

### フードアナリスト2級養成講座(A)

時限	時間	時刻	内容
1	60分	9:30~10:30	第1章 アジアの食事情
2	60分	10:40~11:40	第2章 食空間コミュニケーション(前半)
3	60分	11:50~12:50	第2章 食空間コミュニケーション(後半)
	60分	12:50~13:50	休憩
4	45分	13:50~14:35	第3章 アジアの食器(前半)
5	45分	14:45~15:30	第3章 アジアの食器(後半)
6	45分	15:40~16:25	第4章 漢方と薬膳(前半)
7	45分	16:35~17:20	第4章 漢方と薬膳(後半)
8	20分	17:50~18:10	修了試験(20問。正解率70%以上で合格)
	10分	18:10~18:20	アンケート回収、お知らせ等

### フードアナリスト2級養成講座(B)

時限	時間	時刻	内容
1	60分	9:30~10:30	第5章 調味料と香辛料(前半)
2	60分	10:40~11:40	第5章 調味料と香辛料(後半)
	60分	11:40~12:40	休憩
3	60分	12:40~13:40	第6章 日本の伝統食文化(前半)
4	60分	13:50~14:50	第6章 日本の伝統食文化(後半)
5	60分	15:00~16:00	第7章 日本の調理法・調理用語(前半)
6	60分	16:10~17:10	第7章 日本の調理法・調理用語(後半)
7	20分	17:40~18:00	修了試験(20問。正解率70%以上で合格)
	10分	18:00~18:10	アンケート回収、お知らせ等

### フードアナリスト2級養成講座(C)

時限	時間	時刻	内容
1	60分	9:30~10:30	第8章 日本各地の名産品(前半)
2	60分	10:40~11:40	第8章 日本各地の名産品(後半)
3	60分	11:50~12:50	第9章 中国茶・日本茶・紅茶
	60分	12:50~13:50	休憩
4	45分	13:50~14:35	第10章 日本とアジアの銘酒(前半)
5	45分	14:45~15:30	第10章 日本とアジアの銘酒(後半)
6	45分	15:40~16:25	第11章 有名店の歴史と特徴(前半)
7	45分	16:35~17:20	第11章 有名店の歴史と特徴(後半)
8	20分	17:50~18:10	修了試験(20問。正解率70%以上で合格)
	10分	18:10~18:20	お知らせ等

### フードアナリスト2級養成講座(D)

時限	時間	時刻	内容
1	60分	9:30~10:30	第12章 食空間での表現力(前半)
2	60分	10:40~11:40	第12章 食空間での表現力(後半)
	60分	11:40~12:40	休憩
3	60分	12:40~13:40	第13章 マーケティングとレストラン経営(前半)
4	60分	13:50~14:50	第13章 マーケティングとレストラン経営(後半)
5	60分	15:00~16:00	第14章 食空間の法律(前半)
6	60分	16:10~17:10	第14章 食空間の法律(後半)
7	20分	17:40~18:00	修了試験(20問。正解率70%以上で合格)
	10分	18:00~18:10	アンケート回収、お知らせ等