

## フードアナリスト3級対策講座 1日目

時限	時間	時刻	内容	講師
		8:30~12:50	前半マスター	氏名
	80分	9:00~10:20	第1章 食育	氏名
	10分	10:20~10:30	休憩	氏名
	80分	10:30~11:50	第2章 食空間コミュニケーション	氏名
	60分	11:50~12:50	休憩	氏名
	80分	12:50~14:10	第3章 ホスピタリティ	氏名
	10分	14:10~14:20	休憩	氏名
	80分	14:20~15:40	第4章 食と栄養	氏名
	10分	15:40~15:50	休憩	氏名
	80分	15:50~17:10	第5章 ワインとチーズ	氏名
		12:50~17:10	後半マスター	氏名

## フードアナリスト3級対策講座 2日目

時限	時間	時刻	内容	講師
		8:30~12:50	前半マスター	氏名
	80分	9:00~10:20	第6章 ヨーロッパ菓子	氏名
	10分	10:20~10:30	休憩	氏名
	80分	10:30~11:50	第7章 食と芸術・文化	氏名
	60分	11:50~12:50	休憩	氏名
	80分	12:50~14:10	第8章 インテリアとテーブルデザイン	氏名
	10分	14:10~14:20	休憩	氏名
	80分	14:20~15:40	第9章 日本の伝統と食文化	氏名
	10分	15:40~15:50	休憩	氏名
	80分	15:50~17:10	第10章 地球環境と食	氏名
	10分	17:10~17:20	休憩	氏名
	50分	17:20~18:10	検定試験（40問。正解率70%以上で合格）	氏名
		12:50~18:10	後半マスター	氏名

## フードアナリスト3級対策講座3日目

時限	時間	時刻	内容	講師
		9:30~14:10	前半マスター	氏名
	90分	10:00~11:30	食レポ・審査員の教科書① 第一章 美味しさを表現するフードアナリストの仕事 第二章 情報発信する前に	氏名
2	10分	11:30~11:40	休憩	氏名
1	90分	11:40~13:10	食レポ・審査員の教科書② 第三章 プロフィールの作り方 第四章 プロフィールは5つのパートに分けて書く 第五章 伝わるプレスリリースの書き方	氏名
2	60分	13:10~14:10	休憩	氏名
	90分	14:10~15:40	食レポ・審査員の教科書③ 第六章 食のコンテストの審査員になる 第七章 ジャパンフードセレクションの審査・認証制度 第八章 ジャパンフードセレクションの審査員の心構え	氏名
2	10分	15:40~15:50	休憩	氏名
	60分	15:50~16:50	食レポ・審査員の教科書④ 第九章 文章を書く	氏名
		14:10~16:50	後半マスター	氏名

フードアナリスト3級技能実技研修  
～食の美味しさ表現技能～

時限	時間	時刻	内容	講師
		9:30~13:20	前半マスター	氏名
	90分	10:00~11:30	食レポ・審査員の教科書⑤ 第十章 食レポをするための基礎知識 第十一章 読み人に伝わる食レポ文章術	氏名
	10分	11:30~11:40	休憩	氏名
	40分	11:40~12:20	検定試験（30問。正解率70%以上で合格）	氏名
	60分	12:20~13:20	休憩	氏名
	50分	13:20~14:10	3級技能実技の説明。試食品の確認、商品内容説明書 会社案内の確認	氏名
	10分	14:10~14:20	休憩	
	70分	14:20~15:30	食前感の食レポの考え方と作成	氏名
	10分	15:30~15:40	休憩	
	70分	15:40~16:50	食中感の食レポの考え方と作成	氏名
	10分	16:50~17:00	休憩	
	50分	17:00~17:50	食後感の食レポの考え方と作成	氏名
		13:20~17:50	後半マスター	氏名