

# 第17回ごはんソムリエ 研修・試験スケジュール

(2021.11.25.)

<会場 : 飯田橋レインボービル(家の光会館)>

公益社団法人日本炊飯協会

**第1日目 2022年3月10日(木)** (建物開錠 8:15) 9:00～ 受付開始 9:30～

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」 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」

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」

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

第1課程「お米についてもっと知ろう」

第4章「精米技術」

第2課程「ごはん・炊飯に関する知識」

第1章「炊飯の科学」

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」

食味実習(2回目)・検討会

★17:50 第1日目終了

**第2日目 2022年3月11日(金)** (建物開錠 8:15) 9:00～

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」

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」

食味実習(3回目)・検討会

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」

食味試験 (14:50～ 食味試験解説)

筆記試験 (15:20～16:40 試験答案提出時点で順次解散)

ホームページで合格発表 2022年3/24(木)(仮)予定

開始、終了時間に変更はありませんが、スケジュールは変更させていただく場合があります。