

フードアナリスト3級養成講座(前半)

時限	時間	時刻	内容
1	60分	9:30~10:30	第1章 食育
2	50分	10:40~11:30	第2章 食空間コミュニケーション(前半)
3	50分	11:40~12:30	第2章 食空間コミュニケーション(後半)
	50分	12:30~13:20	休憩
4	60分	13:20~14:20	第3章 ホスピタリティ
5	60分	14:30~15:30	第4章 食と栄養(前半)
6	60分	15:40~16:40	第4章 食と栄養(後半)
7	60分	16:50~17:50	第5章 ワインとチーズ
8	20分	18:05~18:25	修了試験(20問。正解率70%以上で合格)
	5分	18:25~18:30	アンケート回収、お知らせ等

フードアナリスト3級養成講座(後半)

時限	時間	時刻	内容
1	70分	9:30~10:40	第6章 ヨーロッパ菓子
2	60分	10:50~11:50	第7章 食と芸術・文化(前半)
3	60分	12:00~13:00	第7章 食と芸術・文化(後半)
	60分	13:00~14:00	休憩
4	70分	14:00~15:10	第8章 インテリアとテーブルデザイン
5	70分	15:20~16:30	第9章 日本の伝統と食文化
6	70分	16:40~17:50	第10章 地球環境と食
7	20分	18:05~18:25	修了試験(20問。正解率70%以上で合格)
	5分	18:25~18:30	アンケート回収、お知らせ等