

フードアナリスト2級対策講座(A)

時限	時間	時刻	内容	講師
1	60分	9:30～10:30	第1章 アジアの食事情	
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)	
	60分	12:30～13:30	休憩	
4	50分	13:30～14:20	第3章 アジアの食器(前半)	
5	50分	14:30～15:20	第3章 アジアの食器(後半)	
6	50分	15:30～16:20	第4章 漢方と薬膳(前半)	
7	50分	16:30～17:20	第4章 漢方と薬膳(後半)	
	10分	17:20～17:30	お知らせ等	

フードアナリスト2級対策講座(B)

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

フードアナリスト2級対策講座(C)

時限	時間	時刻	内容	講師
1	50分	9:30～10:20	第8章 日本各地の名産品(前半)	
2	50分	10:30～11:20	第8章 日本各地の名産品(後半)	
3	60分	11:30～12:30	第9章 中国茶・日本茶・紅茶	
	60分	12:30～13:30	休憩	
4	50分	13:30～14:20	第10章 日本とアジアの銘酒(前半)	
5	50分	14:30～15:20	第10章 日本とアジアの銘酒(後半)	
6	50分	15:30～16:20	第11章 有名店の歴史と特徴(前半)	
7	50分	16:30～17:20	第11章 有名店の歴史と特徴(後半)	
	10分	17:20～17:30	お知らせ等	

フードアナリスト2級対策講座(D)

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