

第11回ごはんソムリエ 研修・試験スケジュール

<<会場：女子栄養大学 駒込キャンパス 3号館5階>>

公益社団法人日本炊飯協会

第1日目 平成28年3月23日(水)

9:00 ~ 受付開始 9:30~ 開講式 主催者挨拶

9:50 ~ 11:35

第1課程「お米についてもっと知ろう」

第1章 米の一生

第2章 米の品種特性と品種改良

第3章 米の品位区分と品質管理

第5章 米に関する制度の概要

佐藤 孝氏 (株)加工用米取引センター 代表取締役社長

— 休憩 10:30 ~ 10:40 (10分) — (講義の中で休憩)

— 休憩 11:35 ~ 11:45 (10分) —

11:45~ 12:20

第3課程 ごはんの食味評価に関する知識

第1章 官能検査の基礎知識

渋川 尚武 氏 公益社団法人日本炊飯協会 理事

12:20 ~ 13:10

第4課程「食味試験の実習」

食味実習の解説・食味実習(1回目)・検討会

木野 信秋 氏 一般財団法人日本穀物検定協会 本部営業部長

— 昼食 13:10 ~ 14:00 (50分) —

14:00~14:50

第1課程「お米についてもっと知ろう」

第4章 精米技術

岩瀬 富美男 氏 愛知県経済農業協同組合連合会 米穀部 食糧販売課

— 休憩 14:50 ~ 15:00 (10分) —

15:00~ 16:50

第2課程「ごはん・炊飯に関する知識」

第1章 炊飯の科学

貝沼 やす子 氏 静岡県立大学 名誉教授

— 休憩 16:00 ~ 16:10 (10分) — (講義の中で休憩)

16:50~ 17:20

第2課程「ごはん・炊飯に関する知識」

第6章 炊飯製品の衛生管理

第7章 炊飯製品の表示

渋川 尚武 氏 公益社団法人日本炊飯協会 理事

17:20 ~ 17:50

食味実習(2回目)・検討会

木野 信秋 氏 一般財団法人日本穀物検定協会 本部営業部長

★第1日目終了

第2日目 平成28年3月24日(木)

9:00 ～ 10:30

第2課程 「ごはん・炊飯に関する知識」

第2章 炊飯の実際

第3章 米飯加工品の実際

木村 藤行 氏 明治ライスデリカ 株式会社 生産技術部 部長

— 休憩 10:30 ～ 10:40 (10分) —

10:40 ～ 12:00

第2課程 「ごはん・炊飯に関する知識」

第4章 ごはんの栄養

第5章 ごはん与健康

山本 良郎 氏 元明治乳業株式会社 取締役研究所長

— 休憩 12:00 ～ 12:10 (10分) —

12:10 ～ 12:35

食味実習(3回目)・検討会

木野 信秋 氏 一般財団法人日本穀物検定協会 本部営業部長

— 昼食 12:35 ～ 13:20 (45分) —

13:20 ～ 14:10

第3課程 「ごはんの食味評価に関する知識」

第2章 ごはんの食味評価法

第3章 おいしいごはんへの道

第4章 おいしい米の見分けるために

渋川 尚武 氏 公益社団法人日本炊飯協会 理事

14:10 ～ 閉講式 挨拶

14:20 ～ 14:50 食味試験

14:50～ 食味試験解説

木野 信秋 氏 一般財団法人日本穀物検定協会 本部営業部長

— 休憩 15:00 ～ 15:20 (20分) —

15:20 ～ 16:40 筆記試験

16:40 終了 (試験答案提出時点で順次解散)

※合否通知は4/7より順次送付予定。(ホームページでの合格発表は4/7(木)を予定)

※協会の都合により、講師及び時間編成が変わる場合があります。