員 30 名 (先着順) 申込期間 10 月 30 日迄
- 申込方法 : 申込フォームより事前登録してください。



<https://forms.gle/jE4PW82R6g6qnek49>

お申込後 10 日以内に受付書類がお手元に届かない場合、事務局までご連絡下さい。

申込後のキャンセルはできません。日本食品工学会事務所 E-mail : office@jsfe.jp

- 注意事項 : 資料の著作権は作成者に帰属しますので、取扱いにはご配慮下さい。

時間	授業科目	内 容	講 師
2:30	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	倉沢新一 関東学院大学
3:00	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	太田英明 中村学園大学
2:00	食物学I	食品の分類・成分・機能、等	重村泰毅 東京家政大学
2:30	食物学II	食品加工・食品材料と加工品、貯蔵・流通技術、 食品機能学 等	
3:30	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	岡田恵子 淑徳大学
	フードコーディネータ論	食事の文化、食卓や食空間のコーディネート、サービスとマナー、メニュープランニング等	
1:00	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	横田茂永 静岡県立短大
2:30	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	森高初恵 十文字学園女子大学
3:30	食品の安全性	食品衛生、食中毒、有害物質、食品添加物 等	川村堅 女子栄養大学

※一部は配布資料ありますので、メールにてご案内します。

参考資料（購入は各自の判断です）

参考書名	出版社名	価格（円）
フードスペシャリスト論	建帛社	2,310
フードコーディネーター論	建帛社	2,200
食品の官能評価・鑑別論	建帛社	2,640
食物学I	建帛社	2,530
食物学II	建帛社	2,420
栄養と健康	建帛社	2,310
食品の消費と流通	建帛社	2,200
調理学	建帛社	2,200
食品の安全性	建帛社	2,310

専門フードスペシャリスト受験を希望される方は、以下の通りです。

また本学会会員の内、学会指定の受験会場で受験される場合は、受験料が 5,500 円になります。

○令和 6 年度食品関連企業就業者向け専門フードスペシャリスト資格認定試験

受験申請期間：令和 6 年 7 月 1 日（月）から 9 月 30 日（月）まで

試験日時：令和 6 年 12 月 15 日（日）11 時 10 分から 12 時 30 分まで

※受験資格は、大学卒業者の場合、入社 2 年目以降が対象となります。

詳細については、公益社団法人日本フードスペシャリスト協会 HP をご確認ください。

ホームページアドレス：<https://www.jafs.org/>

○ お問合せ：食品に関する勉強会 担当

(株)オーエスデザイン 大瀨公子 koko.ohama@osdesign.co.jp

(株)オーエスデザイン 石原玲南 rena.ishihara@osdesign.co.jp

稲熊隆博