

令和4年8月1日

会員各位

(公社) 日本フードスペシャリスト協会
事務局

令和4年度フードスペシャリスト養成機関研修会（ズーム配信）について

日頃より当協会の活動にご協力とご理解を賜り、ありがとうございます。

令和4年度フードスペシャリスト養成機関研修会については、当初、アルカディア市ヶ谷の会場において、対面方式で実施する予定でしたが、新型コロナウイルス感染症の感染者数が大幅に増加してきている状況を踏まえ、急遽、下記のとおり、ズーム方式に変更することとなりました。

当該ズーム方式の研修会のホスト(主催)は、当協会の専門委員会副委員長兼研修分科会会長である高橋ひとみ先生(鎌倉女子大学教授)となります。

つきましては、急なお願いで誠に恐縮ですが、研修会に参加される方の名前、所属、メールアドレス、電話番号を8月5日(金)までに当協会へのメール(info@jafs.org)とともに、お電話にてご一報をお願いいたします。

8月18日(木)までにお知らせいただいたメールアドレス宛に、ホストからミーティングIDが送られますので研修会当日は、それをクリックして研修会にご参加いただくこととなります。

- 【ご芳名(フリガナ)】
- 【学校名】
- 【学内職名】
- 【E-mail(必須)】
- 【電話番号(緊急連絡対応用)】

記

令和4年度フードスペシャリスト養成機関研修会（ズーム配信）

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. 配信方法 ズーム(ホスト(主催)は、日本フードスペシャリスト協会の専門委員会副委員長兼研修分科会会長の高橋ひとみ先生(鎌倉女子大学教授))

5. 研修日程

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)

森高 初恵氏

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 基礎研究部 部長

(名誉フードスペシャリスト)

西田 毅氏

16:45~17:00 質疑応答

※8月18日(木)までにZOOMのミーティングIDをメールで送信いたします。
届かない場合は、事務局にお問い合わせください。

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