

[フードコーディネーター]養成カリキュラム

学校名: _____

規定科目 [文 化] 規定履修時間 80h

科 目	テキスト章目	規定時間	履修科目	履修時間	担当教員	備考
文 化	第1章 食の歴史と文化と風土	20h				
	第2章 食品・食材の知識	30h				
	第3章 調理方法と調理器具 [実習による履修]	30h				

[フードコーディネーター]養成カリキュラム

学校名: _____

規定科目 [科 学] 規定履修時間 50h

科 目	テキスト章目	規定時間	履修科目	履修時間	担当教員	備考
科 学	第4章 厨房機器・設備	10h				
	第5章 健康と栄養	20h				
	第6章 食の安全	20h				

[フードコーディネーター]養成カリキュラム

学校名: _____

規定科目 [デザイン/アート] 規定履修時間 50h

科 目	テキスト章目	規定時間	履修科目	履修時間	担当教員	備考	
デザイン /アート	第7章 食空間と テーブルコーディネート～1	10h					
	第8章 食空間と テーブルコーディネート～2 [実習による履修]	30h					
	第9章 テーブルマナー		10h				

[フードコーディネーター]養成カリキュラム

学校名: _____

規定科目 [経済/経営] 規定履修時間 30h

科 目	テキスト章目	規定時間	履修科目	履修時間	担当教員	備考
経済/ 経営	第10章 フードマネジメント	10h				
	第11章 メニュープランニング	10h				
	第12章 食の企画・構成・演出の流れ	10h				

[フードコーディネーター]養成のための担当教員の略歴 (専 任 / 非 常 勤 教 員)

<input type="checkbox"/> 専任教員 <input type="checkbox"/> 非常勤教員		学校名	
氏 名		生年月日	
担当教科			
最終学歴	卒業年月日	年 月卒業	
	学校名 専攻科目もご記入下さい。		
職 歴			
教 歴			
資 格			
関係団体・役員等の活動について			
著書・論文など			