**令和４年度フードスペシャリスト養成機関研修会のお知らせ**

下記の内容で令和４年度フードスペシャリスト養成機関研修会を開催いたします。多数のご参加をお待ちしております。

１.主　題　フードスペシャリストにとっての「調理学」

２.趣　旨

　フードスペシャリストは、食の本質が「おいしさ」、「楽しさ」、「もてなし」にあることを立脚点として、食に関する幅広い知識と技術を身につけた食の専門家です。中でも「おいしさ」の設計を担う「調理学」は、極めて重要な位置を占めています。

　今回の研修会では、フードスペシャリストにおける調理学の意義と内容について理解を深めるとともに、激変する社会におけるフードスペシャリストの現場での役割について、調理学を通して考えてみたいと思います。

３.開催日時　令和４年８月２２日（月）１３:２０～

４.会　場　　アルカディア市ヶ谷　６階「霧島」【千代田区九段北４－２－２５】

５.研修日程

１２：３０～１３：２０　受　付

　１３：２０～１３：３０　開会挨拶

　１３：３０～１４：１５

●講演1「摂食・嚥下に関わるハイドロコロイドとその利用」

【講師】昭和女子大学名誉教授（名誉フードスペシャリスト）

森髙　初惠　氏

　１４：１５～１５：００

●講演２「澱粉および澱粉含有食品の特性と利用」

【講師】愛国学園短期大学学長・教授（名誉フードスペシャリスト）

平尾　和子　氏

　１５：００～１５：１５　休憩

　１５：１５～１６：００

●講演３「食品開発における調理学の役割」

　　　　　　 【講師】日本女子大学名誉教授（名誉フードスペシャリスト）

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　大越　ひろ　氏

　１６：００～１６：４５

●講演４「現場で求められるフードスペシャリストの役割」

【講師】ケンコーマヨネーズ株式会社　野菜・サラダ研究所長　 （名誉フードスペシャリスト）

西田　毅　氏

　１６：４５～１７：００　質疑応答

６.参加資格　 フードスペシャリスト養成機関担当教職員、個人会員、

専門フードスペシャリスト資格認定試験を受験した食品関連企業

７.申込締切り　令和４年７月２７日（水）

(注)定員１００名に達し次第、締め切ります。

８.参加費　　　無料

９.参加申込み及び問合せ先

　参加を希望される方は、別添の参加申込書に氏名等をご記入の上、下記の

E-mail(info@jafs.org)又はFAX(03-3940-3389)を通じて、お申し込みください。

公益社団法人日本フードスペシャリスト協会

【担　当】：折原　直、三上 恵里子

【住　所】:〒170－0004　東京都豊島区北大塚2-20-4 橋義ビル4階

【電　話】03-3940-3388

【ＦＡＸ】03-3940-3389

【E-mail】info@jafs.org

公益社団法人日本フードスペシャリスト協会　御中

**令和４年度フードスペシャリスト養成機関研修会　参加申込書**

〇フードスペシャリスト養成機関担当教職員

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ご芳名 | 学校名 | 学内職名 | E-mail(必須) | 電話番号（緊急時連絡対応用） |
| カナ |  |  |  |  |
|  |
| カナ |  |  |  |  |
|  |
| カナ |  |  |  |  |
|  |

〇個人会員

|  |  |
| --- | --- |
| ご芳名 | カナ |
|  |
| 電話番号(緊急時連絡対応用)E-mail(必須） |  |

〇専門フードスペシャリスト資格認定試験を受験した食品関連企業

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ご芳名 | 企業名 | 役職名 |
| カナ |  |  |
|  |
| カナ |  |  |
|  |
| カナ |  |  |
|  |
| 電話番号(緊急時連絡対応用)E-mail(必須） |  |

送付先　公益社団法人日本フードスペシャリスト協会

E-mail　info@jafs.org (受講申込み専用メールアドレス)

F a x　 ０３－３９４０－３３８９