学会員募集！

«学会費（年会費）»

	調理師養成施設	調理師養成施設以外
一般会員	5,000 円	7,000 円
学生会員	500 円	1,000 円
団体会員	一口 30,000 円 ※教職員 7 名まで登録可	一口 50,000 円

※調理師養成施設卒業生は、調理師養成施設一般会員となります。
※学会費は前納とし、年度末までに翌年度学会費を納入してください。
※初年度（2019 年度）に限り、本年度学会費の納入期日を 7 月末までとします。

«学術大会参加費（学会員は無料）»

4,000 円

※2 日間ご参加いただけます。

«学術大会交流会参加費»

1,500 円

※学会員も別途お支払いください。

CTE The Japan Society of Culinary Technology Education

調理技術教育学会第 1 回学術大会

日程：**2019. 8 . 4（日）～ 5（月）**

会場：**服部栄養専門学校**

テーマ：**新たな時代を迎えて～伝承とイノベーション～**

«プログラム»

8 月 4 日(日)　10:30 受付開始

11:00～　オープニングデモンストレーション(ビクトール・キンティーヤ)

13:30～　基調講演(服部幸應・学会学術大会長)

14:20～　特別講演(渋川祥子・横浜国立大学名誉教授)

15:30～　特別講演(平野朝久・東京学芸大学名誉教授)

8 月 5 日(月)　9:20 受付開始

9:40～　口頭発表

10:50～　HACCP 研修会(三宅司郎・麻布大学食品衛生学研究室教授)

12:00～　交流会

13:20～　ポスター発表

14:00～　特別講演(神崎宣武・民俗学者)

15:10～　調理技術研究発表

学術大会・交流会参加申込受付中！

詳細、申し込みは、学会公式サイトより(https://www.cte-jatcc.jp)

お問い合わせは　公益社団法人全国調理師養成施設協会
調理技術教育学会事務局まで
TEL：03-3374-5381　　FAX：03-3374-6401
MAIL：gakkai@jatcc.or.jp

QR コードからも申込サイトにアクセスできます。

第１回学術大会　新たな時代を迎えて～伝承とイノベーション～

4 日(日)11:00～12:30

オープニングデモンストレーション　ビクトール・キンティーヤ

伝統的なカタルーニャ料理をベースに、新鮮な季節の食材と、独自の新しい解釈を加えたモダンカタルーニャ料理を得意とする、スペインバルセロナの実力派シェフ。
2001 年に自らがオーナーシェフの「Restaurant Lluerna（レストラン ユエルナ)」をオープン。2012 年にミシュランスペイン、ポルトガル版で１つ星を獲得し、現在に至る。キンティーヤ氏のスペシャリティは魚であり、彼は一般的な魚を、特筆すべき一皿にする魔法の手を持っている。

4 日(日)14:20～15:20

特別講演　渋川祥子　しぶかわしょうこ

横浜国立大学名誉教授。農学博士。分かりやすい調理科学の解説で、NHK の「ためしてガッテン」や「あさイチ」、日本テレビ系の「世界一受けたい授業」など、多数メディア出演。
講演のテーマは『低温調理の基礎理論と応用』。低温調理に向く料理と向かない料理について理論的に解説し、低温調理に適した料理を探る。

4 日(日)15:30～16:30

特別講演　平野朝久　ひらのともひさ

東京学芸大学名誉教授。専攻は教育方法学。講演のテーマは『教育とは何か―学ぶ側から考える―』。すでに内容を理解している「学んだ者」である教員は、まだ何も知らない「学ぶ側」である学生・生徒に対して、いつの間にか学んだ者の論理で指導してしまいがち。指導する上で大切なことを、事例を交えながら考えていく。

5 日(月)10:50～11:50

HACCP 研修会　三宅司郎　みやけしろう

麻布大学　環境・生命科学部　食品衛生学研究室教授(医学博士)。企業での従事経験が長く、研究（2010 年度日本分析化学会の先端分析技術賞を受賞）だけでなく、研究成果(知財)の権利化や製品化にも豊富な経験を持つ。麻布大学は、日本食品安全マネジメント協会承認の大学初 HACCP 研修機関であり、HACCP に熟知した卒業生を食品業界へ送り出している。テーマは『なぜ調理師が HACCP を学ぶのか？』。

5 日(月)14:00～15:00

特別講演　神崎宣武　かんざきのりたけ

民俗学者。現在、旅の文化研究所所長、東京農業大学客員教授、公益財団法人伊勢文化会議所五十鈴塾塾長、一般社団法人高梁川流域学校校長、岡山県文化振興審議会委員などをつとめる。岡山県宇佐八幡神社宮司でもある。講演のテーマは『日本のフードツーリズム』。地域ならではの食・食文化をその地域で楽しむことが、地域再生につながる。

※講演内容は、都合により変更になる場合がありますので、予めご了承ください。