

## フードアナリスト3級対策講座(後半)

時限	時間	時刻	内容	講師
	60分	9:00~10:00	第6章 ヨーロッパ菓子	
1	60分	10:10~11:10	第7章 食と芸術・文化	
2	60分	11:20~12:20	第8章 インテリアとテーブルデザイン	
	60分	12:20~13:20	休憩	
3	60分	13:20~14:20	第9章 日本の伝統と食文化	
4	60分	14:30~15:30	第10章 地球環境と食	
	30分	15:30~16:00	休憩	
5	70分	16:00~17:10	検定試験(60問。正解率70%以上で合格)	
	5分	17:10~17:15	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。

・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。