

## 日本フードアナリスト協会・2級養成講座 【前半】《1日目》

時限	時間配分	時間	カリキュラム
			開催挨拶
1	60分	9:30～10:30	第1章 アジアの食事情(前半)
2	60分	10:40～11:40	第2章 食空間コミュニケーション(第1節・第2節)
	60分	11:40～12:40	昼休憩
3	60分	12:40～13:40	第2章 食空間コミュニケーション(第3節)
4	60分	13:50～14:50	第3章 アジアの食器(前半)
5	60分	15:00～16:00	第3章 アジアの食器(後半)
6	60分	16:10～17:10	第4章 漢方と薬膳(前半)
7	60分	17:20～18:20	第4章 漢方と薬膳(後半)
		18:20～18:30	事務局からのお知らせ

## 日本フードアナリスト協会・2級養成講座 【前半】《2日目》

時限	時間配分	時間	カリキュラム
			開催挨拶
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	昼休憩
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
6	60分	16:10～17:10	第7章 日本の調理法・調理用語
	40分	17:40～18:20	修了試験
		18:20～18:30	事務局からのお知らせ

## 日本フードアナリスト協会・2級養成講座 【後半】《3日目》

時限	時間配分	時間	カリキュラム
			開催挨拶
1	60分	9:30～11:30	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)
	60分	11:40～12:40	昼休憩
3	60分	12:40～13:40	第9章 中国茶・日本茶・紅茶
4	60分	13:50～14:50	第10章 日本とアジアの銘酒(前半)
5	60分	15:00～16:00	第10章 日本とアジアの銘酒(後半)
6	60分	16:10～17:10	第11章 有名店の歴史と特徴(前半)
7	60分	17:20～18:20	第11章 有名店の歴史と特徴(後半)
		18:20～18:30	事務局からのお知らせ

## 日本フードアナリスト協会・2級養成講座 【後半】《4日目》

時限	時間配分	時間	カリキュラム
			開催挨拶
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	昼休憩
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)
	40分	17:40～18:20	修了試験
		18:20～18:30	事務局からのお知らせ