

フードアナリスト3級対策講座(前半)

3級検定試作(前半)

時限	時間	時刻	内容	講師
1	70分	9:00~10:10	第1章 食育	
2	70分	10:20~11:30	第2章 食空間コミュニケーション	
3	70分	11:40~12:50	第3章 ホスピタリティ	
	60分	12:50~13:50	休憩	
4	70分	13:50~15:00	第4章 食と栄養	
5	70分	15:10~16:20	第5章 ワインとチーズ	
6	70分	16:30~17:40	第6章 ヨーロッパ菓子	
	10分	17:40~17:50	お知らせ等	

注意事項) ・講義中は写真・動画撮影、録画、録音を禁止とさせていただきます。

※検定試験(文科省対応)プログラム

・講義中は携帯電話の電源を切るかマナーモードに設定して下さい。

フードアナリスト3級対策講座(後半)

3級検定試作(後半)

時限	時間	時刻	内容	講師
1	80分	9:00~10:20	第7章 食と芸術・文化	
2	80分	10:30~11:50	第8章 インテリアとテーブルデザイン	
	60分	11:50~12:50	休憩	
3	80分	12:50~14:10	第9章 日本の伝統と食文化	
4	80分	14:20~15:40	第10章 地球環境と食	
	30分	15:40~16:10	休憩	
5	70分	16:10~17:20	修了試験(60問。正解率70%以上で合格)	
	5分	17:20~17:25	アンケート回収、お知らせ等	

注意事項)・講義中は写真・動画撮影、録画、録音を禁止とさせていただきます。

※検定試験(文科省対応)プログラム

・講義中は携帯電話の電源を切るかマナーモードに設定して下さい。